



ERNÄHRUNG UND KONSUM

Teamkürzel: **EK** ➤ auf der 5./6. Stelle der Veranstaltungsnummer

Teamleitung:
Beatrix Rödlach

Zugehörige Arbeitsgemeinschaften:
ARGE BMHS Ernährung (HUM)
LLAG, LAG Ernährung und Haushalt

Kurzbeschreibung:

Das Team Ernährung und Konsum bietet Fort- und Weiterbildungen für die Schul- und Unterrichtsentwicklung mit Methodenkompetenz für die Bereiche Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Verbraucherbildung, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement bzw. Wirtschaftswerkstatt an.

Schwerpunkthemen:

- Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Verbraucherbildung, (Schwerpunkt NMS, PTS, HUM, Berufsschulen, Tourismusschulen)
- Ernährungsbildung für die Elementar- und Primärpädagogik (z. B. Ernährungsführerschein, Schmatzi, Schule am Bauernhof, ...)
- Professionalisierung im Küchen- und Restaurantmanagement
- Betriebsorganisation, Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement, Wirtschaftswerkstatt (HUM, Berufs- und Tourismusschulen)
- Vernetzung, Aktualisierung und Austausch in den Fachbereichen
- Reflexion und Update der fachrelevanten praktischen und mündlichen Prüfungen

VERANSTALTUNGEN

Nr.	Titel	Kurzinformation zum Inhalt	Referent/in	Termin	Zeit	Ort	Zielgruppe/n
UNTERRICHTSENTWICKLUNG							
7F7TEK1A07	LLAG „Ernährung und Haushalt“ - Workshop für LAG-Leiter/innen	LLAG für Ernährung und Haushalt mit Workshop der LAG-Leiter/innen.	Bernadette Grünerbl Andrea Ladstätter, Brigitta Neurauder, Beatrix Rödlach	Mi, 21.02.18	09:00-16:00	Silz	SEK 1
7F7TEK1A10	Qualitätsinitiative im Fachunterricht PTS - Ernährung, Küchenführung und Service	Was bedeutet Kompetenzorientierung für mich als Fachlehrer/in in EKS? Kompetenzorientierte Arbeitsaufgaben im Fachunterricht EKS.	Andrea Ladstätter Carina Föger Clemens Unterthiner	Do, 16.11.17	08:30-17:45	Innsbruck	PTS
7F7TEK5A17	Ernährung und Gesundheit aktuell	Aktuelle Informationen zu folgenden Themen: Nutrigenomik, Demenz, Diabetes, Krebsprävention im Alltag	Wolfgang Schobersberger Christian Schubert Susanne Kaser	Di, 21.11.17	09:00-17:45	Innsbruck	TFBS, HUM
ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE, VERBRAUCHERBILDUNG							
7F7TEK5B01	Hot Topics im Lebensmittelrecht	Lebensmittelrecht in der Schule: Welche Richtlinien gibt es? Wer hat welche Verantwortung? Was ist bei Schulkantinen, Buffets und Schulveranstaltungen besonders wichtig?	Albin Larcher	Fr, 10.11.17	14:45-18:00	Innsbruck	NMS, TFBS, HUM



Nr.	Titel	Kurzinformation zum Inhalt	Referent/in	Termin	Zeit	Ort	Zielgruppe/n
7F7TEK5B20	Die Kartoffel, die tolle Knolle, zeigt auch im Unterricht schon ganz viel Stärke! (Seminarangebot des LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut)	Wir holen uns den Gemüsegarten mit einfachen Möglichkeiten in die Klasse. So lässt sich der Weg vom Setzen bis zur Ernte hautnah erleben sowie Kreisläufe ganz einfach und lebendig darstellen. Es erwartet Sie ein bunter Fortbildungstag.	Rupert Mayr Monika Greier	Fr, 27.04.18	14:30-17:30	Patsch	alle Schularten
7F7TEK5B21	Zwischen Hunger und Überfluss: Ernährung und Landwirtschaft global	Die Teilnehmer/innen erhalten fundierte Hintergrundinformationen zu Welternährungsfragen und konkrete Umsetzungsvorschläge für den Schulalltag sowie Südwind-Handouts für die Unterrichtsplanung.	Caroline Sommeregger Veronika Knapp	Fr, 06.04.18	09:00-17:00	Innsbruck	SEK 2, PTS
7F7TEK5B22	Kulinarische Chemie (Naturwissenschaftlichen Phänomene des Kochens auf der Spur)	Wir nehmen die Wissenschaft des Kochens genauer unter die Lupe, suchen naturwissenschaftliche Erklärungen dafür und probieren einige Phänomene in der Küche praktisch aus.	Ernst Hinteregger Peter Mitterer	Fr, 09.03.18	09:00-15:00	Innsbruck	SEK 1, SEK 2

ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DER VOLKSSCHULE

7F7TEK1C03	Schmatzi für die Volksschule - Ernährungsbildung in der Grundstufe (Seminarreihe Teil 1/2)	Der Fokus dieser Veranstaltung liegt bei den Themen Ernährung und Landwirtschaft und der Anwendung pädagogisch und didaktisch wertvoller Materialien. Mitnahme der Materialien in die Schule und Anwendung im Unterricht.	Katharina Putzer	Di, 17.04.18	14:30-17:00	Innsbruck	VS
7F7TEK1C04	Schmatzi für die Volksschule - Ernährungsbildung in der Grundstufe (Seminarreihe Teil 2/2)		Katharina Putzer	Do, 19.04.18	14:30-17:00	Innsbruck	VS
7F7TEK1C06	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 1: Nahrungsinhaltsstoffe (Seminarreihe Teil 1/7)	In dieser Seminarreihe (7-tägig) erwerben die Seminarteilnehmer/innen die Kompetenz und die Qualifikation zur praktischen Durchführung des Ernährungsführerscheins im Volksschulunterricht.	Maria Ranetbauer	Sa, 11.11.17	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C07	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 2: Speisenzubereitung (Teil 2/7)	Das regelmäßige Anbieten von Mahlzeiten ist für Kinder besonders wichtig. Wie Speisen rationell und optimal zubereitet werden, erfahren Sie in diesem Seminar.	Maria Ranetbauer	Sa, 25.11.17	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C08	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 3: Ernährungspyramide (Teil 3/7)	Die Ernährungspyramide gibt wichtige Empfehlungen für den Konsum von Lebensmitteln. Wie diese LM zu genussvollen Speisen verwandelt werden können, erleben Sie in diesem Seminar.	Maria Ranetbauer	Sa, 13.01.18	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C09	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 4: Einkauf von Lebensmitteln (Teil 4/7)	Bereits beim Einkauf der Lebensmittel sollten viele ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte beachtet werden. Wie nachhaltiges Handeln berücksichtigt werden kann, erfahren Sie in diesem Seminar.	Maria Ranetbauer	Sa, 27.01.18	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C10	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 5: Sinnesschulung (Teil 5/7)	Die Sinnesschulung ist für Kinder besonders wichtig. Welche Möglichkeiten zur intensiveren Sinneswahrnehmung sich für Kinder anbieten, ist Teil des Seminars.	Maria Ranetbauer	Sa, 24.02.1	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C11	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 6: Ernährungsbildung (Teil 6/7)	Die Ernährungsbildung sollte im Kindesalter so früh wie möglich beginnen. Welche Grundsätze bei der Ernährungserziehung in der VS eingehalten werden sollten und wie die Umsetzung optimal erfolgen kann, erfahren die TN in diesem Seminar.	Maria Ranetbauer	Sa, 10.03.18	09:00-15:30	Innsbruck	VS



