

# „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“

## Projektvorstellung

Prof. Dr. Irmhild Kettschau und  
Dipl.-Ing. Nancy Mattausch, M.Sc.

06. September 2012

1. Projektauftrag und Ziel
2. Verfahren, Erkenntnisse und Ergebnisse
3. Möglichkeiten zur Verankerung von Nachhaltiger  
Entwicklung
4. Rahmencurriculum Ernährung / Hauswirtschaft

# RAHMENCURRICULUM B-BNE

- ⇒ Berufsfeldbreit Ernährung / Hauswirtschaft
- ⇒ Arbeits- und Geschäftsprozesse untersuchen
- ⇒ Fachlich-inhaltliche Erfordernisse ermitteln
- ⇒ Verankerungspunkte in Ordnungsmitteln aufzeigen
- ⇒ Curriculum erproben in Schule, Betrieb und Hochschule

# Handlungsfelder: Rahmencurriculum B-BNE



Nachhaltigkeitsrelevante  
Praxisanforderungen ermitteln



Berufsübergreifende  
Nachhaltigkeitskompetenzen festlegen



Berufsspezifische  
Nachhaltigkeitskompetenzen  
definieren



Verbindliche Verankerung  
in der Aus- und Weiterbildung

### I. FACHBEZÜGE

- › „Integrierendes Nachhaltigkeitsdreieck“ fachspezifisch
- › Externe Gutachten und Beratung
- › Modelle zur Kompetenzmodellierung
- › Einbindung in BIBB-Förderschwerpunkt und Wissenschaftliche Begleitung

### II. METHODEN

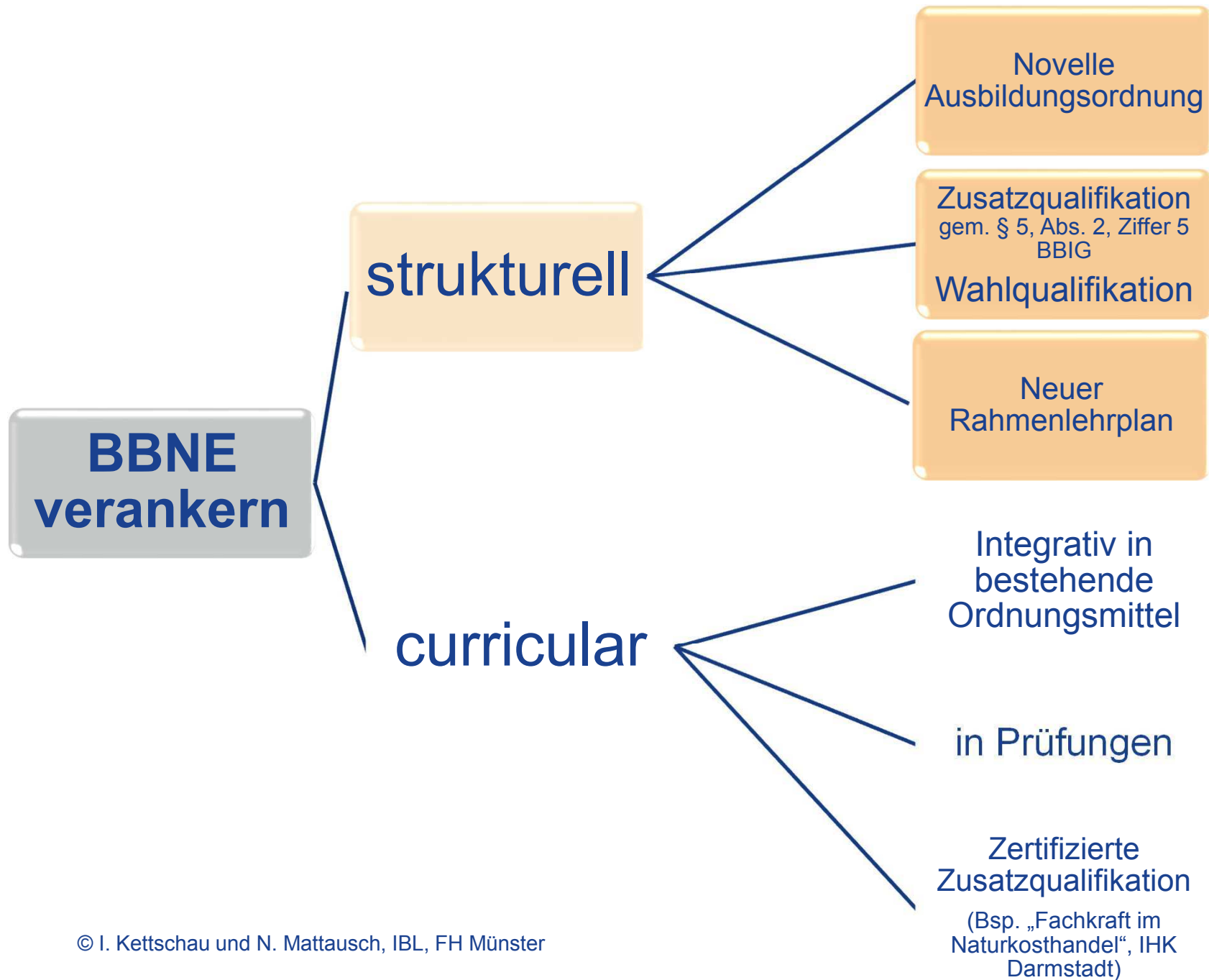
- › Expertenpanel
- › Dokumentenanalyse
- › Literaturstudium

