

Nachhaltige Berufsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen

Forum 1: Nachhaltige Entwicklung in
Ausbildungsordnungen
17.03.2015

Dipl.-Oecotroph. Marie Nölle
Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL),
Fachhochschule Münster

Nachhaltige Berufsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen

Konzeptionelle Ansätze und Erfolgsfaktoren am Beispiel der Projekte/
Modellversuche

1

Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs

Fachhochschule Münster, iSuN-Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft;
FB Oecotrophologie



2

Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe

Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)



Nachhaltige Berufsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen

Projekt

1

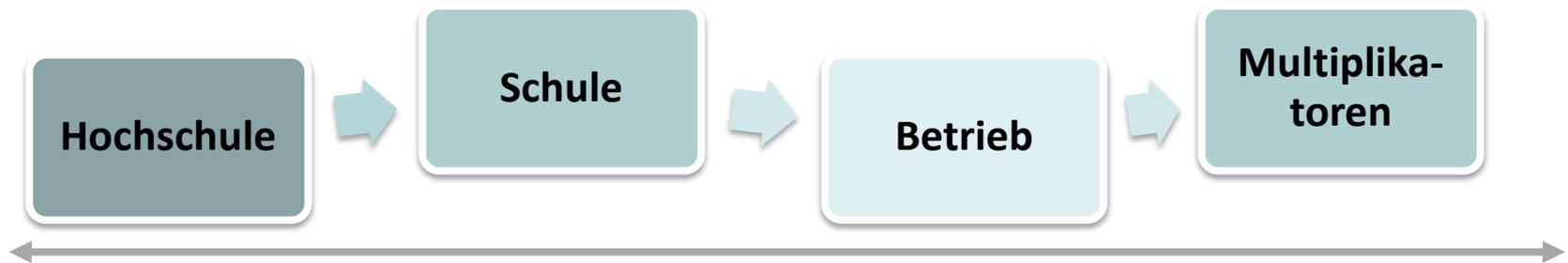
Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs

Fachhochschule Münster, iSuN-Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft;
FB Oecotrophologie



Konzeptionelle Ansätze und Maßnahmen

Verknüpfung der Ebenen



Ableitung von **vier** Leitthemen

- Orientierung an den Kriterien einer nachhaltigen Ernährung
- Eingrenzung von Nachhaltigkeitsthemen für den Bildungsbereich
- Anknüpfung an bestehende Akteursebenen, Instrumente und Routinen
- Konzeptionierung und Erprobung von Unterrichtseinheiten und –materialien sowie Weiterbildungsangeboten

Entwicklung und Erprobung

von Unterrichtseinheiten und –materialien und deren Relevanz:

- Förderung der beruflichen Handlungskompetenz
- didaktisch-methodische Analyse der Unterrichtssequenz
- Querschnittsthemen für unterschiedliche Bildungsgänge und Qualifikationsstufen

„Wir arbeiten jedes Jahr mit neuen Schülern, für die das Thema Nachhaltigkeit zunächst keines ist. Dies soll sich im Lauf ihrer Ausbildung an unserer Schule dahingehend ändern, dass sie den Begriff nicht nur mit Inhalt füllen können, sondern sie ihn darüber hinaus auch als Wert verstehen“. (Lehrerin eines Berufskollegs in Münster)

Exemplarische Darstellung von Querschnittsthemen

Leitthemen Akteursebene	Ressourcen sparen	Nachhaltig verpflegen	Nachhaltig leben und arbeiten	Wege unserer Nahrung
Hochschule	Einbindung der Themen in unterschiedliche Seminare z.B. Modul Projektarbeit / Berufs- und Arbeitspädagogik / Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Fachdidaktik II			
Schule	Nahrungszubereitung dualen Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft und Gastgewerbe	Finger Food duale Ausbildung zur Hauswirtschafter/in	Nachhaltigkeit kommunizieren Fachschule Ernährung und Hauswirtschaft Wirtschafter/in	Labyrinth der Labels (Bio/Faire Trade) Fachpraktiker/Fachpraktikerin Hauswirtschaft
Betrieb				

