

HANDREICHUNG

zur Umsetzung des KMK-Rahmenlehrplans
für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin
unter Einbezug Globalen Lernens und
Bildung für Nachhaltige Entwicklung





Herausgeber: Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e.V. (EPIZ), Schillerstr. 59, 10827 Berlin, www.epiz-berlin.de

An der Erarbeitung haben mitgewirkt:

Domröse, Birgit: Akademie Berlin-Schmöckwitz
Kröhn, Silvana: Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e.V.
Richter, Detlev: Akademie Berlin-Schmöckwitz
Schofer, Matthias: Regionale Berufsbildungszentrum Mölln
Schofer, Sabine: Kiezküchen Berlin

Redaktion: Silvana Kröhn

Berlin, 2011

Diese Handreichung entstand im Rahmen der Durchführung des LLP- Leonardo da Vinci- Innovationstransferprojektes „BerufeGlobal - Zukunftsfähig arbeiten in einer globalisierten Welt“.

„BerufeGlobal“ ist ein europäisches Kooperationsprojekt zur Stärkung der Kompetenz zum nachhaltigen Handeln als integraler Bestandteil beruflicher Aus- und Weiterbildung in Europa. Es fördert ein umfassendes Verständnis des Begriffs Nachhaltigkeit in seiner ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimension. Die Materialien (Vorschläge für Curricula, Rahmenlehrpläne sowie Prüfungsfragen) dienen der Verbesserung der Qualität des Globalen Lernens sowie der Befähigung der Lehrer/innen und Ausbilder/innen, entsprechende Themen in den Fachunterricht einzubinden.

Das Projekt „Berufe Global“ wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung tragen allein die Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.



Projektkoordination:

BGZ Berliner Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit bmH, Augsburgener Straße 33, D - 10789 Berlin, www.bgz-berlin.de

Inhalt

Liebe Lehrerinnen und Lehrer	4
Bildung für nachhaltige Entwicklung und Globales Lernen.....	5
Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche.....	6
Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service.....	7
Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin	8
Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen.....	9
Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten.....	10
Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets	11
Lernfeld 2.4 Nachspeisen.....	12
Lernfeld 2.5 À-la-carte-Geschäft.....	13
Lernfeld 3.1 Bankett.....	14
Lernfeld 3.2 Aktionswoche	15
Lernfeld 3.3 Speisenfolge	15
Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche.....	16

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

obwohl der allgemeinbildende Bildungsanspruch von Berufsschulen in den Rahmenlehrplänen betont wird und ausdrücklich darauf hingewiesen wird, dass auch im berufsbezogenen Unterricht soziale und ökologische Verantwortung behandelt werden soll¹, finden sich hierzu keine Formulierungen in den Lernfeldern wieder. Bislang bleibt es den einzelnen Lehrkräften überlassen, Aspekte von Nachhaltigkeit und Globalisierung zu integrieren. Der allgemeinbildende Bildungsauftrag muss sich jedoch auch stärker in den Ausformulierungen der Lernfelder wiederfinden² und vor allem auch prüfungsrelevant werden, damit er im Unterricht tatsächlich umgesetzt wird.

Die vorliegende Handreichung soll Berufsschulen und Lehrkräften konkrete Anknüpfungspunkte für die Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung und Globalem Lernen in der Ausbildung von KöchInnen bieten. Sie finden für jedes Lernfeld Zielformulierungen und Inhalte. Hierbei mag es auf den ersten Blick so scheinen, als ob die Integration von nachhaltigen Aspekten und Globalisierung ein kaum zu bewerkstellendes Unterfangen ist, weil es schlicht an Unterrichtszeit mangelt. Bildung für nachhaltige, globale Entwicklung scheint so als ein „Mehr“, das sich einfach nicht umsetzen lässt. In der Tat benötigt die erfolgreiche, flächendeckende Umsetzung in der Praxis noch Weiteres als diese Handreichung, z.B.:

- Unterstützung durch die Schulleitung und das Kollegium,
- Fortbildungen sowie Zeit, Unterricht neu zu denken und zu konzipieren,
- eine gute Abstimmung zwischen allgemeinbildendem und berufsbezogenem Unterricht sowie eine gute Abstimmung im dualen Bildungssystem,
- Unterrichtsmaterialien und Unterrichtshilfen.