### III. VERMITTLUNG

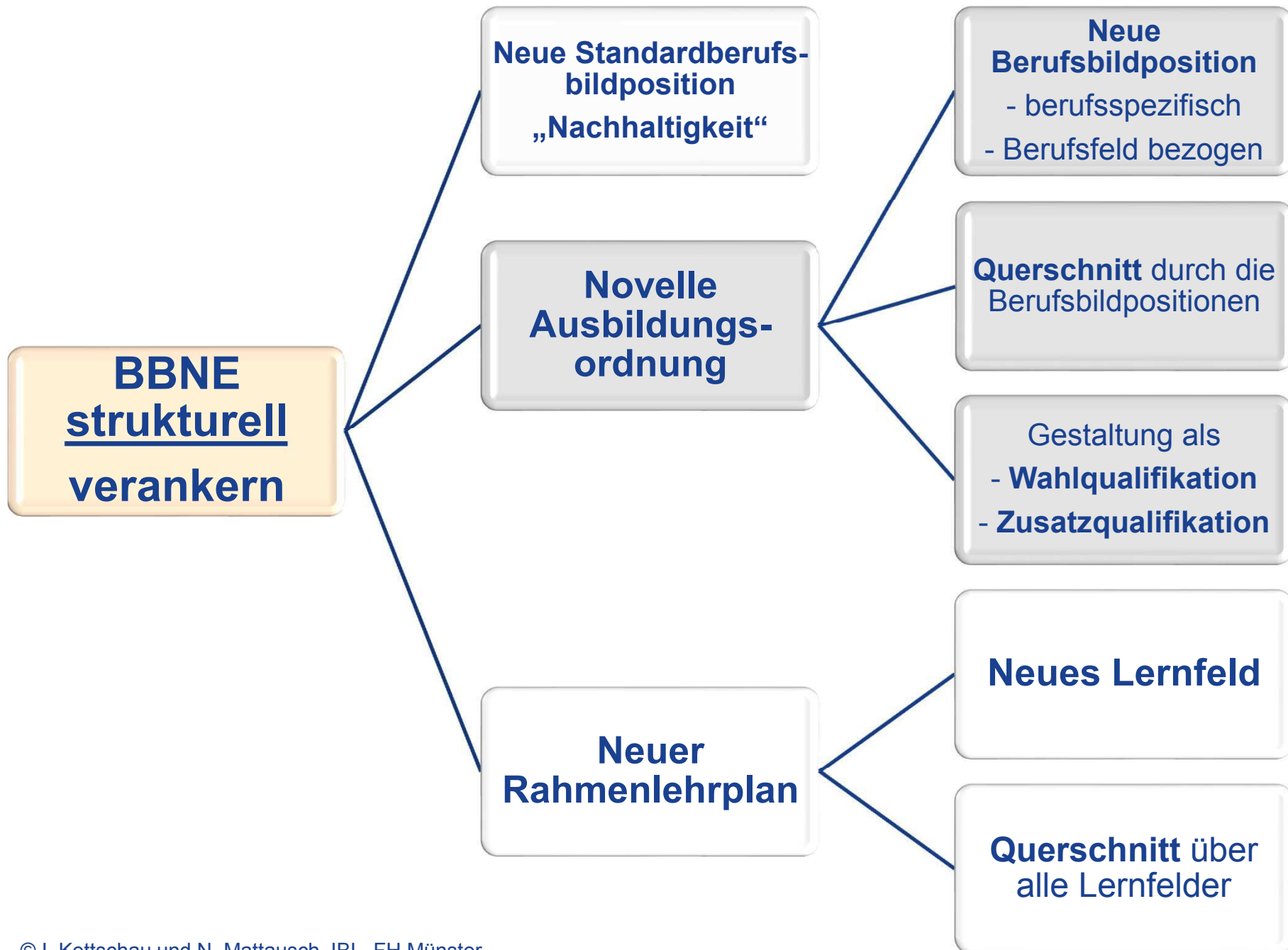
- › Kommunikation auf vielen Wegen
- › Erprobung: Lehrerbildung, Schulen, Fachtagungen

