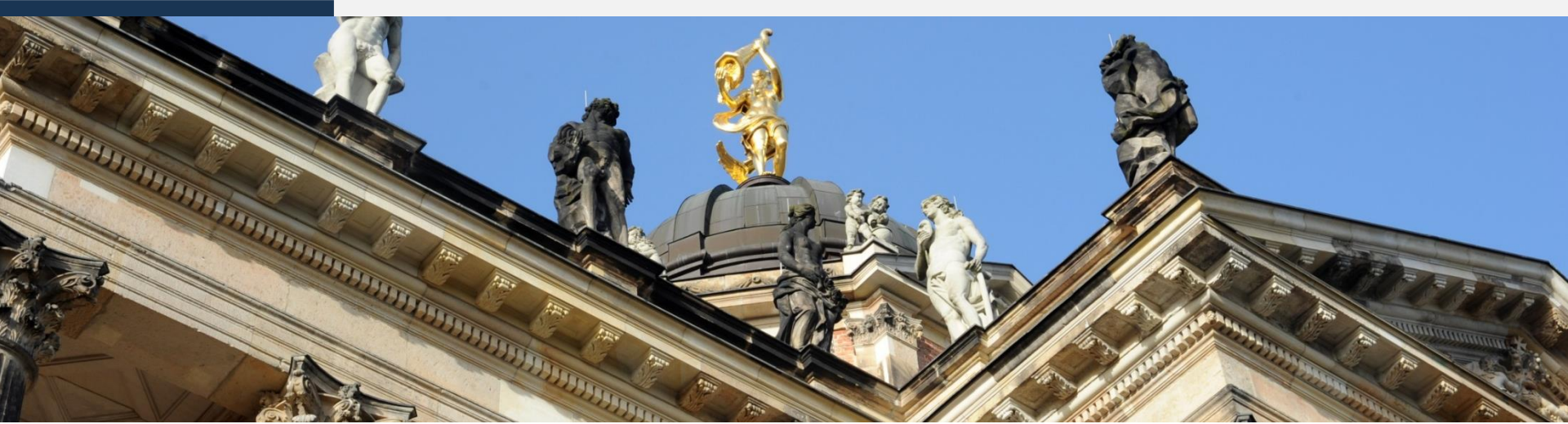
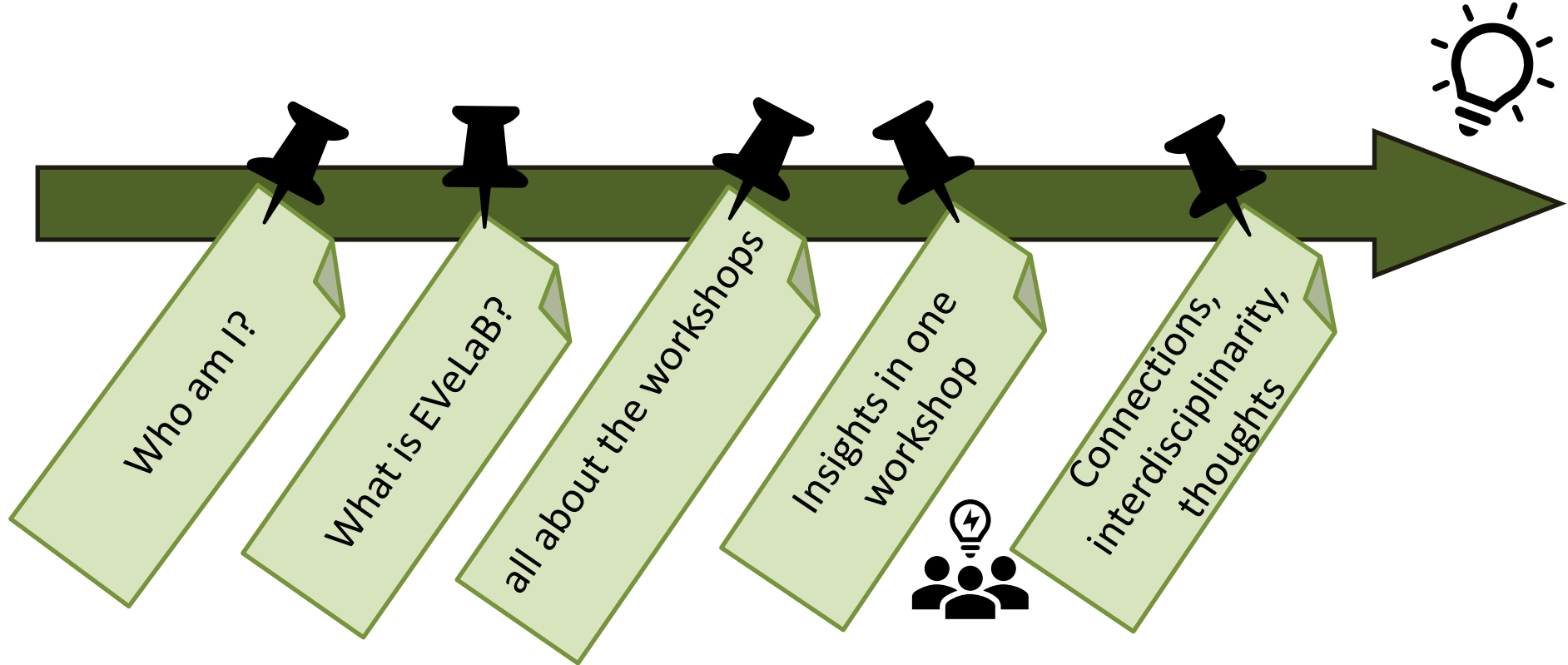


