

VeDaB-Flyer

Fortbildung, Präsenz

TMPCulinary Medicine-2023-23-003 Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Das globale Ernährungskonzept Planetary Health Diet - SchülerInnen über themenbezogene Kochkurse zu nachhaltigen und gesundheitsfördernden Entscheidungen beim Essen befähigen

Dieses innovative Fortbildungsangebot befähigt die Teilnehmenden, Konzepte für Schulentwicklungsprozesse hin zu nachhaltiger Entwicklung im zentralen Aktionsfeld Ernährung zu entwickeln, die Teil eines Plans zur Umsetzung von BNE an der eigenen Institution in Zusammenarbeit mit dem gesellschaftlichen Umfeld der Schule sein können. Wie und was wir essen ist nicht nur eine wesentliche Determinante von individueller Gesundheit und Wohlbefinden. Die Art und Weise der Ernährung beeinflusst auch wichtige Nachhaltigkeitsaspekte wie Ressourcenverbrauch, Emission von Treibhausgasen und Biodiversität und sie hat erhebliche Auswirkungen auf Kulturlandschaft und Gesellschaft. Wissenschaft und Politik stehen vor der drängenden Herausforderung, Maßnahmen zu erarbeiten, die der ständig wachsenden Weltbevölkerung auch in Zukunft eine gesundheitsfördernde und sichere Ernährung innerhalb der planetaren Grenzen ermöglichen und soziale Ungleichheiten verringern. Weltweite Referenz für einen entsprechenden Lösungsvorschlag ist die Planetary Health Diet der EAT-Lancet-Kommission. Die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) sind dazu grundsätzlich konkordant. Dies schließt verbleibende Differenzen unter anderem bei den Vorgaben für den Milch- und Fleischkonsum ein (Quellen etc. siehe anliegendes PDF-Dokument). Beide Empfehlungen stellen die Grundlage für ein Inverted Classroom-Konzept zur Nachhaltigkeitsbildung für das Studium generale an Hochschulen dar. Das innovative Lehrkonzept mit Praxisteil im Teaching Kitchen wurde vom Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen (IfE) in Kooperation mit Culinary Medicine Deutschland e.V. entwickelt und 2022 an der Universität Göttingen pilotiert. Das ganzheitliche und transformative Konzept zur Ernährungsbildung bedient sich Lerninhalten, Lernumgebungen und Pädagogik, die lernendenorientiert, partizipativ, multiperspektivisch und durch das Setting Lehrküche hochgradig praktisch und interaktiv sind (siehe PDF-Anlage). In der VEDAB-Fortbildung wird das pädagogische Konzept auf das Setting Schule übertragen. Dazu lernen die Teilnehmenden zunächst das Konzept der Planetary Health Diet und der Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung kennen. Dabei werden verschiedene Perspektiven der komplexen Nachhaltigkeits- und Gesundheitsdefinition (vgl. 17 SDGs der UNESCO) gleichzeitig eingenommen. Im folgenden Praxisteil werden die theoretischen Lerninhalte in der Lehrküche praktisch und interaktiv in die Lebenswelt Kochen und Essen transformiert. Gelingensfaktoren für die Umsetzung eines solchen Lehrformats in der eigenen Schule werden diskutiert.

Alle Teilnehmenden erhalten Materialien, die zur Entwicklung eines BNE-Konzepts im Themenfeld Ernährung an der eigenen Institution genutzt werden können.

Der Bildungsverein Culinary Medicine Deutschland e.V. ist zertifizierter BNE-Akteur:

<https://www.unesco.de/bildung/bne-akteure/culinary-medicine-deutschland-ev-kueche-kochen-kompetenz-teaching-kitchens>

Die Fortbildungsveranstaltung findet in einer der innovativsten Lehrküchen Deutschlands statt, dem Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion in Göttingen (JPG-Anlage).

<https://culinarymedicine.de/tk-jahnpark>

Durch die Terminierung jeweils von 10-18 Uhr ist eine An- und Abreise am selben Tag möglich. Bei einer Anfahrt von mehr als ca. 200 km kann kostengünstig in Göttingen übernachtet werden (Messezeiten ausgenommen).

Abruf Referenzen <https://culinarymedicine.de/referenzen>

Zielsetzung:

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können nach der Veranstaltung:

- die wesentlichen Merkmale der Planetary Health Diet (PHD) benennen
- die PHD mit den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) vergleichen, Unterschiede und Gemeinsamkeiten identifizieren
- nachhaltige und gesundheitsfördernde Ernährungsformen beschreiben und praktische Umsetzungsbeispiele zusammenstellen
- Quellen und Ursachen der Lebensmittelverschwendung identifizieren und gleichzeitig Möglichkeiten der Vermeidung oder Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen benennen
- Mögliche gesundheitsbeeinträchtigende Faktoren der entlang der Kette Lebensmittelanbau bis Lebensmittelverzehr erkennen, und Gesundheitsrisiken zuordnen.
- Praktische Umsetzungsbeispiele selber durchführen und in Unterrichtssequenzen einbauen
- Schülerinnen und Schüler dazu befähigen sich kritisch und evidenzbasiert mit Fragen der Ernährung im Kontext von Planetarer Gesundheit, Klimaschutz, Ethik und Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen und eigene Handlungsoptionen zu benennen
- Die Sustainable Development Goals (SDGs) / Nachhaltigkeitsziele über Ernährungsthemen abbilden

Adressaten: (max. 22) Lehrkräfte für alle Schulformen, Schulleitungen, Referendarinnen und Referendare, Anbieter von Fort- und Weiterbildungen, Studienseminare, Lehramtsstudierende, Lehrende im Bereich Lehramtsausbildung an den Hochschulen

Tagungsort: Göttingen, Teaching Kitchen im Sportpark

Kooperationspartner: In Zusammenarbeit mit: Institut für Ernährungspsychologie der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

Partner:

Mitveranstalter:

Sponsor:

Zeitraum: 08.06.2023 (10:00 Uhr - 18:00 Uhr)

Leitung: Nachhaltigkeitspädag Uwe Vorstand Neumann

Anmeldeschluss:

Bitte melden Sie sich umgehend über die Veranstaltungsdatenbank des NLQ an unter <https://vedab.de/veranstaltungsdetails.php?vid=137690>