- Nachhaltigkeitsthematik => Relevanz und Interesse
- Nachfrage Lehr-/Lernmaterialien
- Intensiver Fachdiskurs und Verknüpfung innerhalb der Beruflichen Fachrichtung
- Berufsfeld: Nachhaltigkeitsthemen übergreifend relevant
- Betriebliche Praxis und Berufsbilder:  
Chancen durch Nachhaltigkeit
- Dauerhafte Verankerung in Berufsbildung = offene „Baustelle“

# 3. Möglichkeiten zur Verankerung von Nachhaltiger Entwicklung







## 3. Möglichkeiten zur Verankerung...

### Kompetenzmodellierung

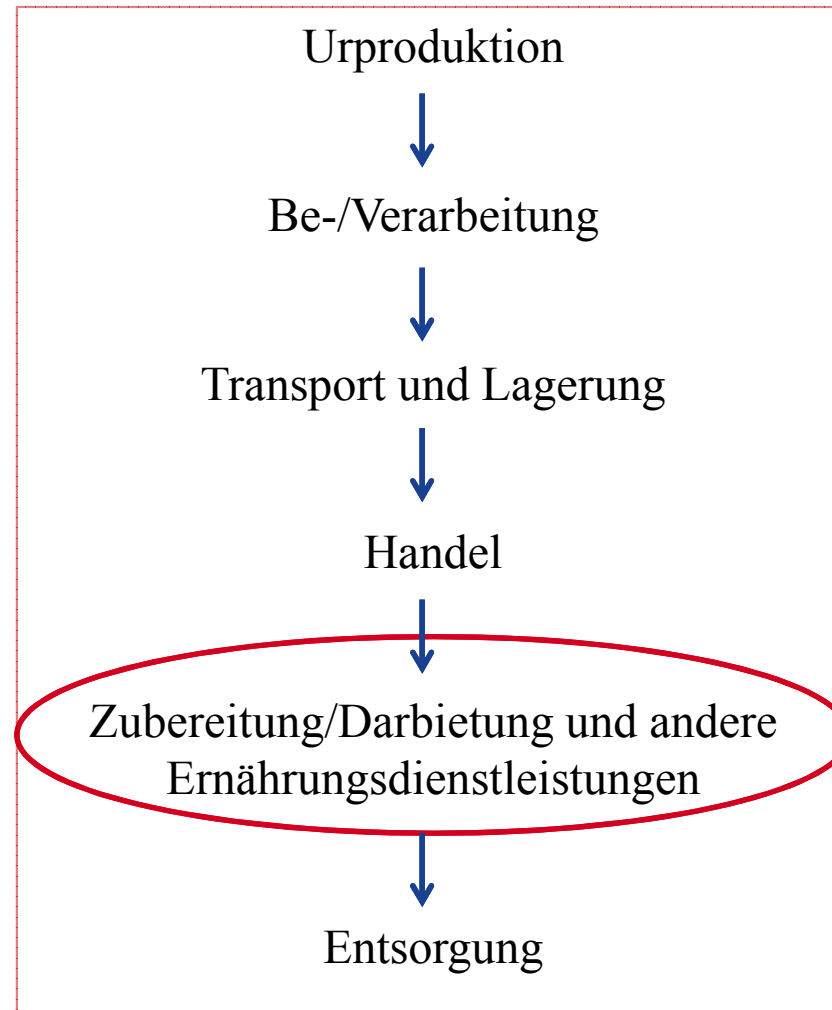
- › Performanzfelder definieren (berufsspezifisch, berufsübergreifend)
  
