

Nr. 16/2022

Magdeburg, 09.03.2022

NACHHALTIGES LEBENSMITTELHANDWERK FÜR SACHSEN-ANHALT

Berufspädagogen verankern in einem Modellversuch das Thema Nachhaltigkeit in der Berufsausbildung

Berufs- und Betriebspädagogen der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg haben in einem Modellversuch das Thema Nachhaltigkeit erfolgreich in die Berufsausbildung der Lebensmittelindustrie des Landes Sachsen-Anhalt integriert.

Im Rahmen eines vom Bund geförderten Modellversuchs haben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler erstmals gemeinsam mit regionalen Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandwerks nachhaltigkeitsorientierte Lehr- und Lerninhalte für den betrieblichen Teil der dualen Berufsausbildung entwickelt und erprobt.

Bei diesem Testlauf durchliefen die Auszubildenden themenspezifische Module und bearbeiteten verschiedene Aufgaben die ökologische, die ökonomische und die soziale Nachhaltigkeit betreffend. Inhaltliche Schwerpunkte bildeten die Themen Energie, Verpackung, Kreislaufwirtschaft oder Rohstoffe. So lag, zum Beispiel, der Fokus in der Ausbildung zum Süßwarentechnologen auf dem Rohstoff Kakao. Anschließend erstellten die Auszubildenden ein unternehmensspezifisches Nachhaltigkeitskonzept.

Praxispartner in dem Projekt waren die Unternehmen Henglein, Kathi, Halloren, Nordbrand Nordhausen, Keunecke, Ihr Landbäcker, Bodeta, Wikana und Rotkäppchen-Mumm. Die Erprobungsberufe waren die dualen Berufsausbildungen in den Bereichen Süßwarentechnologie, Lebensmitteltechnik, Brennerei/ Destillation und Weintechnologie.

„In Sachsen-Anhalt bilden Lebensmittelindustrie und -handwerk eine der größten Wirtschaftsbranchen und qualifizierte Fachkräfte sind eine der wichtigsten Ressourcen für diese Unternehmen“, so die Projektmitarbeiterin Linda Vieback. *„Eine*

1/2

attraktive und nachhaltig ausgerichtete Berufsausbildung ist also für den Unternehmenserfolg essenziell.“ Aber obwohl Ernährung ein zentrales Thema nachhaltiger Entwicklung sei, fehlten in der Ausbildung bisher fachdidaktische Lehr- und Lernarrangements zur Vermittlung von Nachhaltigkeitskompetenzen – sowohl für die Auszubildenden als auch für das Ausbildungspersonal, so die Berufspädagogin weiter.

Im Ergebnis des Modellversuchs entstanden ein Leitfaden für das Ausbildungspersonal sowie praxisbezogene, flexible und modularisierte Lehr- Lernarrangements. Diese Ausbildungsinhalte stehen ab sofort sowohl online auf der Lehr-Lernplattform „CoSiTo“ als auch in Form von Modulheften mit Arbeitsblättern und Beispiellösungen für alle Interessierten auf www.nachleben.net zu Verfügung.

In einem nächsten Schritt werden die Inhalte und Materialien des Modellversuchs zu Qualifizierungsmodulen für das Ausbildungspersonal in den Betrieben sowie in den überbetrieblichen Bildungsstätten im Lebensmittelhandwerk und der Lebensmittelindustrie weiterentwickelt und bundesweit erprobt.

Dafür kooperiert der Lehrstuhl für Ingenieurpädagogik und Didaktik der technischen Bildung der Universität Magdeburg mit der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Nord und Weinheim sowie der Zentralstelle für Weiterbildung im Handwerk. So starteten im März die Kurse in Dresden und Weinheim.

Als einer von sechs Modellversuchen des Bundesinstituts für Berufsbildung (BIBB) ist das Verbundprojekt „NachLeben“ in den Förderschwerpunkt „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015–2019“ eingebunden und wird im Rahmen des UNESCO-Weltaktionsprogramms „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert.

Weitere Informationen unter: <https://nachleben.net/>

Kontakt für die Medien:

Linda Vieback, Institut I: Bildung, Beruf und Medien, Fakultät für Humanwissenschaften, Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg, Tel.: +49 391 67-56932, E-Mail: linda.vieback@ovgu.de