



NachDenkEr
Nachhaltiges Denken Erleben

Nachhaltigkeit in der betrieblichen Berufsausbildung der Lebensmittelbranche

Gestaltungsorientierte Qualifizierungsmodule für das
Ausbildungspersonal im Lebensmittelhandwerk und in der
Lebensmittelindustrie

Ziel des Transferprojekts

- Verbreitung und Verstetigung nachhaltigkeits- und digitalisierungsbezogener Weiterbildungen für das betriebliche Ausbildungspersonal
- Förderung der Gestaltungskompetenz auf Seiten des betrieblichen Ausbildungspersonals (Multiplikatoren*innen) als integrativer Bestandteil der beruflichen Handlungskompetenz
- Adaption und Weiterentwicklung der Modellversuchsergebnisse u.a. NachLeben und NiB-Scout für die Zielgruppe betriebliches Ausbildungspersonal in Form von kurzzyklischen Qualifizierungsangebote im Blended Learning-Format

Ziel des Transferprojekts

- Nutzung bestehender Qualifizierungsstrukturen (zB Meisterschulen) sowie vorhandene curriculare Ankerpunkte
- Nachhaltigkeit und Digitalisierung als Querschnittsthemen
- Qualifikationsangebot als Add-on zum Vorbereitungskurs „Ausbildung der Ausbilder“ (ADA-Schein)
- Angebot innerhalb entsprechender Meister*innen- und Techniker*innen Lehrgänge

Ziel des Transferprojekts

- Erkenntnisse hinsichtlich übertragbarer branchenübergreifender Ansätze für eine niederschwellige und dennoch systematische Implementierung
- Begleitendes wissenschaftliches Erkenntnisinteresse:
 - Gelingensbedingungen für einen erfolgreichen Transfer von innovativ-nachhaltigen Bildungsinhalten in die betriebliche Praxis

Kurzer Rückblick: Modellversuche



- **NiB-Scout**

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

NachLeben

GEFÖRDERT VOM



OTTO VON GUERICKE
UNIVERSITÄT
MAGDEBURG

PROFESSUR FÜR
INGENIEURPÄDAGOGIK UND
TECHNISCHE BILDUNG



OTTO VON GUERICKE
UNIVERSITÄT
MAGDEBURG

PROFESSUR FÜR
FACHDIDAKTIK GESUNDHEITS-
UND PFLEGEWISSENSCHAFTEN



NachLeben

Nachhaltigkeit in den Lebensmittelberufen (NachLeben)

Situierte Lehr-Lernarrangements zur Förderung der Bewertungs-,
Gestaltungs- und Systemkompetenz in der betrieblichen Ausbildung

