

EINLADUNG

Nachhaltigkeit Lehren & Lernen

Lehrerbildung innovativ gestalten



2. CookUOS Nachhaltigkeitstag

06. Dezember 2013

15 – 20 Uhr

Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten



Botanischer
Garten

Universität Osnabrück

»Förderung«

Der 2. CookUOS Nachhaltigkeitstag

im Bohnenkamp-Haus des Botanischen Gartens der Universität Osnabrück

Nachhaltigkeit Lehren & Lernen

Lehramtsbildung innovativ gestalten im Kontext von

Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)

zu den Themen Ernährung, Gesundheit, Konsum und Umwelt

wurde ermöglicht durch freundliche Förderung aus Studienbeiträgen und der

pronova **BKK**

Partner für Ihre Gesundheit

»Programm«

Nachhaltigkeit Lehren & Lernen – Lehramtsbildung innovativ gestalten Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) zu den Themen Ernährung, Gesundheit und Umwelt

Ein interdisziplinäres, handlungsorientiertes Angebot der Universität Osnabrück zur nachhaltigen Schulung von Multiplikatoren im Bildungswesen¹²

- 15:00 – 16:00** **Biodiversität begeistert – Führung durch den Botanischen Garten**
Kustos PD Dr. Nikolai Friesen
- 16:00 – 16:20** **Posterwalk im Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten**
Fachbereich 5, Abteilung Ökologie, Universität Osnabrück
Fachbereich 8, Lehrinheit Gesundheitswissenschaften, Universität Osnabrück
Kaffeepause mit Häppchen
- 16:20 – 17:00** **Gastvortrag: „Salz – Wegbegleiter der Menschheitsgeschichte“**
Boris Grönemeyer, King of Salt, Bad Essen
- 17:00 – 17:40** **„Unser täglich Fleisch gib uns heute!?“**
AOR Dr. Dominique Remy, Fachbereich 5, Abteilung Ökologie,
Universität Osnabrück
- 17:40 – 18:00** **Kaffeepause**
- 18:00 – 19:00** **„Curriculare Umsetzung von Ernährungs-, Gesundheits-, Umwelt-
und Verbraucherbildung in Schulen“**
Prof. Dr. Ines Heindl, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung,
Universität Flensburg
- 19:00 – 19:15** **Offene Diskussion mit den Referenten, Schirmherr Thomas Bühner
und Gästen**
- ab 19:15** **Gemeinsames Essen und informeller Austausch**
Ute Hoffmann & CookUOS präsentieren:
»Regionale Köstlichkeiten frisch zubereitet«

¹ Gefördert aus Studienbeiträgen und freundlicher Unterstützung der pronovaBKK.

² Auf die Anwesenheit von Vertretern der Presse und Medien zum Zwecke der regionalen und überregionalen Berichterstattung in Schrift, Ton und Bild wird hingewiesen.

»Kontakt«

Projekt CookUOS
der Universität Osnabrück
Albrechtstraße 28
D-49069 Osnabrück

Tel. +49 541 969-2456
eMail cookuos@uni-osnabrueck.de
WEB www.cookuos.uni-osnabrueck.de
Facebook www.facebook.com/cookuos



© 2009-2013 Universität Osnabrück. All rights reserved.

Nutzungsbedingungen:

Freie Verwendung gestattet nach vorheriger Rücksprache und schriftlicher Genehmigung unter voller Nennung der Autoren bzw. Rechteinhaber.