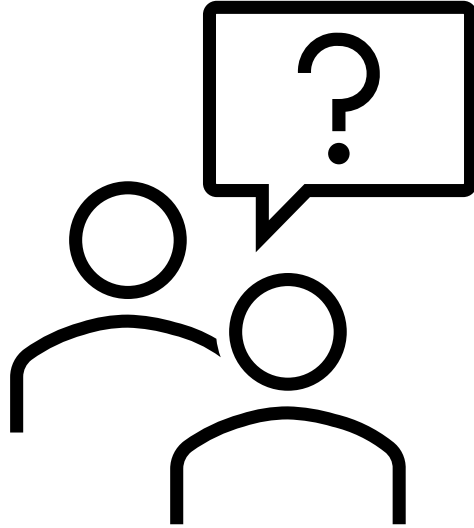


EVeLaB – Teacher Training in Nutrition and Consumer Education

Carolyn Hammer, University of Potsdam, Germany

What will be achieved today





professional background

- 2011 – 2019 Bachelor & Master of Education (University of Potsdam)
 - subjects *WAT* (economical and technical education) / Spanish for secondary schools
 - student assistant in the **EVeLaB**-Project (2018-2019)
- 2019 – 2020 academic employee
 - coach in the teacher training project **EVeLaB**
- since 2020 academic employee
 - teacher for economics for international students
 - Department of Economic-Technical Education and its Didactics

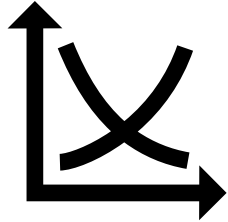
professional background



What is *WAT*?

WIRTSCHAFT

economical education



ARBEIT

vocational education



TECHNIK

technical education



+ NUTRITION & CONSUMER EDUCATION

→ subject in Berlin: classes 7-10

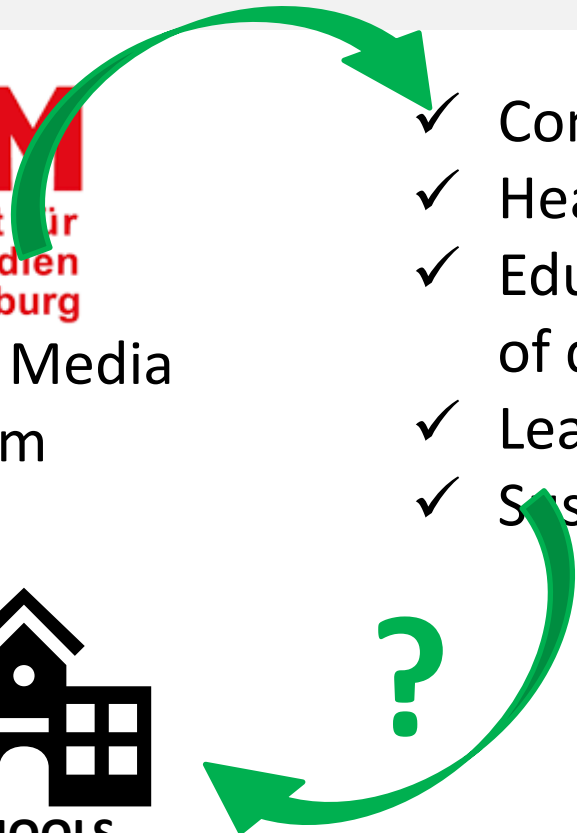
→ subject in Brandenburg: classes 5-10

general information about the project



Ministry for School and Media
→ framework curriculum

- ✓ Consumer education
- ✓ Health promotion
- ✓ Education of acceptance of diversity
- ✓ Learning in global contexts
- ✓ Sustainable development

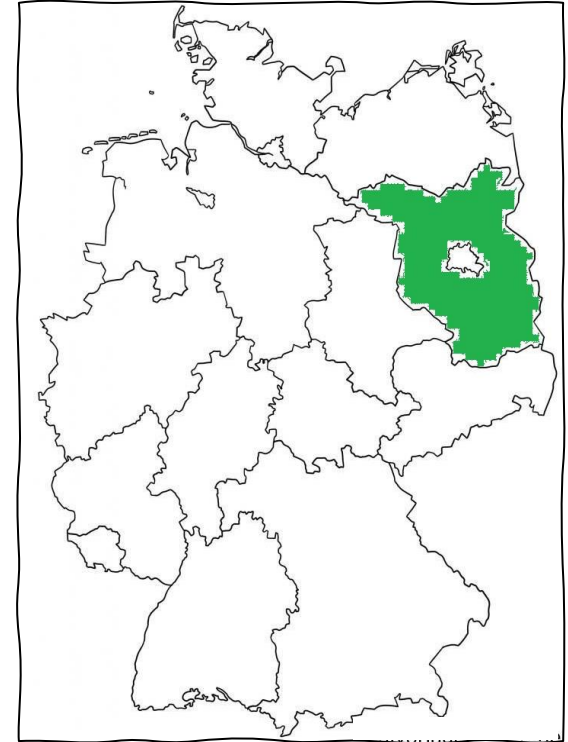


general information about the project

Solution → **EVeLaB** – schulische Ernährungs- & Verbraucherbildung im **Land Brandenburg**

