

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.

Termin	06.+ 07. September 2021 Anmeldung bis 01. März 2021 per Anmeldeformular postalisch oder elektronisch. Die Infobroschüre sowie weitere Informationen zum Lehrgang oder Seminartage finden Sie online unter www.haup.ac.at
Seminarort	Kolpinghaus Salzburg Adolf-Kolping-Straße 10 5020 Salzburg
Zielgruppe	Pädagog*innen aus dem nicht-landwirtschaftlichen Bereich, insbesondere Pädagog*innen und Lehramtsstudent*innen der Sekundarstufe I
Leitung	Dipl.-Ing.ⁱⁿ Sabine KAHRER, BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien
Referent*innen	Dipl.-Ing.ⁱⁿ Veronika HAGER Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien Dipl.-Ing.ⁱⁿ Sabine KAHRER, BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte ERP, Angermayergasse 1, 1130 Wien Mag.^a Nicole ZÖHRER 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!

(Am Seminarort besteht die Möglichkeit zu nächtigen.)

Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!

PROGRAMM

MONTAG, 06. SEPTEMBER 2021

08.30 Uhr

Eintreffen & Gruppenaustausch

09.00 Uhr

DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER

Eröffnung & Begrüßung sowie Organisatorisches

DIPL.-ING.^{IN} VERONIKA HAGER & DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER „LEBENS-
MITTELPROJEKTE AN SCHULEN & BEISPIELE EXTERNER
UNTERRICHTSBEGLEITUNGEN“

09.15 Uhr

**Projektorientiertes Arbeiten an Schulen inkl. Good-Practice
Beispielen**

INFOSNACKEN

12.00 Uhr

**Vorstellung verschiedener Angebote externer Unterrichtsbegleitung
mit Anschauungsmaterial und Begleitung von Referent*innen aus der
Praxis**

Liste der Aussteller folgt

DIPL.-ING.^{IN} VERONIKA HAGER & DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER „LEBENS-
MITTELPROJEKTE AN SCHULEN & BEISPIELE EXTERNER
UNTERRICHTSBEGLEITUNGEN“

16.15 Uhr

**Projektorientiertes Arbeiten an Schulen inkl. Good-Practice
Beispielen**

+

MAG.^A NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER
PRODUKTGRUPPEN“

17.15 Uhr

Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich

18.45 Uhr

Ende des Seminartages

DIENSTAG, 07. SEPTEMBER 2021

MAG.^A 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.^A 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******

