

## SEMINARBLOCK 2

MODULTHEMA „LANDWIRTSCHAFT IN DER PRAXIS & PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN IN DEN SCHULEN“

SEMINAR „LEBENSMITTELPROJEKTE AN SCHULEN & BEISPIELE EXTERNER UNTERRICHTSBEGLEITUNGEN“

MODULTHEMA „BASISWISSEN ERNÄHRUNG & LEBENSMITTEL“

SEMINAR „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER PRODUKTGRUPPEN“

Die Seminarreihe wird im Rahmen des Hochschullehrgangs **LEBENS**mittelwissen angeboten. Umsetzungsmöglichkeiten der Fachinhalte im Unterricht stellen integrierenden Bestandteil der Seminartage dar.

<b>Termin</b>	<b>31. August + 01. September 2021</b> Anmeldung bis 01. März 2021 per Anmeldeformular postalisch oder elektronisch. Die Infobroschüre sowie weitere Informationen zum Lehrgang oder Seminartage finden Sie online unter <a href="http://www.haup.ac.at">www.haup.ac.at</a>
<b>Seminarort</b>	<b>Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik</b> Angermayergasse 1, 1130 Wien
<b>Zielgruppe</b>	Pädagog*innen aus dem nicht-landwirtschaftlichen Bereich, insbesondere Pädagog*innen und Lehramtsstudent*innen der Sekundarstufe I
<b>Leitung</b>	<b>Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Sabine KAHRER, BEd</b> Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte   ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien
<b>Referent*innen</b>	<b>Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Veronika HAGER</b> Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte   ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien  <b>Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Sabine KAHRER, BEd</b> Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte   ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien  <b>Mag.<sup>a</sup> Nicole ZÖHRER</b> Ernährung und Konsumenteninformation Landwirtschaftskammer Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz

## Ziel / Inhalt

Im Modul „LANDWIRTSCHAFT IN DER PRAXIS & PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN IN DEN SCHULEN“ erhalten die Teilnehmer\*innen Einblick in die Praxis eines landwirtschaftlichen Direktvermarktungsbetriebs sowie eines Verarbeitungsbetriebs. Abgerundet wird das praxisnahe Modul mit der Darstellung einer Angebotsübersicht zur Unterrichtserweiterung durch externe Institutionen sowie Erfahrungsaustausch und Projektbeispielen aus Schulen.

### Inhaltspunkte:

- 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

Im Modul „BASISWISSEN ERNÄHRUNG & LEBENSMITTEL“ 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 didaktischen und methodischen Umsetzung, einer adäquaten Kommunikation der jeweiligen Themen im Unterricht sowie eine Sensibilisierung für fachlich fundierte Literatur runden dieses Modul ab.

### Inhaltspunkte:

### Inhaltspunkte:

- Grundlagen der Ernährungslehre
  - \* Energiestoffwechsel der Pflanze sowie des menschlichen Organismus
  - \* Nährstoffkunde der Mikro- und Makronährstoffe
  - \* Ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter Lebensmittelgruppen
- Lebensmittelkunde ausgewählter Produktgruppen
  - \* Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich
  - \* Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter Lebensmittelgruppen pflanzlicher/tierischer Herkunft

## Verpflegung

Am Seminarort besteht die Möglichkeit ein regionales Mittagessen zu konsumieren.

## Nächtigung

**Die Nächtigung ist von den Teilnehmer\*innen selbst zu organisieren!**

Eine Quartierliste wird nach Anmeldung zur Verfügung gestellt.

*Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!*

## PROGRAMM

### DIENSTAG, 31. AUGUST 2021

- 08.30 Uhr \*\*\*Eintreffen & Gruppenaustausch\*\*\*
- 09.00 Uhr **DIPL.-ING.<sup>IN</sup> SABINE KAHRER**  
**Eröffnung & Begrüßung sowie Organisatorisches**
- DIPL.-ING.<sup>IN</sup> VERONIKA HAGER & DIPL.-ING.<sup>IN</sup> SABINE KAHRER „LEBENS-  
MITTELPROJEKTE AN SCHULEN & BEISPIELE EXTERNER  
UNTERRICHTSBEGLEITUNGEN“**
- 09.15 Uhr **Projektorientiertes Arbeiten an Schulen inkl. Good-Practice  
Beispielen**
- 12.00 Uhr **INFOSNACKEN**  
**Vorstellung verschiedener Angebote externer Unterrichtsbegleitung  
mit Anschauungsmaterial und Begleitung von Referent\*innen aus der  
Praxis**
- \*\*\*Liste der Aussteller folgt\*\*\*
- 16.15 Uhr **DIPL.-ING.<sup>IN</sup> VERONIKA HAGER & DIPL.-ING.<sup>IN</sup> SABINE KAHRER „LEBENS-  
MITTELPROJEKTE AN SCHULEN & BEISPIELE EXTERNER  
UNTERRICHTSBEGLEITUNGEN“**  
**Projektorientiertes Arbeiten an Schulen inkl. Good-Practice  
Beispielen**
- 17.15 Uhr **MAG.<sup>A</sup> NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER  
PRODUKTGRUPPEN“**  
**Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich**
- 18.45 Uhr \*\*\*Ende des Seminartages\*\*\*

### MITTWOCH, 01. SEPTEMBER 2021

- MAG.<sup>A</sup> NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER  
PRODUKTGRUPPEN“**
- 08.30 Uhr **Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter  
Lebensmittelgruppen pflanzlicher Herkunft (Obst, Gemüse, Getreide,  
Hülsenfrüchte, Erdäpfel)**
- 11.45 Uhr \*\*\*Mittagspause\*\*\*



MAG.<sup>A</sup> NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER  
PRODUKTGRUPPEN“

12.45 Uhr

**Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter  
Lebensmittelgruppen pflanzlicher Herkunft (Obst, Gemüse, Getreide,  
Hülsenfrüchte, Erdäpfel)**

14.15 Uhr

\*\*\*\*Abschluss des Seminarblocks\*\*\*\*