Nr.	Titel	Kurzinformation zum Inhalt	Referent/in	Termin	Zeit	Ort	Zielgruppe/n
7F7TEK1C12	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Teil 7: Abschluss (Teil 7/7)	Die Seminarteilnehmer/innen bereiten selbständig kindgerechte Speisen zu und erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung der Zutaten. Die Speisen werden am Buffet präsentiert und anschließend genossen.	Maria Ranetbauer	Sa, 14.04.18	08:30-15:00	Innsbruck	VS
7F7TEK1C15	Kompetent in der Lehrküche EH: Brot backen für Eilige	Brot backen für Eilige - so schnell ging Brot backen noch nie! Ohne Kneten, ohne Rührmaschine, ohne lange Rastzeiten - ideal für den Unterricht!	Angelika Kirchmaier	Fr, 09.03.18	13:30-18:30	Vomp	VS, NMS, SO
7F7TEK1C16	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Update	Die Absolventinnen und Absolventen der Seminarreihe reflektieren ihre Unterrichtserfahrungen und erhalten aktuelles Wissen aus dem Fachbereich EH.	Maria Ranetbauer	Sa, 02.12.17	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C17	Ernährungskompetenz für Volksschullehrer/innen - Update	Die Absolventinnen und Absolventen der Seminarreihe reflektieren ihre Unterrichtserfahrungen und erhalten aktuelles Wissen aus dem Fachbereich EH.	Maria Ranetbauer	Sa, 03.03.18	09:00-15:30	Innsbruck	VS
7F7TEK1C18	Schmatzi Kinderernährung - Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment	Sie erhalten Hintergrundinformationen und Tipps für eine präventive, altersgerechte Ernährungsbildung, lebensnah und handlungsorientiert.	Katharina Putzer	Mi, 08.11.17	15:00-17:30	Innsbruck	VS, EL
7F7TEK1C19	Schmatzi Kinderernährung - Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment		Katharina Putzer	Mo, 11.12.17	15:00-17:30	Innsbruck	VS, EL
7F7TEK1C20	Schmatzi Kinderernährung - Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment		Katharina Putzer	Di, 27.02.18	15:00-17:30	Innsbruck	VS, EL
7F7TEK1C21	Schmatzi Kinderernährung - Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment		Katharina Putzer	Di, 10.04.18	15:00-17:30	Innsbruck	VS, EL
7F7TEK5C05	SINNvoll Kochen (visuelle und arbeitstechnische Hilfen im Unterricht Ernährung und Haushalt mit sehbeeinträchtigten Schülerinnen und Schülern)	SINNvoll Kochen - visuelle und arbeitstechnische Hilfen im Unterricht Ernährung und Haushalt mit sehbeeinträchtigten Schülerinnen und Schülern.	Maria Helm	Fr, 10.11.17	14:00-17:30	Innsbruck	alle Schularten
KÜCHEN- UND RESTAURANTMANAGEMENT, BETRIEBSORGANISATION							
7F7TEK1D02	Restaurantmanagement - Update	„Bedienen Sie noch oder begeistern Sie schon“? Didaktische Tipps und Anregungen zum Arbeiten im Bereich der gehobenen Gastronomie für den praxisorientierten Unterricht.	Wolfgang Mucher	Sa, 25.11.17	09:00-14:45	Innsbruck	TFBS, HUM
7F7TEK4D01	Kompetent im Küchenmanagement: Internationale Speisen für den Unterricht	Die Teilnehmer/innen erhalten Einblicke in verschiedene „Küchen“ der Welt und bereiten internationale Gerichte unter professioneller Anleitung praktisch zu.	Herbert Osl	Sa, 03.02.18	09:00-13:30	Landeck	NMS, PTS, TFBS, HUM
7F7TEK5D01	Lebensmittelverarbeitung im praktischen Unterricht (Milch und Milchprodukte)	Wenige Nahrungsmittel sind so vielfältig wie die Milch. Das Seminar bietet einfache Möglichkeiten der Milchverarbeitung von Joghurt über Topfen bis hin zu Käse, die leicht in den fachpraktischen Unterricht integriert werden können.	Claudia Sacher	Fr, 01.12.17	14:00-18:00	Innsbruck	NMS, TFBS, HUM
7F7TEK5D20	Professionalisierung in der Patisserie - Motivortengestaltung für den Unterricht	Schritt für Schritt wird eine Torte durch das Eindecken mit Fondant und das Gestalten mit Marzipan und Fondant zu einer Motivtorte veredelt.	Marian Moschen	Fr, 23.02.18	14:30-19:30	Innsbruck	NMS, TFBS, HUM