

AMT DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG
Gruppe Kultur, Wissenschaft und Unterricht
Abteilung Schulen
3109 St. Pölten, Landhausplatz 1



Amt der Niederösterreichischen Landesregierung, 3109

An alle Land- und forstwirtschaftlichen Berufs-
und Fachschulen (Verteiler G)

Dipl.-Päd. Regina Pribitzer
LFS Obersiebenbrunn

K4 LAKO

K4-A-2628/139-2018 Beilagen
Kennzeichen (bei Antwort bitte angeben) 1

E-Mail: post.k4@noel.gv.at Fax: (02742) 9005/13595 Internet: http://www.noel.gv.at Bürgerservice-Telefon 02742/9005-9005 DVR: 0059986

Bezug	BearbeiterIn	(0 27 42) 9005	Durchwahl	Datum
-	Annemarie Eißert	16625		16. Mai 2018

Betrifft
Design und kreative Produktgestaltung für Unterricht und Direktvermarktung, Seminar

Termin: **3. und 4. Juli 2018**

Ort: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik; Angermayergasse 1,
1130 Wien, Tel. 01/877 22 66

Zielgruppe: Lehrkräfte

Leitung: Mag. Johanna Michenthaler

Programm: siehe Beilage

Mitzubringen: eigene Arbeitsbekleidung, vorgewaschene T-Shirt oder Bluse für Batik-
arbeiten (freiwillig). Kinder sind herzlich willkommen.

Anmeldung: **bis 21. Juni 2018** über das Programm **PH-Online**.

Wir ersuchen die Direktionen, den betreffenden Lehrkräften die Teilnahme zu ermöglichen und einen Dienstreiseauftrag „Bund“ mit obigem Kennzeichen zu erteilen.

NÖ Landesregierung

Im Auftrag

E i ß e r t



Dieses Schriftstück wurde amtssigniert.
Hinweise finden Sie unter:
www.noel.gv.at/amtssignatur

180174

DESIGN UND KREATIVE PRODUKTGESTALTUNG FÜR UNTERRICHT UND DIREKTVERMARKTUNG

Termin	03. und 04. Juli 2018 Anmeldung bis <u>21. Juni 2018</u> über das Programm PH-Online. Die Leitfäden sowie weitere Informationen finden Sie online unter www.agrarumweltpaedagogik.ac.at
Seminarort	Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Angermayergasse 1, 1130 Wien 01 / 877 22 66 www.agrarumweltpaedagogik.ac.at
Zielgruppe	LehrerInnen des Gegenstandes Produktgestaltung der höheren landwirtschaftlichen Schulen; LehrerInnen kreativer Gegenstände und des Gegenstandes Agrarische Produkte und Dienstleistungen der landwirtschaftlichen Fachschulen; BeraterInnen/SeminarbäuerInnen/DirektvermarkterInnen/AnbieterInnen für UaB/Schule am Bauernhof
Leitung	Mag.^a Johanna MICHENTHALER Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Referentin	Prof.ⁱⁿ Mag.^a Margarete KLEIN HBLA für Landwirtschaft und Ernährung, Schloss Sitzenberg Mag.^a Johanna MICHENTHALER Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
TN-Anzahl	Max. 15 Personen
Ziel / Inhalt	Theoretische Einblicke in die Kunst und Gestaltungslehre Food Design: Kennenlernen von Möglichkeiten zur optischen Aufbereitung von Obst und Gemüse und schmackhafter Snacks fürs Mittagessen Kennenlernen der interessantesten Grundtechniken zur Herstellung von Voll- und Hohlformen unter Einbeziehung sehr unterschiedlicher Materialien (Kleister, Papiermachè, Luftballon, Ton usw.)

Re- und Upcycling

Von der Idee zum Produkt:

Professionelles Moderieren und Begleiten von Kreativitätstechniken und Ideenfindungsprozessen zur innovativen Produktgestaltung
Kennenlernen und Auswahl von Konzepten und bedarfsorientierten Lehr- und Lernmaterialien für den gestalterischen Unterricht

Praktisches Entwickeln von Trend- und Designprodukten gemäß dem Lehrplan:
schülerInnengerecht – strukturiert – anwendungsorientiert

Professionelles Beurteilen von kreativen und gestalterischen Leistungen

Verpflegung

Das Mittagessen kann in der Mensa der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien eingenommen werden.

Mitzubringen

Eigene Arbeitsbekleidung, vorgewaschenes T-Shirt oder Bluse für Batikarbeiten (freiwillig). Kinder sind herzlich willkommen.

Anreise

Für eine reibungslose Anreise steht auf der Website der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ein Reiseplan zur Verfügung.
www.agrarumweltpaedagogik.ac.at

Wir bitten, im Sinne des Klimaschutzes öffentliche Verkehrsmittel zu bevorzugen.

