



Salon 4: Wie lässt sich BBNE in Lebensmittelhandwerk u. -industrie konkret umsetzen? Gestaltungshilfen der Modellversuche

NiB-Scout

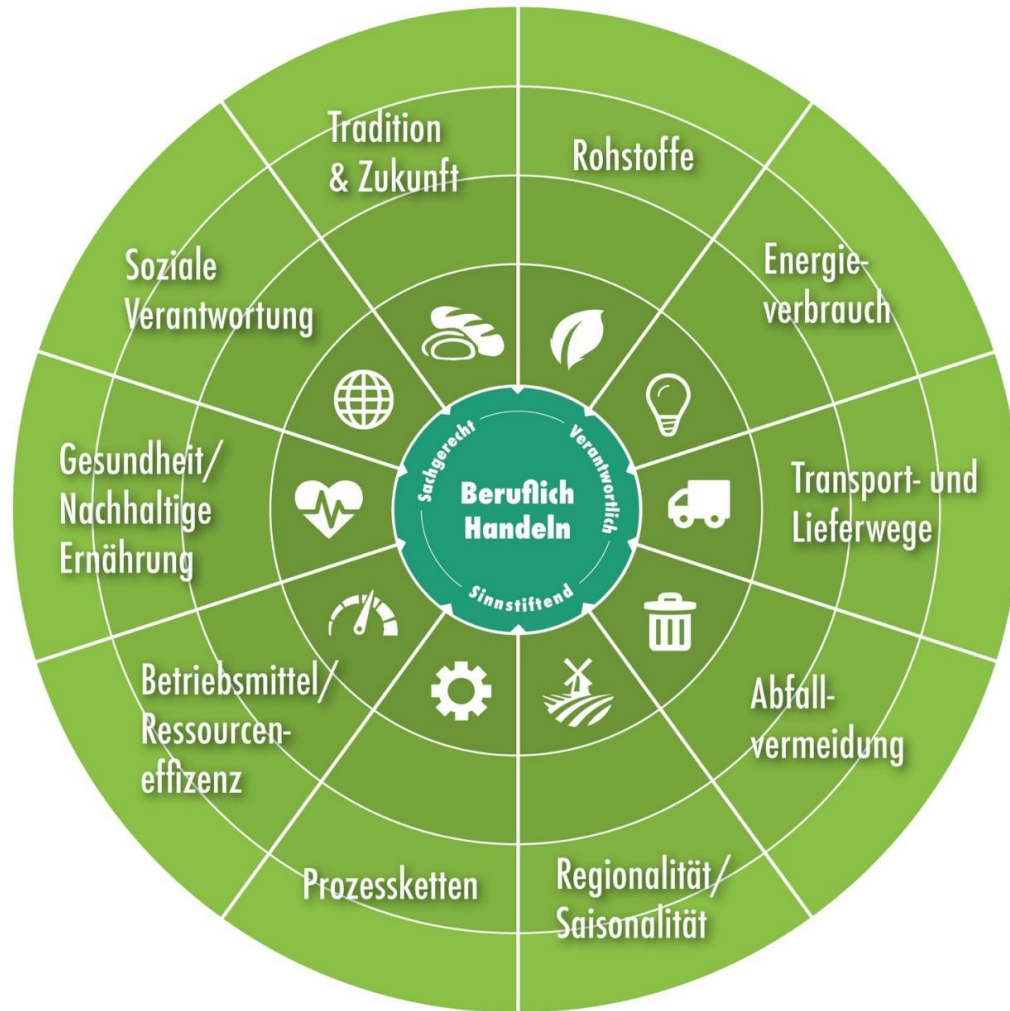
Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk – Was haben wir umgesetzt?



