




# Nachhaltigkeit in der ÜLU: 2.

 Wochentag	 Thema	 Inhalte	 Methode
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennenlernen der Teilnehmenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die TN kommen an und lernen sich kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die TN stellen sich namentlich vor und machen anschließend das <b>Bäcker-Bingo</b>.</li> <li>• Alternativ ist die Vorstellung mittels der <b>Schlüsselband-Methode</b> oder mit <b>Bild-Impuls-Karten</b> möglich</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennenlernen der ÜLU-Stätte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundführung durch die ÜLU-Stätte</li> <li>• Wo ist was?</li> <li>• Key-Facts zu Arbeitsschutz, Hygiene, Abfall, Energie, Wasser etc.</li> <li>• Arbeitsblatt Bäckergesundheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundgang mit Erklärungen</li> <li>• Fragebogen ausfüllen</li> <li>• Besprechung der Ergebnisse in der Gruppe</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thematische Einführung:</li> <li>• Was hat Backen mit Gesundheit/gesunder Ernährung zu tun?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheit - eine Kategorie von Nachhaltigkeit</li> <li>• Verbrauchervertrauen und Gesundheit - Sichere Lebensmittel</li> <li>• Gesunde Ernährung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzer Input mit anschaulichen Beispielen</li> <li>• Bezugnahme auf das Arbeitsblatt zur Bäckergesundheit (siehe Rundgang)</li> </ul>

# Montag

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nahrungsmittel-unverträglichkeiten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Überleitung zur Gruppenaufgabe</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gruppenarbeit</li><li>• Vorbereitung der praktischen Arbeit in der Backstube</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Was hat Brot backen mit Nachhaltigkeit zu tun?</li><li>• Was hat Backen mit Gesundheit/gesunder Ernährung zu tun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeit in Gruppen zu unterschiedlichen Themen</li><li>• Gruppe 1: Wie gesund ist das Grundnahrungsmittel Brot?</li><li>• Gruppe 2: glutenfreie/s Brot/Brötchen - Rezepturen recherchieren. Welche Rohstoffe werden benötigt und was ist beim Backen zu beachten?</li><li>• Festhalten der Ergebnisse auf dem Arbeitsblatt</li><li>• Präsentation/Auswertung der Ergebnisse</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Thematische Klammer</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quiz Kahoot: Bäcker-gesundheit</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• interaktives, webbasiertes Quiz in Teams oder Jede/r gegen Jede/n</li><li>• Lektüre des Wiki-Eintrag Gesundheit &gt; 8. Bäcker-gesundheit in der App</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• App-Vorstellung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung anhand von Quiz-Bereich: Fragen spielen und Krönen der Quiz-Sieger:in am Ende der Woche ankündigen</li> <li>• App-Nutzung allgemein während der Woche erklären</li> <li>• Challenge 2+3 der Woche erklären (Level 2: Rohstoffe scouten und Level 3: Mega-Regional)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quizduelle: Spielt 3 Quizzes im Einzelspielermodus Spielt 5 Quizzes gegen Freund:innen Nach 5 Quizzes: falsch beantwortete</li> <li>• Kurzinput zu Challenges und Wiki</li> <li>L2-Challenge: Rohstoffe scouten! L3-Challenge: Mega-Regional</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einstieg in den Nachhaltigkeitsblock anhand der App</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung anhand von Quiz-Bereich: Fragen spielen</li> <li>• an Challenge 2+3 der Woche erinnern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle TN spielen 5 Quizduelle</li> <li>L2-Challenge: Rohstoffe scouten! L3-Challenge: Mega-Regional</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herkunft von Rohstoffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Woher kommt mein Mehl?</li> <li>• Kurzinput zum Ressourcenverbrauch - Beispiel Fleisch und Tomatenproduktion</li> <li>• Erläuterung des Konzeptes "ökologischer Rucksack" und des Bedeutung für Rohstoffe</li> <li>• Siegel und deren Bedeutung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzer Input mit anschaulichen Beispielen</li> <li>• Selbsterprobung "ökologischer Rucksack"</li> <li>Optional: CO2-Foodprint (CO2-Fußabdruck von Lebensmitteln) Selbsterprobung "Globaler Supermarkt"</li> </ul>

# Dienstag

- Regional /Saisonal (Vertiefungseinheit)
- Überleitung zur Praxiseinheit "Blätterteig"

- die Auszubildenden sollen einen herzhaften/süße Snacks unter Beachtung von regional/saisonalen Kriterien selbst kreieren
- Auseinandersetzung mit Bioprodukten und deren Herkunft