Quartier

Am Seminarort besteht keine Übernachtungsmöglichkeit. Wir ersuchen um eine selbstständige Zimmerreservierung in einem der aufgelisteten Quartiere.

Zusätzlich zu unseren aktuellen Nächtigungsmöglichkeiten besteht die Möglichkeit für Zimmerreservierungen über eine private Schlafplatzbörse:
<https://goo.gl/zSFqn4>

Bei Gössl und Austria Trend Parkhotel Schönbrunn unbedingt auf die Hochschule verweisen, da wir hier Sonderpreise haben.

Hotelname	Tel.-Nr.
Hotel "Gössl" Ausgezeichnet mit dem Österreichischem Umweltzeichen! http://www.schneider-goessl.at/ Bei der Buchung auf die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik verweisen. Spezialpreis inkl. Frühstücksbuffet: Doppelzimmer: € 68,- (1 Person) inkl. Frühstücksbuffet/pro Nacht Doppelzimmer: € 112,- (2 Personen) inkl. Frühstücksbuffet/pro Nacht Businesszimmer: € 75,- (1 Person) / € 116,- (2 Personen)	+43 1 877 61 09 E-Mail: office@schneider-goessl.at/ www.schneider-goessl.at/

<p>Austria Trend Parkhotel Schönbrunn**** Bei der Buchung bitte verweisen: Konditionen gemäß Vereinbarung mit Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Spezialpreis inkl. Frühstücksbuffet: Einzelzimmer Comfort: € 70,- (1 Person) Doppelzimmer Comfort: € 89,- (2 Personen) Upgrade (+ € 20,-) möglich</p>	<p>+43 1 87 804 DW 603 oder DW 604 E-Mail: reservierung.parkhotel.schoenbrunn@austria-trend.at www.austria-trend.at/Parkhotel-Schoenbrunn/de</p>
<p>Boutiquehotel Stadthalle Wien*** Ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen und dem Green Hotelier Award 2015 for Europ, Null-Energie-Stadthotel Bei der Buchung bitte verweisen: „Konditionen gemäß Vereinbarung mit Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Spezialpreis inkl. Frühstücksbuffet: Einzelzimmer Budget: € 73,- (1 Person) Einzelzimmer Standard: € 83,- (2 Personen) Doppelzimmer Standard: € 103,- (2 Personen)</p>	<p>+43 1 87 804-0 E-Mail: office@hotelstadthalle.at www.hotelstadthalle.at</p>
<p>Hotel "Cortina"</p>	<p>+43 1 877 74 06 E-Mail: office@hotel-cortina.com www.clubhotelcortina.com</p>
<p>Pallotthaus</p>	<p>+43 1 877 10 72 E-Mail: info@pallotthaus-wien.at www.pallotthaus-wien.at</p>
<p>Hostel Hütteldorf</p>	<p>+43 1 877 0263 E-Mail: jgh@hostel.at www.hostel.at</p>
<p>Lenas West</p>	<p>+43 1 40 20 000 E-Mail: info@lenas-west.at www.lenas-west.at</p>

PROGRAMM

DIENSTAG, 03. JULI 2018

08.55 Uhr	REKTOR MAG. DR. THOMAS HAASE Begrüßung
09.00 Uhr	MICHENTHALER Begrüßung und Präsentation der Tagungsinhalte
09.15 Uhr	KLEIN Einführung in die Themenbereiche, Kennenlernen der theoretischen Grundlagen des kreativen Kunstunterrichts
10.45 Uhr	Pause
11.00 Uhr	KLEIN / MICHENTHALER Food-Design und gemeinsames Essen
13.00 Uhr	KLEIN Praktisches kreatives Arbeiten – innovative Produktgestaltung
17.00 Uhr	Ende des 1. Seminartages

MITTWOCH, 04. JULI 2018

09.00 Uhr	KLEIN / MICHENTHALER Präsentation und Diskussion der Unterrichtsskizzen / Gestaltungsanleitungen
10.00 Uhr	KLEIN Praktisches Arbeiten – Von der Idee bis zum fertigen Produkt <ul style="list-style-type: none">- Ideenfindungsprozesse kreativ initiieren und unterstützen- Umsetzung der Produktidee mit vielfältigen Materialien
12.00 Uhr	Mittagspause
13.00 Uhr	<ul style="list-style-type: none">- Finalisieren der Werkstücke/Produkte – Mut zur individuellen Materialvariation- Präsentation der Produkte
15.00 Uhr	KLEIN / MICHENTHALER Professionelle Leistungsbeurteilung von kreativen Prozessen und deren Resultate/Produkte/Werkstücke Kennenlernen möglicher Beurteilungskriterien bzw. Beurteilungsmodelle für den Unterricht mit dem Fokus „Individualität und Ästhetik“
16.00 Uhr	Präsentation und Beurteilung der eigenen Produkte/Werkstücke
17.00 Uhr	Voraussichtliches Ende

Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!