



Teamleitung: **Beatrix Rödlach**

Teamkürzel: **EK**

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.

Schwerpunktt Themen:

- 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

Zugehörige Arbeitsgemeinschaften:

ARGE BMHS Ernährung (HUM)

LLAG, LAG Ernährung und Haushalt

## ERNÄHRUNG UND KONSUM

### Unterrichtsentwicklung

7F9TEK1A20

#### Ernährungsbildung in die Zukunft gedacht (Herausforderungen und Chancen im digitalen Zeitalter)

*Ladstätter Andrea*

Bei dieser Tagung soll das Profil der Ernährungsbildung geschärft und der Fokus auf den notwendigen Transfer bezüglich der Lernwelten und Bildungsorte gelegt werden. In einer fachkundigen Runde versuchen Verantwortliche verbindliche Zukunftsperspektiven einer modernen Ernährungsbildung aufzuzeigen.

Zielgruppen: **VS, NMS**

Termin: Do 12.03.20, 09:00-16:00 Uhr

Seminarort: Strass im Zillertal

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1A20](#)

7F9TEK4A01

#### Sprachsensibler Unterricht - Fachbereich Ernährung

*Schlager-Hahn Eva-Maria, Köchler Margareta*

Eine fachliche Auseinandersetzung mit dem sprachbewussten bzw. -sensiblen Unterricht in Theorie und Praxis und die Entwicklung eines Methodenkoffers für den fachpraktischen Unterricht sowie für Ernährung und Lebensmitteltechnologie wird Ihnen dieses Seminar bieten. Melden Sie sich an!

Zielgruppen: **NMS, PTS, HUM**

Termine:

Di 12.11.19, 12:30-18:30 Uhr

Mi 13.11.19, 08:00-13:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK4A01](#)

7F9TEK1A07

#### PTS - Landesschülerwettbewerb Tourismus (Vorbereitungsseminar)

*Virgolini Andreas, Schöffthaler Friedrich*

Lassen Sie sich in der Vorbereitung auf den PTS-Landesbewerb Tourismus inspirieren und genießen Sie das gemeinsame Kochen und Servieren eines Menüs.

Zielgruppe: **PTS**

Termin: Sa 18.01.20, 09:00-12:00 Uhr

Seminarort: Absam

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1A07](#)

7F9TEK1A10

#### LLAG Ernährung und Haushalt

Referent/in wird noch bekannt gegeben

Sie erhalten Einblicke in den neuen Lehrplan im Fach EH und besprechen die Weiterbildungsmöglichkeiten! Eine Anmeldung lohnt sich!

Zielgruppen: **NMS, PTS**

Termin: Mi 26.02.20, 09:30-16:30 Uhr

Seminarort: Wattens

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1A10](#)

7F9TEK4A10

#### Vernetzungstreffen der Fachvorständinnen an HLW und HLT Tirols (Bedeutung von klimafreundlicher Ernährung)

*Ranetbauer Maria*

Aktuelle Entwicklungen im ernährungswirtschaftlichen Bereich an HLW und HLT Tirols werden diskutiert und die Bedeutung von klimafreundlicher Ernährung aus verschiedenen Aspekten begründet.

Zielgruppe: **HUM**

Termin: Di 19.11.19, 09:00-14:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK4A10](#)

## Ernährung und Verbraucherbildung

7F9TEK5B01

### Food Power - Kraft gewinnen bei Stress und Erschöpfung

*Waldeck Bettina*

Erfahren Sie, wie man durch Food-Power wieder Kraft bei Stress und Erschöpfung gewinnen kann! Melden Sie sich an!

Zielgruppen: **VS, SO, SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 15.11.19, 14:00-18:15 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B01](#)

7F9TEK5B02

### “Ach wie gut, dass niemand weiß, ...“ (Die Wirkung von Zusatzstoffen auf den Körper)

*Waldeck Bettina*

E-Nummern, Zusatzstoffe, Gentechnik, „Light“-Produkte, ADI-Wert - diese und andere Schlagworte werden erklärt und Tipps zur Reduktion von Zusatzstoffen in der Nahrung erörtert. Sie erfahren viel Interessantes!