- Ausfüllen der Saisonkalender für Obst und Gemüse in Gruppen (zunächst ohne Recherche)
- Auswertung/Korrekturen (ggf. Onlinerecherche)
- individuelle Entwicklung einer Snackidee für die jeweilige Jahreszeit (oder mehrere)
- Ausfüllen der Snackkarte/Rezeptkarte
- exemplarische Präsentation - Diskussion der Ergebnisse

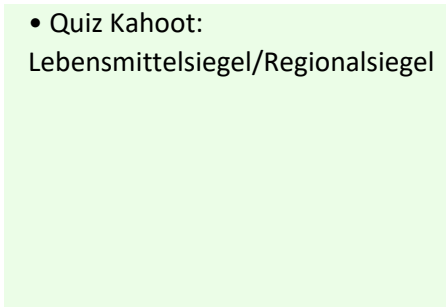
- Praxiseinheit "Blätterteig" (unter dem Nachhaltigkeitsgesichtspunkt: Herkunft von Rohstoffen / Ressourceneffizienz)

- Herstellung von süßen/herzhaften Snacks aus Blätterteig nach eigenen Ideen der Auszubildenden
- Auswahl der Zutaten (aus einem vorgegebenen Warenkorb) unter Berücksichtigung der Herkunft und der Herstellungsbedingungen

- Auswahl der Zutaten (ggf. Recherche zur Herkunft)
- Arbeit in der Backstube
- Präsentation und Besprechung der Backergebnisse
- Reflexion zur Erfüllung der Aufgabenstellung

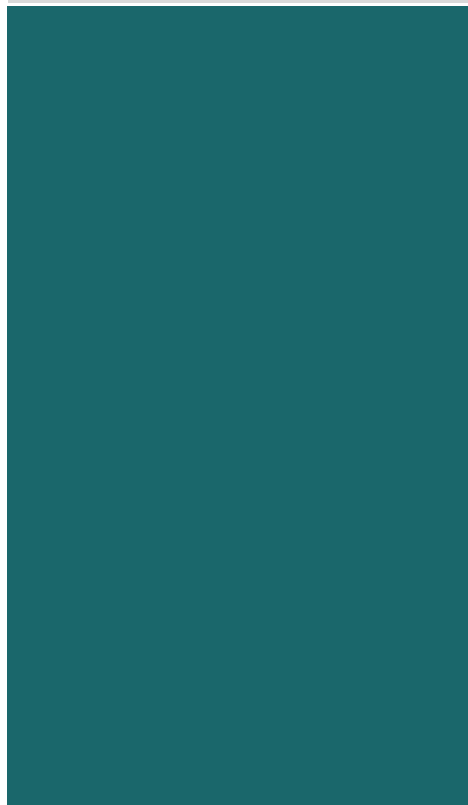


- Thematische Klammer

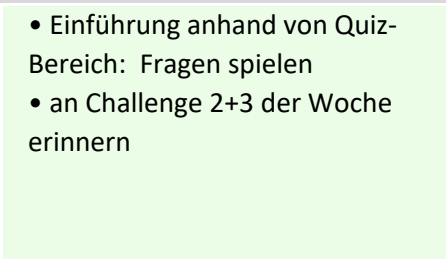


- Quiz Kahoot:  
Lebensmittelsiegel/Regionalsiegel

- interaktives, webbasiertes Quiz in Teams oder Jede/r gegen Jede/n



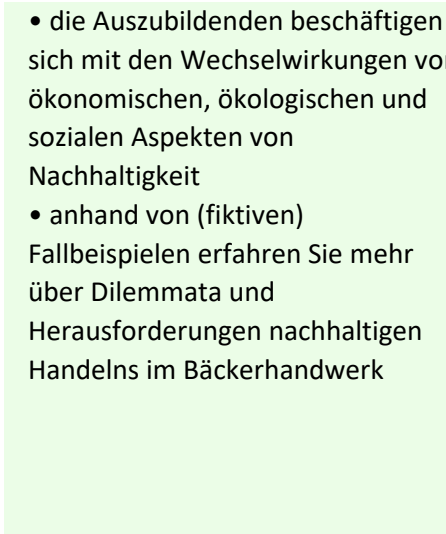
- Einstieg in den Nachhaltigkeitsblock anhand der App



- Einführung anhand von Quiz-Bereich: Fragen spielen
- an Challenge 2+3 der Woche erinnern

- Alle TN spielen 5 Quizduelle
- L2-Challenge: Rohstoffe scouten!
- L3-Challenge: Mega-Regional