- external funding
- developed and carried out by the University of Potsdam

→ Department of economic-technical education and its didactics

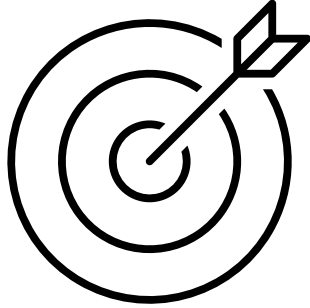


The quality of schools and teaching depends on
outstandingly trained teachers.

Improving teacher training is therefore an
important goal of political action.

(cf. Zierer, 2015 p. 7)

general information about the project



secondary school teachers
→ subject WAT

- ✓ knowledge, skills, abilities and motivation
- ✓ additional disciplinary knowledge and methodical skills
- ✓ self- and social competency / interaction

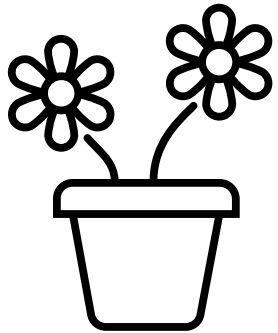
Conception of the project

Usual teacher training



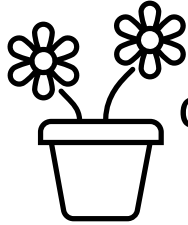
- Theoretical input
- Teacher/trainer/coach centred > learner-centered

What can be done better?



- learner-focused
- specific learning material
 - all-round applicable
 - heterogenous learning groups
 - ready for immediate use
- open minded, productive Atmosphere
- space for feedback & evaluation

Conception of the project



consequence → self-experience format

- ✓ Clear structuring of the lessons
- ✓ Learning-friendly atmosphere
- ✓ Clearness of content
- ✓ Variety of teaching methods
- ✓ Individual support and differentiation (heterogeneity)
- ✓ Transparency with regard to learning goals
- ✓ Prepared teaching and learning environment



Conception of the project

- ✓ Teaching = dialogue
- ✓ Clarity
- ✓ Small group size
- ✓ Transparency (objectives)
- ✓ Peer tutoring
- ✓ Evaluation of teaching
- ✓ Feedback culture
- ✓ Cooperative AND individual learning
- ✓ Professional competence

(cf. Zierer 2015 p. 20)

Workshop-structure

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W1

Lecker, gesund und schnell?
Alternativen zu Fast Food

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W4

Hast du die Wahl?
Plastik bewusst im Alltag meiden

Autoren:
M.Ed. Carsten Hinz
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W7

Wo lauert die Verführung?
Umwelteinflüsse auf SchülerInnen

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W10

Geht Liebe durch den Magen?
Zur Attraktivität von fetten, süßen
und brennen Lebensmittel

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W2

Super-bio-regional-Möhre!
Bio-Lebensmittel, Regionalität
und Saison

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W5

Kaufen für die Tonne?
Lebensmittelverschwendung
im Fokus - Finanzkompetenz
im privaten Haushalt stärken

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W8

Denke, Fühle, Handelt!
Wie durch Achtsamkeits- und
Routinen im Lebensmittelsystem
ausgebildet werden können

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W11

Kochen verbindet!
Kulinarische Kochen von schulischem Essen

Autoren:
M.Ed. Carsten Hinz
Dr. Malin Blossek
Dorothea Bartschewitz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W3

Check die Mensa aus!
Schulverpflegung als
Unterrichtsgegenstand

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W6

Was kostet Glück?
Übersicht moderner Fleisch- und
Lebensmittelproduktion

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W9

Drin ist, was drauf steht und
es schmeckt, wie es aussieht!
Erwartungen und Realität - wie
Bewertung, Produktwahl, Bewertung
und Verpackung von Lebensmitteln,
SchülerInnen beinhalten

Autoren:
Dr. Malin Blossek
M.Ed. Carsten Hinz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

Für die LehrerInnen

Methoden für den Workshop W12

Hier wird heiß gekocht.
Religions, ethische und moralische
Aspekte von Ernährung

Autoren:
Robert Löffler
Carsten Hinz
Dorothea Bartschewitz
Dorothea Bartschewitz

EveLaB
Lebensmittelverwendung und
Lebensmittelverschwendung
Ein Projekt der Universität Potsdam.
Gefördert vom Ministerium der
Justiz und für Europa und
Verbraucherschutz.
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.

LAND
BRANDENBURG

TEACHERS MANUAL WORKSHOP W9

What's inside is what's on
the label, and does it taste
like it looks?