- Integration des Themas Nachhaltigkeit als Bestandteil der fachpraktischen Ausbildung
- Erarbeitung von nachhaltigkeitsrelevanten Dimensionen für den Beruf
- Erarbeitung eines methodisch-didaktischen Konzept für die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU)
- Qualifizierung des Ausbildungspersonals (ÜLU)
- Digitales Lerntool „NiB-Scout“ zur systematischen Unterstützung der Kompetenzentwicklung

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk - Kompetenzdimensionen



Jede Kompetenzdimension umfasst

- Wissen
- Fertigkeiten
- Personale Kompetenzen (Sozial- und Selbstkompetenz)

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk - Kompetenzmatrizen



		ENTWICKLUNGSSTUFEN		
		1 NOVIZE	2 PROFESSIONAL	3 EXPERTE
		Basiswissen zu Regionalität/Saisonalität und Anwendung	Vertiefung und Anwendung	Transfer und Verknüpfung in der Betriebspraxis
Wissen & Fertigkeiten	Er/Sie kennt Saisonkalender für Obst und Gemüse	Er/Sie kennt lokale und regionale Wertschöpfungsketten	Er/Sie ist in der Lage saisonale und regionale Produkte im Angebot optimal miteinander kombinieren und dies den Kunden kommunizieren	
	Er/Sie kennt regionale Erzeuger und deren Erzeugnisse im Bereich der Grundrohstoffe (Milchprodukte, Eier, Mehl etc.)	Er/Sie kennt betriebliche Restriktionen bei der Umsetzung von Saisonalität und Regionalität	Er/Sie ist in der Lage Verknüpfungen mit anderen Nachhaltigkeitsdimensionen (Transport, Gesundheit etc.) zu erkennen, Synergien zu nutzen und Dilemmata abzuwägen	
	Er/Sie kennt verschiedene Produkt- und Rohstoffsiegel (Bio, regional etc.)	Er/Sie ist in der Lage Wertschöpfungsketten einzuordnen und Vernetzungsmöglichkeiten bei einzelnen Angeboten zu erkennen und anzuwenden		
	Er/Sie ist in der Lage, Obst und Gemüse aus regionalem und saisonalem Anbau auszuwählen	Er/Sie ist in der Lage Aspekte von Saisonalität und Regionalität mit anderen Nachhaltigkeitsaspekten in Beziehung setzen	Er/Sie ist in der Lage Ideen und Strategien im Umgang mit saisonalen und regionalen Produkten zu bewerten, auf Betriebsebene zu prüfen und diese ggf. anzubahnen	
	Er/Sie ist in der Lage Backwaren und Snacks unter Nutzung regionaler/saisonaler Zutaten zu kreieren			
Sozial- & Selbstkompetenzen	Er/Sie kann die Anwendung des Saisonkalenders anderen (im Team) erklären	Er/Sie kann Probleme und Konflikte im Kontext von Regionalität und Saisonalität erkennen und entsprechend handeln	Er/Sie setzt eigenständig Entwicklungsziele und kann diese realistisch bewerten	
	Er/Sie entwickelt mit anderen (im Team) Lösungsstrategien zur Entwicklung und Produktion regionaler/saisonaler Backerzeugnisse	Er/Sie kann Methoden und Lösungsstrategien im Team kommunizieren und erklären	Er/Sie setzt individuell und im Team Methoden und Lösungsstrategien zielorientiert ein, kann diese abwägen, reflektieren und dazu im Team argumentativ kommunizieren	
	Er/Sie reflektiert die Vorteile bzw. Einschränkungen saisonaler sowie regionaler Produkte	Er/Sie ist kann aus Fehlern lernen und Handlungsstrategien entsprechend anpassen		
	Er/Sie ist offen für Ernährungstrends und kann entsprechend neue Angebote kreieren			

