



Hochschullehrgang für Pädagog*innen:

LEBENsmittelwissen

Start: Juli 2021



Einleitung

Sehr geehrte Interessent*innen!

Pädagog*innen der Sekundarstufe I haben ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld und sind sehr häufig mit komplexen Aufgabenstellungen und Herausforderungen konfrontiert. Zur Bewältigung des anspruchsvollen Arbeitsalltags sind daher stetig erweiterte und/oder neue Fachkompetenzen erforderlich.

Dieser Hochschullehrgang vermittelt in kompakter Form jene interdisziplinären Kompetenzen, die an Pädagog*innen der Mittelschule und des AHS-Bereichs im Aufgabenkreis des „LEBENSmittelwissens“ herangetragen werden. Inhaltlich umfassend und fächerübergreifend werden ausgewählte Themenfelder rund um Lebensmittel abgedeckt. Die Absolvent*innen verfügen über ein solides Repertoire „nachhaltiger Ernährung“, welche die Dimensionen Gesundheit/Individuum, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur gleichermaßen betrachtet sowie die gesamte Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel. Dieses Wissen können die Absolvent*innen qualifiziert und sicher an Schüler*innen weitergeben.

Im gesamten Lehrgang wird großer Wert auf eine starke Anbindung an den pädagogischen Alltag gelegt.

Der Hochschullehrgang wird im Rahmen des Projektes „Bildungscluster - Dialog mit der Gesellschaft“ in enger Zusammenarbeit mit Stakeholdern wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftlerinnen der Landwirtschaftskammer sowie dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus begleitet, evaluiert und weiterentwickelt.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik freut sich auf Ihre Teilnahme!

Vorstellung der Hochschule

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) ist eine tertiäre Aus- und Weiterbildungseinrichtung und versteht sich als wissenschaftliches Kompetenzzentrum für die „Grüne Pädagogik“. Sie ist eine innovative Partnerinstitution für Bildungs- und Beratungsprojekte im Agrar- und Umweltbereich. Die HAUP ist eine auf die Zukunft ausgerichtete Aus- und Weiterbildungseinrichtung für Pädagogik und Beratung mit starkem Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und mit Verantwortung für nachkommende Generationen.

Die HAUP ist in Österreich die einzige flächendeckende Weiterbildungseinrichtung, welche die umfassende Fort- und Weiterbildung der Lehrkräfte aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen und die der Mitarbeiter*innen im landwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdienst zum Ziel hat. Weitere Zielgruppen für das Bildungsangebot der Hochschule sind:

- Mitarbeiter*innen und Akteure in landwirtschaftsnahen Einrichtungen im ländlichen Raum, die mit Beratung, Bildung und in Projekten beschäftigt sind
- Lehrer*innen für Umweltfächer der Sekundarstufe I und II
- Akteur*innen in umweltberatenden Berufen.

Kooperation

Die Qualität unserer kompakten Bildungsangebote wird durch Kooperationen mit Bildungsinstitutionen gewährleistet. Mit der Hochschule in erfolgreichen Kooperationen verbunden sind u.a. die Universität für Bodenkultur Wien und die Pädagogischen Hochschulen.

Wir bilden Menschen, die ...

... Fachinhalte mit Pädagogik und Beratung für den Agrar- und Umweltbereich verknüpfen.

... ihren Beruf mit starkem Engagement und mit Verantwortung für kommende Generationen erfüllen.

Ziele

Zielgruppe

Der Hochschullehrgang stellt eine berufsbegleitende Bildungsmaßnahme dar. Zielgruppen für den 12-tägigen Lehrgang sind Pädagog*innen aus dem nicht-landwirtschaftlichen Fachbereich der Sekundarstufe I sowie Lehramtsstudent*innen der Sekundarstufe I.

Zielsetzung

Ziel des Bildungsclusters „Dialog mit der Gesellschaft“, in welchem der Lehrgang als Teilprojekt verankert ist, ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“, welcher Pädagog*innen bei der Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung von Kindern und Jugendlichen von 10 bis 14 Jahren, welche in den unterschiedlich benannten Unterrichtsfächern implementiert ist, zu unterstützen. In Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von Partner*innen aus dem Bereich Ernährung, Landwirtschaft und Pädagogik wird eine breite Themenabdeckung in der Lehrgangsgestaltung erreicht. Es gelingt ein professioneller interdisziplinärer Unterricht rund um „Lebensmittelwissen“ - ganz nach dem Motto

LEBENSmittelwissen -

MITTEL zum Leben -

WISSEN um Mittel zum Leben.

Pädagog*innen erlangen für Unterrichtsprinzipien wie „Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung“ auf dem Sektor „LEBENSmittelwissen“ eine fachliche und fächerübergreifende Schulung. Es soll ein Ansporn zur fachspezifischen Unterrichtsentwicklung (Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde oder Geografie und Wirtschaftskunde, etc.) gegeben und so Wissen um Lebensmittel forciert werden.

Abschluss

Absolvent*innen erhalten nach erfolgreicher Absolvierung des Hochschullehrgangs ein Zertifikat.

Modulraster

Modulraster

Der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“ ist in fünf Module mit insgesamt 6 ECTS-Anrechnungspunkten gegliedert. Dieser wird als Baukastensystem angeboten, das heißt die Module 2, 3 und 4 können wahlweise einzeln gebucht, sowie auch tageweise in Anspruch genommen werden. Das erste Modul ist auf Grund der aufbauenden Vermittlung von Basiswissen und der in sich geschlossenen Thematik als Gesamtpaket zu buchen. Für den zertifizierten Abschluss des Hochschullehrgangs „LEBENSmittelwissen“ ist die Absolvierung aller Module inkl. dem Verfassen einer Projektarbeit, Modul 5, verpflichtend.

1. Semester	2. Semester
M1	
Basiswissen Ernährung & Lebensmittel	
1,5 ECTS-AP / 32 UE	
M2	
Einkauf & Nachhaltigkeit	
1 ECTS-AP / 16 UE	
M3	
Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen	
1 ECTS-AP / 16 UE	
	M4
	Sensorik & Ernährungstrends
	1 ECTS-AP / 16 UE
	M5
	Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit
	1,5 ECTS-AP / 8 UE + individuelles Coaching
6 ECTS-AP	

Inhalt - Modulbeschreibungen

Inhalte der Module

Kurzzeichen	Modulthema
PM 1	Basiswissen Ernährung & Lebensmittel

Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i> In diesem Modul erhalten die Teilnehmer*innen ausgehend von ausgewählten Lebensmittelgruppen Grundlagenwissen über Ernährung. Zentrale Definitionen von Begrifflichkeiten wie zum Beispiel Mikro- und Makronährstoffe werden im Kontext Lebensmittelwissen dargestellt. Basics des Energiestoffwechsels werden in Zusammenhang zu ernährungsphysiologischen Aspekten der Lebensmittel gebracht. Ebenso wird die Wertschöpfungskette der Lebensmittel aufgezeigt. Möglichkeiten der didaktisch und methodischen Umsetzung, einer adäquaten Kommunikation der jeweiligen Themen im Unterricht sowie eine Sensibilisierung für fachlich fundierte Literatur runden dieses Modul ab.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> * Energiestoffwechsel der Pflanze sowie des menschlichen Organismus * Nährstoffkunde der Mikro- und Makronährstoffe * Ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter Lebensmittelgruppen • Lebensmittelkunde ausgewählter Produktgruppen <ul style="list-style-type: none"> * Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich * Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter Lebensmittelgruppen pflanzlicher/tierischer Herkunft
-----------------	---

Kurzzeichen	Modulthema
PM 2	Einkauf & Nachhaltigkeit

Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i> In diesem Modul werden, ausgehend von der Lebensmittelproduktion über den Einkauf bis hin zur Lebensmittelver(sch)wendung, das Essverhalten und dessen bedeutsamer Einfluss auf Umwelt & Klima veranschaulicht. Den Teilnehmer*innen wird Basiswissen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln inkl. deren Marken- und Gütesiegelausweisung vermittelt. Weiters setzen sich die Teilnehmer*innen auf Grundlage der besprochenen Definitionen sowie des dargestellten Hintergrundwissens zu Supermarktwerbung & Lebensmittelwerbung, mit der Beurteilung des Ernährungs- und Einkaufsverhaltens auseinander. Ernährungsökologische Begrifflichkeiten bzw. in diesem Kontext stehende Begriffe werden definiert und in Zusammenhang gestellt. Praxisnah wird das Modul mit einer Einführung in die Lebensmitteltechnologie abgerundet. Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf <ul style="list-style-type: none"> * Lebensmittelkennzeichnung sowie Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln * Marken & Gütesiegel * Supermarktpsychologie & Lebensmittelwerbung * Regionalität & Saisonalität von Lebensmitteln • Nachhaltigkeit in der Ernährung <ul style="list-style-type: none"> * Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung * Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung * Ökologischer Fußabdruck * Lebensmittelverschwendung • Lebensmitteltechnologie <ul style="list-style-type: none"> * Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung * Lebensmittelspezifische Aspekte & Auswirkungen auf Inhaltsstoffe * Haltbarmachen von Lebensmittel (Fermentieren, Einkochen & Co)
-----------------	---

Inhalt - Modulbeschreibungen

Inhalte der Module

Kurzzeichen	Modulthema
PM 3	Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i> In diesem Modul erhalten die Teilnehmer*innen Einblick in die Praxis eines landwirtschaftlichen Direktvermarktungsbetriebs sowie eines Verarbeitungsbetriebs. Abgerundet wird das praxisnahe Modul mit einer Angebotsübersicht zur Unterrichtserweiterung durch externe Institutionen sowie einem Erfahrungsaustausch und Projektbeispielen aus Schulen.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb inkl. Direktvermarktung • Exkursion zu einem Verarbeitungsbetrieb • Good-Practice Beispiele für die Umsetzung an Schulen • externe Angebote für Schulen wie zum Beispiel durch Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Erlebnis Alm, ... • Projektorientiertes Arbeiten in Schulen
Kurzzeichen	Modulthema
PM 4	Sensorik & Ernährungstrends
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i> In diesem Modul erhalten die Teilnehmer*innen Grundlagenwissen der sensorischen Beurteilungsmöglichkeiten von Lebensmitteln. Weiters werden weltweite Ernährungstrends erläutert und unterschiedliche Ernährungsformen diskutiert. Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Sensorik • Möglichkeiten der sensorischen Verkostungen • globale Ernährungstrends • interkulturelle Ernährungsformen
Kurzzeichen	Modulthema
PM 5	Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i> In diesem Modul setzen die Teilnehmer*innen ein individuell gewähltes Projekt rund um das Thema „LEBENSmittelwissen“ an ihren Schulen um und erhalten dabei die Möglichkeit einer Projektbetreuung. In einem Abschlussbericht wird das Projekt vorgestellt und reflektiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung eines LEBENSmittelwissen-Projektes • Zusammenfassung & Reflexion des selbstgewählten Projektes in einer Abschlussarbeit

Termine

Modul- und Lehrveranstaltungsblöcke

Der berufsbegleitende Hochschullehrgang wird in Form von 5 Modulen, mit 6 Lehrveranstaltungsblöcken mit je zwei bis vier Tagen, verteilt auf 2 Semester, angeboten. Präsenzphasen und Selbststudium sind in Summe mit 6 ECTS-Anrechnungspunkte bewertet.

Durchführungsstandort „**Ost**“ (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und Umgebung:

Block 1 (Dienstag 13. und Mittwoch 14. Juli 2021, HAUP Wien)

Grundlagen der Ernährungslehre (M1)

Block 2 (Dienstag 31. August und Mittwoch 2. September 2021, HAUP Wien)

LEBENSmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitungen (M3)

Ernährungsphysiologische Aspekte und Wertschöpfungskette von ausgewählten Lebensmittelgruppen (M1)

Block 3 (Freitag 22. und Samstag 23. Oktober 2021, LK St. Pölten)

Ernährungsphysiologische Aspekte und Wertschöpfungskette von ausgewählten Lebensmittelgruppen (M1)

Einkochen, fermentieren und Co. – Lebensmittel haltbar machen (M2)

Block 4 (Montag 15. und Dienstag 16. November 2021, HAUP Wien)

Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten (M2)

Lebensmittelkennzeichnung & Supermarktpsychologie (M2)

Block 5 (Freitag 4. und Samstag 5. März 2022, HAUP Wien)

Sensorik – Geschmackssache? (M4)

Projektarbeit (M5)

Block 6 (Freitag 1. und Samstag 2. April 2022, HAUP Wien)

