

„NaReLe“ verfolgt das Ziel,
gemeinsam mit Unternehmen der Lebensmittelindustrie
nachhaltig ausgerichtete Lernaufgaben („Resonanzräume“)
für den Einsatz in der Berufsausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik
zu entwickeln, zu erproben, zu implementieren und zu verbreiten.

Durch dieses Vorgehen werden bei mehreren betrieblichen Akteursgruppen Resonanz Erfahrungen für ein
nachhaltigkeitsorientiertes berufliches Handeln in der Lebensmittelindustrie ermöglicht.

Ordnungsrechtliche Vorgaben

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
- Umweltschutz,
- Bereitstellen und Vorbereiten von Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
- Steuern von Produktionsprozessen,
- Bereitstellen und Einsetzen von Verpackungsmaterialien sowie Verpacken von Produkten,
- ...

Didaktische Zugänge

- Subjektorientierung
- Lebenssituationsorientierung
- Problemorientierung
- Mehrdimensionalität
- Multiperspektivität
- Wissenspluralität
- Kontextualisierung
- Handlungsorientierung
- Gestaltungsorientierung
- Wissenschaftsorientierung
- Kontroversität
- Kritik

Kompetenzen

- Sinnvoller Umgang mit Widersprüchen zwischen Effizienz- und Nachhaltigkeitsrationalität:
- Systemisches, vernetztes Denken
 - Verstehen kreislaufwirtschaftlicher Strukturen und Lebenszyklen
 - Fähigkeit zum Umgang mit Komplexität
 - Kommunikations- und Beratungskompetenz
 - Soziale Sensibilität und interkulturelle Kompetenz
 - Wertorientierungen im Zusammenhang mit nachhaltiger Entwicklung

Referenzrahmen für Resonanzräume

Konstruktion von Resonanzräumen

Erprobung von Resonanzräumen

Verstetigung und Expansion

Fragestellungen

- Was bedeutet Nachhaltigkeit für mich / meinen Arbeitsplatz / meinen Betrieb?
- Welchen Einfluss habe ich (an meinem Arbeitsplatz) auf die betriebliche Ressourceneffizienz bzw. -schonung?
- Wie können Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter nachhaltigen und fertigungstechnischen Gesichtspunkten bereitgestellt werden?
- ...

Konstruktionsleitlinien

- Offenheit
- Komplexität
- Prozessorientierung
- Widerspruchsorientierung
- Ermöglichung der Selbststeuerung
- Ermöglichung der Selbstreflexion
→ „Wirklichkeit“ entsteht bei Bearbeitung

Betriebliche Lernformen

- informelles Lernen ← ... → formales Lernen
- situatives Lernen ← ... → systematisches Lernen
- on the job ← near the job → off the job
- wahrnehmen ← ... → erproben ← ... → reflektieren

Organisation

- der Zeitplanung
- des Arbeitsplatzes
- der Arbeitsmaterialien
- der Auszubildenden
- des Ausbildungspersonals
- der Dokumentation

Realisierung

- Erörterung der Aufgabenstellung
- Selbstständige Bearbeitung der Arbeits- und Lernaufgabe
- Kontinuierliche Dokumentation der Arbeits- und Lernprozesse und Sicherung der (Arbeits- und Lern-) Ergebnisse
- Selbst- und Fremdreflexion des Arbeits- und Lernprozesses

Reflexion

- der (Arbeits- und Lern-) Ergebnisse
- der Dokumentation
- der Präsentation
- der Reflexion
- Überarbeitung und Erweiterung des Resonanzraum-Designs

Lateraler Transfer

- Transfer der Projektergebnisse auf weitere Ausbildungsberufe der Lebensmittelbranche
- Wissenschaftliche Publikationen zum Modellversuch
- Projektpublikationen in (branchenbezogenen) Medien
- OER-basierte Publikation der Lernaufgaben

Horizontaler Transfer

- Ausrichtung von überregionalen Erprobungs- und Verstetigungsworkshops zur Weiterbildung und Vernetzung des Berufsbildungspersonals
- Bekanntmachung der Lernaufgaben in weiteren Betrieben der Lebensmittelbranche
- OER-basierte Publikation der Lernaufgaben

Vertikaler Transfer

- Nutzung der Lernaufgaben in weiteren Ausbildungsberufen der Projektpartnerbetriebe (Mikroebene)
- Aussprache von Empfehlungen an Branchenpartner (Mesoebene)
- Aussprache von Empfehlungen an bundesweite Akteure (Exoebene)
- Aussprache von Empfehlungen an globale Akteure (Makroebene)
- OER-basierte Publikation der Lernaufgaben