Nachhaltige Berufsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen

Modellversuch

2

Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe

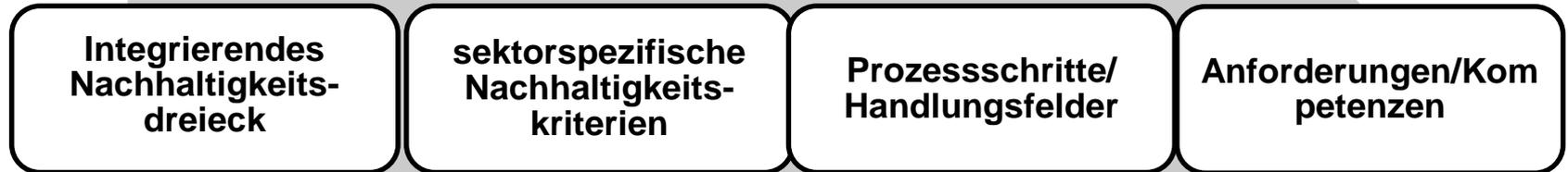
Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)



Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum

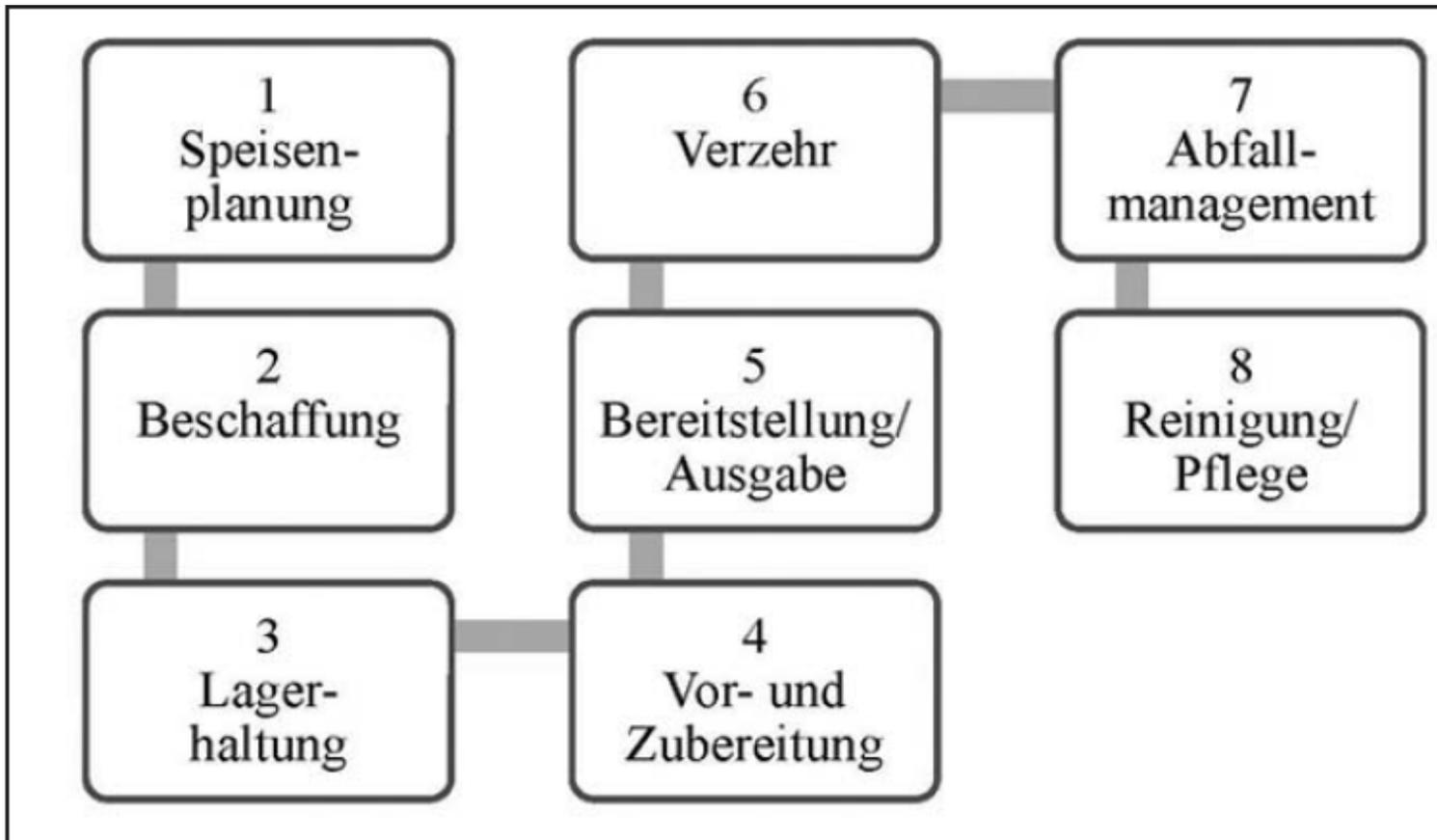
- Komplexer Nachhaltigkeitsbegriff, detailliert heruntergebrochen
- Auswahl eines Beispielsektors (GV)
- Breite der beteiligten Berufe
- Systematische Analyse der Ordnungsmittel
- Detailliertes Durchdeklinieren der Nachhaltigkeitsthematik entlang der Berufsbilder und der Prozessabläufe