GEFÖRDERT VOM



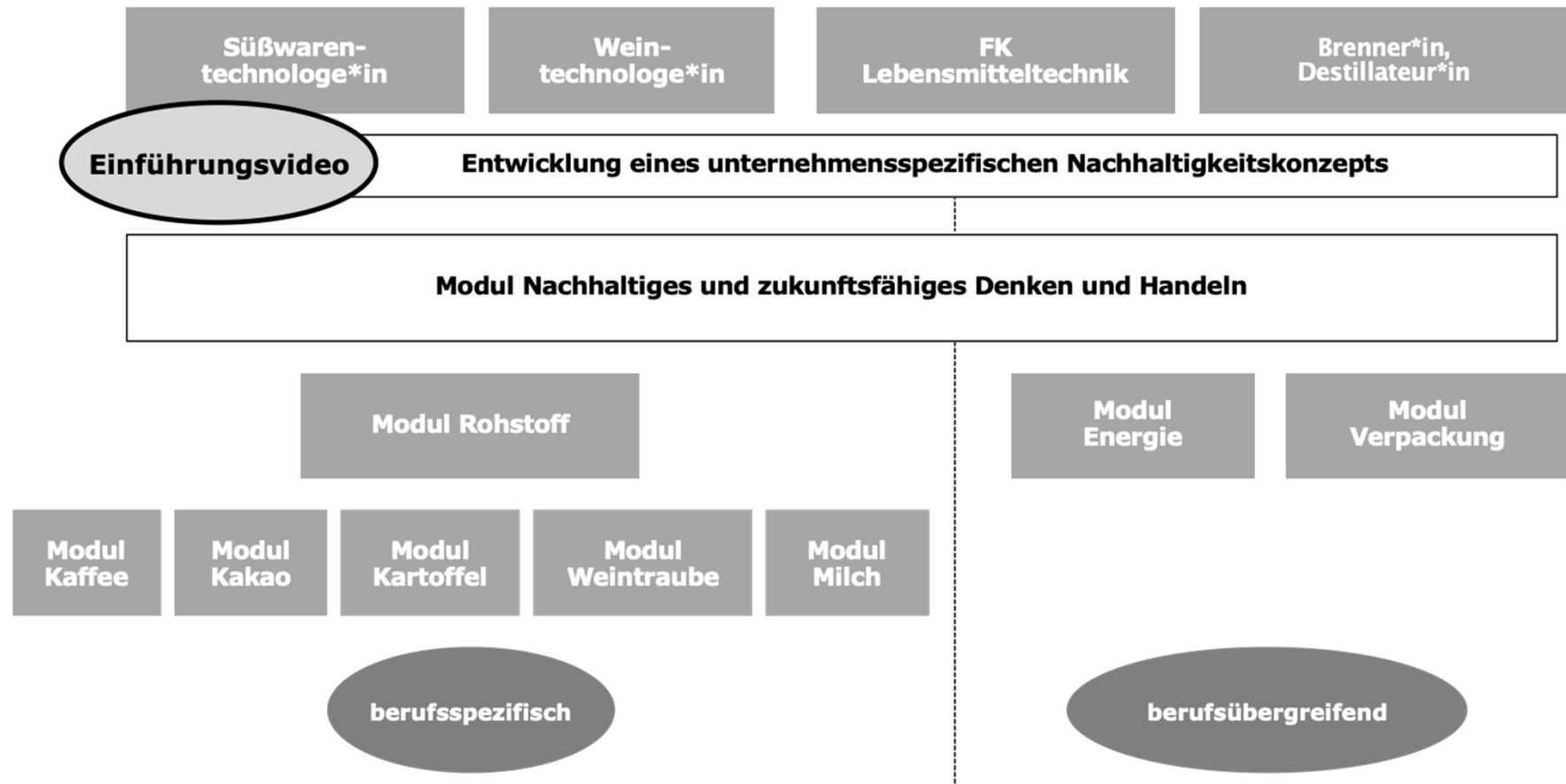
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

Ziel des Modellversuchs

- Entwicklung, betriebliche Erprobung, Evaluation und Verbreitung von nachhaltigkeitsorientierten, situierten Lehr-Lernarrangements (Szenarien)
- Inwieweit lässt sich das Ziel der Entwicklung beruflicher Handlungskompetenz mit den Ansätzen zur Bewertungs- Gestaltungs- und Systemkompetenz vereinbaren?
 - Vermittlung von thematischen Aspekten zum Thema Nachhaltigkeit
 - Kompetenzförderung durch zeitgemäße didaktische Ansätze
 - Nachhaltigkeitsdimensionen in konkreten beruflichen Handlungsfeldern und –situationen einbetten
- Zielgruppe I: Auszubildende in den Lebensmittelberufen
- Zielgruppe II: Ausbilder/innen in der Lebensmittelbranche

Ergebnisse: Modulübersicht




GEFÖRDERT VOM

NachLeben

Start - CoSiTo

nachleben.cosito.net/index.php/start.html

Benutzername Passwort

 Klasse 5/6 Klasse 7/8 Klasse 9/10 Klasse 11/12 Ausbildung ?

Willkommen auf CoSiTo

Auf dieser Website werden verschiedene situierte Lernsequenzen dargestellt. Diese beginnen jeweils mit einem Ankervideo, in dem eine Problemstellung geschildert wird sowie Lösungsansätze aufgezeigt werden. Im Anschluss daran werden die Schülerinnen und Schüler anhand einer komplexen Aufgabenstellung an eine Lösung des Problems herangeführt. Diese wird durch verschiedene Materialien und Medien unterstützt.