Dies ist ein interaktives Dokument. Sie können in den folgenden Tabellen mit einem Klick auf die Bildungsmaterialien Arbeitsblätter und didaktische Hilfen direkt aus dem Internet herunterladen. Und Sie werden feststellen, dass Nachhaltigkeit und globale Zusammenhänge oft sehr einfach in den Regelunterricht integrierbar sind und keinen oder wenig Mehraufwand bedeuten.

Es lohnt sich, denn die Schülerinnen und Schüler erwerben Kompetenzen, die sie für eine zukunftsfähige, nachhaltige Berufsausübung qualifizieren.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude bei der Umsetzung!

¹ Vgl. KMK (1997): Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin, S. 4: „Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z.B. Arbeit und Arbeitslosigkeit, friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität, Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage, sowie Gewährleistung von Menschenrechten eingehen.“

² Vgl. auch Wodarz, Anne (2008): Welche Anknüpfungspunkte bieten Lernfelder für einen nachhaltigkeitsorientierten Unterricht am Beispiel gastronomischer Berufe?
<http://www.bwpat.de/ht2008/ft04/>

Bildung für nachhaltige Entwicklung und Globales Lernen

Die Vereinten Nationen erklärten die Jahre 2005 bis 2014 zur Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE). Die Deutsche UNESCO-Kommission und das Nationalkomitee UN-Dekade BNE haben daraufhin einen Nationalen Aktionsplan erarbeitet, in dem sie BNE folgendermaßen definieren:

Nachhaltige Entwicklung ist ein andauernder und gesamtgesellschaftlicher Wandlungs- und Gestaltungsprozess, der es ermöglicht, die Lebensqualität der gegenwärtigen Generation zu sichern und gleichzeitig die Wahlmöglichkeiten zukünftiger Generationen zur Gestaltung ihres Lebens zu erhalten. Nachhaltige Entwicklung ist heute der allgemein anerkannte Weg zur Verbesserung der individuellen Zukunftschancen, zu gesellschaftlicher Prosperität, wirtschaftlichem Wachstum und ökologischer Verträglichkeit. Nachhaltige Entwicklung ist ein umfassendes Modernisierungskonzept für das Leben und Wirtschaften im 21. Jahrhundert.³

Auch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) definiert BNE und betont dabei den globalen Aspekt:

Bildung für nachhaltige Entwicklung [...] hat zum Ziel, die Menschen zur aktiven Gestaltung einer ökologisch verträglichen, wirtschaftlich leistungsfähigen und sozial gerechten Umwelt unter Berücksichtigung globaler Aspekte zu befähigen.⁴

Der globale Aspekt wurde weiterhin ausdifferenziert im Orientierungsrahmen globale Entwicklung (KMK/BMZ, 2007):

Der Lernbereich Globale Entwicklung ist wesentlicher Bestandteil der BNE und durch das Leitbild nachhaltiger Entwicklung mit anderen Lernbereichen der BNE eng verbunden. Das Lernen in diesem Bereich sollte Schülerinnen und Schülern eine zukunfts offene Orientierung hinsichtlich der zunehmend globalisierten Welt und der Zukunftsfragen ermöglichen [...]. Dabei sollten sie grundlegende Kompetenzen für eine entsprechende Gestaltung ihres persönlichen und beruflichen Lebens, für die Mitwirkung in der eigenen Gesellschaft und die Mitverantwortung im globalen Rahmen erwerben.⁵

Das heißt, eine nachhaltige Entwicklung kann nur weltweit stattfinden, denn unser Handeln hat immer Auswirkungen auf Andere (Menschen/Gesellschaften/Nationen). In Zeiten der globalisierten Welt kann niemand für sich allein nachhaltig sein.

Die zwei Bildungskonzepte, die hier zusammen kommen, sind Bildung für nachhaltige Entwicklung und Globales Lernen. Sie ermöglichen die didaktische Integration sowohl von Aspekten der Nachhaltigkeit als auch der Globalisierung.

