



FÖRDER SCHWERPUNKT
„BERUFLICHE BILDUNG FÜR EINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG“
des Bundesinstitutes für Berufsbildung (2010-2013)

Publikationen im Rahmen des Modellversuchs
„Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die
Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“

Durchführungsträger:
Fachhochschule Münster
Institut für Berufliche Lehrerbildung
Prof. Dr. Irmhild Kettschau
Leonardo-Campus 7
48149 Münster
kettschau@fh-muenster.de

Laufzeit des Modellversuchs:
15.10.2010 bis 15.10.2013

Förderkennzeichen:
21BBNE01

Buchveröffentlichung

Kettschau, I.; Mattausch, N. (Hrsg.) (2013): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Hamburg: Handwerk und Technik

Schriftenreihe

Kettschau, I.; Mattausch, N. (Hrsg.) (2012): Arbeitsprozesse und Kompetenzanforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 3, Münster, 2012

Roehl, R.; Strassner, C. (2012): Inhalte und Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 1, Münster

Roehl, R.; Strassner, C. (2012): Sektoranalyse Außer-Haus-Markt – Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegung. Schriftenreihe des Projektes Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, Band 2, Münster

Fachartikel

- Kettschau, I. (2010): Bildung für eine nachhaltige Entwicklung aus fachdidaktischer Sicht – Anknüpfungspunkte und Entwicklungslinien. In: Nölle, M.; Schindler, H.; Teitscheid, P. (Hg.): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Hamburg, Handwerk und Technik, S. 216-224
- Kettschau, I. (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Konzepte und Entwicklungslinien. In: bwp@ Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Fachtagung 11, hrsg. v. Kettschau, I.; Gemballa, K., 1-12. Online: http://www.bwpat.de/ht2011/ft11/kettschau_ft11-ht2011.pdf (26-09-2011).
- 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
- Kettschau, I.; Mattausch, N. (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – warum und wie? In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, 59 (1), 12-19.
- Mattausch, N.; Kettschau, I. (2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche. In: bwp@ Spezial 5 – Hochschultage Berufliche Bildung 2011, Fachtagung 11, hrsg. v. Kettschau, I.; Gemballa, K., 1-13. Online: http://www.bwpat.de/ht2011/ft11/mattausch_kettschau_ft11-ht2011.pdf (26-09-2011).
- Kettschau, I. (2012): Kompetenzmodellierung in der beruflichen Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE). In: Haushalt in Bildung & Forschung, 1 (1), 25-43.
- Kettschau, I.; Mattausch, N. (2012): Nachhaltigkeit in der Berufsbildung als Gegenstand der Lehrerbildung. In: Harth, T.; Kettschau, I.; Stuber, F. (Hrsg.) (2012): Beruflich. Koooperativ. Modellhaft. Zehn Jahre Institut für Berufliche Lehrerbildung. Münster: Fachhochschule Münster.
- Mattausch, N.; Strassner, C.; Kettschau, I. (2012): Anchoring Skills for Sustainable Development in Vocational Training: Curricula for Home Economics and Hospitality Professions. In: Pendergast, D.; McGregor, S.; Turkki, H. (Ed.): Creating Home Economics Futures – The next 100 years. Brisbane: Australian Academic Press
- Kettschau, I.; Mattausch, N. (2012): Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum Ernährung/Hauswirtschaft. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, 60 (1), 15-23.
- Kettschau, I. (2013): „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum Ernährung / Hauswirtschaft“. Ein Projekt für die berufliche Bildung. In: berufsbildung 67 (141), 14-16
- Kettschau, I. (2014): Nachhaltigkeitsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen – Grundlagen, Konzept, Ergebnisse. In: Kuhlmeier, W.; Vollmer, Th. (Hrsg.): Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung – Erkenntnisse, Schlussfolgerungen und Ausblicke. Bielefeld: W. Bertelsmann (im Druck)

Newsletter

- Mattausch, N. & Voß, A. (2011): Newsletter. Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 1.
- Innemann, H. M., & Abeler, A. (2012): Newsletter. Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 1.
- Mattausch, N. & Innemann, H. M. (2012) Newsletter. Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 2.
- Innemann, H. M., Mattausch, N. & Gemballa, K. (2013): Newsletter. Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe, 1.

Pressemitteilungen

Deutscher Bildungsserver (2011): Veranstaltung 19300.

<http://www.bildungsserver.de/termine/tlesen.html?id=19300>

dp (16.02.2011): Bildung in der Ernährungsbranche. Westfälische Nachrichten, 39, RMS06.

Foraus.de (11.03.2011): Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in der Ernährungsbranche. <http://www.foraus.de/html/3005.php>

gv-praxis (29.04.2011): Workshop: Nachhaltigkeit in Gemeinschaftsgastronomie für Praktiker und Lehrer. http://www.cafe-future.net/gv/branchennews/pages/Workshop--Nachhaltigkeit-in-Gemeinschaftsgastronomie-fuer-Praktiker-und-Lehrer_22739.html

Ökolandbau (23.03.2011): Nachhaltigkeit gehört in die Berufsbildung.

<http://www.oekolandbau.de/service/nachrichten/detailansicht/nachhaltigkeit-gehoert-in-die-berufsbildung/>

Pressestelle FH Münster (21.06.2011): Wissen über nachhaltige Verpflegung in der Ausbildung verankern. <https://fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/archiv.php?pmid=4968>

Pressestelle FH Münster (15.07.2011): *Wissen über nachhaltige Verpflegung in der Ausbildung verankern.* <http://www.ernaehrungs-umschau.de/archiv/news/?id=4995>.

Pressestelle der FH Münster. (04. 10. 2011): UNESCO zeichnet die Fachhochschule Münster aus. <https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/archiv.php?pmid=5076>

Rat für Nachhaltige Entwicklung (24.02.2011): News Nachhaltigkeit 11-04. Newsletter des Rates für Nachhaltige Entwicklung.

http://www.nachhaltigkeitsrat.de/uploads/media/News_Nachhaltigkeit_11-04.pdf

Pressestelle FH Münster (15.02.2012): Erdbeeren auf dem Liegestuhl. <https://fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/archiv.php?pmid=5252>

Pressestelle FH Münster (13.03.2012): Nachhaltigkeitsprojekt erhält Qualitätssiegel „Werkstatt N“. <https://fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/archiv.php?pmid=5276>

Pressestelle FH Münster (09.08.2012): Nachhaltige Ausbildung für Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe. <https://fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/archiv.php?pmid=5450>

Pressestelle FH Münster. (2013): m-eating Point Foto-Wettbewerb: Nachhaltig bebildert. gv praxis, 1, 52.