<http://www.nachleben.cosito.net>

GEFÖRDERT VOM





NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung

GEFÖRDERT VOM

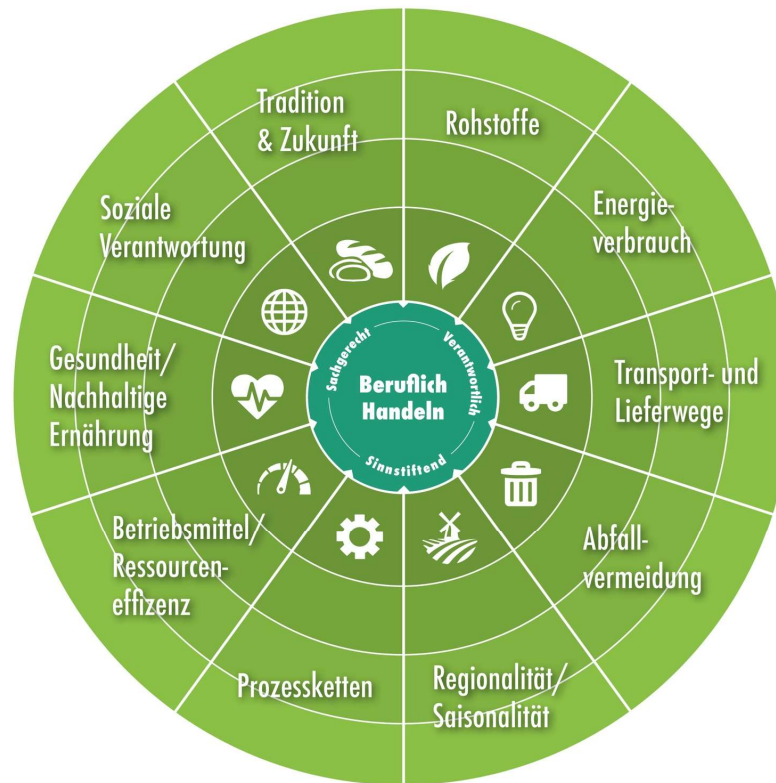


Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

bibb Bundesinstitut für
Berufsbildung



Nachhaltigkeitsdimensionen





NiB-Scout

KOMPETENZANFORDERUNGEN		ENTWICKLUNGSSTUFEN		
		1 NOVIZE	2 PROFFESIONAL	3 EXPERTE
Saisonalität, Regionalität von Produkten und Rohstoffen kennen und berücksichtigen		Basiswissen zu Regionalität/Saisonalität und Anwendung	Vertiefung und Anwendung	Transfer und Verknüpfung in der Betriebspraxis
BESCHREIBUNG Regionale Lebensmittel und Saisonalität gehen häufig Hand in Hand, denn nur was die Natur in der entsprechenden Jahreszeit bzw. Saison zu bieten hat, kann in der Region angebaut werden. Gegenstand dieser Kompetenzdimension ist das umfassende Wissen über die Herkunft und Erzeugung der zum Einsatz kommenden Produkte/Rohstoffe. Weiterführend geht es um Fertigkeiten, die Nutzung und Verwendung solcher Produkte/Rohstoffe in Rezepturen und Backverfahren gemäß weiterer Nachhaltigkeitsaspekte und betrieblichen Kontextfaktoren abzuwägen. Auf der konkreten Handlungsebene steht die Auswahl und Nutzung regionaler, saisonaler Zutaten in neu entwickelten Backwaren/Snacks im Mittelpunkt und ggf. (sofern möglich) die Ausweitung und Etablierung im Betriebskontext.	BEISPIELE	<ul style="list-style-type: none"> - Kenntnisse zu regionalen Erzeugern und konventionellen Produkten (Produktionsbedingungen und Transportwege etc.) - Kenntnisse zu Ökosiegeln, Regionalsiegeln etc. von Produkten - Auswahl von Produkten gemäß Saisonkalender - Kreieren von Angeboten, Backwaren, Snacks unter Auswahl regionaler/saisonaler Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> - lokale/regionale Wertschöpfungsketten verstehen und Vernetzungsmöglichkeiten im Rahmen einzelner Produkte/Angebote erkennen und anwenden - Abwägen mit anderen Aspekten von Nachhaltigkeit und betrieblichen Restriktionen 	<ul style="list-style-type: none"> - saisonale und regionale Produkte im Angebot optimal miteinander kombinieren und dies den Kunden kommunizieren - Verknüpfungen mit anderen Nachhaltigkeitsdomänen (Zukunftsfähigkeit, Verbrauchergesundheit, Regionenentwicklung etc.) erkennen - Etablierung auf Betriebsebene prüfen und ggf. Umsetzung anbahnen
	ZIELE	<ul style="list-style-type: none"> - Problembewusstsein schaffen - Methoden und Lösungsstrategien verstehen und erproben und Ergebnisse reflektieren 	<ul style="list-style-type: none"> - Probleme und Konflikte selbständig erkennen - Methoden und Lösungsstrategien einsetzen und reflektieren - aus Fehlern lernen, Strategien anpassen 	<ul style="list-style-type: none"> - selbstständig Entwicklungsziele setzen und realistisch bewerten - Methoden und Lösungsstrategien zielorientiert und abwägend einsetzen und reflektieren

