

Fortbildung für Lehrkräfte am Montag, den 17. Februar 2020
 Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Vielfalt & Praxis erleben
 Ort: Freie Universität Berlin, Seminarzentrum, Silberlaube

| | |
|---|--|
| Teil 1 | Einführung |
| 15:00 – 15:30 Uhr | Lehren & lernen für eine zukunftsfähige Welt Forschungszentrum für Umweltpolitik Karola Braun-Wanke & Judith Hübner |
| 15:30 – 15:40 Uhr | Schatzkiste Berliner Rahmenlehrplan Fiona Meyer mit Lehramt-Studierenden der Freien Universität Berlin |
| 15:45 – 16:45 Uhr | In drei praktischen Stationen lernen Sie in Grundzügen Projekte, Konzepte und Methoden kennen, die Ihre Schülerinnen und Schüler befähigen, in globalen Zusammenhängen zu denken und nachhaltige Handlungsalternativen zu entwickeln. Die präsentierten Stationen werden im Programm der <i>SchülerUni</i> im März 2020 angeboten und können für Ihre Klasse gebucht werden. |
| 17:00 – 17.50 Uhr | BNE Lernstationen Teil 1 P a u s e BNE Lernstationen Teil 2 |
| Lernstation 1 | Lebensmittel retten & klimafreundlich Kochen |
| <p>Klimafreundliche Ernährung und die Wertschätzung von Lebensmitteln stehen im Mittelpunkt dieser Lernstation. Denn in Deutschland landen jährlich 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in der Mülltonne – weltweit sind es sogar 1,3 Milliarden Tonnen. Das ist etwa ein Drittel aller Lebensmittel, die für die menschliche Ernährung weltweit produziert werden! Hier erfahren Sie die Ursachen und Hintergründe dieser Verschwendung und die Auswirkungen auf unser Klima. Beim Butterschlagen erkunden Sie, mit welchen Methoden Sie im Unterricht mehr Wertschätzung und bewussten Konsum von Lebensmitteln vermitteln können. Dieses Thema eignet sich u. a. zur Erarbeitung des Themenfeldes Ernährung (im Fächerverbund GeWi 5/6 – NaWi 5/6) und Kinderwelten (GeWi 5/6) <i>Nina Carryer, Bildungskoordinatorin, RESTLOS GLÜCKLICH e.V. Berlin</i></p> | |
| Lernstation 2 | Teacher train the teacher: Die wunderbare Welt der Würmer |
| <p>Ein lebendiger, gesunder Boden ist die Grundlage unserer Ernährung. Rund ein Drittel der Landfläche ist landwirtschaftlich genutzter Boden, von dessen weltweit bedrohter Fruchtbarkeit die Menschheit lebt. In dieser Lernstation tauchen wir ab in das Bodenreich der Regenwürmer. Denn Regenwürmer sind echte Gartenhelfer, die für Durchwurzelung, Belüftung und Entwässerung im Boden sorgen und so den Boden fruchtbar machen und Pflanzen besser wachsen lassen. Weltweit gibt es 30.000 Wurmarten. Doch diese sind aufgrund von Monokulturen, Massentierhaltung, schwerem Maschineneinsatz und intensiver Düngung bedroht. Wir untersuchen die komplexen Wechselwirkungen im Ökosystem Boden und beleuchten die Ursachen, warum in den meisten Böden viel zu wenig Würmer sind. Ein Blick in eine Wurmbox zeigt dabei anschaulich, was Würmer im Boden leisten und wie wir die Wurmpopulation im Klassenzimmer und im Schulgarten schützen können. Diese Lernstation ist fachübergreifend angelegt und eignet sich u. a. für die Fächer Naturwissenschaften (Pflanzen – Tiere – Lebensräume), Bildende Kunst (Bauen und Konstruieren) und Gesellschaftswissenschaften (Ernährung – wie werden Menschen satt?). <i>Jan Ehlen, Lehrer, Tempelherren-Schule, Bezirk Tempelhof-Schöneberg</i></p> | |

| | |
|---|--|
| Lernstation 3 | ROT, WEISS, GELB! (MAIS)Vielfalt ernährt die Welt |
| <p>Eine der weltweit am meisten angebauten Kulturpflanzen ist der Mais. Mais wird in fast allen Ländern der Welt angebaut. Aber wussten Sie, dass Mais nicht nur gelb, sondern auch rot, schwarz, weiß und gescheckt sein kann? Vom Mais sind mehr als 50.000 unterschiedliche Kultursorten bekannt. Diese spiegeln eine große Fülle von Geschmacks-, Formen-, Farb- und Verwertungs Vielfalt wider, sind Ausdruck von Genuss, Lebensfreude und Esskultur. Mais wird in allen Küchen dieser Welt vielseitig verwendet: als Popkorn, Tortillas, Maisbrei oder gekochte Maiskolben. In dieser Lernstation erforschen wir in kleinen Forschergruppen die Maisvielfalt mit allen Sinnen: Wie sieht ein schwarzes Mais Korn von innen aus? Woher kommt Mais ursprünglich? Und schmeckt Erdbeermais nach Erdbeere? Gemeinsam gehen wir der Frage nach, warum und wieso es wichtig ist, die Sortenvielfalt zu erhalten. Diese Lernstation ist fachübergreifend angelegt und eignet sich u. a. für die Fächer Naturwissenschaften (Pflanzen - Tiere - Lebensräume) und Gesellschaftswissenschaften (Demokratie und Mitbestimmung bzw. Arbeiten, um zu leben – leben, um zu arbeiten; Ernährung - wie werden Menschen satt?). <i>Johanna Lochner, freie Bildungsreferentin und Doktorandin an der HU Berlin</i></p> | |
| 17.50 - 18:00 | Kurzes Resümee/Ende der Veranstaltung |

Anmeldung per E-Mail: juhuebner@zedat.fu-berlin.de

Veranstaltungsort: Seminarzentrum, Freie Universität Berlin, Silberlaube,
 Otto-von-Simson-Straße 26 , 14195 Berlin, U-Bahnhof: Dahlem-Dorf

Hiermit melde ich mich verbindlich zur kostenlosen Lehrerfortbildung im Rahmen der *SchülerUni Nachhaltigkeit + Klimaschutz* an.

Lehrkräfte, die an der Lehrerfortbildung teilnehmen, werden bei der Anmeldung zur **SchülerUni**, die **vom 16. bis 20. März 2020** stattfindet, besonders berücksichtigt. Eine Fortbildungsbescheinigung kann ausgestellt werden.

| | |
|--|--|
| Vorname, Name | |
| Name der Schule | |
| Adresse der Schule | |
| E-Mail Adresse privat und Telefonnummer/Handynummer (privat), <i>um individuell Kontakt wegen der Vergabe der Workshops aufnehmen zu können</i> | |

Datum, Unterschrift

Kontakt:

Karola Braun-Wanke & Judith Hübner
 Freie Universität Berlin

E-Mail: juhuebner@zedat.fu-berlin.de; www.fu-berlin.de/schueleruni