

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



22.10.2024

Digitale Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Susanne Miesera



Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ist geprägt durch den vermehrten Einsatz digitaler Technologien und durch digitalisierte Arbeitsprozesse. In hauswirtschaftlichen und gastgewerblichen Betrieben ist der digitale Wandel für die Bereiche der Beschaffung, der Lagerhaltung und des Qualitätsmanagements festzustellen. Dies verändert die Tätigkeitsfelder und das Berufsprofil; und damit die Anforderungen an die Lehrkräfte. Diese Veranstaltung zeigt Ansätze für die didaktische Reflexion und Adaption von Handlungssituationen mit Alltags- und Berufsweltbezug. Ziele sind die kriterienorientierte Lehrplananalyse und anschließende Entwicklung von Lehr-Lernszenarien.

PD Dr. habil. Susanne Miesera, leitet die Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft für berufliches Lehramt an der Technischen Universität München.

Sie beschäftigt sich mit Unterrichtsplanung und -gestaltung in der Lehrkräftebildung in einer digitalen Welt. Sie ist die Leitung des Projekts: Unterrichts- und Personalentwicklung Ernährung und Hauswirtschaft (kokon.digital) Ihre Forschungsprojekte umfassen nationale und internationale Studien.

29.10.2024

Biografieorientiertes Lernen

Gabriela Leitner

Fachliche Inhalte in Narrative zu verpacken oder in einen Erzählstrang einzubetten („Story telling“), zählt zu den geschätzten pädagogischen Fähigkeiten. Sozialisation und Enkulturation - im Sinne des lifelong learnings und die persönlichen Erfahrungen damit - sind ständigen Veränderungen und Anpassungsprozessen unterworfen und prägend für unser Ess- und/oder Ernährungs- und/oder Gesundheitsverhalten. Biografisch orientierte Didaktik bindet persönliche Erfahrungen und Erlebnisse des Individuums vermehrt in den Bildungsprozess ein und ermöglicht Reflexion. Mit unterschiedlichen Methoden soll gezeigt werden, wie dieser didaktische Zugang konkret in der Ernährungsbildung Anwendung finden kann.

*HS-Prof.in Dr.in Mag.a Gabriela B. Leitner MA
Pädagogische Hochschule Wien, Institut
Sekundarstufe Berufsbildung
Dozentin für Ernährungspädagogik,
Ernährungsdidaktik
Forschungsfelder: epistemologische
Überzeugungen, biografieorientierte
Forschung, Ernährungsethik
(Dilemmamethode), Curriculaforschung*

05.11.2024

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

Mario Vötsch

Seit Jahren erfahren private Haushalte einen tiefgreifenden Strukturwandel infolge von demographischen Entwicklungen, flexibilisierten Arbeitswelten und veränderten Lebensmodellen. Als Ort der Produktion verlieren Haushalte an Bedeutung, Tätigkeiten werden zunehmend als Dienstleistungen an den Markt ausgelagert („Entleerung“). Gleichzeitig fühlen sich Menschen durch die Ökonomisierung aller Lebensbereiche mit gesteigerten Erwartungshaltungen hinsichtlich Produktivität, Selbstmanagement und Lebensglück konfrontiert, die oft schwer vereinbar sind („Überlastung“). Die VO geht diesen Entwicklungen nach und zeigt gesellschaftliche wie politische Implikationen auf.

Mario Vötsch ist Hochschulprofessor am Institut für Berufspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol. Er promovierte in Soziologie an der Universität Innsbruck und war an verschiedenen internationalen Universitäten in Forschung und Lehre tätig. Seine aktuellen Forschungsgebiete sind sozioökonomische Bildung, Entrepreneurship Education sowie Themen der Berufsbildungsforschung.



