

ARBEIT DER ZUKUNFT – ZUKUNFT DER ARBEIT DIE 17. HOCHSCHULTAGE BERUFLICHE BILDUNG 2013

Vom 13. bis 15. März 2013 finden die nunmehr 17. Hochschultage Berufliche Bildung statt – dieses Jahr an der Universität Duisburg-Essen unter der Schirmherrschaft der nordrhein-westfälischen Ministerpräsidentin Hannelore Kraft. Zur Teilnahme sind Akteurinnen und Akteure aus Unternehmen, Kammern, Hochschulen, dem beruflichen Schulwesen, aus außerschulischen Berufsbildungseinrichtungen, Studienseminaren, Weiterbildungseinrichtungen und der Politik herzlich eingeladen. Das diesjährige Rahmenthema lautet „Arbeit der Zukunft – Zukunft der Arbeit – Berufliche Bildung und Fachkräftemangel im Zeichen des demographischen Wandels“. Entsprechend finden jene Herausforderungen Behandlung, die durch den demographischen Wandel für Unternehmen, das berufliche Schulwesen und die berufliche Weiterbildung bestehen, sowie auch das Thema des lebenslangen Lernens.

Mit insgesamt 19 Fachtagungen, 20 Workshops und mit Kurzvorträgen, Poster-Präsentationen als auch Kurzexkursionen zu Betrieben und Bildungseinrichtungen der Region bieten die Hochschultage umfassend Raum zur Diskussion des Rahmenthemas. Im Kontext unseres Projektes „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ stellen wir mit diesem Newsletter die Fachtagung ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘ sowie den Workshop ‚Nachhaltigkeit‘ genauer vor:

DIE FACHTAGUNG ‚ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT‘

Um gemeinsam Zukunftsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zu erörtern, laden Prof. Dr. Irmhild Ketschau (Fachhochschule Münster), Vertr.-Prof. Dr. Stephan Stomporowski (Universität Hamburg) und Kathrin Gemballa (Fachhochschule Münster) zur Teilnahme an dieser Fachtagung ein. In ihr finden sich erstmals die Fachrichtungsbereiche Ernährung und Hauswirtschaft vereint. Mit dem Thema „Zukunftsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Arbeitsbedingungen & Qualifikationsanforderungen – Bildungskonzepte, Theorien & Modelle – Lerngestaltung und Medien“ werden Fragen der beruflichen Bildung und der darin impliziten Herausforderungen und Gestaltungsaufgaben, die vor allem durch gesellschaftliche und arbeitsweltliche Veränderungen bedingt sind, fokussiert. Zu den zentralen Themen der Gegenwart gehören Ernährung, Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, private Lebensgestaltung, Versorgung und Betreuung in sozialen Systemen. In den Hotel- und Gastgewerbeberufen, den hauswirtschaftlichen Berufen und denen des Nahrungshandwerks und -gewerbes zeigen sich neue Herausforderungen, die gleichsam Chancen bieten. Die fachbezogene berufliche Bildung muss ihr Handlungsfeld kritisch prüfen und Antworten auf bestehende Zukunftsfragen wie die folgenden finden: Aus welchen Humanvermögen müssen wir heute und zukünftig schöpfen, um Qualifikationsanforderungen zu begegnen, auf soziale, ökologische und ökonomische Veränderungen zu reagieren und um diese schließlich mitzutragen und anzutreiben? Zur Weiterentwicklung der fachbezogenen beruflichen Bildung sind Theorien, Konzepte und Modelle sowohl Basis als auch Referenzrahmen. Neue Lehr- und Lernkonzepte sowie Medien sollen dazu dienen, Schülerinnen und Schüler aktiv in Veränderungsprozesse einzubinden und in ihrer Lernentwicklung zu begleiten. Namhafte Referierende begegnen diesem hochaktuellen und breiten Themenspektrum mit ihren Beiträgen und bieten die Möglichkeit zur angeregten Diskussion.

DER WORKSHOP ‚NACHHALTIGKEIT‘

Der Workshop behandelt verschiedene Modellprojekte zur „Beruflichen Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“, darunter bspw. „BauNachhaltig – Entwicklung von BBNE-Lernangeboten in der beruflichen Bildung für mehr nachhaltiges Denken und Handeln in der Bauwirtschaft“ und „Entwicklung und Prüfung eines Kompetenzmodells für ein nachhaltiges Wirtschaften kaufmännischer Auszubildender“. Im Mittelpunkt des Interesses steht die Frage danach, wie der Nachhaltigkeitsgedanke sowohl auf den verschiedenen Ebenen als auch an unterschiedlichen Lernorten im Berufsbildungssystem eine dauerhafte Verankerung finden kann. Darüber hinaus sollen zukünftig bestehende Aufgaben und Arbeitsschwerpunkte dieses Bereichs offengelegt werden.