³ Deutsche UNESCO-Kommission/Nationalkomitee UN-Dekade BNE (2008): Nationaler Aktionsplan für Deutschland. UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“2005-2014. Bonn, S. 5

⁴ BMBF (2002): Bericht der Bundesregierung zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Bonn

⁵ KMK/BMZ (2007): Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung, S. 17



Lernfeld 1.1 Arbeiten in der Küche

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Qualitätsmerkmale von Geflügel und Eiern (konventionell/ biologisch/artgerechte Haltung)	Die Schülerinnen und Schüler können Qualitätsunterschiede von Geflügel und Eiern benennen und zwischen verschiedenen Haltungsarten unterscheiden (konventionell/ biologisch/artgerecht).	<p>„Bio-Eier“ im Informationsportal Ökolandbau. Download: www.oekolandbau.de (LehrerInnen/Ernährungswirtschaft/Bäcker- und KonditorInnenhandwerk) Informationsmaterial Foliensatz Aufgaben/Lösungen</p> <p>Lebensmittelqualität im ökologischen Landbau. Download: www.oekolandbau.de (LehrerInnen/Allgemeinbildende Schule/Sek I) LehrerInnenhandreichung Arbeitsblätter</p>
Globale Nachhaltigkeit von Lebensmitteln	Die Schülerinnen und Schüler kennen globale Probleme und lokale Handlungsmöglichkeiten im Themenfeld Ernährung.	Woher kommt unser Essen? In: Kyburz-Graber/Nagel/Odermatt (Hg., 2010): Handeln statt hoffen. Materialien zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung für die Sek I. Zug, S. 83-86



Lernfeld 1.2 Arbeiten im Service

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Fair produzierte Heißgetränke (Kaffee, Tee, Kakao)	Die Schülerinnen und Schüler können Handelsbeziehungen aus Sicht der ProduzentInnen in Ländern des Südens reflektieren. Sie verstehen das Konzept des Fairen Handels, kennen die faire Produktpalette sowie Bezugsadressen.	<p>Putz/Orth (2007): Auf Entdeckungsreise in der Welt des Kaffees: Unterrichtsmappe mit Lerneinheiten rund um das Thema Kaffee.</p> <p>Der Kaffee-Kodex. Ein Planspiel. Frei verfügbar im EPIZ-E-Learning-Center: www.epiz.berlin.de (Eine Welt in der Schule/Globalisierung)</p> <p>Vom Strauch in die Tasse - Tee aus fairem Handel. In: Kindermissionswerk (2011): Grenzenlos. Eine Welt in Schule & Gemeinde. Fairer Handel. Ausgabe 1/2011, S. 10-31 Download: www.sternsinger.org</p> <p>Hahn, Frauke/Fries, Dani (2009): Schoko-Expedition zu Naki nach Ghana : Material für eine handlungsorientierte Kakao-reise für Kinder 8 - 11 Jahre. Welthaus Bielefeld</p>
Nachhaltigkeit kommunizieren	Die Schülerinnen und Schüler können Vorteile nachhaltiger Ernährung kommunizieren und kennen Möglichkeiten, Gästen ein nachhaltiges Speisenangebot verkaufsfördernd darzustellen.	Nachhaltigkeit kommunizieren. In: Nölle/Schindler/Treitscheid (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg, S. 71-96
Bewusster und fachgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln	Reinigungsmittel werden nach Umweltverträglichkeit bewertet, effektiv eingesetzt und dosiert.	Reinigung und Desinfektion (Grundlagen) in der ökologisch orientierten Milchwirtschaft. Download: www.oekolandbau.de (LehrerInnen/ Ernährungswirtschaft/Milchwirtschaft/Rohstoffe) Arbeitsblätter Lösungen



Lernfeld 1.3 Arbeiten im Magazin

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Lagerung von Bio-Lebensmitteln	Die Schülerinnen und Schüler kennen Anforderungen der Lagerung von ökologischen Lebensmitteln und können Lebensmittel fachgerecht haltbar machen.	Haltbarmachung und Bevorratung von ökologischen Lebensmitteln. Download: www.oekolandbau.de (LehrerInnen/ Ernährungswirtschaft/Hauswirtschaft) Infomaterial Foliensatz (mit Rezepten)
Nachhaltiges Büro: Energiesparmaßnahmen, nachhaltiges Papier, nachhaltiger Umgang mit Elektronikartikeln	Die SchülerInnen kennen Aspekte eines nachhaltigen Büros.	EPIZ/OSZ Bürowirtschaft und Dienstleistungen (2010): Berufe Global Büro. Berlin Download (ohne Arbeitsblätter): www.epiz-berlin.de Mehr Informationen und Beteiligungsmöglichkeiten bietet die Kampagne „Make IT fair“: http://makeitfair.org/



