

Oberbegriff Fachtagung 11 - Ernährung und Hauswirtschaft

Thema **Zukunftsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**
Arbeitsbedingungen & Qualifikationsanforderungen – Bildungskonzepte,
Theorien & Modelle – Lerngestaltung & Medien

Leitung Leitung: Prof. Dr. Irmhild Kettschau, Fachhochschule Münster
Vertr. Prof. Dr. Stephan Stomporowski, Universität Hamburg
M.Ed. Kathrin Gemballa, Fachhochschule Münster

Datum Mittwoch, 13. März 2013 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Donnerstag, 14. März 2013 von 09:00 bis 12:00 Uhr

**Abstract/
Zusammen-
fassung** Die Fachtagung vereint erstmals die beiden Fachrichtungsbereiche Ernährung und Hauswirtschaft. Im Zentrum stehen Fragen der beruflichen Bildung und der darin liegenden Herausforderungen und Gestaltungsaufgaben, insbesondere durch Veränderungen in Gesellschaft und Arbeitswelt. Zentrale Gegenwartfragen unserer Gesellschaft rund um die Themen Ernährung, Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, private Lebensgestaltung, Versorgung und Betreuung in sozialen Systemen tangieren die Berufe und Fachkräfte unserer Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Neue Herausforderungen und Chancen tun sich für die am Bildungsprozess beteiligten Akteure auf – sei es in den Hotel- und Gastgewerbeberufen, in den hauswirtschaftlichen Berufen oder in den Berufen des Nahrungshandwerks und Nahrungsgewerbes. Die fachbezogene berufliche Bildung steht damit vor der Herausforderung, ihr eigenes Handlungsfeld kritisch nach den darin liegenden Zukunftsfragen zu überprüfen und Gestaltungsantworten zu formulieren. So stellt sich u.a. die Frage, aus welchen Humanvermögen wir heute schöpfen und zukünftig stärker schöpfen müssen, um den Qualifikationsanforderungen gerecht zu werden, auf soziale, ökologische und ökonomische Veränderungen zu reagieren, sie mitzutragen oder anzutreiben. Theorien, Konzepte und Modelle sind Grundlage und Referenzrahmen, um die fachbezogene berufliche Bildung in Schulen, Betrieben, bei Bildungsträgern und der Lehramtsausbildung weiter zu entwickeln. Mit neuen Lehr- und Lernkonzepten sowie Medien sollen Schülerinnen und Schüler als zukünftige Fachkräfte aktiv in Veränderungsprozesse eingebunden und in ihrer Lernentwicklung begleitet werden.

Zeitliche Disposition

Mittwoch, 13. März 2013

- 09:00 Uhr Begrüßung und Einführung**
Prof. Dr. Irmhild Kettschau, Fachhochschule Münster
Vertr.Prof. Dr. Stephan Stomporowski, Universität Hamburg
Kathrin Gemballa M.Ed.Fachhochschule Münster
- 09:30 Uhr Arbeitsbedingungen und Qualifikationsanforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vor dem Hintergrund des demografischen Wandels**
StR i.H. Franz Horlacher, Technische Universität Berlin
- 10:00 Uhr Standortbestimmung und Zukunftsentwürfe personenbezogener Arbeit – Arbeitsmarkt, Ausbildung, Lehrerbildung**
Prof. Dr. Marianne Friese, Justus-Liebig-Universität Gießen
- 10:30 Uhr Zwischen Akademisierung der Pflege und Niedrigqualifizierung der Betreuung – Wo steht die Hauswirtschaft?**
Dipl. oec.troph. Martina Feulner, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft
- 11:00 Uhr Für mehr Vielfalt: Lernangebote mit neuen Medien**
Dipl. oec. troph., Dipl. Päd. Susanne Hornauer, Redakteurin
- 11:30 Uhr Pause**
- 12:00 Uhr Durchlässigkeit in der beruflichen Bildung am Beispiel des Berufsfeldes Hauswirtschaft**
Dipl. Päd. Alexandra Brutzer, Justus-Liebig-Universität Gießen
- 12:30 Uhr Bedarfsorientierte Aus- und Weiterbildung für eine nachhaltige Verpflegung in der Hotel- und Gaststättenbranche**
Dipl. oec. troph. Meike Ernestine Tecklenburg, Leuphana Universität Lüneburg
- 13:00 Uhr Pause**
- 14:00 Uhr Fragen an die Nachhaltigkeit: was wissen wir, was wollen wir?**
Vertr. Prof. Dr. Stephan Stomporowski, Universität Hamburg
- 14:30 Uhr Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen der Ernährung und Hauswirtschaft**
Dr. Julia Kastrup, Universität Hamburg
- 15:30 Uhr ‚Nachhaltigkeit‘ als Kern eines gemeinsamen Rahmencurriculums für die fachbezogene Lehramtsausbildung**
Prof. Dr. Irmhild Kettschau, Fachhochschule Münster
- 16:00 Uhr Ende des ersten Tages**

Donnerstag, 14. März 2013

- 09:00 Uhr** Begrüßung und Einführung
- 09:15 Uhr** **HAS-e.de – Hauswirtschaft eLearning – Ein onlinegestütztes Konzept zur kompetenzorientierten Dokumentation der Ausbildung im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in in Rheinland Pfalz**
Dipl. oec. troph. Ina Zimmer, Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland Pfalz
- 09:45 Uhr** **Gendersensible Berufsorientierung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Konzeptionelle Überlegungen und fachdidaktische Umsetzungen basierend auf dem Pilotprojekt „ToLe“ im Rahmen der Schulpraktischen Studien an der Justus-Liebig-Universität**
Dr. Christine Küster, Justus-Liebig-Universität Gießen
- 10:15 Uhr** **Pause**
- 10:45 Uhr** **Theorien und Modelle der Didaktik ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘ im Spiegel der Pflegedidaktik**
Dipl. Med.päd. Nadin Dütthorn, Universität Osnabrück
Kathrin Gemballa, M.Ed., Fachhochschule Münster
- 11:15 Uhr** **Vom „Gesetz auf dem Papier“ zum beruflichen Handeln. Didaktische Zugänge zu lebensmittelrechtlich relevanten Zielen und Inhalten im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**
Dipl. Berufspäd. Katja Kober, Technische Universität Dresden
Rocco Lehmann B.Ed., Technische Universität Dresden
- 11:45 Uhr** **Schlussgespräch**
Ende der Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft