



## Hochschullehrgang LEBENSmittelwissen für Pädagog\*innen

**Start April 2023**  
in Wien und Kärnten





# Einleitung

## Sehr geehrte Interessent\*innen!

Pädagog\*innen der Sekundarstufe I und II haben ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld und sind sehr häufig mit komplexen Aufgabenstellungen und Herausforderungen konfrontiert. Zur Bewältigung des anspruchsvollen Arbeitsalltags sind daher stetig erweiterte und/oder neue Fachkompetenzen erforderlich.

Dieser Hochschullehrgang vermittelt in kompakter Form jene interdisziplinären Kompetenzen, die an Pädagog\*innen der Mittelschule und des AHS-Bereichs, sowie der Berufs- und Berufsbildenden Schulen im Aufgabenkreis des „LEBENSmittelwissens“ herangetragen werden. Inhaltlich umfassend und fächerübergreifend werden ausgewählte Themenfelder rund um Lebensmittel abgedeckt. Die Absolvent\*innen verfügen über ein solides Repertoire „nachhaltiger Ernährung“, welche die Dimensionen Gesundheit/Individuum, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur gleichermaßen betrachtet sowie die gesamte Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel. Dieses Wissen können die Absolvent\*innen qualifiziert und sicher an Schüler\*innen weitergeben.

Im gesamten Lehrgang wird großer Wert auf eine starke Anbindung an den pädagogischen Alltag gelegt.

Der Hochschullehrgang wird im Rahmen des Projektes „Bildungscluster - Dialog mit der Gesellschaft“ in enger Zusammenarbeit mit Stakeholdern wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftlerinnen der Landwirtschaftskammer sowie dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus begleitet, evaluiert und weiterentwickelt.

# BILDUNGSCLUSTER DIALOG MIT DER GESELLSCHAFT

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik freut sich auf Ihre Teilnahme!

# Vorstellung der Hochschule

## Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) ist eine tertiäre Aus- und Weiterbildungseinrichtung und versteht sich als wissenschaftliches Kompetenzzentrum für die „Grüne Pädagogik“. Sie ist eine innovative Partnerinstitution für Bildungs- und Beratungsprojekte im Agrar- und Umweltbereich. Die HAUP ist eine auf die Zukunft ausgerichtete Aus- und Weiterbildungseinrichtung für Pädagogik und Beratung mit starkem Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und mit Verantwortung für nachkommende Generationen.

Die HAUP ist in Österreich die einzige flächendeckende Weiterbildungseinrichtung, welche die umfassende Fort- und Weiterbildung der Lehrkräfte aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen und die der Mitarbeiter\*innen im landwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdienst zum Ziel hat. Weitere Zielgruppen für das Bildungsangebot der Hochschule sind:

- Mitarbeiter\*innen und Akteure in landwirtschaftsnahen Einrichtungen im ländlichen Raum, die mit Beratung, Bildung und in Projekten beschäftigt sind
- Lehrer\*innen für Umweltfächer der Sekundarstufe I und II
- Akteur\*innen in umweltberatenden Berufen.

## Kooperation

Die Qualität unserer kompakten Bildungsangebote wird durch Kooperationen mit Bildungsinstitutionen gewährleistet. Mit der Hochschule in erfolgreichen Kooperationen verbunden sind u.a. die Universität für Bodenkultur Wien und die Pädagogischen Hochschulen.

## Wir bilden Menschen, die ...

... Fachinhalte mit Pädagogik und Beratung für den Agrar- und Umweltbereich verknüpfen.

... ihren Beruf mit starkem Engagement und mit Verantwortung für kommende Generationen erfüllen.

# Ziele

## Zielgruppe

Der Hochschullehrgang stellt eine berufsbegleitende Bildungsmaßnahme dar. Zielgruppen für den 12-tägigen Lehrgang sind Pädagog\*innen aus der Sekundarstufe I und II sowie Lehramtsstudent\*innen.