- Das Dreieck der Nachhaltigkeit



- die Auszubildenden beschäftigen sich mit den Wechselwirkungen von ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten von Nachhaltigkeit
- anhand von (fiktiven) Fallbeispielen erfahren Sie mehr über Dilemmata und Herausforderungen nachhaltigen Handelns im Bäckerhandwerk

- Kurze Einführung anhand eines Videos in dem das Nachhaltigkeitsdreieck zielgruppenorientiert erklärt wird
- Arbeit und Diskussion in Kleingruppen (ggf. Unterstützung anhand von spezifischen Leitfragen auf den Arbeitsblättern)
- Empfehlung: wenn ausreichend Zeit, kann die Kleingruppenarbeit hier mit Lektüre des Wiki-Eintrags Soziale Verantwortung > 8. Dreieck der Nachhaltigkeit ergänz werden (5 Min. mehr einplanen)

# Mittwoch

- Sauerteigbrote (unter dem Nachhaltigkeitsgesichtspunkt: Gesundheit)

- Zubereitung von unterschiedlichen Sauerteigbrotten
- Exemplarische Verwendung von glutenarmen/glutenfreien Zutaten

- Ideen werden auf Postern festgehalten
- Präsentation und Auswertung im Plenum

- Arbeit in der Backstube
- Präsentation und Besprechung der Backergebnisse

- Vorbereitung des Projekttages zum Thema "Sahnetorten"

- die Auszubildenden werden in Gruppen eingeteilt und mit der Aufgabe des nächsten Tages vertraut gemacht.
- bei der Backaufgabe des nächsten Tages soll eine Sahnetorte mit regionalen/saisonalen (exemplarisch auch mit lactosefreien) Zutaten hergestellt werden.
- Zur Aufgabe gehört neben der praktischen Umsetzung:
  - ansprechende Präsentation
  - kreativer Produktname
  - Allergene auflisten
  - Dokumentation der genutzten Rohstoffe (was, woher, "Ökobilanz").
- Jede Gruppe einigt sich darauf, was sie am nächsten Tag herstellen will und stellt entsprechend eine Liste der zu besorgenden Zutaten zusammen.

- Gruppenarbeit
- die Auszubildenden recherchieren mögliche Rezepte
- die Auszubildenden erstellen eine Einkaufsliste der benötigten Zutaten und stimmen diese mit dem Ausbilder / der Ausbilderin ab

- Einstieg in den Nachhaltigkeitsblock anhand der App

- Einführung anhand von Quiz-Bereich: Fragen spielen
- an Challenge 2+3 der Woche erinnern

- Alle TN spielen 5 Quizduelle
- L2-Challenge: Rohstoffe scouten!
- L3-Challenge: Mega-Regional

# Donnerstag

- Projekttag
- selbständiges Arbeiten in der Backstube gemäß Planungen vom Vortag

- Bei der Erstellung der Sahnetorten sollen die Auszubildenden in Gruppenarbeit selbstständig eine Sahnetorte mit regionalen/saisonalen Zutaten herstellen
- exemplarisch können auch lactosefreie Zutaten oder Zuckerersatzstoffe thematisiert werden

- Prüfung der Warenkörbe
- selbstständige Arbeit in der Backstube (in Gruppen)
- Präsentation und Besprechung der Backergebnisse
- Reflexion zur Erfüllung der Aufgabenstellung

- Thematische Klammer

- Quiz Kahoot: Nahrungsmittelunverträglichkeiten

- interaktives, webbasiertes Quiz in Teams oder Jede/r gegen Jede/n



• Wirtschaftliches Arbeiten im  
Bäckerbetrieb

• Die Auszubildenden erörtern den  
Zusammenhang von  
Wirtschaftlichkeit und  
Nachhaltigkeit (ökologische +  
ökonomische langfristige Kosten-  
Nutzen-Rechnung)

• Gruppendiskussion im Plenum  
anhand von Beispielen aus den  
Ausbildungsbetrieben der  
Auszubildenden (Impuls- bzw.  
Reflexionsfragen fragen durch den  
Ausbilder)  
• Stichwortsammlung an Pinnwand  
• Reflexion der Wocheneindrücke  
und Erfahrungen aus den Theorie-  
und Praxiseinheiten der ÜLU-Woche

• Thematische Klammer

• Quiz Kahoot: Nachhaltigkeit  
(verschiedene Themen)

• interaktives, webbasiertes Quiz in  
Teams oder Jede/r gegen Jede/n

# Freitag

- Challenge-Evaluation und Ausblick

- Challenge 2+3 der Woche evaluieren

- Blitzlicht o.ä. zu folgenden Fragen
- Wie war es mit den Challenges? Was fandet ihr gut, was nicht gut? Was habt ihr durch die Challenges gelernt?
- Gab es für euch Unterschiede in Bezug auf die Machbarkeit von Level 2+3 Challenges?
- Wie sähe das für euch in einer regulären Betriebswoche aus?
  