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung








Thementage_Beispieler.pdf

Start Werkzeuge Dokument

1 / 2 72,7% Anmelden

Kompetenzorientierter Unterricht anhand des Themas Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

THEMENTAG - Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk - 1. Lehrjahr

Zeit	Thema	Inhalte	Methoden	Ablauf - (Lern)Ziele - Kompetenzen	Material
07:30 Uhr bis 07:45 Uhr	Einführung zum Tag	<ul style="list-style-type: none">Besprechung des Tagesablaufs,Erläuterung der Themen und Aufgabenggf. Wiederholung vom Vortag	<ul style="list-style-type: none">AusbildervortragQ&A mit AuszubildendenWiederholungsquiz		
07:45 Uhr bis 08:30 Uhr	Theoretische Grundlagen zum Sauerteig	<ul style="list-style-type: none">Sauerteigarten vorstellen/wiederholenRezept besprechenBerechnungen durchführenVorbereitung der praktischen Einheit	<ul style="list-style-type: none">AusbildervortragQ&A mit AuszubildendenGruppenarbeit, Einzelarbeit		
08:30 Uhr bis 09:15 Uhr	Nachhaltigkeit privat und im Bäckerhandwerk (Einführung) 	<ul style="list-style-type: none">Relevanz von Nachhaltigkeit im eigenen privaten HandelnErfassen der Bereiche: Konsum, Ernährung, Mobilität, Energieverbrauch, AbfallNachhaltigkeitsbereiche des Bäckerhandwerks	<ul style="list-style-type: none">Selbstreflexion zum Thema Nachhaltigkeit mit dem ökologischen Fußabdruck: https://www.fussabdruck.deKategorienkärtchen - in Matrix sortieren (Arbeit in Gruppen)Austausch zur eigenen ArbeitsrealitätVorstellen der Betriebsituationggf. Beobachtungsaufgabe für die praktische Einheit	<ul style="list-style-type: none">Selbsttest Fussabdruck - erster Stopp Ernährung: Wer ist überrascht? Wie sind die Ergebnisse - woran liegt das?Was hat das mit der Bäcker Ausbildung zu tun?Transfer zum beruflichen Handeln - Nachhaltigkeitsbereiche des Bäckerhandwerks zusammentragen - Fußabdruck einer Bäckerei?Leitfrage: z.B. Woher kommen die Rohstoffe?	<ul style="list-style-type: none">Moderationskoffer,Beamer/LaptopInternetfähige Geräte (z.B. Smartphone)
15 Minuten Pause					
09:30 Uhr bis 12:00 Uhr	Praktische Einheit „Sauerteig“ 	<ul style="list-style-type: none">praktisches Arbeiten und Verarbeiten des Sauerteiges, Portionierung, Ruhezellen,BackenErgebnisse vorstellen	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges ArbeitenArbeiten in TeamsAnleitung durch den Ausbilder	<ul style="list-style-type: none">Rohstoffe erklären, Hintergrundwissenggf. Verknüpfung mit Thema Energieeffizienz,Auswertung der Backergebnisse (Feedback)	
30 Minuten Pause					
12:30 Uhr bis 15:30 Uhr	Praktische Einheit in der Backstube zum Thema „Franzbrötchen“ 	<ul style="list-style-type: none">praktisches Arbeiten und Herstellen des Plunderteiges, VerarbeitungBackenErgebnisse vorstellen	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges ArbeitenArbeiten in TeamsAnleitung durch den Ausbilder	<ul style="list-style-type: none">Rohstoffe erklären, Hintergrundwissenggf. Verknüpfung mit Thema RohstoffeAuswertung der Backergebnisse (Feedback)	
15:30 Uhr bis 16:00 Uhr	Säubern der Backstube 	<ul style="list-style-type: none">AufräumenSäubern von Geräte und MaterialienResteverwertungVerwertung der Backwaren	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges ArbeitenArbeiten in TeamsAnleitung durch den Ausbilder	<ul style="list-style-type: none">Verknüpfung mit den Nachhaltigkeitsthemen - Ressourcenschonung, Resteverwertung, Abfallvermeidung, Mülltrennungwas passiert mit den fertigen Backwaren?	
16:00 Uhr bis 16:30 Uhr	Zusammenfassung, thematische Klammer, Ausblick auf den nächsten Tag 	<ul style="list-style-type: none">Tagesquiz mit Bezugspunkten zu den praktischen Aufgaben des Tages und der Nachhaltigkeitsaspekte	<ul style="list-style-type: none">Onlinequiz mit MentimeterEinzel oder in TeamsDiskussion	<ul style="list-style-type: none">Durchführen der QuizrundenAuswertung der Ergebnisse,Hintergrundinformationen zu Fragen und Antworten	<ul style="list-style-type: none">Internetfähige Geräte (z.B. Smartphone)




Thementage_Beispieler.pdf





Start Werkzeuge Dokument

2 / 2 72,7% Anmelden

Kompetenzorientierter Unterricht anhand des Themas Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

