

# HOCHSCHULE FÜR AGRAR- UND UMWELTPÄDAGOGIK

## Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP)

ist eine tertiäre Aus- und Weiterbildungseinrichtung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft. Sie versteht sich als wissenschaftliches Kompetenzzentrum für die „Grüne Pädagogik“ und als 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.

## Weitere Zielgruppen für das Bildungsangebot der Hochschule sind:

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Akteurinnen und Akteure in landwirtschaftsnahen Einrichtungen im ländlichen Raum, die mit Beratung, Bildung und in Projekten beschäftigt sind

- > Lehrerinnen und Lehrer für Umweltfächer der Sekundarstufe I und II
- > Akteurinnen und Akteure in umweltberatenden Berufen.

## Wir bilden Menschen

- > die Fachinhalte mit Pädagogik und Beratung für den Agrar- und Umweltbereich verknüpfen
- > die ihren Beruf mit starkem Engagement und mit Verantwortung für kommende Generationen erfüllen



## ECKDATEN DES LEHRGANGS

**Dauer:** berufsbegleitend, 5 Module mit Online Terminen und 5 Präsenz Lehrveranstaltungsblöcken zu je 1 1/2 Tagen, verteilt auf 2 Semester

**Credits:** 6 ECTS-AP Abschluss: Zertifikat

**Kosten:** EUR 12,00 je Präsenztage

## ANMELDUNG UND INFORMATIONEN ZUM DOWNLOAD

[www.lebensmittelwissen.at/hochschullehrgang](http://www.lebensmittelwissen.at/hochschullehrgang)  
[www.haup.ac.at/lebensmittelwissen](http://www.haup.ac.at/lebensmittelwissen)

**Ing.<sup>in</sup> Petra MARKOLIN**, BA (Lehrgangsleitung)  
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik  
Angermayergasse 1, 1130  
Wien E-Mail:  
[petra.markolin@haup.ac.at](mailto:petra.markolin@haup.ac.at)  
[www.haup.ac.at](http://www.haup.ac.at)

IMPRESSUM – Für den Inhalt verantwortlich: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte | ERP / Inhaltliche Konzeption: Katrin Fischer MSc, LFI Oberösterreich; Mag.<sup>a</sup> Nicole Zöhner, LFI Steiermark; Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Sabine Kahrer BED, HAUP / Fotos: Archiv Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien / Layout/Grafik: Kouba Grafikdesign / Druckerei: druck.at, Leobersdorf / Wien 2024



HOCHSCHULLEHRGANG  
FÜR PÄDAGOGINNEN  
UND PÄDAGOGEN

START  
11. OKTOBER  
2024

# LEBENS- mittelwissen



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens. Auf 100 % Recyclingpapier gedruckt.



 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



## HOCHSCHULLEHRGANG FÜR PÄDAGOGINNEN UND PÄDAGOGEN

# LEBENS- mittelwissen

Pädagoginnen und Pädagogen 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 Pädagoginnen und Pädagogen der Mittelschule und des AHS-Bereichs, sowie der Berufs- und Berufsbildenden Schulen im Aufgabenkreis des „Lebensmittelwissens“ herangetragen werden. Inhaltlich umfassend und fächerübergreifend werden weitgehend alle Themenfelder rund um Lebensmittelwissen abgedeckt. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein solides Repertoire der sogenannten „nachhaltigen Ernährung“, welche die Dimensionen Gesundheit/Individuum, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur gleichermaßen betrachtet, sowie der gesamten Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel. Dieses Wissen können die Absolventinnen und Absolventen qualifiziert und sicher an Schülerinnen und Schüler weitergeben.

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

## Kooperation

Der Hochschullehrgang wird in Kooperation mit den pädagogischen Hochschulen abgehalten und in enger Zusammenarbeit mit Stakeholdern des Bereiches „Lebensmittelwissen“, wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftler:innen, Fachexpert:innen der Landwirtschaftskammer, und dem BML begleitet, evaluiert und weiterentwickelt.

## Zielgruppe

Der Hochschullehrgang stellt eine berufsbegleitende Bildungsmaßnahme dar. Zielgruppen für den Lehrgang sind Pädagoginnen und Pädagogen der Sekundarstufe, sowie Lehramtsstudentinnen und Lehramtsstudenten.

## Zielsetzung

Ziel des Lehrgangs ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“, welcher Pädagoginnen und Pädagogen bei der Ernährungs- und Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung 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 Partnerinnen und Partnern aus den Bereichen 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

**LEBENS**mittelwissen

**MITTEL** zum Leben

**WISSEN** um Mittel zum Leben

Pädagoginnen und Pädagogen erlangen für die 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.

## LEHRGANGSPROGRAMM UND TERMINE

### Präsenz-Termine

Block 1	➤ Die Geographie des Essens - Regionale Landwirtschaft	Fr 11.10.24
	➤ Grundlagen der Ernährungslehre	Sa 12.10.24
Block 2	➤ Einkochen, fermentieren & Co - Lebensmittel haltbar machen	Fr 17.01.25
	➤ Sensorik – reine Geschmackssache?	Sa 18.01.25
Block 3	➤ Die Geschichte des Essens - Ernährung im Wandel	Fr 14.03.25
	➤ Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten	Sa 15.03.25
Block 4	➤ Best of the rest - Restefrei kochen – Kreative, genussvolle Verwertung von Lebensmittelresten	Fr 23.05.25
	➤ Exkursion - wie und wo werden unsere Lebensmittel produziert?	Sa 24.05.25
Block 5	➤ Präsentation der Projektarbeiten	Di 02.07.25
	➤ Ernährungstrends – Was uns in Zukunft nährt	Mi 03.07.25
	➤ Zertifikatsverleihung	

### ONLINE-PRÄSENZ-TERMINE

18 – 21 UHR

LEBENSmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitung	Mi 20.11.24 Mi 29.01.25
Vom Acker/Stall bis zum Teller Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittelgruppen inkl. Ernährungsphysiologische Aspekte	Mi 16.10.24 Mi 06.11.24 Mi 04.12.24 Mi 08.01.25 Mi 05.03.25
Konsumkompetenzen Einkauf, Werbung und die Psychologie im Supermarkt sowie Lebensmittelkennzeichnung	Mi 19.02.25 Mi 26.03.25 Mi 07.05.25
Internationale Tierhaltungsstandards	Mi 09.04.25