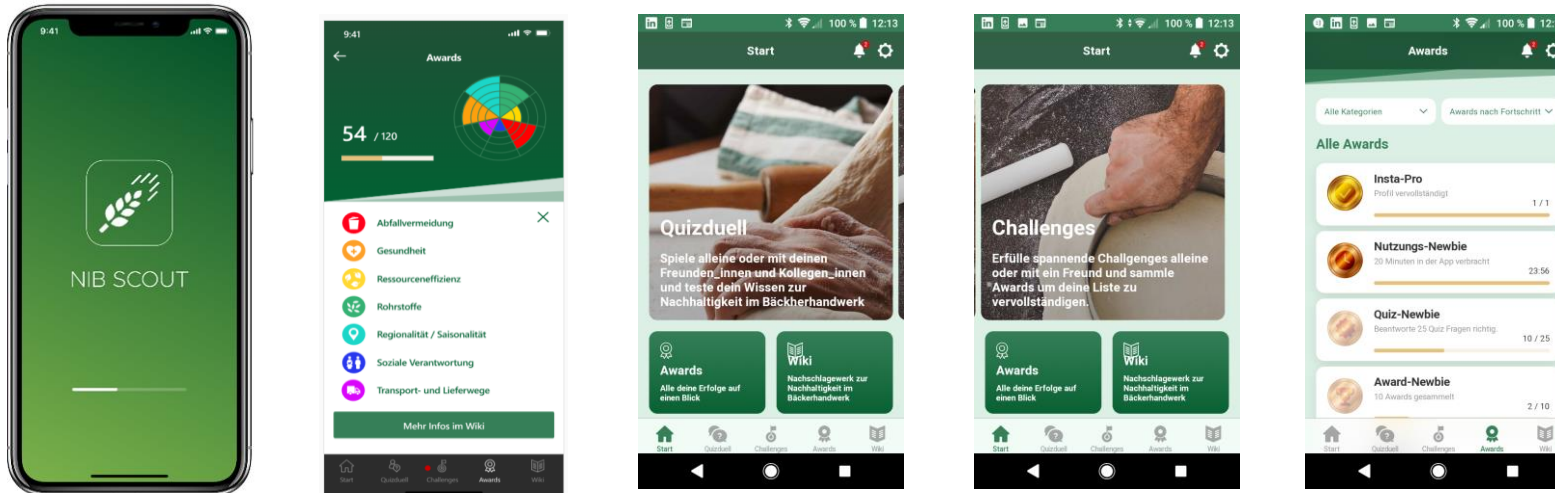
- Kompetenzmatrizen für alle 10 Dimensionen
- Jede Kompetenzmatrix gliedert sich in drei Entwicklungsstufen
- Orientierung für das (über-)betriebliche Ausbildungspersonal zur eigenen Gestaltung von Lerngelegenheiten
- Stufe 1: Basiswissen und dessen Anwendung
- Stufe 2: Vertiefung und komplexere Anwendung
- Stufe 3: Fokus auf Transfer in die betriebliche Praxis und die Reflexion möglicher Widersprüche zwischen den drei Bereichen nachhaltigen Handelns (Ökologie, Ökonomie, Soziales)

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk – Umsetzungsstrategie ÜLU



- Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) als zentrales Handlungsfeld
- ÜLU als Transmissionsriemen - fachbezogene Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit wird initiiert und betriebsübergreifend implementiert
- Integration fachbezogener Nachhaltigkeitsthemen kann über die in der Ausbildung strukturell verankerten ÜLU-Wochen in der Breite Wirkung entfalten

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk – in der ÜLU



- fachbezogene Integration von Nachhaltigkeitsthemen in den ÜLU-Plänen für alle drei Ausbildungsjahre und Handreichungen für das Ausbildungspersonal
- Handlungsorientierte Umsetzung in der ÜLU – nachhaltigkeitsbezogene Kompetenzentwicklung durch das eigene TUN
- Verbindung von analogen und digitalen Lernräumen insb. durch die **NiB-Scout App**

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk – Materialien...



- ...sind zum Download verfügbar unter: <https://nib-scout.de/> (Ergebnisse)
- ÜLU-Plänen für alle drei Ausbildungsjahre, Handreichungen für das Ausbildungspersonal und ergänzende Unterlagen
- **NiB-Scout App – Infos / Installationslink über <https://nib-scout.de/>**



Kontakt zum Modelvorhaben unter: <https://nib-scout.de/>



NiB-Scout

Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk





NachDenkEr

Nachhaltiges Denken Erleben

**Gestaltungsorientierte Qualifizierungsmodule für das
Ausbildungspersonal im Lebensmittelhandwerk und in der
Lebensmittelindustrie**

GEFÖRDERT VOM

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
 - Erfolgsfaktoren und -barrieren für eine branchenübergreifende Implementation



NachDenkEr
Nachhaltiges Denken Erleben

**Weitere Informationen und
Termine unter
www.nachdenker-bbne.de**

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Bundesinstitut für
Berufsbildung