Lernfeld 2.1 Speisen aus pflanzlichen Rohstoffen

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Qualitätsmerkmale biologisch angebaute Rohstoffe	Die Rohstoffe werden nach Qualitätsmerkmalen beurteilt und nach Nachhaltigkeitskriterien ausgewählt. Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale von Produkten des biologischen Anbaus.	Baustein Tomaten. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 67-78 Download: www.epiz-berlin.de
Verwendung regionaler und saisonaler Produkte	Sie verwenden saisonale und regionale Produkte und verstehen deren Nachhaltigkeit.	
Biodiversität	Die Schülerinnen und Schüler kennen Argumente für den Schutz der Artenvielfalt und können Speisen unter Verwendung traditioneller Produktsorten herstellen.	Bundesumweltministerium (2011): Biologische Vielfalt. Bonn. Download: www.bmu.de (Umwelt/Bildung) SchülerInnenheft LehrerInnenheft Buko Agrar Koordination (2006): Biopoli. Bildungsmappe zum Thema biologische Vielfalt. Hamburg Zubereitung eines Tomatensalates mit verschiedenen Tomatensorten. In: Baustein Tomaten. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 67-78 Download: www.epiz-berlin.de
Inhaltsstoffe von Lebensmitteln (Schadstoffe, mögliche organische Einflüsse)	Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale natürlicher und chemischer Zusatzstoffe.	Auf den Geschmack gekommen. Aromen in Lebensmitteln. Download: www.oekolandbau.de (Lehrer/Allgemeinbildende Schulen/Sek II) LehrerInnenhandreichung Arbeitsblätter Hintergrundinformationen



Lernfeld 2.2 Zwischenmahlzeiten

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Qualitätsunterschiede von Schweinefleisch durch Tierhaltung (konventionell, bio, artgerechte Haltung)	Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale von Schweinefleisch aus biologischer/artgerechter Tierhaltung sowie Produkten des biologischen Anbaus.	<p>Baustein Schweinefleisch. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin Download: www.epiz-berlin.de</p> <p>Download zu Fleischqualität im Portal oekolandbau.de: LehrerInnen/Ernährungswirtschaft/Fleischereihandwerk Foliensatz Fleischqualität</p> <p>Geben Sie den Schülerinnen und Schülern die Aufgabe, Adressen von Schweinemastbetrieben in der Umgebung sowie Besuchsmöglichkeiten zu recherchieren. Während Bio-Bauernhöfe mit Transparenz werben und für Besuchsgruppen offen sind, wird die Besichtigung eines Schweinemastbetriebes meistens nicht erlaubt. Diskutieren Sie mögliche Gründe. Wählen Sie einen Bio-Hof aus, den Sie gemeinsam besichtigen.</p>
Nachhaltigkeit von Convenienceprodukten	Die SchülerInnen können Convenienceprodukte miteinander vergleichen und unter Gesichtspunkten einer nachhaltigen Ernährung bewerten.	Convenience-Produkte: Einfach in der Zubereitung, aber auch umweltschonend? In: Nölle/Schindler/Treitscheid (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg, S. 97-128
Pizzasnack	Die Schülerinnen und Schüler können die Nachhaltigkeit von Pizza beurteilen und Pizza unter Aspekten der Nachhaltigkeit zubereiten.	Herstellung einer Pizza unter Aspekten der Nachhaltigkeit. In: Nölle/Schindler/Treitscheid (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg, S.185-191



