



22

Haus-Wirtschaft(f)t-Zukunft

Pädagogische Tagung, Freitag, 22.03.2013

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg/Tisens

Programm

08:30 – 09:00 Registrierung der Teilnehmenden

09:00 – 09:20 Eröffnung und Grußworte
Organisatorische Informationen
Moderation: Dr. Gudrun Ladurner

Vorträge

Gesellschaftliche Herausforderungen, ökologische und ökonomische Aspekte für eine zukunftsfähige Hauswirtschaft und Ernährung

09:20 – 10:00 Kulturelle Entwicklung von Ernährung und Haushalten
Mag. Dr. Gabriele Sörgo, Privatdozentin für Kulturgeschichte
Vom historisch-anthropologischen Zugang bis hin zur Gegenwart – welchem Strukturwandel sind Haushalte in spätmodernen Gesellschaften ausgesetzt

10:00 – 10:40 Ernährung sichern im 21. Jahrhundert
Tobias Reichert, Teamleiter Welternährung, Landnutzung und Handel
Die globale Land- und Lebensmittelwirtschaft steht vor enormen Herausforderungen. Diese zu bewältigen erfordert ein Umdenken und Veränderungen, um die Ernährung zu sichern.

10:40 – 11:20 Designer-Küchen und Discounter-Lebensmittel
Ralf Klöber, Qualitätsmanagement, Beratung und Schulung
Jüngsten Generationen fehlt die Lernmöglichkeit, sich selbst zu ernähren – eine Chance für die Hauswirtschaft?

11:20 – 11:40 Pause



11:40 – 12:20 **Der ökologische Fußabdruck**
Mag. Wilhelm Linder, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Eine Kennzahl für nachhaltiges Ressourcenmanagement. Einflussmöglichkeiten im Bereich der Ernährung und Hauswirtschaft, Konsum und Bildung zur Nachhaltigkeit.

12:20 – 13:00 **Oikonomia auf dem Laufsteg**
PD Drⁱⁿ Monika Kritzmöller, Diplomökonomin, Wirtschaftspsychologin
Ein Plädoyer für eine Ästhetik der Hauswirtschaft. Die Hauswirtschaft als Dreh- und Angelpunkt von Lebensstilen in zentralen Daseinsbereichen.

13:00 – 14:15 **Mittagspause**

Nachmittagsprogramm

14:15 – 15:30 **Workshops – eine Vertiefung der Vortragsthemen**
Zukunftsfelder und didaktische Konzepte für den Bildungsbereich Ernährung und Hauswirtschaft

Workshop 1

Kulturelle Entwicklung von Ernährung und Haushalten

Mag. Dr. Gabriele Sorgo, Privatdozentin für Kulturgeschichte

Workshop 2

Ernährung sichern im 21. Jahrhundert

Tobias Reichert, Teamleiter Welternährung, Landnutzung und Handel

Workshop 3

Designer-Küchen und Discounter-Lebensmittel

Ralf Klöber, Qualitätsmanagement, Beratung und Schulung

Workshop 4

Der ökologische Fußabdruck

Mag. Wilhelm Linder, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Workshop 5

Oikonomia auf dem Laufsteg

PD Drⁱⁿ Monika Kritzmöller, Diplomökonomin, Wirtschaftspsychologin

15:30 – 16:15 **Präsentation der Workshop-Ergebnisse im Plenum**

16:15 – 16:30 **Abschluss der Tagung**