Forschungsprozess



- Strukturierte Analyse der acht Arbeitsprozesse der GV
- Verankerung in den Ordnungsmitteln (berufsspezifisch)
- Aufzeigen der Nachhaltigkeitsanforderungen (berufsübergreifend)
- Ableiten von Kompetenzdimensionen
- Lernsituationen mit Handlungsprodukten, Methoden Anregungen und Erarbeitungsaufgaben

Arbeitsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung



Gemeinsamer Ausblick

- Thema „Nachhaltigkeit“ aktuell und wichtig in Schule, Ausbildung und Prüfung
- Ständiger Bedarf der Praxis an didaktischen Materialien und Fortbildungsangeboten
- Verknüpfung „Nachhaltigkeit“ und weitere Innovationsthemen wie kompetenzorientiertes Ausbilden, DQR, Inklusion, Mediatisierung, Netzwerke
- Ordnungsebene: *Sowohl* zentrale Verankerung der Nachhaltigkeit als Prinzip – *als auch* dezentrales Einbringen in der Breite der Berufsbilder

Übersicht

1

Projekt:

**Umweltbildung in Lehre und Praxis des Ernährungs- und
Verpflegungsbereichs durch Kooperation von Hochschule,
Berufsschule und Modellbetrieben**

(Arbeitstitel: Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs)

Laufzeit: 09/2007 – 05/2010

Durchführung:

Fachhochschule Münster, iSuN-Institut für nachhaltige
Ernährung und Ernährungswirtschaft; FB Oecotrophologie
(Projektleitung: Prof. Dr. Petra Teitscheid)

Kooperationen:

Institut für Berufliche Lehrerbildung der FH Münster; WABE-
Zentrum der FH Osnabrück sowie rund 20 Praxispartner

Webseite: www.fh-muenster.de/nibupev

gefördert durch



www.dbu.de

2

Modellversuch:

**Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum
für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe**

Laufzeit: 10/2010 - 12/2013

Durchführung/Modellversuchsträger:

Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche
Lehrerbildung (Projektleitung: Prof. Dr. Irmhild Ketttschau)

Kooperationen:

Wissenschaftlicher Beirat und Expertenpanels, Fachbereich
Oecotrophologie der Fachhochschule Münster

Webseite: www.fh-muenster.de/bbne



GEFÖRDERT VOM