- › Anschlussfähigkeit an gängige Kompetenzmodelle; insbesondere
  - Modell der ‚Berufliche Handlungskompetenz‘
  - Systematik des Europäischen und Deutschen Qualifikationsrahmens
  - Konzept der Gestaltungskompetenz
  
- › Leitideen zur B-BNE
  - Politisch-moralische Idee der Gerechtigkeit
  - Nachhaltigkeitsspezifische Anforderungen wie Vernetzung, Interdisziplinarität, Interdependenzen

# Aktuelle Projekt- veröffentlichung

Hier auf der Tagung  
erhältlich !

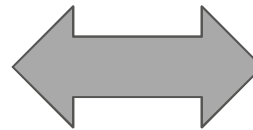
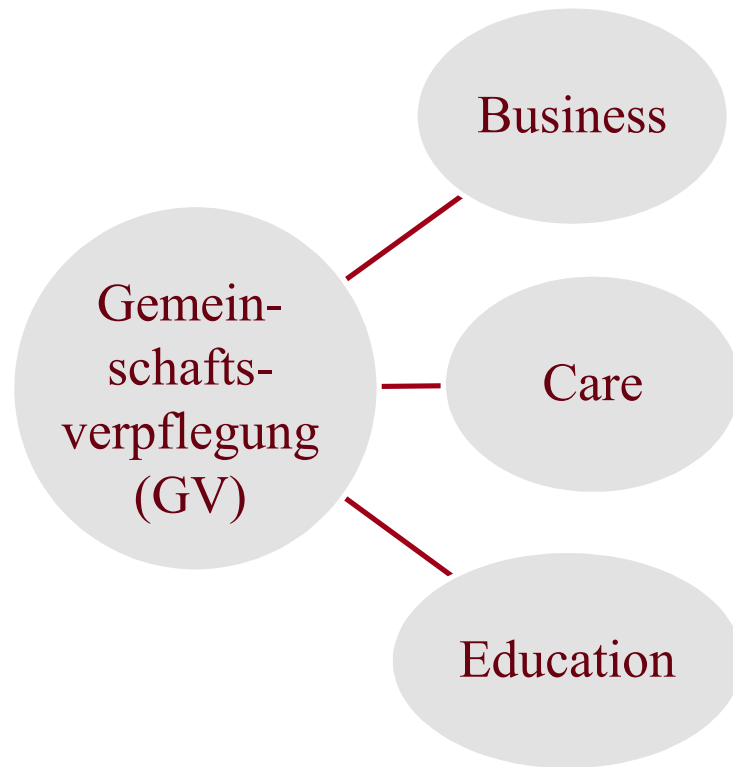