Expectations and reality -
how appearance, product
name, labeling and
packaging of groceries
influence students

• *EVeLaB*

• Schulische Ernährungs- und
Verbraucherbildung im Land Brandenburg

• Ein Projekt der Universität Potsdam.

Gefördert vom Ministerium für
Soziales, Gesundheit, Integration
und Verbraucherschutz.

Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.


LAND
BRANDENBURG
Ministerium für Soziales,
Gesundheit, Integration
und Verbraucherschutz


Universität
Potsdam



Increase student awareness to become responsible consumers.

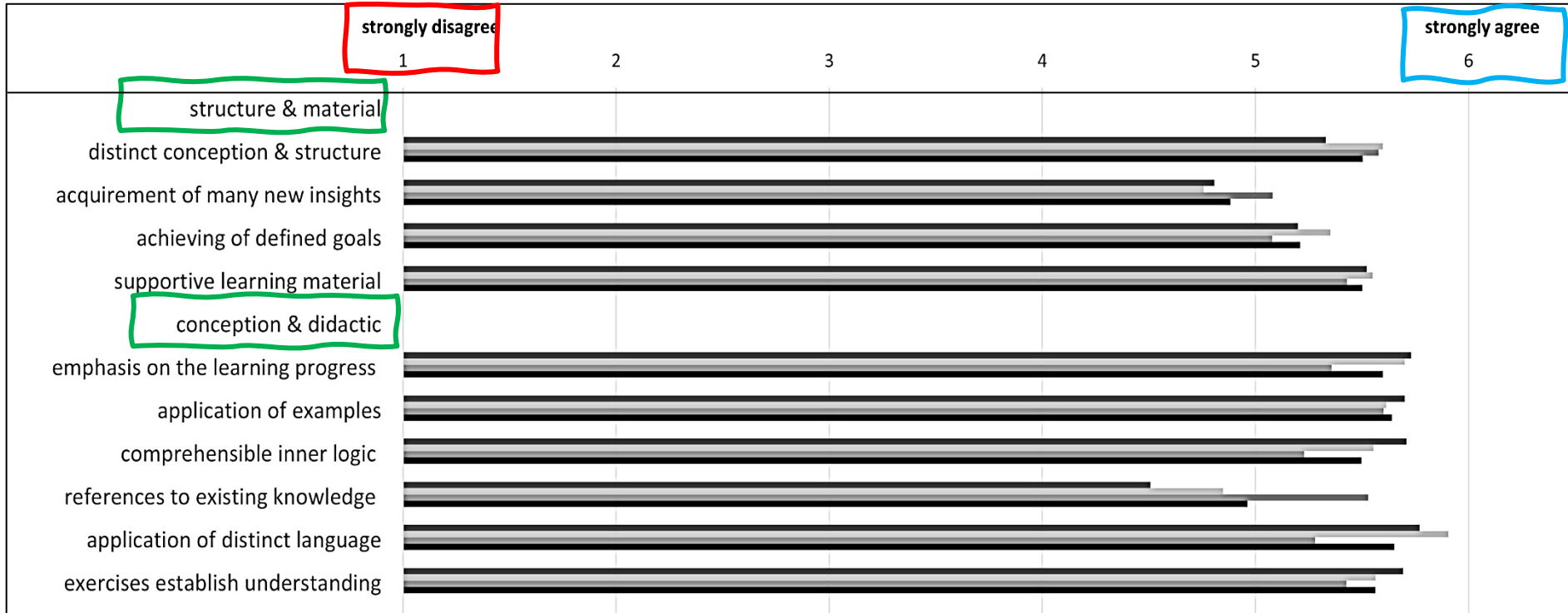
Workshop-structure

1. Competences
2. Speeddating (warm up)
3. Methodological preliminary remarks
4. Schedule of the class (time required for different stages/phases)
5. Subject information (theoretical input)
6. Possible follow-up lessons
7. Further connecting points