Zielgruppen: **VS, SO, SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 24.01.20, 14:00-17:15 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B02](#)

7F9TEK5B03

### “Der Schüler als mündiger Konsument“ - Einkaufsschulung

*Waldeck Bettina*

Schon beim Jausenkauf kann der/die Schüler/in Grundlagen für eine gesunde Ernährung setzen. Theorie und Praxis (Bummel durch einen Supermarkt) informieren Sie über Möglichkeiten der gesunden Schulverpflegung!

Zielgruppen: **VS, SO, SEK 1, SEK 2**

Termin: Do 12.03.20, 14:30-17:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B03](#)

7F9TEK5B04

### “Ernährung und Gesundheit aktuell“ (Fachtagung)

*Martin Hans-Helmut, Schubert Christian*

Hochkarätige Referentinnen und Referenten präsentieren und diskutieren aktuelle Themen wie Psychoneuroimmunologie, antientzündliches Essen, Mikrobiom, Nachhaltigkeit im Bereich Ernährung und die nachhaltige Ernährung in Tirol.

Zielgruppen: **VS, SO, SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 08.11.19, 09:00-17:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B04](#)

7F9TEK5B05

### Aktuelle Empfehlungen zur Krebsprävention (Neuer Bericht des WCRF International)

*Ranetbauer Maria*

Neueste Erkenntnisse zur Krebsprävention im Alltag werden erläutert und Empfehlungen und Maßnahmen für die Umsetzung besprochen.

Zielgruppen: **VS, SO, SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 28.02.20, 14:00-18:15 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B05](#)

7F9TEK5B06

### Sporternährung Basics (Das beste Essen vor, während und nach dem Sport)

*Grabner-Wollek Isabella*

Kein sportlicher Erfolg ohne die richtige Ernährung. Wir lernen die wichtigsten Ernährungsrichtlinien im Ausdauer-, Kraft- und Sport sowie beim Gewichtsmanagement besser kennen und wenden die Ernährungsempfehlungen rund um das Training praktisch an - für privat und beruflich Interessierte an Sport und Ernährung.

Zielgruppen: **SO, SEK 1, SEK 2**

Termine:

Fr 27.03.20, 09:00-16:15 Uhr, Sa 28.03.20, 09:00-12:15 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B06](#)

7F9TEK5B10

### Getreide - ein kleines Korn mit viel Stärke! (Seminarangebot des LFI - Ländliches Fortbildungsinstitut)

*Strasser Johanna*

Auf ihrem Bauernhof zeigt uns die Bäuerin Johanna Strasser den Weg vom Korn zum Brot. Die Referentin wird auf die Vielseitigkeit des Getreidekorns eingehen und mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern den Verarbeitungsprozess bis zum fertigen Produkt praktisch durchführen.

Zielgruppen: **VS, SEK 1**

Termin: Fr 24.04.20, 14:30-17:30 Uhr

Seminarort: Absam

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B10](#)

7F9TEK5B11

### Zum Kaufen verführt (Die Tricks der Marketingindustrie)

*Tröger Nina*

Wir analysieren die gängigsten Vorgehensweisen der Marketingexpertinnen und -experten, diskutieren mögliche Gegenstrategien und wollen uns und unsere Schüler/innen dazu befähigen, mündige Konsumentinnen und Konsumenten zu werden.

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termin: Do 09.01.20, 14:00-17:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B11](#)

7F9TEK5B30

### Kulinarische Chemie 3 (Naturwissenschaftlichen Phänomenen des Kochens auf der Spur)

*Hinteregger Ernst, Mitterer Peter*

Wir nehmen die Wissenschaft des Kochens genauer unter die Lupe, suchen naturwissenschaftliche Erklärungen dafür und probieren einige Phänomene in der Küche praktisch aus.