PROGRAMM DER FACHTAGUNG ‚ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT‘ (FT 11)

Mittwoch, 13. März 2013

09.00 Uhr	Begrüßung und Einführung <i>Prof. Dr. Irmhild Ketschau, Vertr.-Prof. Dr. Stephan Stomporowski, Kathrin Gemballa M.Ed.</i>
09.30 Uhr	Arbeitsbedingungen und Qualifikationsanforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vor dem Hintergrund des demografischen Wandels <i>StR i.H. Franz Horlacher, Technische Universität Berlin</i>
10.00 Uhr	Standortbestimmung und Zukunftsentwürfe personenbezogener Arbeit – Arbeitsmarkt, Ausbildung, Lehrerausbildung <i>Prof. Dr. Marianne Friese, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
10.30 Uhr	Zwischen Akademisierung der Pflege und Niedrigqualifizierung der Betreuung – Wo steht die Hauswirtschaft? <i>Dipl. oec.troph. Martina Feulner, Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft</i>
11.00 Uhr	Für mehr Vielfalt: Lernangebote mit neuen Medien <i>Dipl. oec. troph., Dipl. Päd. Susanne Hornauer, Redakteurin</i>
11.30 Uhr	Pause mit Gelegenheit zum Rundgang auf der Verlagsausstellung: „Bildungsmaterialien und Medien im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft“
12.00 Uhr	Durchlässigkeit in der beruflichen Bildung am Beispiel des Berufsfeldes Hauswirtschaft <i>Dipl. Päd. Alexandra Brutzer, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
12.30 Uhr	Bedarfsorientierte Aus- und Weiterbildung für eine nachhaltige Verpflegung in der Hotel- und Gaststättenbranche <i>Dipl. oec. troph. Meike Ernestine Tecklenburg, Leuphana Universität Lüneburg</i>
13.00 Uhr	Pause
14.00 Uhr	Fragen an die Nachhaltigkeit: was wissen wir, was wollen wir? <i>Vertr.-Prof. Dr. Stephan Stomporowski, Universität Hamburg</i>
14.30 Uhr	Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen der Ernährung und Hauswirtschaft <i>Dr. Julia Kastrup, Universität Hamburg</i>
15.30 Uhr	‚Nachhaltigkeit‘ als Kern eines gemeinsamen Rahmencurriculums für die fachbezogene Lehramtsausbildung <i>Prof. Dr. Irmhild Ketschau, Fachhochschule Münster</i>
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 <i>Dipl. oec. troph. Ina Zimmer, Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland Pfalz</i>
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 <i>Dr. Christine Küster, Justus-Liebig-Universität Gießen</i>
10.15 Uhr	Pause
10.45 Uhr	Theorien und Modelle der Didaktik ‚Ernährung und Hauswirtschaft‘ im Spiegel der Pflege- didaktik <i>Dipl. Med.päd. Nadin Dütthorn, Universität Osnabrück Kathrin Gemballa, M.Ed., Fachhochschule Münster</i>
11.15 Uhr	Vom „Gesetz auf dem Papier“ zum beruflichen Handeln. Didaktische Zugänge zu lebensmittelrechtlich relevanten Zielen und Inhalten im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft <i>Dipl. Berufspäd. Katja Kober, Technische Universität Dresden Rocco Lehmann B.Ed., Technische Universität Dresden</i>
11.45 Uhr	Schlussgespräch Ende der Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft

PROGRAMM DES WORKSHOPS

„BERUFLICHE BILDUNG FÜR EINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG“ (W 10)

