

Ringvorlesung 2024/25

Herausforderungen und Megatrends
in der Fachdidaktik
Ernährung und Hauswirtschaft

Die Ringvorlesung richtet sich an alle interessierten Lehramtsstudierenden, Lehrkräfte, Forschende und Dozierende der beruflichen Bildung an den Hochschulen in Deutschland und Österreich in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft.

Im Mittelpunkt stehen das Kennenlernen, die Erweiterung, Vertiefung und Dissemination von Theorien, Modellen, Ansätzen und Schwerpunkten der Fachdidaktik.

Die Ringvorlesung soll den Austausch und die Vernetzung aller Beteiligten und die interaktive Beteiligung der Studierenden ermöglichen.

Wintersemester 2024/25 ab 15.10.24
dienstags 16.30-18.00 Uhr

[https://tum-conf.zoom-x.de/j/66338371022?
pwd=Ntfs79AlqjYxjeECRsQ6nHcUBVtVDT.1](https://tum-conf.zoom-x.de/j/66338371022?pwd=Ntfs79AlqjYxjeECRsQ6nHcUBVtVDT.1)
Meeting-ID: 663 3837 1022
Kenncode: 486532

für Rückfragen:
susanne.miesera@tum.de
gabriela.leitner@phwien.ac.at





Termine

15.10.2024

Einführung

Gabriela Leitner, PH Wien,
Susanne Miesera, TU München

22.10.2024

Digitale Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Susanne Miesera, TU München

29.10.2024

Biografieorientiertes Lernen

Gabriela Leitner, PH Wien

05.11.2024

Zwischen Entleerung, Überlastung und Ökonomisierung: Politische und sozioökonomische Dimensionen des privaten Haushalts

Mario Vötsch, PH Tirol

12.11.2024

Vegetarische/vegane Küche in der Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin nach der Neuausrichtung des Gastgewerbes

Birgit Peuker
Europa Universität Flensburg

19.11.2024

Mitgestaltung lernbar machen – Didaktik der Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) in der beruflichen Fachrichtung E & H

Julia Kastrup, FH Münster

26.11.2024

Berufliche Bildung für Lebensführung

Martin Rose, Universität Paderborn

03.12.2024

Der "MergeCube" als Lernwerkzeug für den Unterricht in der beruflichen Fachrichtung E & H

Michael Martin & Arthur Szodrzynski
Universität Osnabrück

10.12.2024

Fit für die digitale Zukunft! Innovatives Lehr-Lern-Format für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes (HOGA)

Alexandra Brutzer & Carina Aul
Universität Bonn



17.12.2024

beans & greens: Nachhaltige Ernährung in der Ausbildung zum Koch/Köchin

Stella Diettrich & Stephanie Grundmann
TU Berlin

07.01.2025

Digitalisierung in der Lehrer:innenbildung als beständiger Megatrend: Innovative Ansätze und Herausforderungen

Sandra Härtel, TU Dresden

14.01.2025

Vorstellung und Reflexion von studentischen Forschungsarbeiten (Abschlussarbeiten)

Studierende aller Standorte

21.01.2025

Selbstreflexion als Schlüssel für den erfolgreichen Umgang mit Neuerungen in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Manuela Stärk & Christian Schmidt
Universität Gießen