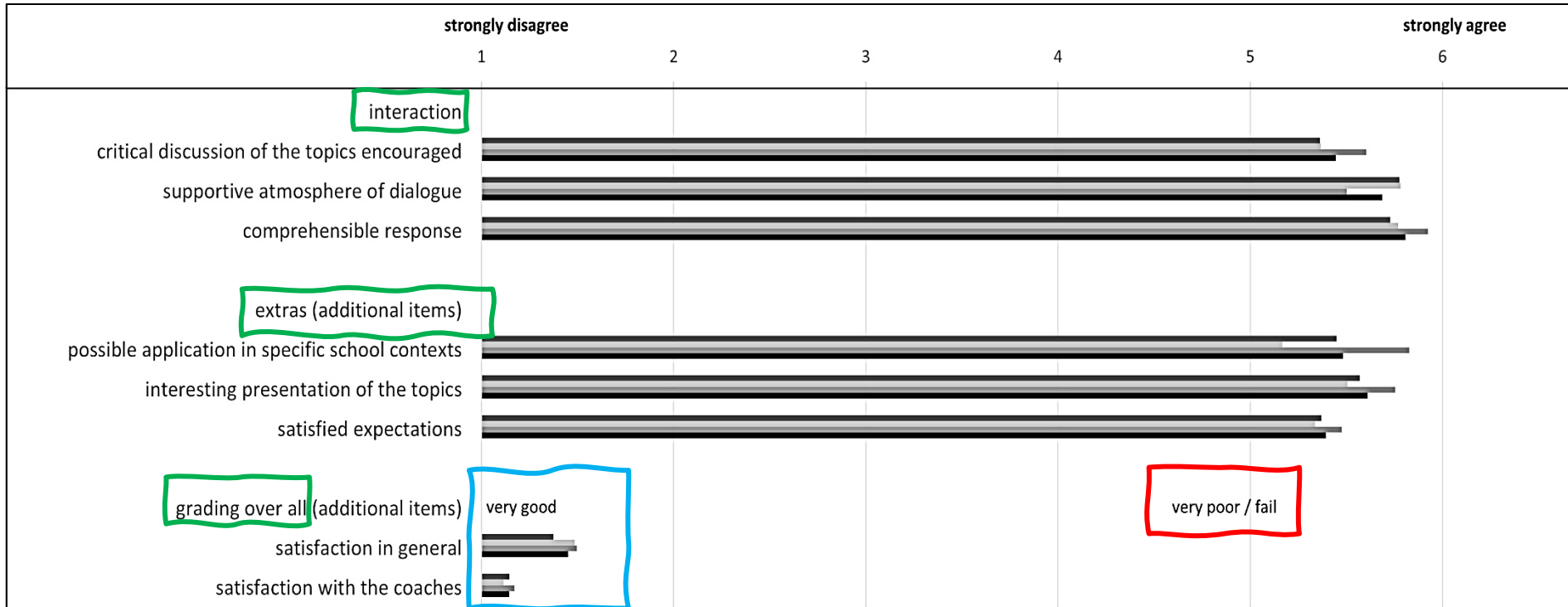
	2017 / 2018	2019	2020 (digital)	total
participants	48	47	22	117
schools	18	22	12	52
evaluations	130	124	44	298

- Evaluation of every workshop
- Items and six stages scale developed by Landes & Ziegler (2015) → evaluation of teaching

Presentation of results



Presentation of results



TEACHERS MANUAL WORKSHOP W5

Buying for the garbage can?
Focus on food waste -
strengthening financial skills
in private households.

• **EVeLaB**
• Schulische Ernährungs- und
• Verbraucherbildung im Land Brandenburg

Ein Projekt der Universität Potsdam.

Gefördert vom Ministerium für
Soziales, Gesundheit, Integration
und Verbraucherschutz.

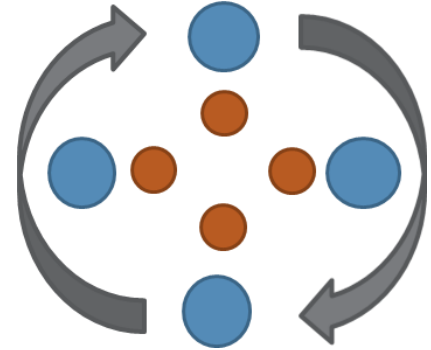
Unterstützt vom Ministerium für
Bildung, Jugend und Sport.


**LAND
BRANDENBURG**
Ministerium für Soziales,
Gesundheit, Integration
und Verbraucherschutz


**Universität
Potsdam**

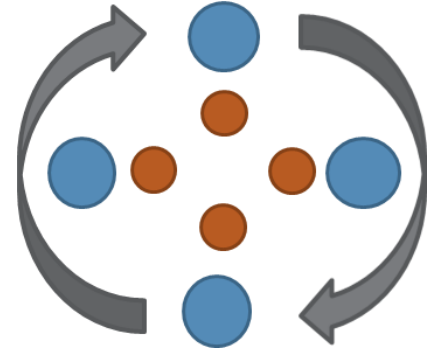
Insights in W5 – taste the waste

1. Competences
2. Speeddating (warm up)
3. Methodological preliminary remarks
4. Schedule of the class (time required for different stages/phases)
5. Subject information (theoretical input)
6. Possible follow-up lessons
7. Further connecting points



Insights in W5 – taste the waste

1. What **food** have you thrown away in the last few days and why?
2. What strategies have you already used to save food from being thrown away?
3. Why do you think it is important for students to deal with food waste?
4. Think of reasons why this topic also belongs in economic education.





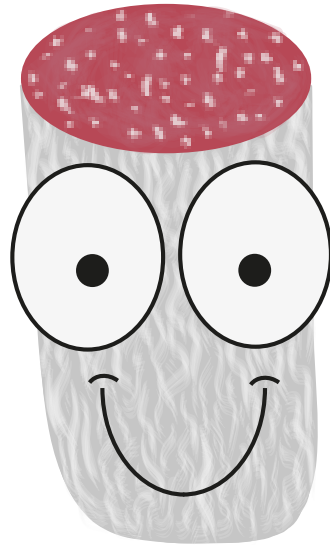
taste the waste – from the trash can in the pan