Lernfeld 2.3 Kalte und warme Büfets

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Nachhaltiges Frühstücksbüfett	Die Schülerinnen und Schüler können die Nachhaltigkeit von Rohstoffen beurteilen und ein nachhaltiges Frühstücksbüfett anrichten.	<p>Frühstück nachhaltig gestalten. In: Nölle/Schindler/Treitscheid (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg, S.158-184</p> <p>Lernsituation „Bitte nicht gewöhnlich!“ (Herstellen eines Fruchtjoghurts). In: Richter, Barbara (2010): Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung - Konzepte und Leitthemen für Bildungsgänge der Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft. Unveröffentlichte Masterarbeit, vorgelegt der Fachhochschule Münster Download: www.epiz-berlin.de</p> <p>Die meisten Bio-Bäckereien bieten eine Besichtigung ihrer Produktionsstätte an. Ein Besuch lohnt sich, denn hier werden Unterschiede von Rohstoffen und Produktion anschaulich von ExpertInnen erklärt.</p>
Nachhaltiger Fisch	Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale von Fisch aus nachhaltiger Fischerei sowie verschiedene Nachhaltigkeitssiegel. Sie können Gäste beraten.	<p>Baustein Fisch. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 9-24 Download: www.epiz-berlin.de</p> <p>Im Praxisunterricht bietet sich das Kochen mit zertifiziertem Fisch an. Kaufen Sie dieselben Fischarten in vergleichbarer Qualität aus konventioneller Fischerei sowie aus nachhaltiger. Vergleichen Sie vor dem Zubereiten die Qualität. Bereiten Sie anschließend mit der Klasse die gleichen Gerichte mit unterschiedlichen Fischen zu und machen Sie den Geschmackstest. Schmecken die Speisen verschieden?</p>



Lernfeld 2.4 Nachspeisen

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Fair produzierte Rohstoffe (z.B. Kakao und Schokolade, Gewürze, Nüsse, Rohrzucker, Honig)	Die Schülerinnen und Schüler verstehen das Konzept des Fairen Handels, kennen die faire Produktpalette, Bezugsadressen und Marketingstrategien. Sie können Gästen Merkmale fairer Produkte erklären.	Die Welt der Gewürze - die Gewürze der Welt. In: BAO-BAB/EPIZ/ZAWM (2011): Berufe Global Backen. Berlin Chocolate - die weite Reise unserer Schokolade. In: BAO-BAB/bm:ukk (2008): Die Welt entdecken, erfahren, verstehen. Wien Recherchieren Sie Fachgeschäfte des Fairen Handels (Eine-Welt-Läden) in Ihrer Stadt. Die Geschäfte bieten in der Regel Vorträge und Workshops an und stellen gerne ihr Sortiment vor.
Backmittel	Die Schülerinnen und Schüler können Unterschiede zwischen konventionellen und biologischen Backmitteln benennen und wissen, wie Bio-Backmittel verwendet werden.	„Bio-Backmittel“ im Informationsportal Ökolandbau. Download: www.oekolandbau.de (LehrerInnen/Ernährungswirtschaft/Bäcker- und KonditorInnenhandwerk) Informationsmaterial Foliensatz Aufgaben/Lösungen



Lernfeld 2.5 À-la-carte-Geschäft

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
<p>Qualitätsunterschiede von Rindfleisch durch Tierhaltung (konventionell, bio, artgerechte Haltung)</p> <p>Globale Auswirkungen der Rinderhaltung</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale von Rindfleisch aus biologischer/artgerechter Tierhaltung. Sie kennen die Folgen der Rinderhaltung auf Mensch und Umwelt sowie alternative Handlungsmöglichkeiten (z.B. Bio-/Neulandfleisch).</p>	<p>Baustein Rindfleisch. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 37-48 Download: www.epiz-berlin.de</p> <p>Bundeszentrale für politische Bildung (2001): Fleischkonsum und Rinderwahn. Bonn Download: www.bpb.de SchülerInnenheft</p> <p>Besuchen Sie mit der Schulklasse einen Bio-Hof in der Umgebung. Bio-BäuerInnen geben transparent Auskunft, z.B. über die Herkunft der Futtermittel.</p> <p>Beim Kochen mit konventionellem und Bio-Rindfleisch vergleichen die SchülerInnen Unterschiede bei Preis, Garverlust, Qualität und Geschmack.</p>