13.00 Uhr	<p>Begrüßung und Einführung in das Thema des Workshops</p> <p><i>Prof. Dr. Andreas Fischer, Leuphana Universität Lüneburg Prof. Dr. Werner Kuhlmeier, Universität Hamburg Prof. Dr. Thomas Vollmer, Universität Hamburg Dagmar Winzier, Bundesinstitut für Berufsbildung</i></p>
13.30 Uhr	<p>Qualifizierungsnotwendigkeiten und -ansätze für Fachkräfte im Windenergiesektor - ein Beitrag zur Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung</p> <p><i>Frank Molzow-Voit, Torsten Grantz, Institut für Technik und Bildung, Bremen</i></p>
14.00 Uhr	<p>Bedeutung und Funktionen von beruflich-betrieblicher Fortbildung für Arbeitsmärkte, Geschäftsmodelle und berufliche Tätigkeitsfelder in der Energiewende</p> <p><i>Daniel Feldkamp, Christina Lüllau, Prof. Dr. Karin Rebmann, PD Dr. Tobias Schlömer Universität Oldenburg</i></p>
14.30 Uhr	<p>BauNachhaltig – Entwicklung von BBNE-Lernangeboten in der beruflichen Bildung für mehr nachhaltiges Denken und Handeln in der Bauwirtschaft</p> <p><i>Jens Schwarz, Ausbildungszentrum-Bau in Hamburg GmbH</i></p>
15.00 Uhr	<p>Qualifizierung zu nachhaltigem Handeln in der Aus- und Weiterbildung der Chemieindustrie</p> <p><i>Rainer Overmann, Bernhard Keppeler, Rhein-Erft Akademie gGmbH</i></p>
15.30 Uhr	<p>Pause</p>
16.00 Uhr	<p>Entwicklung und Prüfung eines <u>Kompetenzmodells</u> für ein <u>nachhaltiges Wirtschaften</u> kaufmännischer <u>Auszubildender</u></p> <p><i>Joyce Müller (wissenschaftliche Mitarbeiterin Berufs- und Wirtschaftspädagogik, Leuphana Universität Lüneburg)</i></p>
16.30 Uhr	<p>Vernetzungspotenziale und Möglichkeiten für einen nachhaltigen Unterricht in einer nachhaltigen Schulentwicklung: BBS-Futur: Systematische Integration des Themas Nachhaltigkeit in Unterricht und Schulorganisation an Berufsbildenden Schulen</p> <p><i>OStR Gertrud Remark (Stellvertretende Schulleitung BBS Melle)</i></p>
17.00 Uhr	<p>Potenziale eines nachhaltigen Unterrichts und einer nachhaltigen Schulentwicklung</p> <p><i>Dr. Klaus-Dieter Mertineit, Institut für nachhaltige Berufsbildung, Hannover</i></p>
17.30 Uhr	<p>Zusammenfassende Reflexion</p> <p><i>Workshopleitung</i></p>
17:45 Uhr	<p>Ende des ersten Tages</p>

Donnerstag,
14. März 2013

Freitag,
15. März 2013

09.00 Uhr	Begrüßung / Zusammenfassung des ersten Tages <i>Prof. Dr. Werner Kuhlmeier, Prof. Dr. Thomas Vollmer, Universität Hamburg</i>
09.15 Uhr	'Nachhaltigkeit' als verbindendes Thema der Lehrerbildung in der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft <i>Prof. Dr. Irmhild Kettschau, Fachhochschule Münster</i>
09.45 Uhr	Motivation als Schlüssel der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung? <i>Lillian Petersen, Universität Hamburg</i>
10.15 Uhr	Pause
10.30 Uhr	Wertorientierte Ausbildung in der Versicherungswirtschaft im Kontext der BBnE <i>Andrea Poetzsch-Heffter, Universität Hamburg</i>
11.00 Uhr	Systematische Implementierung und Verstetigung von BBnE <i>Dagmar Winzier, Bundesinstitut für Berufsbildung</i>
11.30 Uhr	Abschlussdiskussion
12.00 Uhr	Ende des Workshops

Weitere Informationen zu den 17. Hochschultagen Berufliche Bildung finden Sie auf der folgenden Homepage:

<http://www.uni-due.de/hochschultage-2013>

EINLADUNG ZUR GRÜNDUNGSVERSAMMLUNG DER BUNDESARBEITSGEMEINSCHAFT ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT

Die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist eine von 16 Fachrichtungen, in denen Lehrkräfte für das berufliche Schulwesen ausgebildet werden (gemäß den Rahmenvereinbarungen der KMK). Zu dieser Fachrichtung gehören fast 30 Aus- und Weiterbildungsberufe. Studienmöglichkeiten bestehen zurzeit an 9 Hochschulen in 7 Bundesländern in den unterschiedlichsten Modellen und institutionellen Gegebenheiten. Bestand, Ausstattung oder gar Ausbau dieser wenigen Standorte sind keine Selbstverständlichkeit, wandeln sich sehr stark und werden teilweise in Frage gestellt. Um fachinhaltlich und fachpolitisch zukünftig mit einer Stimme zu sprechen und die Interessen der fachbezogenen Ausbildung in Schule und Hochschule vertreten zu können, laden wir zur Gründung einer **Bundesarbeitsgemeinschaft Ernährung und Hauswirtschaft** ein, die sich vergleichbar den Bundesarbeitsgemeinschaften anderer beruflicher Fachrichtungen aufstellen soll (siehe etwa BAG Metalltechnik oder BAG Bau-Holz-Farbe).

Universität Duisburg-Essen
Campus Essen
Mittwoch, 13.03.2013
18.00 bis 20.00 Uhr

Den Vorschlag zur Tagesordnung sowie den Satzungsentwurf für die BAG finden Sie hier:
<http://www.uni-due.de/hochschultage-2013/bag-treffen>



Impressum:



Institut für Berufliche Lehrerbildung
Leonardo-Campus 7
48149 Münster

Telefon: 0251/83-65 165
Fax: 0251/83-65 148
E-Mail: ibl@fh-muenster.de

Web: www.fh-muenster.de/ibl

Redaktion: Hella Maria Innemann, Nancy Mattausch, Kathrin Gemballa
Layout: Hella Maria Innemann