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 31.01.20, 09:00-15:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B30](#)

7F9TEK5B12

**Ernährung - fake or fact news?*****Ekmekcioglu Cem***

Was wissen wir wirklich? Von der Ernährungswissenschaft über die Ernährungsmedizin bis hin zur Ernährungsphysiologie greifen wir wissenschaftliche und populärwissenschaftliche Arbeiten auf und diskutieren diese. Ganz frisch in gut verdaulichen Happen für Hungerige, die Gusto auf Nahrung für Hirn und Geist haben!

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termine:

Di 18.02.20, 14:00-17:30 Uhr, Mi 19.02.20, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B12**

7F9TEK5B13

**Verpackung der Zukunft (Lebensmittel gut und nachhaltig verpacken)*****Zottl Barbara***

Verpackung ist Teil unseres (Ess)alltags. Das Seminar beleuchtet Hintergründe und Zukunftsentwicklungen im Bereich Lebensmittelverpackungen - für alle Verbraucher/innen, die Vor- und Nachteile von Verpackungen und Materialien kennenlernen und sich bei Lebensmittelverpackung nicht einwickeln lassen wollen.

Zielgruppen: **SEK 1, SEK 2**

Termin: Fr 22.11.19, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5B13**

„Wenn man genügend spielt,  
solange man klein ist,  
trägt man Schätze mit sich herum,  
aus denen man später  
sein ganzes Leben lang schöpfen kann“.

Astrid Lindgren  
schwedische Schriftstellerin (1907-2002)

**Ernährung in der Volksschule**

7F9TEK1C01

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Nahrungsinhaltsstoffe (Seminarreihe Teil 1 / 7)*****Ranetbauer Maria***

In dieser Seminarreihe (7-teilig) erwerben die Seminarteilnehmer/innen die Kompetenz und die Qualifikation zur praktischen Durchführung des Ernährungsführerscheins im Volksschulunterricht.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 19.10.19, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C01**

7F9TEK1C02

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Speisenzubereitung (Seminarreihe Teil 2 / 7)*****Ranetbauer Maria***

Das regelmäßige Anbieten von Mahlzeiten ist für Kinder besonders wichtig. Wie Speisen rationell und optimal zubereitet werden, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 16.11.19, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C02**

7F9TEK1C03

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Ernährungspyramide (Seminarreihe Teil 3 / 7)*****Ranetbauer Maria***

Die Ernährungspyramide gibt wichtige Empfehlungen für den Konsum von Lebensmitteln. Wie diese LM zu genussvollen Speisen verwandelt werden können, erleben Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 30.11.19, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C03**

7F9TEK1C04

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Einkauf von Lebensmitteln (Seminarreihe Teil 4 / 7)*****Ranetbauer Maria***

Bereits beim Einkauf der Lebensmittel sollten viele ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte beachtet werden. Wie nachhaltiges Handeln berücksichtigt werden kann, erfahren Sie in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 14.12.19, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C04**

7F9TEK1C05

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Sinnesschulung (Seminarreihe Teil 5 / 7)*****Ranetbauer Maria***

Die Sinnesschulung ist für Kinder besonders wichtig. Welche Möglichkeiten zur intensiveren Sinneswahrnehmung sich für Kinder anbieten, ist Teil des Seminars.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 11.01.20, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C05**

7F9TEK1C06

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Ernährungsbildung (Seminarreihe Teil 6 / 7)*****Ranetbauer Maria***

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 Teilnehmer/innen in diesem Seminar.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 25.01.20, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C06**

7F9TEK1C07

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen - Abschluss (Seminarreihe Teil 7 / 7)***Ranetbauer Maria*

Die Teilnehmer/innen bereiten selbständig kindgerechte Speisen zu und erklären die ernährungsphysiologische Bedeutung der Zutaten. Die Speisen werden am Buffet präsentiert und anschließend genossen.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 08.02.20, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C07](#)

7F9TEK1C08

**Ernährungskompetenz für VS-Lehrer/innen (Update)***Ranetbauer Maria*

Kindgerechte Ernährung sollte auch eine optimale Hirnleistung ermöglichen. Es wird dargestellt, welche Nahrungsbestandteile unsere Hirnfunktion ankurbeln, wie einfach „Brain food“ herstellbar ist und dass es auch sehr gut schmecken kann.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Sa 18.01.20, 09:00-15:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C08](#)

7F9TEK1C12

**Regional durchs Jahr - gekonnte Lebensmittelauswahl im Überfluss („Kost“-barkeit und Qualität von regionalen Produkten)***Maizner Katharina*

Regional & nachhaltig soll er sein, unser Einkaufskorb. Doch wie gelingt eine gezielte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss. Was sagt uns das Mindesthaltbarkeitsdatum? Diese und viele weitere Fragen rund um Lebensmittel werden in dieser Schulung besprochen.

Zielgruppen: **EL, VS**

Termin: Di 05.11.19, 15:00-17:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C12](#)

7F9TEK1C13

**Regional durchs Jahr - gekonnte Lebensmittelauswahl im Überfluss („Kost“-barkeit und Qualität von regionalen Produkten)***Maizner Katharina*

Regional & nachhaltig soll er sein, unser Einkaufskorb. Doch wie gelingt eine gezielte Lebensmittelauswahl im Angebotsüberfluss. Was sagt uns das Mindesthaltbarkeitsdatum? Diese und viele weitere Fragen rund um Lebensmittel werden in dieser Schulung besprochen.

Zielgruppen: **EL, VS**

Termin: Di 10.12.19, 15:00-17:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C13](#)

7F9TEK1C14

**Regional durchs Jahr - gekonnte Lebensmittelauswahl im Überfluss („Kost“-barkeit und Qualität von regionalen Produkten)***Maizner Katharina*

Inhalt und Zielgruppen siehe oben

Termin: Di 04.02.20, 15:00-17:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C14](#)

7F9TEK1C15

**Regional durchs Jahr - gekonnte Lebensmittelauswahl im Überfluss („Kost“-barkeit und Qualität von regionalen Produkten)***Maizner Katharina*

Inhalt und Zielgruppen siehe oben

Termin: Di 25.02.20, 15:00-17:30 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C15](#)

7F9TEK1C16

**Ernährungsbildung in der Grundstufe - Schmatzi für die Volksschule (Seminarreihe Teil 1 von 2)***Maizner Katharina*

Der Fokus dieser Veranstaltung liegt bei den Themen Ernährung und Landwirtschaft und der Verwendung pädagogisch und didaktisch wertvoller Materialien. Sie erhalten diese für die Schule und Tipps für die Anwendung im Unterricht.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Di 28.04.20, 14:30-17:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C16](#)

7F9TEK1C17

**Ernährungsbildung in der Grundstufe - Schmatzi für die Volksschule (Seminarreihe Teil 2 von 2)***Maizner Katharina*

Der Fokus dieser Veranstaltung liegt bei den Themen Ernährung und Landwirtschaft und der Verwendung pädagogisch und didaktisch wertvoller Materialien. Sie erhalten diese für die Schule und Tipps für die Anwendung im Unterricht.

Zielgruppe: **VS**

Termin: Do 30.04.20, 14:30-17:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

[Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1C17](#)

Bild: CC0, pixabay

**Küchen- u. Restaurantmanagement, Betriebsorganisation**

7F9TEK1D01

**Das A & O der Hygiene in der Lehrküche (Ernährung und Haushalt)***Pilsner Philipp*

Hygiene in der Lehrküche - beim Vorbereiten und Kochen - ist ein wichtiger Faktor, um eine Verunreinigung der Lebensmittel mit Keimen zu vermeiden und Lebensmittelvergiftungen vorzubeugen. Hier erfahren Sie einfache Tricks und Tipps vom Fachmann!

