

SEMINARBLOCK 4

MODULTHEMA „EINKAUF & NACHHALTIGKEIT“ SEMINAR „NACHHALTIG ESSEN – AUSWIRKUNGEN UNSERER ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN“

UND

SEMINAR „LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG & SUPERMARKTPSYCHOLOGIE“

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

Termin	15. + 16. November 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	Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien
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	Mag. Wilhelm LINDER Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien Dr. Rudolf STÜCKLER AMA AgrarMarkt Austria, Dresdner Straße 68a, 1200 Wien Mag.^a Nicole ZÖHRER Ernährung und Konsumenteninformation Landwirtschaftskammer Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Ziel / Inhalt	Im Modul „EINKAUF & NACHHALTIGKEIT“ 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.

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

MONTAG, 15. NOVEMBER 2021

08.30 Uhr

Eintreffen & Gruppenaustausch

09.00 Uhr

DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER

Eröffnung & Begrüßung sowie Organisatorisches

09.15 Uhr

MAG. WILHELM LINDER „NACHHALTIG ESSEN – AUSWIRKUNGEN UNSERER ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN“

Nachhaltig ernähren – heißt das gut und gesund essen? Schützt nachhaltige Ernährung die Vielfalt der Natur, schont sie die Ressourcen und ermöglicht ein faires Einkommen?

Es wird der ökologische Fußabdruck der Lebensmittelproduktion anhand ausgewählter Beispiele wie Soja oder Palmöl thematisiert, ökologischen Auswirkungen analysiert und Alternativen diskutiert.

12.30 Uhr

Mittagspause

13.30 Uhr

MAG. WILHELM LINDER „NACHHALTIG ESSEN – AUSWIRKUNGEN UNSERER ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN“

Lernen am Widerspruch

In diesem Block erfolgt eine pädagogische Auseinandersetzung mit Widersprüchen.

Sind gesunde und nachhaltige Lebensmittel für Jugendliche attraktiv? Welche Prioritäten setzen wir beim Einkauf? Kann Nahrung überhaupt klimaneutral produziert werden?

Ziel ist es, mit Jugendlichen Entscheidungshilfen für eine nachhaltige Ernährung zu entwickeln.

16.45 Uhr

Pause

18.00 Uhr

MAG.^A NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG & SUPERMARKTPSYCHOLOGIE“

Grundkennzeichnung, Nährwert- und Allergenkennzeichnung, Herkunftsangaben sowie Marken und Gütesiegel

19.30 Uhr

Ende des Seminartages

DIENSTAG, 16. NOVEMBER 2021

MAG.^A NICOLE ZÖHRER „LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG & SUPERMARKTPSYCHOLOGIE“

08.30 Uhr

Einkauf, Werbung und die Psychologie im Supermarkt

11.45 Uhr

Mittagspause

DR. RUDOLF STÜCKLER, AMA „LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG – EIN BERICHT AUS DER PRAXIS“

12.45 Uhr

Internationale Standards für Lebensmittelsicherheit

14.15 Uhr

****Abschluss des Seminarblocks***