## 4. Rahmencurriculum



## 4. Rahmencurriculum

### Exemplarischer Sektor und Berufe

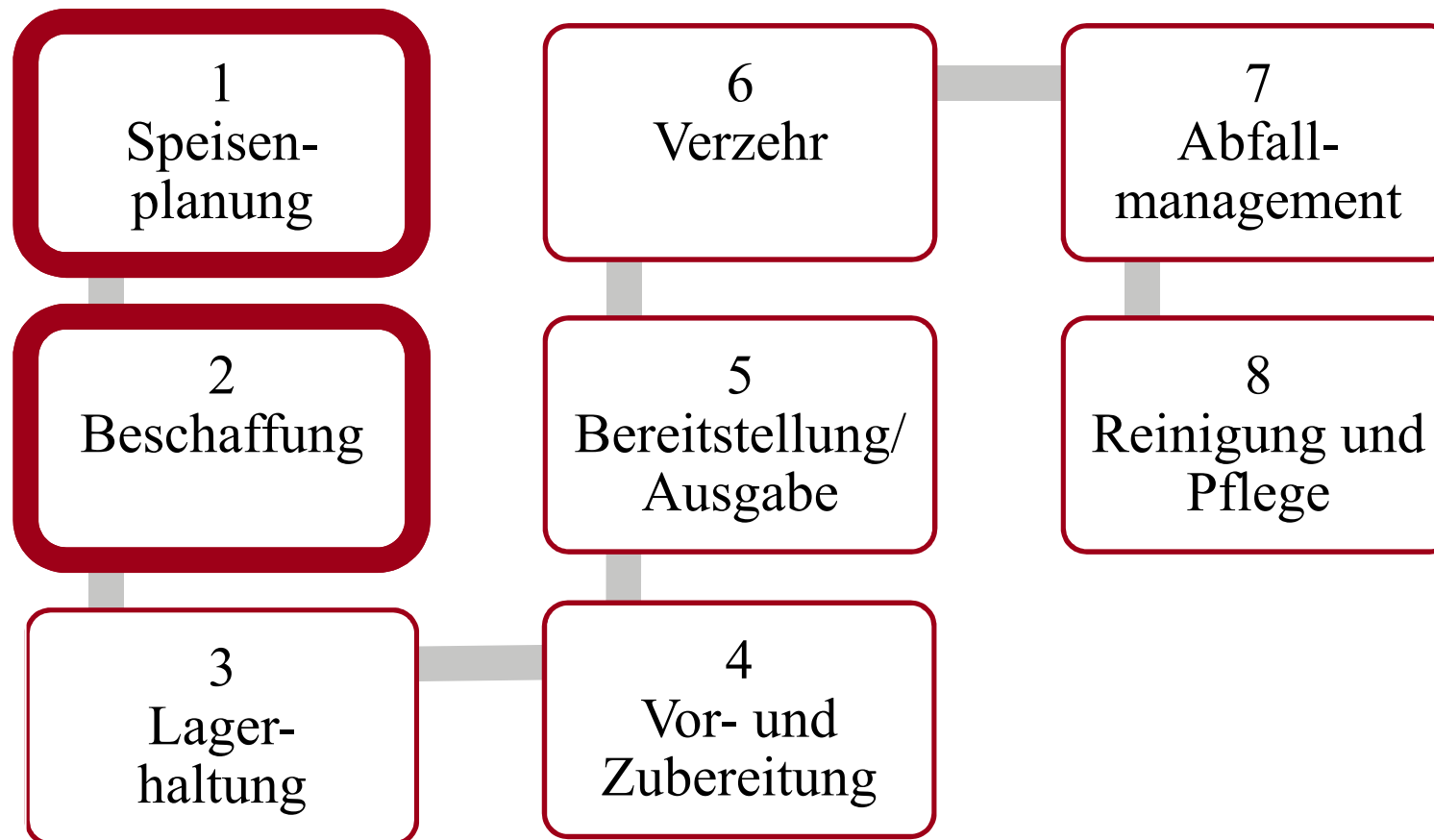


Verknüpfung mit vier  
Ausbildungsberufen:

