

# Flucht und Migration als Gestaltungsaufgabe für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Analyse und Handlungsansätze

Dr. Alexandra Brutzer, Justus-Liebig-Universität Gießen  
Prof. Dr. Julia Kastrup, Fachhochschule Münster

13. März 2017



# Gliederung

- 1 Flüchtlinge in Deutschland
- 2 Beitrag der beruflichen Bildung zur Integration von Flüchtlingen
- 3 Entwicklungen und Initiativen mit berufsbildungspolitischer Wirkung – allgemein und für das Berufsfeld E&H
- 4 Berufsvorbereitende Bildungsgänge
- 5 Unterricht in berufsvorbereitenden Bildungsgänge für Flüchtlinge aus Sicht von Lehrkräften
- 6 Fazit und Ausblick

# Flüchtlinge in Deutschland

## Aktuelle Zahlen

### Asylantragszahlen

| 2014    | 2015    | 2016    |
|---------|---------|---------|
| 202.834 | 476.649 | 745.545 |

Gesamtzugänge 1953-2016: 5,3 Mio.  
 davon von 1953 - 1989: rd. 0,9 Mio. (18%)  
 davon von 1990 - 2016: rd. 4,4 Mio. (82%)

Quelle: BAMF, 2017, S. 3

### Soziodemografische Daten (exemplarisch für Jan. 16)

- rund 70 % der Asylbewerber jünger als 30 Jahre
- 2/3 Männer
- höherer Anteil an Mädchen/ in der Altersgruppe bis 16 Jahren

Quelle: BAMF, 2016

# Flüchtlinge in Deutschland

## Qualifikationsstruktur

- Nicht repräsentativ, aber eine Tendenz: Im Herkunftsland Besuch einer Grundschule: 24 %´, Sekundarschule: 30 %, Gymnasium: 17,5 %, Hochschule: 13 %, keine Schule: 8 %
- Etwa 20 Prozent: Berufsausbildung oder Studium absolviert
- 30 bis 40 % verfügen über verwertbare Berufserfahrungen
- Keine äquivalente berufliche Ausbildung in den Herkunftsländern  
=> keine vergleichbaren beruflichen Abschlüsse
- Zielkonflikt: schnelle Erwerbstätigkeit prioritär vor Erwerb von Bildungsabschlüssen

Quelle: Brücker, Hauptmann & Vallizadeh, 2015, S. 4; Aumüller, 2016

# Integration von Flüchtlingen

## Beitrag der beruflichen Bildung

### Ganzheitlicher Ansatz des Berufsbildungssystems:

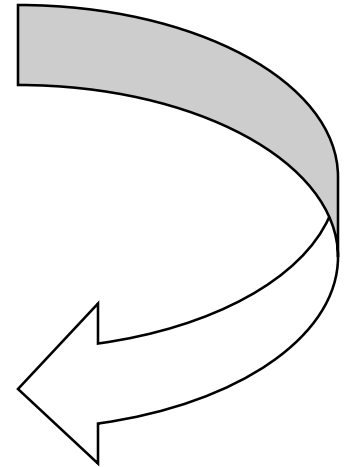
- Berufskonzept

### Komponenten einer Integrationsinfrastruktur:

- Spracherwerb
- Berufliche Qualifizierung/Ausbildungsvorbereitung
- Nachhaltige Integration in den Arbeitsmarkt/anerkannte Berufsausbildung

### Berufsorientierung:

- Beratung
- Potenzialanalysen/Kompetenzfeststellung
- Vermittlung von Kenntnissen über die hiesige Arbeitswelt



Quelle: Aumüller, 2016, Ott & Grotensen, 2014; Unger 2014, S. 20ff.,  
Baumann & Riedl 2016, S. 16; Euler, 2016; BMBF, 2016

# Entwicklungen und Initiativen mit berufsbildungspolitischer Wirkung

- Gesetz zur Neuordnung des Bleiberechts und zur Asylverfahrensbeschleunigung (24.10.2015)
- Maßnahmen der BA, (z. B. PerjuF – Perspektive für junge Flüchtlinge)
- Erklärung der Allianz für Aus- und Weiterbildung „Gemeinsam für Perspektiven von Flüchtlingen“
- Unterstützungsprogramme der Bundesregierung, Landesstrategien und spezifische Maßnahmen zur Bildungsintegration (z. B. KAUSA-Servicestellen, Bildungsketten)
- BAMF-Kurse zur berufsbezogenen Sprachförderung von Flüchtlingen
- Erstes BMBF-Maßnahmenpaket Ende 2015 (Schwerpunkt: Kompetenzfeststellung)
- Ausweitung und Verstärkung migrantenspezifischer Netzwerke, z. B. Willkommenslotsen, „Wege in Ausbildung für Flüchtlinge“

