

SEMINARBLOCK 3

MODULTHEMA „BASISWISSEN ERNÄHRUNG & LEBENSMITTEL“ SEMINAR „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER PRODUKTGRUPPEN“

MODULTHEMA „EINKAUF & NACHHALTIGKEIT“ SEMINAR „EINKOCHEN, FERMENTIEREN & CO. – LEBENSMITTEL HALTBAR MACHEN“

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

Termin	22. + 23. Oktober 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	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, 3100 St. Pölten
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 Christine LEBLHUBER Wissenschaftliche Mitarbeiterin Acib GmbH, Krenngasse 37/2, 8010 Graz und Lebensmittel- und Biotechnologie www.fermentieren.at Mag.^a Nicole ZÖHRER Ernährung und Konsumenteninformation Landwirtschaftskammer Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Ziel / Inhalt	Im Modul „BASISWISSEN ERNÄHRUNG & LEBENSMITTEL“ erhalten die Teilnehmer*innen ausgehend von ausgewählten Lebensmittel-gruppen 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:

- Mikro-, Makronährstoffe
- Grundlagen des Energiestoffwechsels
- Ernährungsphysiologie
- Wertschöpfungskette und ernährungsphysiologische Aspekte von ausgewählten Produktgruppen tierischer und pflanzlicher Herkunft

Im Modul „EINKAUF & NACHHALTIGKEIT“ werden ausgehend von der Lebensmittelproduktion über den Einkauf bis hin zur Lebensmittelver(sch)wendung das Essverhalten und deren bedeutsamen Einfluss auf unsere Umwelt & Klima veranschaulicht.

Den Teilnehmer*innen wird Basiswissen über die mögliche Kennzeichnung von Lebensmittel inkl. deren Marken- und Gütesiegelausweisung vermittelt. Weiters setzen sich die Teilnehmer*innen auf Grundlage der besprochenen Definitionen sowie dargestelltem Hintergrundwissen zu Supermarktwerbung & Lebensmittelbewerbung, mit der Beurteilung des Ernährungs- und Einkaufsverhaltens auseinander.

Ernährungsökologische Begrifflichkeiten bzw. in diesem Kontext stehende Begriffe werden definiert und in Zusammenhang gestellt. Praxisnah wird mit einer Einführung in die Lebensmitteltechnologie das Modul abgerundet. Die didaktische und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.

Inhaltspunkte:

- Einkauf
 - * Lebensmittelkennzeichnung sowie Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln
 - * Marken & Gütesiegel
 - * Supermarktpsychologie & Lebensmittelwerbung
 - * Regionalität & Saisonalität von Lebensmitteln
- Nachhaltigkeit in der Ernährung
 - * Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung
 - * Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung
 - * Ökologischer Fußabdruck
 - * Lebensmittelverschwendung
- Lebensmitteltechnologie
 - * Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung
 - * Lebensmittelspezifische Aspekte & Auswirkungen auf Inhaltsstoffe
 - * Haltbarmachen von Lebensmittel (Fermentieren, Einkochen & Co)

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

FREITAG, 22. OKTOBER 2021

08.30 Uhr

Eintreffen & Gruppenaustausch

09.00 Uhr

DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER

Eröffnung & Begrüßung sowie Organisatorisches

09.15 Uhr

MAG.^A NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER
PRODUKTGRUPPEN“

**Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter
Lebensmittelgruppen tierischer Herkunft: Eier, Milch und
Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Fisch**

12.30 Uhr

Mittagspause

13.30 Uhr

MAG.^A NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKUNDE AUSGEWÄHLTER
PRODUKTGRUPPEN“

**Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter
Lebensmittelgruppen tierischer Herkunft: Eier, Milch und
Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Fisch**

16.45 Uhr

Pause

18.00 Uhr

DIPL.-ING.^{IN} CHRISTINE LEBLHUBER „EINKOCHEN, FERMENTIEREN UND CO. –
LEBENSMITTEL HALTBAR MACHEN“

**Mikroorganismen in Lebensmitteln – nützlich oder schädlich?
Die Rolle der Mikroorganismen bei Verderb, Konservierung und
Veredelung von Lebensmitteln**

19.30 Uhr

Ende des Seminartages

SAMSTAG, 23. OKTOBER 2021

DIPL.-ING.^{IN} CHRISTINE LEBLHUBER „EINKOCHEN, FERMENTIEREN UND CO. –
LEBENSMITTEL HALTBAR MACHEN“

08.30 Uhr

**Fermentieren – mehr als Sauerkraut und Salzgurken: Praktische
Grundlagen zum Haltbarmachen von Gemüse durch
Milchsäuregärung**

11.45 Uhr

Mittagspause

DIPL.-ING.^{IN} CHRISTINE LEBLHUBER „EINKOCHEN, FERMENTIEREN UND CO. –
LEBENSMITTEL HALTBAR MACHEN“

12.45 Uhr

**Fermentieren – mehr als Sauerkraut und Salzgurken: Praktische
Grundlagen zum Haltbarmachen von Gemüse durch
Milchsäuregärung**

14.15 Uhr

****Abschluss des Seminarblocks***