



Hochschullehrgang
LEBENSmittelwissen
für Pädagog:innen

Start 11. Oktober 2024
Pädagogische Hochschule
Niederösterreich



Einleitung

Sehr geehrte Interessent:innen!

Pädagog:innen der Sekundarstufe 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 wurde 2018 im Rahmen des Projektes „Bildungscluster - Dialog mit der Gesellschaft“ entwickelt. Im Jahr 2024 haben sich das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) und die pädagogischen Hochschulen Österreichs verbunden und bieten diese berufsbegleitende Weiterbildung für Pädagog:innen der Sekundarstufe im Turnus in ganz Österreich an.

Die Weiterentwicklung erfolgt in enger Zusammenarbeit mit unseren Partner:innen und Stakeholdern wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftler:innen, Fachexperten der Landwirtschaftskammer sowie dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft.

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und die Pädagogische Hochschule Niederösterreich freuen 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 in 5 Modulen gegliederten und in Online- und Präsenzveranstaltungen abgehaltenen Lehrgang sind Pädagog:innen aus der Sekundarstufe sowie Lehramtsstudent:innen.

Zielsetzung

Ziel des Lehrgang ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENsmittelwissen“, welcher Pädago: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

LEBENsmittelwissen -

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. Für den zertifizierten Abschluss des Hochschullehrgangs „LEBENSmittelwissen“ ist die Absolvierung aller Module inklusive dem Verfassen einer Projektarbeit, Modul 5, verpflichtend.

1. Semester	2. Semester
M1	
Basiswissen Ernährung & Lebensmittel	
1,5 ECTS-AP / 2 SWS	
M2	
Einkauf & Nachhaltigkeit	
1 ECTS-AP / 1,5 SWS	
M3	
Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen	
1 ECTS-AP / 1 SWS	
M4	
Sensorik & Ernährungstrends	
1 ECTS-AP / 1,4 SWS	
M5	
Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit	
1,5 ECTS-AP / 0,2 SWS	
6 ECTS-AP / 6,1 SWS	

Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzeichen	Modulthema
PM 1	Basiswissen Ernährung & Lebensmittel
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">• Grundlagen der Ernährungslehre<ul style="list-style-type: none">* Energiestoffwechsel der Pflanze sowie des menschlichen Organismus* Nährstoffkunde der Mikro- und Makronährstoffe* Ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter Lebensmittelgruppen• Lebensmittelkunde ausgewählter Produktgruppen<ul style="list-style-type: none">* Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich* Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter Lebensmittelgruppen pflanzlicher/tierischer Herkunft

Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzzeichen	Modulthema
PM 2	Einkauf & Nachhaltigkeit
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 & 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 & 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">• Einkauf<ul style="list-style-type: none">* Lebensmittelkennzeichnung sowie Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln* Marken & Gütesiegel* Supermarktpsychologie & Lebensmittelwerbung* Regionalität & Saisonalität von Lebensmitteln• Nachhaltigkeit in der Ernährung<ul style="list-style-type: none">* Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung* Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung* Ökologischer Fußabdruck* Lebensmittelverschwendung• Lebensmitteltechnologie<ul style="list-style-type: none">* Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung* Lebensmittelspezifische Aspekte & Auswirkungen auf Inhaltsstoffe* Haltbarmachen von Lebensmittel (Fermentieren, Einkochen & Co)

Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
PM 3	Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul machen die Teilnehmer:innen Einblick ins eigene Bundesland, auf die landwirtschaftlichen Strukturen sowie die landwirtschaftlichen Praxis in Form eines Exkursionstages. Abgerundet wird das praxisnahe Modul mit einer Angebotsübersicht zur Unterrichtserweiterung durch externe Institutionen sowie mit einem Erfahrungsaustausch und Projektbeispielen aus Schulen.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb inkl. Direktvermarktung und/oder einem Verarbeitungsbetrieb• Regionale Landwirtschaft—die Geographie des Essens• 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
Kurzzeichen	Modulthema
PM 4	Sensorik & Ernährungstrends
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">• Grundlagen der Sensorik• Möglichkeiten der sensorischen Verkostungen• globale Ernährungstrends• interkulturelle Ernährungsformen

Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
PM 5	Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit
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"> • Umsetzung eines LEBENsmittelwissen-Projektes • Zusammenfassung & Reflexion des selbstgewählten Projektes in einer Abschlussarbeit

LEHRGANGSPROGRAMM UND TERMINE

PRÄSENZ-TERMINE		ONLINE-PRÄSENZ-TERMINE 18 – 21 UHR		
BLOCK 1	<ul style="list-style-type: none"> > Die Geographie des Essens – Regionale Landwirtschaft > Grundlagen der Ernährungslehre 	Fr 11.10.24 Sa 12.10.24	LEBENsmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitung	Mi 20.11.24 Mi 29.01.25
BLOCK 2	<ul style="list-style-type: none"> > Einkochen, fermentieren & Co – Lebensmittel haltbar machen > Sensorik – reine Geschmackssache? 	Fr 17.01.25 Sa 18.01.25	Vom Acker/Stall bis zum Teller Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittelgruppen inkl. Ernährungs- physiologische Aspekte	Mi 16.10.24 Mi 06.11.24 Mi 04.12.24 Mi 08.01.25 Mi 05.03.25
BLOCK 3	<ul style="list-style-type: none"> > Die Geschichte des Essens – Ernährungstrends im Wandel > Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten 	Fr 14.03.25 Sa 15.03.25	Konsumkompetenzen Einkauf, Werbung und die Psychologie im Supermarkt sowie Lebensmittel- kennzeichnung	Mi 19.02.25 Mi 26.03.25 Mi 07.05.25
BLOCK 4	<ul style="list-style-type: none"> > Best of the rest – Restefrei kochen – Kreative, genussvolle Verwer- tung von Lebensmittelresten > Exkursion – wie und wo werden unsere Lebensmittel produziert? 	Fr 23.05.25 Sa 24.05.25	Internationale Tierhaltungsstandards	Mi 09.04.25
	<ul style="list-style-type: none"> > Präsentation der Projektarbeiten 	Di 02.07.25		
BLOCK 5	<ul style="list-style-type: none"> > Ernährungstrends – Was uns in Zukunft nährt > Zertifikatsverleihung 	Mi 03.07.25		

Änderungen vorbehalten!

Lehrgangsabschluss und Organisatorisches

Abschlussvoraussetzungen

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

Veranstaltungsort

Der Hochschullehrgangsdurchgang wird vorwiegend an der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich in Baden abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe.

Teilnehmer:innen-Zahl

Die Zahl der Teilnehmer:innen beträgt mindestens 15 und maximal 20 Personen.

Teilnahmebeitrag

Den Teilnehmer:innen entstehen keine Lehrveranstaltungskosten. Als Unkostenbeitrag für Verkostungen, Exkursionen, 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

Mag. Nicole Zöhner - Landwirtschaftskammer Steiermark,

Mag. Wilhelm Linder - Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik,

Mag. Elisabeth Sperr - Forum Ernährung heute

Mag. Maria Fanningner - Verein Land schafft Leben,

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

Kontakt und Information

Information und Anmeldung

www.lebensmittelwissen.at/hochschullehrgang

Ing.ⁱⁿ Petra Markolin BA (Lehrgangsleitung)

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Email: petra.markolin@haup.ac.at

www.lebensmittelwissen.at

www.haup.ac.at/lebensmittelwissen

Inhaltliche Konzeption und Überarbeitung:

Dr. Marlies Gruber, Forum Ernährung heute

Birgit Plank MA BEd, LK Niederösterreich

Mag. Nicole Zöhrer, LK Steiermark

Ing. Petra Markolin BA, HAUP

Katrin Fischer MSc, BSc LK Oberösterreich

Dipl.-Ing.ⁱⁿ 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