

Nachhaltigkeit vom Einkauf bis zur Zubereitung am Beispiel "Meeresfrüchte & Co" erleben

Inhalt: In dieser Veranstaltung wird am Beispiel von "Meeresfrüchten & Co" das Thema Nachhaltigkeit erörtert. Diese Aspekte werden bereits beim Einkauf bis hin zur Zubereitung berücksichtigt und beleuchtet. Unter dieser Prämisse werden ebenso die „Leitsätze für Fisch und Fischerzeugnisse“ interpretiert. Im handlungsorientierten Workshop wenden die Teilnehmenden unter fachlicher Anleitung die neu gewonnenen Erkenntnisse an. Ebenso werden Ansätze für digital gestaltete Lernsituationen diskutiert. Es werden die Kompetenzbereiche 1 (Suchen, Verarbeiten und Aufbewahren) und 2 (Kommunizieren und Kooperieren) der KMK-Strategie (Bildung in der digitalen Welt) umgesetzt.

Nr: 23F2200014

von: 11.06.2024 | 12:00:00 Uhr

bis: 11.06.2024 | 18:00:00 Uhr

Anmeldeschluss: 22.03.2024

Kapazität: 12

Einordnung: Ernährung, Hauswirtschaft und Versorgung (BbS) - Gastronomie (BbS)

Veranstaltungsleiter: Brodhun, Beate

Zielgruppe: Lehrkräfte

Veranstaltungsort: Anhaltisches Berufsschulzentrum "Hugo Junkers" Dessau-Roßlau
Dessau-Roßlau

Dozenten: Wolfgang, Thomas, Brodhun, Beate

Bemerkungen: Arbeitskleidung und festes Schuhwerk fuer den praktischen Teil der Veranstaltung bitte mitbringen. Eigenbeitrag pro Teilnehmer: ca. 15,00 €.

Hinweis

Sie erreichen die Webseite mit Ihrer Fortbildung, indem Sie die untenstehende Adresse in die Adresszeile Ihres Internetbrowsers eingeben und anschließend die "Entertaste" drücken.

http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT_ID=5005&fortbildung_nr=23F2200014

Alternativ können Sie auch den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Handy scannen und die entsprechende Seite aufrufen.