- Awards der Woche angucken und Quizsieger:in krönen (wer hat die meisten Quiz gewonnen?)

- Evaluation

- Abschlussbefragung zu Eindrücken und Einschätzungen der Auszubildenden zu den Lerneinheiten der ÜLU-Woche


- Fragebogen







# Ausbildungsjahr / Woche 1

 <b>Ablauf/(Lern)Ziel/Kompetenzen</b>	 <b>Material</b>	 <b>Zeitbedarf</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• lockerer und spielerischer Einstieg</li> <li>• alternativ: die Auszubildenden stellen sich mit Namen vor, aus welchem Betrieb sie kommen und erzählen etwas über sich anhand ihres Schlüsselbundanhängers (oder der gewählten Bild-Impuls-Karte)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vorbereitete Bingozettel (und Stifte)</li> <li>• alternativ Bild-Impuls-Karten</li> </ul>	<p>10-15 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel: Wiederaufnahme/Wiederholung des Themas Nachhaltigkeit bezogen auf Energieverbrauch, Abfall/Mülltrennung</li> <li>• Bezugnahme auf Bäckergesundheits - Arbeitsschutz, Ergonomie, Körperhaltung, Pausen etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragebogen Rundführung</li> </ul>	<p>15-20 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auszubildende beschäftigen sich nachhaltigkeitsorientiert mit dem Thema Gesundheit sowohl in Bezug auf die Backprodukte als auch in Bezug auf das eigene Handeln im Beruf und im Privatleben (Ernährung, Arbeitsabläufe etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpoint (zur Einführung)</li> <li>• Laptop und Beamer</li> </ul>	<p>5-10 Min.</p>

- Verbindung zum praktischen Arbeiten in der Backstube
- idealerweise wird im Anschluss an diese Einheit Brot/Brötchen gebacken und hierbei auf die Herkunft der Rohstoffe Bezug genommen
- Umsetzung eines recherchierten (oder vorbereiteten) Rezeptes zum Backen mit glutenfreien Zutaten (z.B. mit Mehl aus glutenarmen/glutenfreien Mehlen z.B. Hafermehl, Buchweizenmehl, Hirsemehl etc.)

- Arbeitsblätter/Infotexte

20-25min

- Spielerische Wiederholung von Themen und Inhalten des Tages
- Festigung des Wissens
- Die Auszubildenden lernen den Wiki-Bereich der App kennen