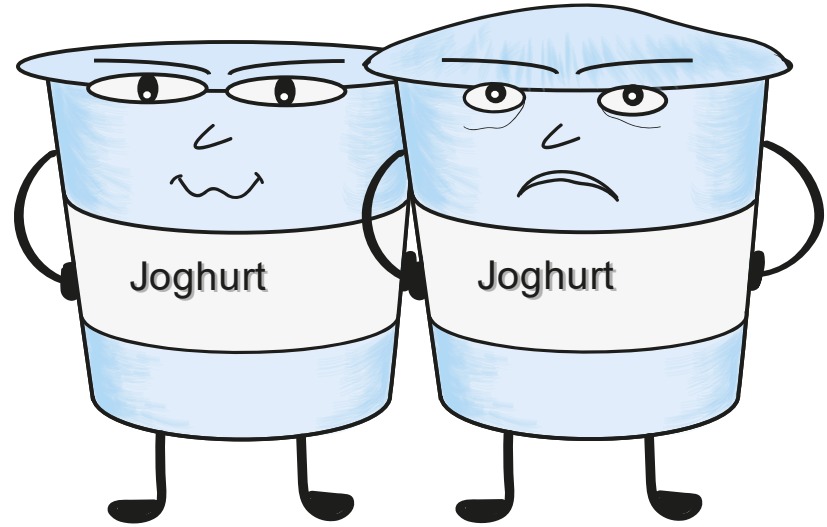
Insights in W5 – taste the waste



Martin Möhre

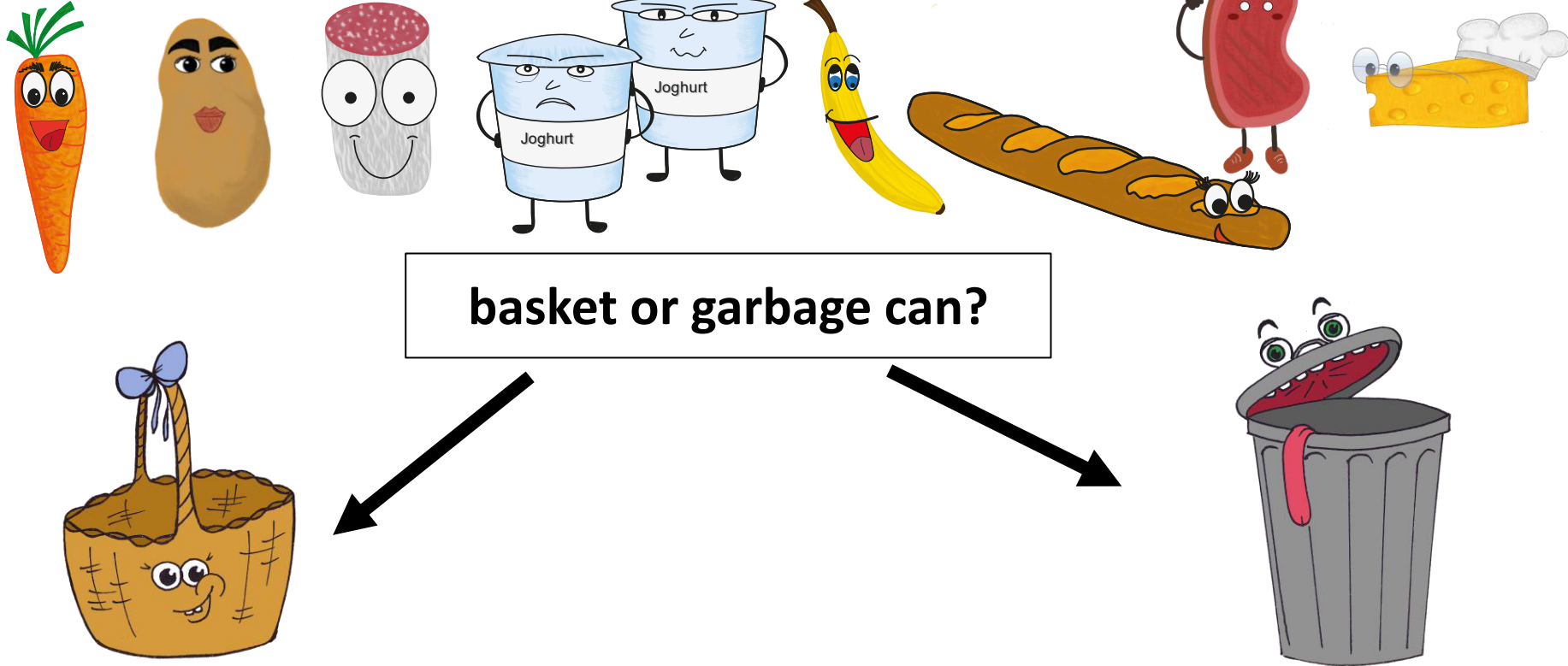


Sophia Salami

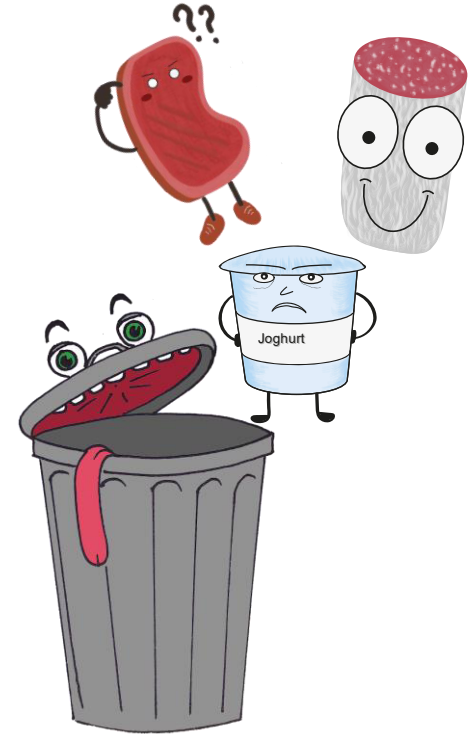