Zielgruppen: **VS, NMS**

Termin: Do 28.11.19, 13:00-18:15 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK1D01**

7F9TEK4D01

**Kochen der Zukunft - Aufbruch zu neuen Garmethoden (Kompetenzerweiterung im Küchenmanagement)***Osl Herbert*

Das kleine und große Einmaleins der Garmachungsarten sind gar nicht so einfach zu beherrschen. Moderne Methoden der Zubereitung von Speisen werden Sie in diesem Seminar praktisch durchführen! Eine Anmeldung lohnt sich.

Zielgruppen: **NMS, SEK 2**

Termin: Sa 07.03.20, 09:00-13:30 Uhr

Seminarort: Landeck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK4D01**

„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche,  
nicht durch die Apotheke.“

Sebastian Kneipp  
deutscher Hydrotherapeut und Naturheilkundler (1821-1897)

7F9TEK5D20

**Cookies, Whoopies und Cupcake (Die moderne Art, Kuchen zu backen)***Moschen Marian*

Beim Backen müssen es nicht immer die Klassiker sein. Auch die moderne Küche bietet eine Vielzahl von kreativen Möglichkeiten wie Whoopies, Cookies oder Cupcakes... der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Leben Sie sich kulinarisch aus!

Zielgruppen: **alle**

Termin: Fr 17.04.20, 14:30-19:00 Uhr

Seminarort: Innsbruck

**Anmeldung unter der VA-Nr. 7F9TEK5D20**

Das könnte Sie auch interessieren:

**7F9TPR1C50** Sie lieben Süßes? -  
Von der Kakaobohne zur Schokolade

**7F9TST5001** Essen lernen in der Ganztagschule  
(Region West)

**Anmeldung bis 29.09.19.**

Im PDF kommen Sie  
mit **Klick auf die VA-Nummer**  
direkt zum PHO-Anmeldefenster  
der jeweiligen Veranstaltung!

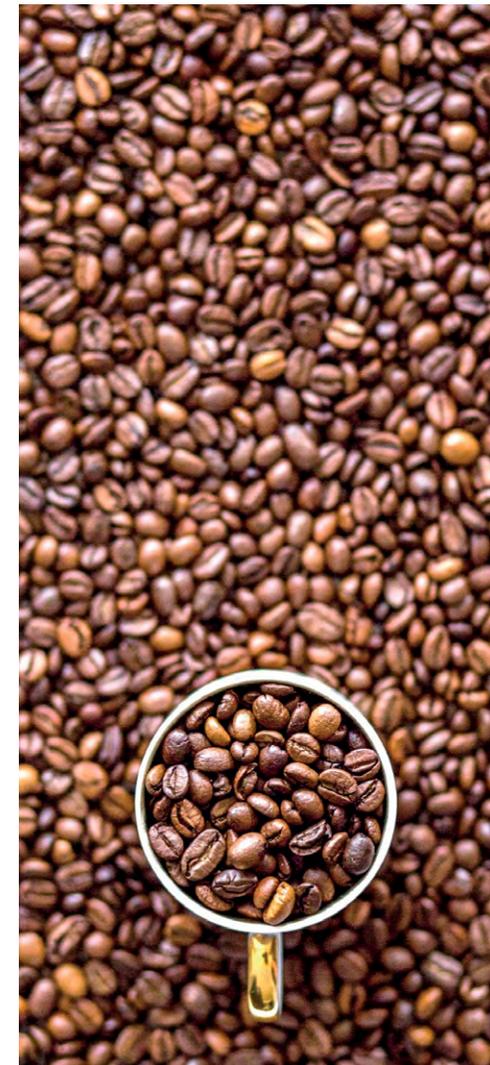


Bild: CC0, pixabay