Lernfeld 3.1 Bankett

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Geflügel: Exporte von Geflügelresten nach Westafrika	Die Schülerinnen und Schüler kennen Auswirkungen von Nahrungsmittlexporten. Sie können zwischen hilfreichen und schädlichen Exporten unterscheiden und eigene Handlungsmöglichkeiten entwickeln.	Planspiel „Export von Geflügelresten nach Ghana“. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 53-65 Download: www.epiz-berlin.de
Vollständige Verarbeitung aller tierischen und pflanzlichen Rohstoffe Wertschätzung von Lebensmitteln	Die Schülerinnen und Schüler verarbeiten tierische und pflanzliche Rohstoffe vollständig. Dabei lernen sie die Lebensmittel wertzuschätzen.	Erstellung einer Speisekarte unter Verwendung des ganzen Geflügeltieres. In: EPIZ/Brillat-Savarin-Schule (2009): Berufe Global Kochen. Berlin, S. 56 Download: www.epiz-berlin.de
Vertiefung: Bewusster und fachgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln	Reinigungsmittel werden nach Umweltverträglichkeit bewertet, effektiv eingesetzt und dosiert.	Reinigung und Desinfektion nach ökologischen Gesichtspunkten (Bereich Brauerei). Download: www.oekolandbau.de (Lehrer/Ernährungswirtschaft/Brauen) Infomaterial Aufgaben/Lösungen
Fachgerechter Umgang mit Verpackungen	Verpackungen werden nach Nachhaltigkeitskriterien ausgewählt, optimal eingesetzt und fachgerecht der Wiederverwertung zugeführt.	Nachhaltig Verpacken. In: BAOBAB/EPIZ/ZAWM (2011): Berufe Global Backen. Berlin Abfallvermeidung. In: Unesco/UNEP (2008): youthXchange. Auf dem Weg zu nachhaltigen Lebensstilen. Schulungsmaterial für verantwortungsbewussten Konsum. S. 27-33. Download: www.bmlev.de (Service/Publikationen/Verbraucherschutz)



Lernfeld 3.2 Aktionswoche

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Verwendung regionaler und saisonaler Produkte	Die Schülerinnen und Schüler gestalten eine Aktionswoche mit dem Fokus auf saisonale und regionale Produkte.	Klimafreundlich essen?!/Saisontabelle. In: Diakonisches Werk/pti (2011): Zukunftsfähiges Hamburg - Zeit zum Handeln. Unterrichtsmaterial für die Klassen 9 bis 13. Hamburg, S. 16 f.
Wiederholung: Nachhaltiger Fisch	Die Schülerinnen und Schüler kennen Qualitätsmerkmale von Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Sie kennen Nachhaltigkeitssiegel.	Hochseefischerei. In: Kyburz-Graber/Nagel/Odermatt (Hg., 2010): Handeln statt hoffen. Materialien zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung für die Sek I. Zug, S. 69-74

Lernfeld 3.3 Speisenfolge

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Vertiefung: Rindfleisch	Die Schülerinnen und Schüler können ein fleischreduziertes 3-Gang-Menu erstellen und Zutaten nach ernährungsphysiologischen, ökologischen und ökonomischen Aspekten auswählen.	Klimaverbesserung durch Fleischreduktion? In: Nölle/Schindler/Treitscheid (2010): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Materialien für Unterricht und Ausbildung, Lernortkooperation und weitere Anregungen. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg, S. 129-157



Lernfeld 3.4 Regionale in- und ausländische Küche

Anknüpfungspunkte für GL/BNE	Lernziele	Unterrichtsmaterialien & Hinweise
Arbeiten in multikulturellen Teams	Die Schülerinnen und Schüler können in interkulturell zusammengesetzten Teams arbeiten.	kiezküchen ausbildungs ggmbh: Interkulturelles Training in der Gastronomieausbildung. Berlin, 2006
Darstellung anderer (Ess-) Kulturen	Sie gestalten begleitend zum Speisenangebot kultursensible Dekoration und Marketingmaßnahmen.	alliance sud (2007): So essen sie! Mülheim/Ruhr
Wiederholung: Schweinefleisch	Die Schülerinnen und Schüler können Auskunft geben, ob angebotene Speisen kosher oder halal sind.	Leben und Feste in unterschiedlichen Religionen. Currywurst, Döner und Schawarma. Download: www.ccbuchner.de Arbeitsmaterial Besuchen Sie mit der Klasse die jüdische und/oder muslimische Gemeinde in Ihrer Stadt und fragen Sie nach Ernährungsgewohnheiten und religiösen Hintergründen der Speisenzubereitung.
Vertiefung: Fachgerechter Umgang mit Verpackungen	Verpackungen werden nach nachhaltigen Kriterien ausgewählt, optimal eingesetzt und fachgerecht der Wiederverwertung zugeführt.	Alles Plastik oder was?! In: bm:uk/Baobab (2010): Globalisierung verstehen. Wien, S. S. 63-70 Werkhof Darmstadt e.V. (2005): Waimiri. Alufalle im Regenwald. Kommunikationsspiel.