PROJEKTTAG - Saisonalität / Regionalität - 1. Lehrjahr



Zeit	Thema	Inhalte	Methoden	Ablauf - (Lern)Ziele - Kompetenzen	Material
07:30 Uhr bis 08:00 Uhr	Einführung zum Tag	<ul style="list-style-type: none">Besprechung des Tagesablaufs,Erläuterung der Themen und Aufgabenggf. Wiederholung vom Vortag	<ul style="list-style-type: none">AusbildervortragQ&A mit AuszubildendenWiederholungsquiz		
08:00 Uhr bis 12:00 Uhr	Projektarbeit zum Thema „Herzhafter Snack mit regional/ saisonalen Zutaten“ Aufgabenstellung: <ul style="list-style-type: none">Verwendung saisonalen/ regionalen ZutatErstellung des Rezeptes, Berechnung der Zutaten, Erstellung Einkaufsliste (Vortag)Kalkulation des VerkaufspreisesKreativer Produktnameansprechende Präsentation 	<ul style="list-style-type: none">Praktisches Arbeiten in der Backstube	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges Arbeiten in TeamsBeobachtung durch den AusbilderAnsprechpartner, Hilfestellung	<ul style="list-style-type: none">Selbstständigkeit, TeamarbeitZeitmanagementUmgang mit Rohstoffen	<ul style="list-style-type: none">Warenkörbe gemäß Einkaufsliste vom Vortag
Pausen (insgesamt 45 Minuten) individuell					
12:45 Uhr bis 14:30 Uhr	Fortsetzung: Projektarbeit zum Thema „Herzhafter Snack mit regional/ saisonalen Zutaten“	<ul style="list-style-type: none">Praktisches Arbeiten in der Backstube	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges ArbeitenArbeiten in TeamsAnleitung durch den Ausbilder	<ul style="list-style-type: none">Selbstständigkeit, TeamarbeitZeitmanagementUmgang mit Rohstoffen	
14:30 Uhr bis 15:30 Uhr	Präsentation der Ergebnisse und Auswertung 	<ul style="list-style-type: none">Umsetzung der Aufgabenstellung prüfenFeedback und Verbesserungshinweise	<ul style="list-style-type: none">Gruppenpräsentationen	<ul style="list-style-type: none">Präsentationsfähigkeit,KommunikationErläuterung der fachlichen Vorgehensweise	
15:30 Uhr bis 16:00 Uhr	Säubern der Backstube 	<ul style="list-style-type: none">AufräumenSäubern von Geräte und MaterialienResteverwertungVerwertung der Backwaren	<ul style="list-style-type: none">selbstständiges ArbeitenArbeiten in TeamsAnleitung durch den Ausbilder	<ul style="list-style-type: none">Verknüpfung mit den Nachhaltigkeitsthemen - Ressourcenschonung, Resteverwertung, Abfallvermeidung, Mülltrennungwas passiert mit den fertigen Backwaren?	