Quelle: Zusammenstellung aus BMBF, 2016

# Berufsvorbereitende Bildungsgänge

## Überblick bundesweit

- Große Vielfalt der Bildungsgänge in Bezug auf Bezeichnung, bildungspolitische Prinzipien, Zielgruppe, Dauer, Ziel, inhaltliche Ausgestaltung
- Einjährige Angebote: Fokus auf Deutscherwerb sowie Allgemeinbildung, berufsvorbereitende Inhalte eher gering
- Zweijährige Angebote: Einbindung einer berufsorientierenden Phase sowie einer berufsbezogenen Sprachförderung
- Teilnahmemöglichkeit meist gebunden an Schulpflicht
- Zugang zu Unterlagen mit curricularen Rahmenbedingungen schwierig
- Teilweise Fokussierung auf einzelne Berufsfelder, wie Ernährung und Hauswirtschaft (z. B. NRW, Hessen, BaWü, Bayern) => Alltagskompetenzen

Quelle: Zusammenstellung auf Grundlage von Braun & Lex, 2016, S. 60f.

# Beispiel NRW

## Auszug berufsbezogener Lernbereich

### *Ernährung und Hauswirtschaft*

- Einfache Speisen unter Berücksichtigung von Rezepturen vor- und zubereiten sowie anrichten
- Hygieneregeln und deren Anwendung beim Umgang mit Lebensmitteln beachten und begründen
- Rohstoffe für die Speisenherstellung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien auswählen und nach Verwendungszweck, Beschaffenheit sowie Wirtschaftlichkeit beurteilen
- Werterhaltung von Lebensmitteln mittels geeigneter Verfahren der Vor- und Nachbereitung sichern, um ein ausgewogenes Verhältnis von Nahrungsinhaltsstoffen zu erreichen
- Grundlagen der Haushaltsplanung sowie der Führung des privaten Haushalts unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten entwickeln
- Wirtschaftliche Bedeutung und Notwendigkeit der sorgfältigen und hygienischen Reinigung und Pflege von Gegenständen, Geräten und Maschinen sowie Einrichtungen und Räumlichkeiten begründen und beachten
- Bedeutung einer fachgerechten Reinigung und Pflege für die Erhaltung des Gebrauchswertes von Textilien erkennen und berücksichtigen
- Faktoren, die für das Wohlbefinden von Kindern, älteren und kranken Menschen von Bedeutung sind, bei der Gestaltung eines privaten Haushalts berücksichtigen

Quelle: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/upload/ausbildungsvorbereitung/vkbgj.pdf>



# Beispiel Hessen

## Themenfeld Nahrung und Ernährung (Sek I)

60

Erfolgreich Deutsch lernen - Teil II - Unterrichtsplanung

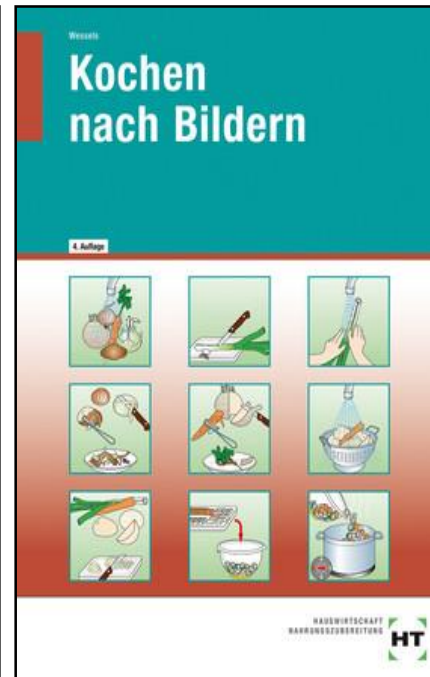
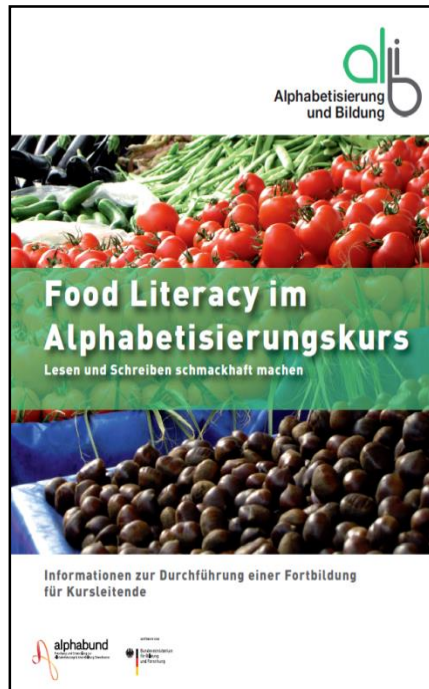
7.4.5 Themenfeld „Nahrung/Ernährung“ - Lernfeld 4 „Miteinander leben“

| Themenfeld „Nahrung/Ernährung“ - Lernfeld 4 „Miteinander leben“                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kerninhalte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Wortschatz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Redemittel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sprachstrukturen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sich auf dem Lebensmittelmarkt orientieren</li> <li>• Ursprung der Lebensmittel z. B. Weg vom Getreidekorn zum Brot</li> <li>• Lebensmittelgruppen erkennen / Berufe bzw. Geschäfte zuordnen</li> <li>• Über den Nährstoffgehalt der Lebensmittel informiert sein</li> <li>• Regeln gesunder Ernährung beachten</li> <li>• Einkaufsmöglichkeiten nutzen</li> <li>• Preise und Qualitäten vergleichen</li> <li>• Einkaufsgespräche führen</li> <li>• Speisen zubereiten</li> <li>• Bestellungen am Stand oder im Restaurant aufgeben</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel das Obst, das Gemüse, die Backwaren, das Fleisch usw.</li> <li>• Berufe im Lebensmittelbereich/ Geschäfte der Bauer/der Bauernhof, der Fleischer/die Fleischerei, der Bäcker/die Bäckerei, der Gemüsehändler ...</li> <li>• Nährstoffe die Kohlenhydrate, die Eiweiße, die Fette, die Vitamine, die Mineralstoffe</li> <li>• Verpackungen die Dose, die Flasche, die Kiste usw.</li> <li>• Gewichte</li> <li>• Einkaufsmöglichkeiten</li> <li>• verschiedene Getränke und Gerichte</li> <li>• Tätigkeiten in der Küche</li> <li>• Rezepte/Zubereitung von Speisen</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er <u>schneidet</u> sich eine Scheibe Brot <u>ab</u>.</li> <li>• Die Kartoffeln <u>werden gekocht</u>.</li> <li>• <u>Wiege</u> bitte die Zutaten <u>ab</u>!</li> <li>• Obst und Gemüse sind wichtig für die Gesundheit. Sie <u>enthalten</u> Vitamine und Mineralstoffe.</li> <li>• Oliver hat seiner Freundin <u>gestern</u> eine Tüte Kirschen gekauft. <u>Gestern</u> hat Oliver ... (→ Umstellproben)</li> <li>• Was kosten die Tomaten? - Ein Kilo kostet 2,40 €.</li> <li>• Ich hätte gern ein Würstchen mit Brötchen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verben mit trennbaren (→ Verklammer) und nicht trennbaren Vorsilben an/schneiden, ab/schneiden, durch/schneiden, zerschneiden ...</li> <li>• Aktiv/Passiv (Vergleich mit Futur) Zukünftige Handlungen werden meist im Präsens mit Zeitangaben beschrieben: <u>Morgen kocht</u> Oliver Spaghetti.</li> <li>• Imperativ</li> <li>• Satzbau (S/P/O) adverbale Bestimmung (Zeit, Ort)</li> </ul> |
| <b>Fachbezug</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologie, Arbeitslehre</li> </ul> <b>Didaktisch-methodische Hinweise</b> <p>Im Zusammenhang mit den Themen „Innere Organe“ und „Verdauung“ (S. 66) kann der Bereich „Gesunde Ernährung / Lebensweise“ vertiefend bearbeitet werden.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Mögliche Schüleraktivitäten und Projekte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Besuch der Markthalle / eines Lebensmittelmarktes (→ Lebensmittelgruppen)</li> <li>➡ Gesundes Schulfrühstück / Frühstück in anderen Ländern</li> <li>➡ Kochbuch internationaler Gerichte / gemeinsames Kochen</li> <li>➡ Festgebäck (Weihnachtsplätzchen, Baklava ...)</li> </ul> <p>Insbesondere bei den letzten Themen kann die Zusammenarbeit mit den Eltern für alle Beteiligten bereichernd sein. („Feste“, S. 62)</p>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

# Projekte und Initiativen für Flüchtlinge im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

- DEHOGA Position: Beschäftigung und Ausbildung von Flüchtlingen in der Gastronomie
- Integrationsinitiative 300 der DEHOGA Rheinland-Pfalz
- Refugee Cantenn by Gastrolotsen gGmbH (Hamburg)
- Modellprojekt „Flüchtlinge für die Ausbildung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter gewinnen“ (Welcome Center Sozialwirtschaft Baden-Württemberg)
- Oikos – Ausbildungsinitiative Hauswirtschaft (Diakonie Baden-Württemberg)
- Öffentlichkeitsarbeit des Bäckerhandwerks

# Materialien für Flüchtlinge im Berufsfeld EuH



# Flüchtlinge im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

## Interviewleitfaden und Befragte

- Ausgestaltung der Bildungsgänge für geflüchtete junge Menschen
- Ausgestaltung der Berufsorientierung und -vorbereitung im allgemeinen und im speziellen für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
- Chancen und Herausforderungen für das Berufsfeld E&H sowie die geflüchteten jungen Menschen im Bereich E&H

Befragt wurden sieben Lehrkräfte aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft aus vier Bundesländern – eingeflossen sind dabei empirische Erkenntnisse einer Masterarbeit in Niedersachsen (de Vries, 2016).

# (Lern)Ausgangslage der Zielgruppe

## Empirische Ergebnisse

- Niedriges Sprachniveau
- i.d.R. Motiviert und „hungrig“ nach Arbeit
- Heranführung an Schul- und Unterrichtskultur
- Zielkonflikt zwischen Wünschen der jungen Menschen und Anforderungen des Ausbildungs-/Arbeitsmarktes
- Kollision der Anforderungen des deutschen Berufslebens mit kulturbedingten Einstellungen
- Kulturspezifisches Wissen & kulturspezifische Techniken
- Sonstige „Nöte“: z.B. unsicherer Aufenthaltsstatus beeinflussen Handeln der jungen Menschen

*„Teilweise sind die 5 Jahre nicht zur Schule gegangen. Das heißt, es fehlt auch ein grundlegendes Verständnis von Schule und Lernen.“  
(Interview N)*

*„(...) die Schüler sind generell sehr motiviert bei der Sache, die wollen viel lernen (...), sie arbeiten gerne an der Tafel, die schreiben gerne an der Tafel, die gehen gerne an die Tafel, die erklären gerne selbst an der Tafel und das muss man dann eben auch bei der Unterrichtsplanung berücksichtigen.“  
(Interview S)*

# Potenziale des Berufsfeldes für junge Flüchtlinge

## Empirische Ergebnisse

- Fachkräftemangel und Vielfältigkeit des Berufsfelds eröffnet Einstiegsmöglichkeiten
- Mehrsprachigkeit eröffnet Beschäftigungsmöglichkeiten im HoGa-Bereich
- Steigerung der Alltagskompetenz
- Interkulturelles Lernen und kulturelle Zugangsmöglichkeiten

*„Ich denke, dass man durch das Berufsfeld die Schüler gut an unsere Kultur heranbringen kann und das Sprachenlernen einfacher fällt, wenn das besser mit der Praxis verknüpft werden kann.“ (Interview H)*



# Schulische und unterrichtliche Rahmenbedingungen

## Empirische Ergebnisse

- Unsichere/unklare politische Entwicklungen
- Keine verbindlichen Curricula bzw. Lehrpläne
- Fehlende didaktisch-methodische Konzepte und Materialien für Zielgruppe
- Finanzielle Rahmenbedingungen unzureichend
- Fehlende Wertschätzung von außen und innen

*„Also so unstetig wie die Klassenbildung bei uns abläuft, ist auch der Lehrereinsatz. Also ich habe gefühlt alle drei Monate einen neuen Stundenplan und bin irgendwie anders eingesetzt in einer anderen DaZ-Klasse und auch mit einem anderen Klassenlehrer mit dem ich mich absprechen muss.“ (Interview S)*

*„Wünschenswert wäre [Bildungsgang] nicht immer als letztes Glied in der Kette in Schule zu sehen.(...) manchmal wäre es wünschenswert, wenn wir mehr Stunden bekommen würden, einfach um unsere Arbeit wirklich so machen zu können, wie es auch für uns befriedigend ist. Um wirklich auch Ziele zu erreichen mit den Schülern“ (Interview B)*

# (Fach)Didaktische Ansätze

## Empirische Ergebnisse

Sprachsensibler  
Unterricht  
(vgl. Leisen 2015)

Food  
Literacy  
(vgl. aid  
2014)

Konzept der  
Handlungsorientierung

(Ess)biographisches  
Lernen  
(vgl. Kastrup/Steinke 2016)

Orientierungsrahmen  
„Alltagskultur“  
(vgl. Brutzer/Küster 2015)

Leichte  
Sprache



# Handlungsbedarf im Bereich E&H

## Empirische Ergebnisse

### **Fokus Öffentlichkeitsarbeit:**

- Vielfalt des Berufsfelds herauszustellen
- Einbindung Auszubildender als Multiplikatoren/Werbeträger für das Berufsfeld

### **Fokus Bildungs- & Berufspolitik:**

- Verankerung des Berufsfelds in Lehrpläne der flüchtlingsspezifischen Bildungsgänge als Teil der Berufsorientierung/-vorbereitung
- Niedrigschwellige Zugänge ins Berufsfeld und Anschlussmöglichkeiten schaffen
- Verankerung der Thematik „geflüchtete junge Menschen“ in der Lehramtsausbildung sowie spezifische Fortbildungsangebote für Lehrkräfte

### **Fokus Fachdidaktik:**

- Erarbeitung zielgruppenspezifischer Konzepte und Projekte
- Erarbeitung von zielgruppenspezifischen Unterrichtsmaterialien

# Schlussfolgerungen und Ausblick

- Zahlreiche Initiativen, Maßnahmen und Projekte als Beitrag zu einer Integrationsinfrastruktur liegen vor
- Keine systematische Erfassung der Angebote im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft
- Eher kleine/regionale Initiativen im Berufsfeld E&H
- Ausgestaltung der Angebote sehr stark von bildungspolitischen Entscheidungen und Rahmenbedingungen der Bundesländer sowie den einzelnen Schulen abhängig

## Nächste Schritte:

- Weitere Interviews in verschiedenen Bundesländern

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

# Literatur (1)

- aid infodienst (2014): Essen als Thema in der Erwachsenenbildung. Food Literacy. (2. Aufl., S. 5-63). Bonn: aid.
- Aumüller, J. (2016): Arbeitsmarktintegration von Flüchtlingen: bestehende Praxisansätze und weiterführende Empfehlungen. Online verfügbar unter: [http://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/Projekte/28\\_Einwanderung\\_und\\_Vielfalt/Studie\\_IB\\_Arbeitsmarktintegration\\_Fluechtlinge\\_2016.pdf](http://www.bertelsmann-stiftung.de/fileadmin/files/Projekte/28_Einwanderung_und_Vielfalt/Studie_IB_Arbeitsmarktintegration_Fluechtlinge_2016.pdf) [Letzter Zugriff: 03.02.2017] .
- BAMF (2016): Aktuelle Zahlen zu Asyl. Online verfügbar unter: [http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/Statistik/Asyl/aktuelle-zahlen-zu-asyl-september-2016.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/Statistik/Asyl/aktuelle-zahlen-zu-asyl-september-2016.pdf?__blob=publicationFile) [Letzter Zugriff: 02.11.2016].
- BAMF (2017): Aktuelle Zahlen zu Asyl. Online verfügbar unter: [https://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/Statistik/Asyl/aktuelle-zahlen-zu-asyl-januar-2017.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](https://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/Statistik/Asyl/aktuelle-zahlen-zu-asyl-januar-2017.pdf?__blob=publicationFile) [Letzter Zugriff: 03.02.2017].
- Baumann, B. / Riedl, A. (2016): Neu zugewanderte Jugendliche und junge Erwachsene an Berufsschulen. Ergebnisse einer Befragung zu Sprach- und Bildungsbiografien. Frankfurt/Main.
- Beicht, U. / Granato, M. (2010): Ausbildungsplatzsuche: Geringere Chancen für junge Frauen und Männer mit Migrationshintergrund. BIBB-Report, 4. Jg., Nr. 15, November 2010. Bonn.
- BMBF (Hrsg.) (2016): Berufsbildungsbericht 2016. Bonn.
- Braun, F. / Lex, T. (2016): Berufliche Qualifizierung von jungen Flüchtlingen in Deutschland. Eine Expertise. München.
- Brücker, H. / Hauptmann, A. / Vallizadeh, E. (2015): „Flüchtlinge und andere Migranten am deutschen Arbeitsmarkt: Der Stand im September 2015“. IAB Aktuelle Berichte 14 2015. Institut für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung, Nürnberg.
- Brutzer, A. / Küster, C. (2015): Lernbereich Alltagskultur im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Skizze für einen Orientierungsrahmen. In: Haushalt in Bildung & Forschung 4 (2015, Heft 1), S. 97-107.

