

SEMINARBLOCK 6

MODULTHEMA „SENSORIK & ERNÄHRUNGSTRENDS“ SEMINAR „ERNÄHRUNGSTRENDS – WIE ESSEN WIR MORGEN?“

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

SEMINAR „EXKURSION – WIE & WO WERDEN UNSERE LEBENSMITTEL PRODUZIERT?“

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

Termin	22.+ 23. April 2022 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 ***Exkursionsorte werden noch bekannt gegeben***
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	Katrin FISCHER BSc, MSc Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Auf der Gugl 3, 4021 Linz 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

Gerald KOLLER

FORUM LEBENSQUALITÄT, Europäischer Bildungsraum für Gesundheit, Gesellschaft und Geselligkeit, Postfach 1, 7222 Rohrbach bei Mattersburg und Verein risflecting Pool- Europäisches Netzwerk zur Rausch- und Risikobalance

Ziel / Inhalt

Im Modul „SENSORIK & ERNÄHRUNGSTRENDS“ erhalten die Teilnehmer*innen Grundlagenwissen der sensorischen Beurteilungsmöglichkeiten von Lebensmittel. Weiters werden weltweite Ernährungs-trends erläutert und unterschiedliche Ernährungsformen diskutiert. Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.

Inhaltspunkte:

- Grundlagen der Sensorik
- Möglichkeiten der sensorischen Verkostungen
- globale Ernährungstrends
- interkulturelle Ernährungsformen

Im Modul „LANDWIRTSCHAFT IN DER PRAXIS & PROJEKTORIENTIERTES ARBEITEN IN SCHULEN“ erhalten die Teilnehmer*innen Einblick in die Praxis eines landwirtschaftlichen Direktvermarktungsbetriebs sowie eines Verarbeitungs-betriebs. 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

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

FREITAG, 22. APRIL 2022

08.30 Uhr ***Eintreffen & Gruppenaustausch***

DIPL.-ING.^{IN} SABINE KAHRER

09.00 Uhr **Eröffnung & Begrüßung sowie Organisatorisches**

KATRIN FISCHER BSc, MSc „ERNÄHRNGSTRENDS – WIE ESSEN WIR MORGEN?“

09.15 Uhr **Ernährungstrends in Österreich im Vergleich zu globalen Ernährungsentwicklungen sowie Ernährungsformen im gesundheitlichen und interkulturellem Aspekt**

13.00 Uhr ***Mittagspause***

EXKURSION ZU ... „EXKURSION – WIE & WO WERDEN UNSERE LEBENSMITTEL PRODUZIERT?“

14.00 Uhr *****Exkursionsort wird noch bekannt gegeben*****

19.30 Uhr ***Ende des Seminartages***

SAMSTAG, 23. APRIL 2022

???

08.30 Uhr **Was uns in Zukunft nährt – ein Blick über den Tellerrand**

11.45 Uhr ***Abschließendes gemeinsames Mittagessen***

ZERTIFIKATSVERLEIHUNG

14.00 Uhr **siehe Einladung zur Zertifikatsverleihung**

16.00 Uhr ******Abschluss des Hochschullehrgangs*****