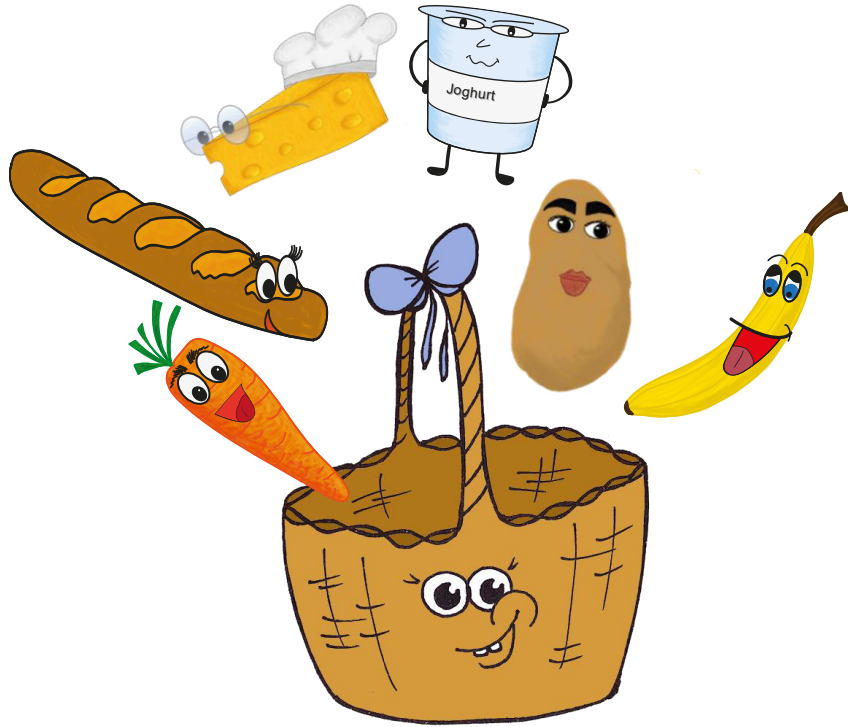


Joe & Kurt Joghurt

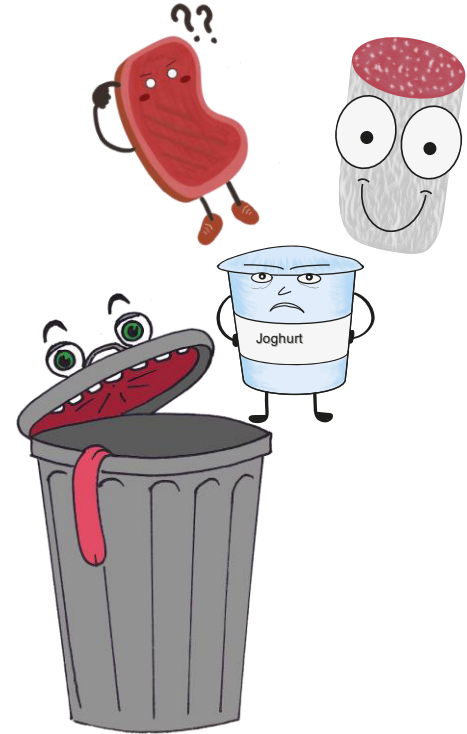
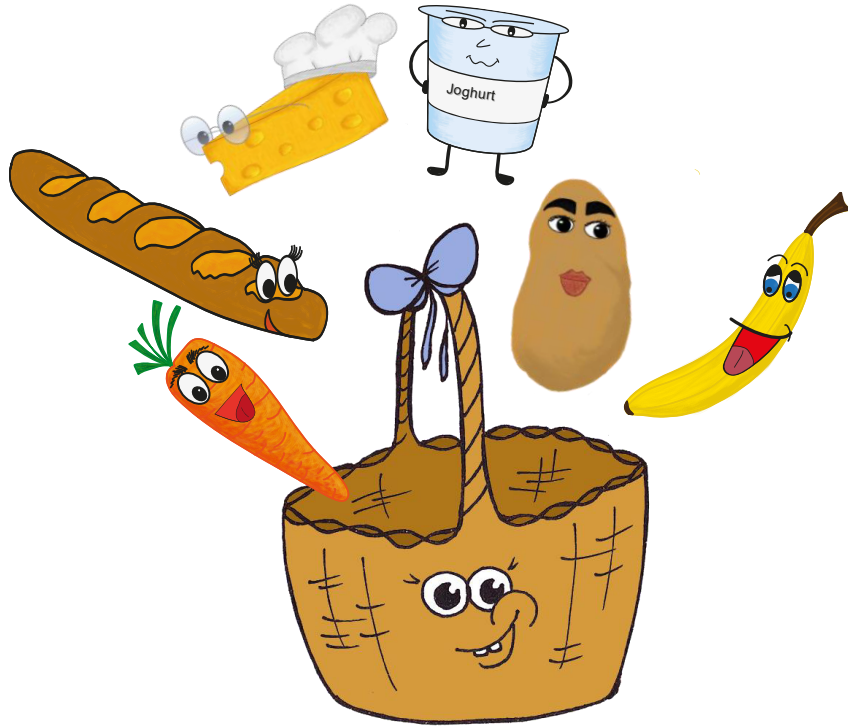
insights in W5 – taste the waste