## Zielsetzung

Ziel des Bildungsclusters „Dialog mit der Gesellschaft“, in welchem der Lehrgang als Teilprojekt verankert ist, ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENsmittelwissen“, welcher Pädagog\*innen bei der Ernährungs- und Verbraucher\*innenbildung von Kindern und Jugendlichen von 10 bis 18 Jahren, welche in den unterschiedlich benannten Unterrichtsfächern implementiert ist, zu unterstützen. In Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von Partner\*innen aus dem Bereich Ernährung, Landwirtschaft und Pädagogik wird eine breite Themenabdeckung in der Lehrgangsgestaltung erreicht. Es gelingt ein professioneller interdisziplinärer Unterricht rund um „Lebensmittelwissen“ - ganz nach dem Motto

**LEBEN**smittelwissen -

**MITTEL** zum Leben -

**WISSEN** um Mittel zum Leben.

Pädagog\*innen erlangen für Unterrichtsprinzipien wie „Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung“ auf dem Sektor „LEBENsmittelwissen“ eine fachliche und fächerübergreifende Schulung. Es soll ein Ansporn zur fachspezifischen Unterrichtsentwicklung (Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde oder Geografie und Wirtschaftskunde, etc.) gegeben und so Wissen um Lebensmittel forciert werden.

## Abschluss

Absolvent\*innen erhalten nach erfolgreicher Absolvierung des Hochschullehrgangs ein Zertifikat.

# Modulraster

## Modulraster

Der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“ ist in fünf Module mit insgesamt 6 ECTS-Anrechnungspunkten gegliedert. Dieser wird als Baukastensystem angeboten, das heißt die Module 2, 3 und 4 können wahlweise einzeln gebucht, sowie auch tageweise in Anspruch genommen werden. Das erste Modul ist auf Grund der aufbauenden Vermittlung von Basiswissen und der in sich geschlossenen Thematik als Gesamtpaket zu buchen. Für den zertifizierten Abschluss des Hochschullehrgangs „LEBENSmittelwissen“ ist die Absolvierung aller Module inklusive dem Verfassen einer Projektarbeit, Modul 5, verpflichtend.

1. Semester	2. Semester			
<table border="1"><tr><td>M1</td></tr><tr><td>Basiswissen Ernährung &amp; Lebensmittel</td></tr><tr><td>1,5 ECTS-AP / 32 UE</td></tr></table>	M1	Basiswissen Ernährung & Lebensmittel	1,5 ECTS-AP / 32 UE	
M1				
Basiswissen Ernährung & Lebensmittel				
1,5 ECTS-AP / 32 UE				
<table border="1"><tr><td>M2</td></tr><tr><td>Einkauf &amp; Nachhaltigkeit</td></tr><tr><td>1 ECTS-AP / 16 UE</td></tr></table>	M2	Einkauf & Nachhaltigkeit	1 ECTS-AP / 16 UE	
M2				
Einkauf & Nachhaltigkeit				
1 ECTS-AP / 16 UE				
<table border="1"><tr><td>M3</td></tr><tr><td>Landwirtschaft in der Praxis &amp; projektorientiertes Arbeiten in den Schulen</td></tr><tr><td>1 ECTS-AP / 16 UE</td></tr></table>		M3	Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen	1 ECTS-AP / 16 UE
M3				
Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen				
1 ECTS-AP / 16 UE				
	<table border="1"><tr><td>M4</td></tr><tr><td>Sensorik &amp; Ernährungstrends</td></tr><tr><td>1 ECTS-AP / 16 UE</td></tr></table>	M4	Sensorik & Ernährungstrends	1 ECTS-AP / 16 UE
M4				
Sensorik & Ernährungstrends				
1 ECTS-AP / 16 UE				
<table border="1"><tr><td>M5</td></tr><tr><td>Projektumsetzung in den Schulen &amp; Abschlussarbeit</td></tr><tr><td>1,5 ECTS-AP / 8 UE + individuelles Coaching</td></tr></table>		M5	Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit	1,5 ECTS-AP / 8 UE + individuelles Coaching
M5				
Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit				
1,5 ECTS-AP / 8 UE + individuelles Coaching				
<table border="1"><tr><td>6 ECTS-AP</td></tr></table>		6 ECTS-AP		
6 ECTS-AP				