- Koch / Köchin
- Hauswirtschafter /  
Hauswirtschafterin
- Fachmann/-frau für  
Systemgastronomie
- Restaurantfachmann/-frau

## 4. Rahmencurriculum

### Wertschöpfungskette der GV



Quelle: eigene Darstellung, verändert nach Bober (2001)

# 4. Rahmencurriculum

## Handlungssystem

Lebensmittel	Personal	Ausstattung, Energie, Wasser	Gäste und Lieferanten
Saisonalität und Regionalität	Kommunikation	Abfallmenge	Langfristige Lieferantenverträge
Convenience- Produkte		Recyclingquote	Regionale Wertschöpfung
Biologische Lebensmittel			
Fisch und Fischereierzeugnis e			
Tierische Produkte aus artgerechter Haltung			
Lebensmittel- zusatzstoffe			
Lebensmittel- verwertungsquote			

## 4. Rahmencurriculum

### Kompetenzen (Beispiel)

#### › Tierische Produkte aus artgerechter Tierhaltung:

*Die Fachkraft ist in der Lage, konventionelle Produkte von Produkten aus artgerechter Haltung und Fütterung zu unterscheiden. Dazu kennt sie die anerkannten Siegel und kann eine begründete Auswahl treffen. Insbesondere bei Fleisch und Fleischprodukten ist im Vergleich zu konventioneller Ware mit deutlich höheren Einkaufspreisen zu rechnen. Die Beschaffung muss daher vorab gut durchdacht sein. Möglicherweise muss begleitend die Bereitschaft der Gäste erreicht werden, für hochwertigere Produkte mehr Geld auszugeben.*



# Quellen

- BOBER, S. (2001): Marketing-Management in der Gemeinschaftsgastronomie: Konzepte – Methoden – Erfahrungen. Frankfurt: Deutscher Fachverlag.
- HAUFF von, M. (2010): Nachhaltigkeit – ein Erfolgsfaktor für mittelständische Unternehmen. Arbeitspapier zu dem Projekt der Friedrich-Ebert-Stiftung. Online: [http://www.fes.de/wiso/pdf/mittelstand/2010/021210/vonHauff\\_Nachhaltigkeitscheck%207%202010.pdf](http://www.fes.de/wiso/pdf/mittelstand/2010/021210/vonHauff_Nachhaltigkeitscheck%207%202010.pdf) (27-07-11).
- KETTSCHAU, I.: Kompetenzmodellierung in der Beruflichen Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung (BBNE). In: Haushalt in Bildung und Forschung, (1) 2012, 1, S. 25-43
- KETTSCHAU, I.; MATTAUSCH, N. (2011): Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung – warum und wie? In: Hauswirtschaft und Wissenschaft (59), H 1, 12-19.
- KETTSCHAU; I. (2011): Skizzen zu einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. In: Stomporowski, St. (Hg.): Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Die Vitamine befinden sich unter der Schale. Festschrift zum 65. Geburtstag von Heinrich Meyer. Schneider Verlag Baltmannsweiler
- ROEHL, R.; STRASSNER, C. (2011): Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. Band 1. Online: [https://www.fh-muenster.de/ibl/downloads/projekte/bbne/Inhalte\\_und\\_Umsetzung\\_einer\\_Nachhaltigen\\_Verpflegung\\_Schriftenreihe\\_Band\\_1.pdf](https://www.fh-muenster.de/ibl/downloads/projekte/bbne/Inhalte_und_Umsetzung_einer_Nachhaltigen_Verpflegung_Schriftenreihe_Band_1.pdf) (04-05-2012).