



Fotos  
Titel:  
Colourbox.de  
Universität  
Vechta/Meckel  
Universität Vechta/  
bitters.de

Stand 06/2017

## Organisatorisches

### Teilnahmevoraussetzung

Abschluss und praktische Tätigkeit als ErzieherIn, SozialarbeiterIn oder LehrerIn. Mit dieser Weiterbildung sprechen wir Personen an, die sich gegenwärtig oder zukünftig für Verpflegungskonzepte im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung in ihrer Institution einsetzen (möchten).

Mindestteilnehmerzahl: 10, maximal 12 Personen

### Lern- und Arbeitsformen

Drei Themenfelder zu jeweils 12 Stunden als Präsenzveranstaltungen. Die Durchführung erfolgt an insgesamt sechs Weiterbildungstagen und setzt sich zusammen aus Vorträgen und Gruppenarbeit.

### Abschluss

Die Weiterbildung schließt mit einer Teilnahmebescheinigung und einem Zertifikat ab. Für den Zertifikatserwerb wird während der Veranstaltungstage ein Portfolio erarbeitet. Der Inhalt des Portfolios hat die Erstellung einer Konzeptentwicklung für ein nachhaltiges Ernährungskonzept der Institution zum Ziel.

### ReferentInnen

Frau Prof. Dr. Christine Meyer (Universität Vechta)

Frau M.Ed. Julia Preisigke (Universität Vechta)

Herr Prof. Dr. Marco Rieckmann (Universität Vechta)

Herr Prof. Dr. Steffen Wittkowske (Universität Vechta)

## Termine und Kontakt

### Veranstaltungen

Fr. 20. Oktober 2017, 14-18 Uhr (Raum R117a)  
Sa. 21. Oktober 2017, 9.30-18 Uhr (Raum R117a)

Fr. 17. November 2017, 14-18 Uhr (Raum R127)  
Sa. 18. November 2017, 9.30-18 Uhr (Raum R127)

Fr. 19. Januar 2018, 14-18 Uhr (Raum R127)  
Sa. 20. Januar 2018, 9.30-18 Uhr (Raum R127)

### Kosten

350,- € (Gesamtkosten inkl. Arbeitsmaterialien)

### Veranstaltungsort

Universität Vechta

### Bei inhaltlichen Fragen wenden Sie sich bitte an

Prof. Dr. Christine Meyer

E-Mail: [christine.meyer@uni-vechta.de](mailto:christine.meyer@uni-vechta.de)

### Anmeldung

Eine Anmeldung ist nur für alle drei Veranstaltungsböcke möglich. Anmeldeschluss ist der 22. September 2017.  
Die Anmeldung senden Sie bitte an:

Universität Vechta

Koordination Wissenschaftliche Weiterbildung

Driverstraße 22

D-49377 Vechta

Fon: +49 (0) 4441.15 166

E-Mail: [zww@uni-vechta.de](mailto:zww@uni-vechta.de)



**Berufsbegleitende Weiterbildung**

**Nachhaltige Ernährung in KITA, Schule  
& Einrichtungen der Sozialen Arbeit**



## Hintergrund

### Was wollen wir essen? Und: Wie wollen wir essen?

Diese beiden Fragen stellen wir uns jeden Tag neu - insbesondere, wenn wir im Kindergarten, in einer sozialen Einrichtung für Kinder und Jugendliche, z.B. im Jugendzentrum oder in einer stationären Wohngruppe oder als LehrerIn in einer Ganztagschule arbeiten. Als professionell zuständiges Fachpersonal in diesen Einrichtungen sind wir zuständig für die Ernährung der Kinder und Jugendlichen, für die wir Verantwortung übernommen haben.

In den letzten Jahrzehnten sind Kinder und Jugendliche in einer rasant anwachsenden Anzahl tagsüber zunehmend in Einrichtungen außerhalb der Familie betreut und dort auch täglich mit Nahrung versorgt worden. In der Zukunft nimmt die **Gemeinschaftsverpflegung** außerhalb der Familie weiterhin zu. Damit steigt die Verantwortung der Fachkräfte bezüglich der Ernährung noch weiter an.

Mit jeder Mahlzeit in der betreuenden, erziehenden oder bildenden Einrichtung werden gemeinsame Mahlzeiten als besondere soziale Situationen gestaltet und es findet viel mehr als nur Nahrungsaufnahme statt. Mit der Auswahl des Essens und der Tischgestaltung setzen Institutionen fachliche Standards in der Ernährungs- und Esskultur, die den Kindern und Jugendlichen vermittelt werden sollen.

Im Laufe dieses Weiterbildungsprogramms werden Zusammenhänge nachhaltiger, regionaler, gesundheitsförderlicher und politischer Bildung verdeutlicht und in ein gemeinsam erarbeitetes Konzept zur nachhaltigen Ernährung einmünden. ErzieherInnen, LehrerInnen und SozialarbeiterInnen lernen Handlungsmethoden für die Gestaltung der Essenssituation in Form von Ernährungsüberzeugungen und pädagogischen Ideen kennen.

## Inhalte

Dieses Qualifizierungsprogramm setzt sich aus drei Themenblöcken mit jeweils 12 Stunden zusammen und setzt einen Schwerpunkt auf die Ernährung in Einrichtungen, in denen Kinder und Jugendliche täglich gemeinschaftlich Nahrung zu sich nehmen. Über drei Wochenenden hinweg werden folgende Themen behandelt:

### Ernährung – Nahrung – Essen

- Weshalb wir essen: Ernährung aus biologisch-anthropologischer Perspektive
- Wie wir essen: Zusammensetzung der Nahrung, Technik der Zubereitung, Konservierung, Verzehrformen
- Aus der Natur für den Menschen

### Esskultur und Tischgesellschaft

- Die Verantwortung der Fachkräfte für Ernährung und Esskultur
- Ernährungssozialisation und -bildung
- Erzieherische, (sozial-)pädagogische und bildende Anforderungen und Herausforderungen an die Ernährungsgestaltung

### Grundlagen von Nachhaltigkeit und nachhaltiger Ernährung

- Nachhaltigkeit und Ernährung
- Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung
- Nachhaltige Ernährung in der Einrichtung leben

## Anmeldung

### Nachhaltige Ernährung in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
Vorname

\_\_\_\_\_  
Name der Einrichtung

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ, Ort

\_\_\_\_\_  
Beruf

\_\_\_\_\_  
Fon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Rechnungsadresse (falls abweichend)

Nach Eingang der Anmeldung geht Ihnen eine schriftliche Zahlungsaufforderung zu.

Ein Rücktritt ist bis spätestens zwei Wochen vor Beginn der ersten Blockveranstaltung gegen eine Organisationsgebühr von 60,- € möglich. Bei späterem Rücktritt wird die Teilnahmegebühr einbehalten. Der Kurs kommt nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl zustande.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die Weiterbildung zu den o. g. Bedingungen an:

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Datum - Ort