16:00 Uhr bis 16:30 Uhr	Zusammenfassung, thematische Klammer, Ausblick auf den nächsten Tag 	<ul style="list-style-type: none">Tagesquiz mit Bezugspunkten zu den praktischen Aufgaben des Tages und der Nachhaltigkeitsaspekte	<ul style="list-style-type: none">Onlinequiz mit KahootEinzel oder in TeamsDiskussion	<ul style="list-style-type: none">Durchführen der QuizrundenAuswertung der Ergebnisse,Hintergrundinformationen zu Fragen und Antworten	<ul style="list-style-type: none">Internetfähige Geräte (z.B. Smartphone)

GEFÖRDERT VOM

Reflexion der Modellversuchsarbeit

Wie kann die Integration von BBNE in die Berufs(aus)bildung gelingen?

- Standardberufsbildposition
 - Nachhaltigkeit ist kein Extrathema, sondern ein Querschnittsthema
 - Anknüpfungspunkte aus dem beruflichen Handeln heraus
 - Reine Wissensvermittlung ist nicht ausreichend
 - Reflexion/ Diskussion
 - Nachhaltigkeitsdreieck als guter Ankerpunkt
 - Förderung der System-, Bewertungs-, Gestaltungskompetenz
 - Zum eignen Handeln motivieren
 - Nachhaltigkeit ist kein Verzicht
 - Nicht mit Megaproblemen überfordern
 - Dilemmata und Ohnmachtsgefühl
 - Nicht belehren – sensibilisieren
 - Kleine, eigenständige Projekte
 - Motivation durch Bewusstmachung, was (implizit) bereits getan wird
 - (Weiterbildungs-)Angebote und Materialien für das Berufsbildungspersonal
-

GEFÖRDERT VOM



Materialien

NachLeben

Materialien: www.nachleben.net



Lehr-Lernplattform:
www.nachleben.cosito.net



NiB-Scout

Materialien: www.nib-scout.de



NiB-Scout APP:
www.app.nib-scout.de/download



GEFÖRDERT VOM





NachDenkEr
Nachhaltiges Denken Erleben

Nachhaltigkeit in der betrieblichen Berufsausbildung der Lebensmittelbranche

Gestaltungsorientierte Qualifizierungsmodule für das
Ausbildungspersonal im Lebensmittelhandwerk und in der
Lebensmittelindustrie

GEFÖRDERT VOM

Transferprodukte und -ergebnisse

Im Ergebnis entstanden kurzzyklische Module, welche Inhalte und Materialien aus den Modellversuchen beinhalten und flexibel innerhalb der entstandenen Transferprodukte eingesetzt werden konnten. Die Transferprodukte von NachDenkEr umfassen:

- Präsenzseminare „Nachhaltig ausbilden“
- Transfer und Integration der Module
Fortbildungsveranstaltungen/Meisterkurse
- Präsenzseminare „Digitalisierung in der Ausbildung“
- Transfer und Integration der Module in die Weiterbildung der
überbetrieblichen Ausbilder*innen
- Web Based Trainings (WBTs) zu den Themen Nachhaltigkeit und
Digitalisierung

GEFÖRDERT VOM



Interviewstudie

Forschungsfrage:

Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?