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzeichen	Modulthema
<b>PM 1</b>	<b>Basiswissen Ernährung &amp; Lebensmittel</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul 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 didaktisch und methodischen Umsetzung, einer adäquaten Kommunikation der jeweiligen Themen im Unterricht sowie eine Sensibilisierung für fachlich fundierte Literatur runden dieses Modul ab.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen der Ernährungslehre<ul style="list-style-type: none"><li>* Energiestoffwechsel der Pflanze sowie des menschlichen Organismus</li><li>* Nährstoffkunde der Mikro- und Makronährstoffe</li><li>* Ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter Lebensmittelgruppen</li></ul></li><li>• Lebensmittelkunde ausgewählter Produktgruppen<ul style="list-style-type: none"><li>* Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich</li><li>* Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter Lebensmittelgruppen pflanzlicher/tierischer Herkunft</li></ul></li></ul>

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzzeichen	Modulthema
<b>PM 2</b>	<b>Einkauf &amp; Nachhaltigkeit</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul werden, ausgehend von der Lebensmittelproduktion über den Einkauf bis hin zur Lebensmittelver(sch)wendung, das Essverhalten und dessen bedeutsamer Einfluss auf Umwelt &amp; 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 Supermarktpsychologie &amp; 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.</p> <p>Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einkauf<ul style="list-style-type: none"><li>* Lebensmittelkennzeichnung sowie Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln</li><li>* Marken &amp; Gütesiegel</li><li>* Supermarktpsychologie &amp; Lebensmittelwerbung</li><li>* Regionalität &amp; Saisonalität von Lebensmitteln</li></ul></li><li>• Nachhaltigkeit in der Ernährung<ul style="list-style-type: none"><li>* Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung</li><li>* Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung</li><li>* Ökologischer Fußabdruck</li><li>* Lebensmittelverschwendung</li></ul></li><li>• Lebensmitteltechnologie<ul style="list-style-type: none"><li>* Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung</li><li>* Lebensmittelspezifische Aspekte &amp; Auswirkungen auf Inhaltsstoffe</li><li>* Haltbarmachen von Lebensmittel (Fermentieren, Einkochen &amp; Co)</li></ul></li></ul>



# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
-------------	------------

<b>PM 3</b>	<b>Landwirtschaft in der Praxis &amp; projektorientiertes Arbeiten in den Schulen</b>
-------------	---

Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul erhalten die Teilnehmer*innen Einblick in die Praxis eines landwirtschaftlichen Direktvermarktungsbetriebs sowie eines Verarbeitungsbetriebs. Abgerundet wird das praxisnahe Modul mit einer Angebotsübersicht zur Unterrichts-erweiterung durch externe Institutionen sowie einem Erfahrungsaustausch und Projektbeispielen aus Schulen.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb inkl. Direktvermarktung</li><li>• Exkursion zu einem Verarbeitungsbetrieb</li><li>• Good-Practice Beispiele für die Umsetzung an Schulen</li><li>• externe Angebote für Schulen wie zum Beispiel durch Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Erlebnis Alm, ...</li><li>• Projektorientiertes Arbeiten in Schulen</li></ul>
-----------------	--

Kurzzeichen	Modulthema
-------------	------------

<b>PM 4</b>	<b>Sensorik &amp; Ernährungstrends</b>
-------------	--

Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul erhalten die Teilnehmer*innen Grundlagenwissen der sensorischen Beurteilungsmöglichkeiten von Lebensmitteln. Weiters werden weltweite Ernährungstrends erläutert und unterschiedliche Ernährungsformen diskutiert. Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen der Sensorik</li><li>• Möglichkeiten der sensorischen Verkostungen</li><li>• globale Ernährungstrends</li><li>• interkulturelle Ernährungsformen</li></ul>
-----------------	---

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
<b>PM 5</b>	<b>Projektumsetzung in den Schulen &amp; Abschlussarbeit</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul setzen die Teilnehmer*innen ein individuell gewähltes Projekt rund um das Thema „LEBENsmittelwissen“ an ihren Schulen um und erhalten dabei die Möglichkeit einer Projektbetreuung. In einem Abschlussbericht wird das Projekt vorgestellt und reflektiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umsetzung eines LEBENsmittelwissen-Projektes</li> <li>• Zusammenfassung &amp; Reflexion des selbstgewählten Projektes in einer Abschlussarbeit</li> </ul>