What should we have done to save the Salami, the meat and the yoghurt?



Let's get creative! What can we prepare/cook with these ingredients?



Möhrenaufstrich mit Baguette



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

- 500 g Möhren
- 500 g Joghurt
- 1 Baguette
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 5 Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer

Arbeitsgeräte

- Schneidebrett (Glas oder Kunststoff)
- Universalküchenmesser
- Schälmesser
- Sparschäler
- Knoblauchpresse
- große Pfanne
- Raspel
- große Schüssel
- Dessertschalen
- Schüssel für den Abfall
- Esslöffel
- Teelöffel
- Holzlöffel

Besonderheiten:

Vor der Arbeit – Hygieneregeln beachten!

ACHTUNG: Knoblauch/Zwiebeln, Joghurt und Getreide im Rezept! Allergien beachten!



Kartoffel-Käse-Wolke



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 12 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 g Käse (Edamer oder Emmentaler)
- 100 g Butter
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Liter Wasser
- Kräuter

Arbeitsgeräte

- Schneidebrett (Glas oder Kunststoff)
- Universalküchenmesser
- Schälmesser
- Sparschäler
- kleine Pfanne
- großer Topf
- große Rührschüssel
- Schüssel für den Abfall
- Sieb
- elektrisches Handrührgerät
- Esslöffel
- Teelöffel
- Holzlöffel

Besonderheiten:

Vor der Arbeit – Hygieneregeln beachten!

ACHTUNG: Kräuter, Zwiebel, Käse und Butter (Lactose) im Rezept! Allergien beachten!



gebratene Banane



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten für 16 Portionen

- 4 Bananen
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 3 Esslöffel Zucker
- ½ Teelöffel Zimt

Arbeitsgeräte

- Schneidebrett (Glas oder Kunststoff)
- Universalküchenmesser
- eine große Pfanne
- Dessertschale
- Schüssel für den Abfall
- Esslöffel
- Teelöffel
- Pfannenwender

Besonderheiten:

Vor der Arbeit – Hygieneregeln beachten!

ACHTUNG: Banane und Zimt im Rezept! Allergien beachten!



insights in W5 – taste the waste

1. Competences
2. Speeddating (warm up)
3. Methodological preliminary remarks
4. Schedule of the class (time required for different stages/phases)
5. Subject information (theoretical input)
6. Possible follow-up lessons
7. Further connecting points



Do you see the connection?

Where do you see the connection?

EVeLaB-Team

M. Ed. Robert Löffler

Dr. Majken Bieniok



M. Ed. Carolin Hammer

M. Ed. Carsten Hinz

Sources/Literature

- Andresen, Lee; Boud, David & Cohen, Ruth (1995): Experience-Based Learning, in Foley, G. (Ed.). Understanding Adult Education and Training (207-219), Allen & Unwin, Sydney.
- Landes, Tom & Ziegler, Matthias (2015): Ein Praxisbeispiel zur Konstruktion eines Lehrevaluationsinstruments: Berliner Lehrevaluationsinventar für Vorlesungen (BLEI-VL), in Diagnostica, 61 (3), 136 – 143.
- Lindner, Gertrud & Mayerhofer, Sandra (2018): Kompetenzorientierter guter Unterricht und bedarfsorientierte Lehrerfortbildung, Waxmann, Münster/New York.
- Meyer, Hilbert (2004): Was ist guter Unterricht? Cornelsen Scriptor, Berlin.
- RLP-B - Rahmenlehrplan für die Jahrgangsstufen 1 - 10 der Berliner und Brandenburger Schulen, Teil B Fachübergreifende Kompetenzentwicklung (2017). URL: https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (last access: 16.05.2021)

LISUM-Logo: <https://mbjs.brandenburg.de/wir-ueber-uns/nachgeordnete-behoerden-und-einrichtungen/landesinstitut-fuer-schule-und-medien-berlin-brandenburg-lisum.html>

Lebensmittelklarheit.de (2019): N.A! Nature Addicts Frucht Snack. URL: <https://www.lebensmittelklarheit.de/produkte/mueller-rinder-hamburger> (letzter Zugriff am 14.09.2020).

Verbraucherzentrale Hamburg (2019): Mogelpackung Kellogs. URL: <https://www.vzhh.de/themen/mogelpackungen/mogelpackung-des-monats/kelloggs-cerealien-darfs-ein-bisschen-weniger-sein> (letzter Zugriff am 14.09.2020).