Datenerhebung:

- Experteninterview (MEUSER/NAGEL, GLÄSER/ LAUDEL)
- Interviewpartner*innen: Ausbildungsverantwortliche von Ausbildungsbetrieben im Bäckerhandwerk (n=5) sowie Lehrkräfte der überbetrieblichen Ausbildungsstätten (n=5)

Datenauswertung

- Induktive Kategorienentwicklung (MAYRING)

Zielstellung

- Aktuelles Bild über das Verständnis und die Umsetzung von Nachhaltigkeit und Digitalisierung innerhalb der betrieblichen Ausbildung
- Bedarfe und Herausforderungen

Interviewergebnisse

Was wird in der Berufsbildungspraxis des Bäckerhandwerks unter Nachhaltigkeit und Digitalisierung verstanden?

Nachhaltigkeit

- Komplexer Begriff
- nachhaltige Nutzung von Ressourcen (Lebensmittel)
- Abfall(recycling) - Kunststoff und Gesundheit
- Verzicht, Sparsamkeit

Digitalisierung

- Nutzung digitaler Endgeräte
- Abwendung von der Arbeit mit Papier
- Nutzung digitaler Medien
- Eng gefasster Digitalisierungsbegriff

GEFÖRDERT VOM

Interviewergebnisse

Wie werden die Themen Nachhaltigkeit und Digitalisierung bereits innerhalb der Ausbildung umgesetzt?

- Beiläufig, durch Reflexionsgespräche oder wenn das entsprechende Material vorhanden ist
- Digitalisierung (i.d.S. Umgang mit Endgeräten und Software) wird vorausgesetzt
- Fokus: Tagesgeschäft und prüfungsrelevante Themen
- Anknüpfungspunkte (Nachhaltigkeit als Querschnittsthema) werden nicht erkannt (Bsp.: Regionalität, Lebensmittelverschwendung)

GEFÖRDERT VOM



Interviewergebnisse

Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?

Rahmenbedingungen

- Offenheit und Unterstützung durch die Unternehmensleitung
 - Zeit
 - Geld
- Moderne Ausstattung, gute Infrastruktur

Unterstützende Angebote und Informationen

- Broschüren und Informationsmaterial über Neuerungen
- Umsetzungskonzepte
- Didaktisch-methodisch aufbereitete Materialien
 - Zielgruppenspezifisch
 - Anwendungsorientiert
 - sofort einsetzbar
 - Frei zugänglich
- Weiterbildungsangebote (doppelte Vermittlung)

GEFÖRDERT VOM

Interviewergebnisse

Was sind aus Sicht des Berufsbildungspersonals Gelingensbedingungen zur Integration neuer Bildungsinhalte in die betriebliche Ausbildungspraxis?

Kooperationen

- Zusammenarbeit und Absprachen mit beteiligten Akteuren der Ausbildung: ÜLU-Stätten, Betrieben und Berufsschulen
- Zeitmangel, Themen alleine zu vermitteln

Ausbildungspersonal

- Begeistertes Ausbildungspersonal
- Willen zur Weiterbildung
- Offenheit für neue Themen
- Intrinsische Motivation der Auszubildenden wecken

GEFÖRDERT VOM

Fazit



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Verbundleitung:

Michael Rothe

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk
Nord (ADB Nord gGmbH)

Zum Handwerkszentrum 1
21079 Hamburg

E-Mail: mr@adb-nord.de

<https://nachdenker-bbne.de>