Lehrgangsprogramm und Termine 2023	WIEN	KÄRNTEN
<b>Block 1</b> Grundlagen der Ernährungslehre	Montag, 24.04.23 Dienstag, 25.04.23	Donnerstag, 13.04.23 Freitag, 14.04.23
<b>Block 2</b> Ernährungsphysiologische Aspekte und Wertschöpfungskette von ausgewählten Lebensmittelgruppen	Dienstag, 16.05.23 Mittwoch, 17.05.23	Dienstag, 30.05.23 Mittwoch, 31.05.23
<b>Block 3</b> LEBENsmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitungen Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten	Montag, 05.06.23 Dienstag, 06.06.23	Montag, 19.06.23 Dienstag, 20.06.23
<b>Block 4</b> Sensorik – Geschmackssache? Exkursion – wie & wo werden unsere Lebensmittel produziert? Ernährungstrends	Freitag, 07.07.23 Samstag, 08.07.23	Mittwoch, 12.07.23 Donnerstag, 13.07.23
<b>Block 5</b> Lebensmittelkennzeichnung & Supermarktpsychologie einkochen, fermentieren & Co – Lebensmittel haltbar machen	Freitag, 29.09.23 Samstag, 30.09.23	Freitag, 22.09.23 Samstag, 23.09.23
<b>Block 6</b> Projektarbeit Ernährungstrends Zertifikatsverleihung	Freitag, 17.11.23 Samstag, 18.11.23	Freitag, 24.11.23 Samstag, 25.11.23

# Lehrgangsabschluss und Organisatorisches

## Abschlussvoraussetzungen

- mindestens 80% Anwesenheit bei den Präsenzveranstaltungen
- positive Abgabe von Aufgabenstellungen zu den jeweiligen Modulen
- positiv beurteilter Projektabschlussbericht

## Veranstaltungsort

Der Hochschullehrgangsdurchgang „Ost“ wird vorwiegend an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe.

Der Hochschullehrgangsdurchgang „Süd“ wird vorwiegend im Bildungshaus Schloss Krastowitz abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind auch hier externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe in der Umgebung.

## Teilnehmer\*innen-Zahl

Die Zahl der Teilnehmer\*innen beträgt mindestens 8 und maximal 20 Personen.

## Teilnahmebeitrag

Den Teilnehmer\*innen entstehen keine Lehrveranstaltungskosten. Als Unkostenbeitrag für Verkostungen, Exkursionen, Lehrunterlagen und sonstige Materialkosten wird eine Pauschale von rund € 12,-- pro Lehrveranstaltungstag eingehoben. An- und Abreise, sowie Kosten für Nächtigung und Verpflegung sind selbstständig zu organisieren und zu begleichen.

## Ausgewählte Referent\*innen

Katrin Fischer BSc, MSc Landwirtschaftskammer Oberösterreich,

Mag. Nicole Zöhrer Landwirtschaftskammer Steiermark,

Mag. Wilhelm Linder Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik,

Mag. Caroline Schlinter-Maltan Büro für Ernährung und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik,

Dipl.-Ing. Veronika Hager Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik,

Ing. Petra Markolin BA Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und weitere.

# Kontakt und Information

## Information und Anmeldung

**Ing.<sup>in</sup> Petra Markolin BA**

(Lehrgangleitung)

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Email: [petra.markolin@haup.ac.at](mailto:petra.markolin@haup.ac.at)

Tel: 0676 83 555 895

[www.lebensmittelwissen.at](http://www.lebensmittelwissen.at)

### Inhaltliche Konzeption:

Katrin Fischer MSc, BSc LFI Oberösterreich;

Mag.<sup>a</sup> Nicole Zöhrer, LFI Steiermark;

Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Sabine Kahrer BEd, HAUP



### IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte | ERP

**Fotos:** Archiv Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien

**BILDUNGSCLUSTER  
DIALQG  
MIT DER GESELLSCHAFT**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Ernährung für ein besseres Leben