# Literatur (2)

- De Vries, M. (2017): Berufsorientierung von Flüchtlingen in Sprachförderklassen – Möglichkeiten und Grenzen für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Münster (unveröffentlicht).
- Euler, D. (2016): Schaffen wir das? – Herausforderungen und Gestaltungsansätze für die Berufsbildung von Flüchtlingen. In: Zeitschrift für Berufs- und Wirtschaftspädagogik 112 (3), S. 341-359.
- HKM (Hrsg.) (2016): Grundlagen und praxisorientierte Anregungen für den Unterricht in Intensivklassen und Intensivkursen. Wiesbaden.
- IAB (2016): Aktuelle Berichte. Typisierung von Flüchtlingsgruppen nach Alter und Bildungsstand. Online verfügbar unter: [http://doku.iab.de/aktuell/2016/aktueller\\_bericht\\_1606.pdf](http://doku.iab.de/aktuell/2016/aktueller_bericht_1606.pdf) [Letzter Zugriff: 02.11.2016].
- Kastrup J. / Steinke, G. (2016): Essbiografisches Lernen mit minderjährigen Flüchtlingen in der Berufsorientierung. In: Haushalt in Bildung & Forschung 5 (2016, Heft 1), S. 76-90.
- Kleinhans-Stumm, R. (2016): Sprachsensibler Unterricht im Fachbereich Hauswirtschaft – Verknüpfung von Praxis und Theorie. In: Pädagogik – Leben 2-2016, S. 26-27.
- Leisen, J. (2015): Fachlernen und Sprachenlernen! Bringt zusammen, was zusammen gehört!“. Neuss.
- Mayring, P. (2010): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 11., aktualisierte und überarbeitete Auflage. Weinheim und Basel.
- Ott, B. / Grotensohn, V. (2014): Betriebs- und Arbeitspädagogik. Ganzheitliches Lernen in der Berufsbildung. Baltmannsweiler.
- Unger, T. (2014): Bildung und Erwerbsorientierung. Streifzüge und Wegmarken einer Theorie der strukturalen Erwerbsbildung. Neue Ausg. Kreuzau: Auslesen-Verlag, S. 19-35.
- Weber, V. (2016): Ein Projekt zur Förderung der Sprachkompetenz im sprachsensiblen Fachunterricht Ernährung in einer InteA-Klasse. Fulda (unveröffentlicht).

# Abbildungsverzeichnis

## Abbildungen Folie 9:

- [http://kursportal.info/files/rlp/grundbildung-rlp/Food\\_Literacy\\_albi.pdf](http://kursportal.info/files/rlp/grundbildung-rlp/Food_Literacy_albi.pdf)  
(03.03.2017)
- [https://www.handwerk-technik.de/produktdetail-1-1/kochen\\_nach\\_bildern-2226-0/](https://www.handwerk-technik.de/produktdetail-1-1/kochen_nach_bildern-2226-0/) (03.03.2017)
- [https://www.handwerk-technik.de/produktdetail-1-1/bildwoerterbuch\\_kueche-2429-0/](https://www.handwerk-technik.de/produktdetail-1-1/bildwoerterbuch_kueche-2429-0/) (03.03.2017)
- <https://www.cornelsen.de/cbb/reihe/r-6441/ra/titel/9783060203789>  
(03.03.2017)

## Abbildung Folie 16

- [http://www.web-portal-system.de/wps/wse/home/KalusControl/bausteine\\_jahresabschluss\\_kommunal/](http://www.web-portal-system.de/wps/wse/home/KalusControl/bausteine_jahresabschluss_kommunal/) (07.03.2017)