

# 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**

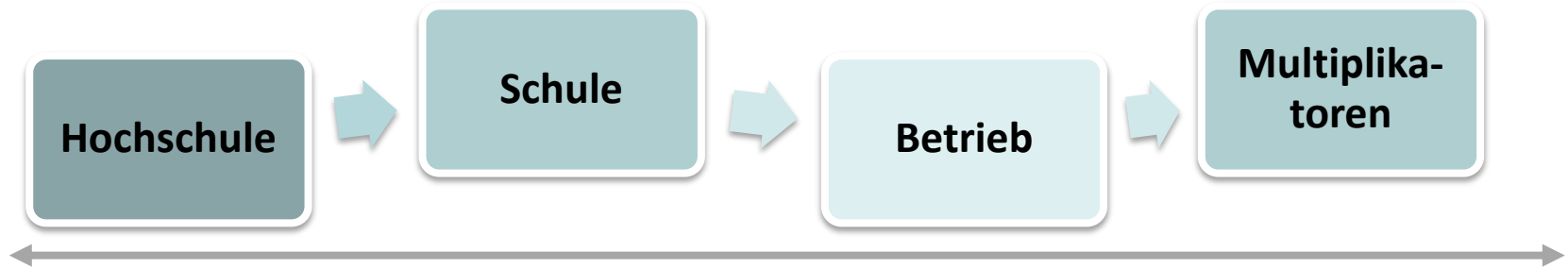
Fachhochschule Münster, iSuN-Institut für nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft;  
FB Oecotrophologie



# 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)



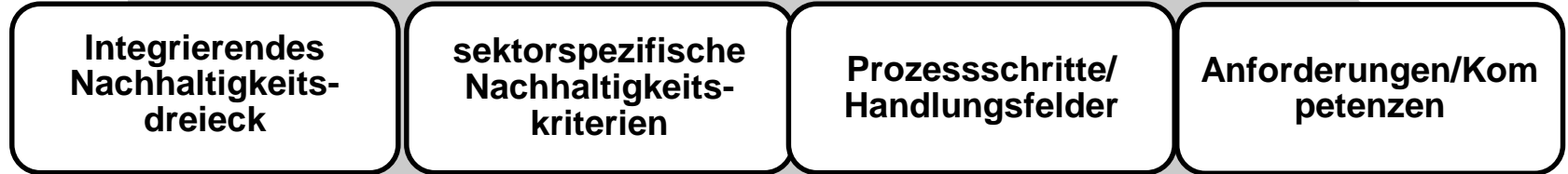
# Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum

---

- 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

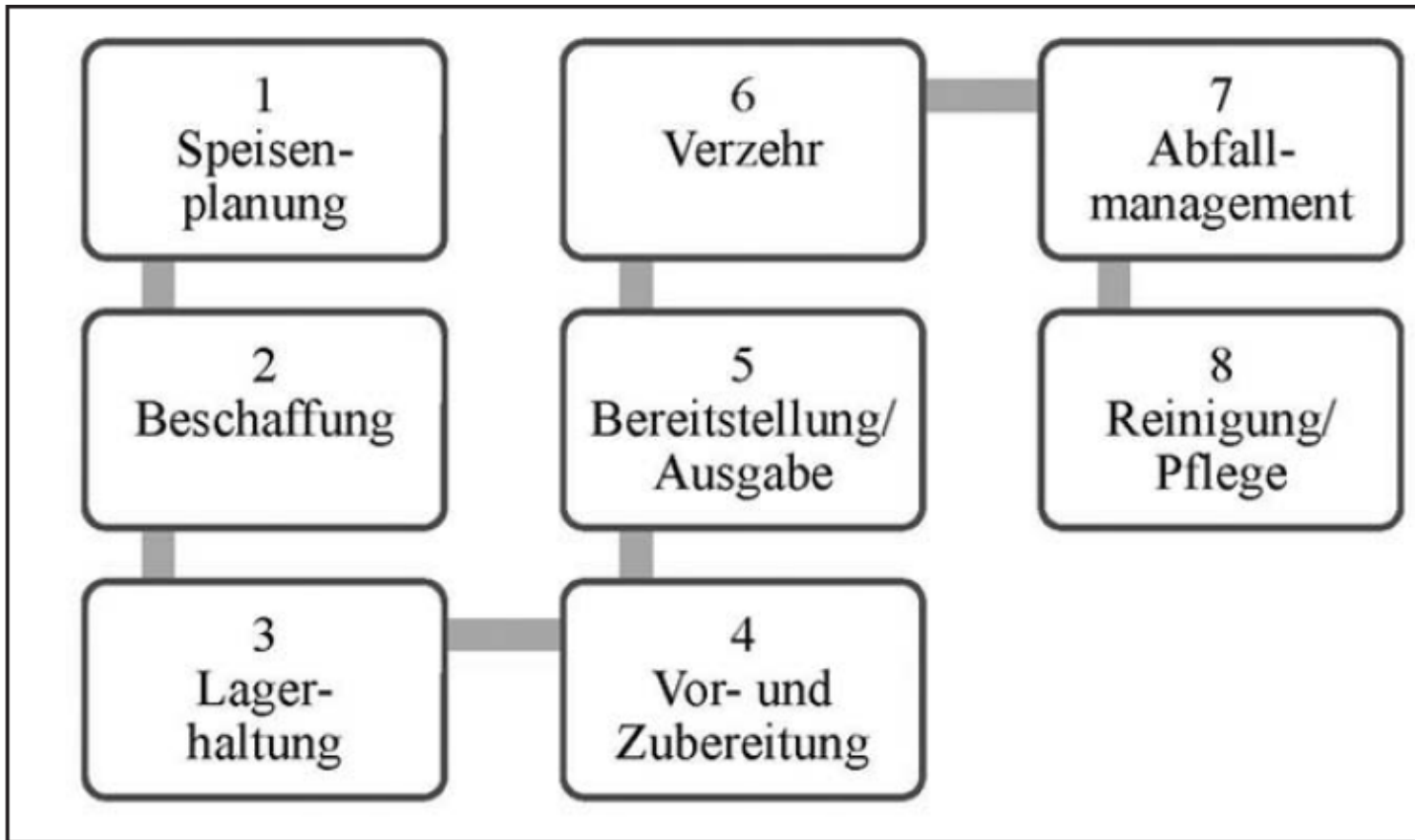


# Forschungsprozess



- 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](http://www.fh-muenster.de/nibupev)

*gefördert durch*



[www.dbu.de](http://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](http://www.fh-muenster.de/bbne)



GEFÖRDERT VOM