Ernährungstrends (M4)

Exkursion – wie & wo werden unsere Lebensmittel produziert? (M3)

Zertifikatsverleihung

Durchführungsstandort „**West**“ (Kolpinghaus Salzburg und Umgebung:

Block 1 (Montag 19. und Dienstag 20. Juli 2021, Kolpinghaus Salzburg)

Grundlagen der Ernährungslehre (M1)

Block 2 (Montag 06. und Dienstag 07. September 2021, Kolpinghaus Salzburg)

LEBENSmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitungen (M3)

Ernährungsphysiologische Aspekte und Wertschöpfungskette von ausgewählten Lebensmittelgruppen (M1)

Block 3 (Freitag 05. und Samstag 06. November 2021, Kolpinghaus Salzburg und Umgebung)

Ernährungsphysiologische Aspekte und Wertschöpfungskette von ausgewählten Lebensmittelgruppen (M1)

Einkochen, fermentieren und Co. – Lebensmittel haltbar machen (M2)

Block 4 (Freitag 26. und Samstag 27. November 2021, Kolpinghaus Salzburg)

Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten (M2)

Lebensmittelkennzeichnung & Supermarktpsychologie (M2)

Block 5 (Freitag 11. und Samstag 12. März 2022, Kolpinghaus Salzburg)

Sensorik – Geschmackssache? (M4)

Projektarbeit (M5)

Block 6 (Freitag 22. und Samstag 23. April 2022, Kolpinghaus Salzburg und Umgebung)

Ernährungstrends (M4)

Exkursion – wie & wo werden unsere Lebensmittel produziert? (M3)

Zertifikatsverleihung

Lehrgangsabschluss und Organisatorisches

Abschlussvoraussetzungen

- mindestens 80% Anwesenheit bei den Präsenzveranstaltungen
- positive Abgabe von Aufgabenstellungen zu den jeweiligen Modulen
- positiv beurteilter Projektabschlussbericht

Veranstaltungsort

Der Hochschullehrgangsdurchgang „Ost“ wird vorwiegend an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe. Der Hochschullehrgangsdurchgang „West“ wird im Kolpinghaus Salzburg abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind auch hier externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe in der Umgebung.

Teilnehmer*innen-Zahl

Die Zahl der Teilnehmer*innen beträgt mindestens 8 und maximal 20 Personen.

Teilnahmebeitrag

Den Teilnehmer*innen entstehen keine Lehrveranstaltungskosten. Als Unkostenbeitrag für Verkostungen, Exkursionen, Lehrunterlagen und sonstige Materialkosten wird eine Pauschale von rund € 12,-- pro Lehrveranstaltungstag eingehoben. An- und Abreise, sowie Nächtigungs- und Verpflegungskosten sind selbstständig zu organisieren und zu begleichen.

Ausgewählte Referent*innen

Katrin Fischer BSc, MSc Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Mag. Nicole Zöhrer Landwirtschaftskammer Steiermark, Mag. Wilhelm Linder Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Mag. Caroline Schlinter-Maltan Büro für Ernährung und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Dipl.-Ing. Veronika Hager Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Dipl.-Ing. Sabine Kahrer BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und weitere.

Kontakt und Information



Information und Anmeldung

Dipl.-Ing.ⁱⁿ Sabine KAHRER, BEd (Lehrgangsleitung)

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Email: sabine.kahrer@agrарumweltpaedagogik.ac.at

Tel: 01 877 22 66 DW 6216 92

Dipl.-Ing.ⁱⁿ Veronika Hager (Zentrumsleitung)

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Email: veronika.hager@agrарumweltpaedagogik.ac.at

Tel: 01 877 22 66 DW 6216 36

Anmeldung bitte per Post oder eingescannt als Mail an die Lehrgangsleitung bis 01. März 2021 senden.

Unterlagen zum Download: <https://www.haup.ac.at/fortbildung/lebensmittelwissen/>

Inhaltliche Konzeption:

Katrin Fischer MSc, LFI Oberösterreich; Mag.^a Nicole Zöhrer, LFI Steiermark;

Dipl.-Ing.ⁱⁿ Sabine Kahrer BEd, HAUP



IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte | ERP

Fotos: Archiv Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Erneuerung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier werden Europas Gelder
in die ländlichen Gebiete