- digitale Endgeräte (Smartphone)
- W-Lan
- Laptop und Beamer

15-20 Min.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel: TN haben spielerischen Erstkontakt mit der App und Wettbewerbsanreiz als Lernmotivation wird zu Beginn der Woche gesetzt</li> <li>• Ziel: TN erfahren, wie die App in der Woche zum Einsatz kommt</li> <li>• Ziel: TN lernen die Challenges der Woche kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• App auf allen Handys: Downloadlink auf der NiB-Scout-Homepage</li> <li>• W-Lan</li> <li>• geladene Handys</li> </ul>	<p>10-15 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel: Nachhaltigkeitsblock beginnt jeden Tag mit dem spielerischen Einstieg über die App</li> <li>• Ziel: TN werden täglich an die täglich zu absolvierenden Challenges erinnert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W-Lan</li> <li>• geladene Handys</li> </ul>	<p>5-10 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Auszubildenden lernen, welche Faktoren Einfluss auf die Ressourceneffizienz von Rohstoffen haben</li> <li>• Die Auszubildenden lernen anhand von Beispielen, woher spezifische Rohstoffe/Backzutaten (Mehl, Obst/Gemüse, Milchprodukte etc.) kommen und welche Ressourcen bei der Produktion verbraucht werden</li> <li>• Sie erfahren mehr über Informationsmöglichkeiten zur Herkunft von Rohstoffen und Zutaten (Regionalsiegel etc.)</li> <li>• Sie reflektieren und erörtern was bei der Rohstoffauswahl beachtet werden kann/sollte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Powerpointpräsentation</li> <li>• Laptop und Beamer</li> <li>• digitale Endgeräte (Smartphone)</li> <li>• W-Lan</li> </ul>	<p>15-20 Min.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auseinandersetzung mit Aspekten der Nachhaltigkeit im eigenen Berufsfeld</li> <li>• Entwicklung von Ideen, wie nachhaltiger gehandelt werden kann</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pinwand</li> <li>• Stifte</li> <li>• digitale Endgeräte (Smartphone)</li> <li>• W-Lan</li> <li>• Poster (Saisonkalender - blanko)</li> <li>• Snackkarten</li> </ul>	<p>20-30 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• unterschiedliche Zutaten werden in einem Warenkorb zur Verfügung gestellt</li> <li>• Auszubildende sollen daraus Zutaten aussuchen und saisonal/regional verfügbares Obst/Gemüse verwenden</li> <li>• Auszubildende lernen, die Herkunft der Rohstoffe und Zutaten zu ergründen und zu beurteilen</li> <li>• Sie lernen, Rohstoffe und Zutaten unter Berücksichtigung der Herkunft und der Herstellungsbedingungen auszusuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backuntensilien</li> <li>• Warenkorb</li> <li>• Saisonkalender</li> </ul>	<p>90-120 Min.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spielerische Wiederholung von Themen und Inhalten des Tages</li> <li>• Festigung des Wissens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• digitale Endgeräte (Smartphone)</li> <li>• W-Lan</li> <li>• Laptop und Beamer</li> </ul>	<p>10-15 Min.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziel: Nachhaltigkeitsblock beginnt jeden Tag mit dem spielerischen Einstieg über die App</li> <li>• Ziel: TN werden täglich an die täglich zu absolvierenden Challenges erinnert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• W-Lan</li> <li>• geladene Handys</li> </ul>	<p>5-10 Min.</p>
<p>• Gruppenarbeit: zu den ökonomischen, ökologischen und sozialen Auswirkungen unternehmerischer Entscheidungen:</p> <p><b>Gruppe 1 - Bäckerei "Windrad"</b></p> <p><b>Gruppe 2 - Bäckerei "E-Mobilität"</b></p> <p><b>Gruppe 3 - Bäckerei "Regional"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Auszubildenden verstehen die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit und ihre Wechselwirkungen</li> <li>• Die Auszubildenden sind sich der Widersprüche bewusst</li> <li>• Die Auszubildenden lernen Abwägungen zu treffen und möglichst die drei Dimensionen in Ausgleich zu bringen</li> <li>• Die Auszubildenden lernen den Wiki-Bereich der App kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erklärfilm zur Einführung</li> <li>• Laptop und Beamer</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsblätter</li> </ul>	<p>30-40 Min.</p>

• Die Auszubildenden lernen, klassische Rezepturen unter Verwendung alternativer Zutaten zu variieren und die daraus entstehenden Produkte /Backergebnisse zu beurteilen.

• Backuntensilien

60-90 Min.

- Die Auszubildenden sind in der Lage bei der Zusammenstellung des Warenkorb die Anforderungen zu berücksichtigen.
- Sie entwickeln eigene Ideen, was aus den gegebenen frischen Zutaten produziert werden kann.

- digitale Endgerät (zur Recherche)
- W-Lan
- Papier und Stifte zur Sammlung der Zutaten

20-30 Min.

- Ziel: Nachhaltigkeitsblock beginnt jeden Tag mit dem spielerischen Einstieg über die App
- Ziel: TN werden täglich an die täglich zu absolvierenden Challenges erinnert

- W-Lan
- geladene Handys

5-10 Min.

- aus den selbst zusammengestellten Warenkörben werden in den Gruppen Sahnetorten hergestellt.

- Backutensilien
- Warenkörbe

3-4 Std.

- Spielerische Wiederholung von Themen und Inhalten des Tages
- Festigung des Wissens

- digitale Endgeräte (Smartphone)
- W-Lan
- Laptop und Beamer

10-15 Min.

- Reflexion der Wochenthemen
- Übertrag auf die betriebliche Arbeitsrealität

- Moderationskarten
- Pinwand

20 - 30 Min.

- Spielerische Wiederholung von Themen und Inhalten des Tages
- Festigung des Wissens

- digitale Endgeräte (Smartphone)
- W-Lan
- Laptop und Beamer

10-15 Min.

- Ziel: TN können sich über Schwierigkeiten und Erfolge beim Bewältigen der Challenges austauschen und Fragen klären

- Ziel: TN lernen Award-Bereich kennen und Wettbewerbsanreiz wird mit Sieger:in belohnt

10-15 Min.

- wird einzeln ausgefüllt und eingesammelt

- ausgedruckte Fragebögen

5-10 Min.



























































