

Inhaltsverzeichnis

<i>Stephan Stomporowski</i>	7
Handlungsfelder der Fachdidaktik Ernährungs- und Haushaltswissenschaften	
<i>Irmhild Ketschau</i>	26
Skizzen zu einem nachhaltigkeitsorientierten Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe	
<i>Konrad Kutt</i>	47
Schlüsselkompetenz Humor - Vermittelt durch die Juniorenfirma „Studio für nachhaltige Kunst“	
<i>Ulrike Greb/ Gabriele Herold</i>	63
„Das bisschen Haushalt“ Fachdidaktische Reflexionskategorien in der Hauswirtschaft auf Basis des Didaktischen Ansatzes BBfnE im GInE-Projekt	
<i>Ulrike Arens-Azevedo</i>	85
Auf den Geschmack gekommen!? Schulverpflegung zwischen Anspruch und Wirklichkeit	
<i>Anne Gerlach</i>	95
Kompetenzen für einen nachhaltigen Konsum - Identifikation von Kompetenzen für einen nachhaltigen Konsum und Analyse ihrer Bedeutung für die berufliche Bildung im Ho- tel- und Gaststättengewerbe	

<i>Stephan Stomporowski</i>	110
Markierungspunkte für eine Fachdidaktik Nachhaltigkeit mit Beispielen aus dem Berufsfeld Ernährung	
<i>Wolfgang Bürger/ Günther Henzel</i>	149
„Tiefes“ Verstehen von Unterrichtsinhalten als Voraussetzung für die Entwicklung von Sachkompetenz - Konsequenzen für kompetenzorientierten Unterricht bei Köchen	
<i>Friedrich Wilhelm Hohls</i>	178
Unterrichtsentwicklung und Schulleitungshandeln	
<i>Carmen Szkolaja</i>	206
Integration innovativer Unterrichtskonzeptionen in den Schul- alltag. Faktoren für eine Implementierung neuer Unterrichtsmat- erialien am Beispiel der Einbindung von Nachhaltigkeit als handlungsleitendes Prinzip für die Ernährungsberufe	
<i>Karsten Müller</i>	213
„Fresse halten und ackern!“ (Tim Raue) Einblicke in die Kochausbildung und Ansätze für eine lebenswelt- orientierte Didaktik im Berufsfeld des Hotel- und Gaststättenge- werbes	
<i>Autorenverzeichnis</i>	224