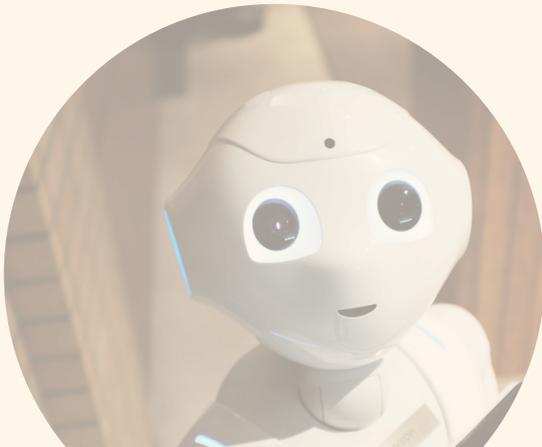
12.11.2024

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



Vegane und vegetarische Speisen sind wirtschaftlich attraktiv und werden stark nachgefragt. Der Beitrag schaut kritisch auf die Neuausrichtung der Ausbildung im Gastgewerbe. Wird sie dem Bedarf an einer Qualifikation von Koch/Köchin für die vegetarisch/vegane Speisenherstellung gerecht? Wie reagiert die Branche und wie zukunftsfähig bilden wir dual aus? Unsere ersten Ergebnisse einer Recherche und Datenanalyse sind eindeutig...

*Prof. Dr. Birgit Peuker, Europa-Universität Flensburg, Professur für Ernährung und Hauswirtschaft und ihre berufliche Didaktik
Forschungsschwerpunkte: Transformation des Berufsfeldes in Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Gesundheit, Bildungsräume*



19.11.2024

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

Die großen Herausforderungen unserer Zeit (z. B. Ressourcenverknappung oder Klimawandel) gilt es zu lösen, um Menschen weltweit, gegenwärtig und in Zukunft, würdige Lebensbedingungen unter Berücksichtigung planetarer Grenzen gewähren zu können. Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Transformation braucht es u. a. gut ausgebildete Menschen. Ziel der BBNE ist es, Menschen zu einem zukunftsfähigen Denken und Handeln zu befähigen, damit sie u. a. berufliche Prozesse und Handlungen nachhaltigkeitsorientiert gestalten können. Es wird aufgezeigt, wie nachhaltiges Handeln in Bildungsprozessen gefördert werden kann und welche Bedeutung Nachhaltigkeit für die Berufsausbildung in Schule und Betrieb hat. Ein Schwerpunkt liegt auf didaktischen Ansätzen und Methoden sowie Gestaltungsempfehlungen zur Umsetzung von BBNE und der Förderung nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzen in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.

Julia Kastrup ist Professorin für Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an der FH Münster am Institut für Berufliche Lehrerbildung. Ihre Forschungsschwerpunkte sind die Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie fachdidaktische Fragestellungen der beruflichen Fachrichtung.

26.11.2024

**Berufliche Bildung für Lebensführung
am Berufskolleg**
Martin Rose

Bildung für Lebensführung ist seit längerem Bestandteil allgemeinbildender Curricula. Der gesellschaftliche Wandel erfordert mehr und mehr einen nachhaltigen und verantwortungsbewussten Lebensstil. Welche Rolle kann hier auch die berufliche Bildung spielen?

*Martin Rose, abgeordnete Lehrkraft,
Institut für Ernährung, Konsum und
Gesundheit,
Universität Paderborn*



03.12.2024

Der "MergeCube" als Lernwerkzeug für den Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft
Michael Martin & Arthur Szodrzynski



Entdecken Sie den „MergeCube“ als innovatives Lernwerkzeug für den Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Lernen Sie hierfür die Anwendung „CoSpaces“ kennen und erweitern Sie Ihre Kenntnisse im Bereich Augmented Reality. Die Veranstaltung bietet praxisnahe Einblicke in eine zeitgemäße Unterrichtsgestaltung unter Verwendung des Mediums „MergeCube“ in der Ausbildung von Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk. Erfahren Sie, wie der "MergeCube" auch Ihren Unterricht bereichern und die Lernmotivation steigern kann.

Prof. Dr. Michael Martin, Fachgebiet Berufliche Didaktik, Hochschule Osnabrück; Studiengangverantwortlicher für die lehramtsbezogenen Studiengänge Ökotrophologie (Bachelor/Master); Forschungsinteressen im den Bereichen Lehrkräfteprofessionalisierung, Lernen und Lehren mit digitalen Medien, handlungsorientierte Lehr-Lernsettings und Curriculumentwicklung

Arthur Szodrzynski, Studierender im Masterstudiengang Lehramt an berufsbildenden Schulen – Ökotrophologie und Wissenschaftliche Hilfskraft im Labor für Berufliche Didaktik an der Hochschule 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,

"Digitalisierung" ist ein zentraler Innovationsstrang für die Neuausrichtung der Aus-/ Weiterbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Sie erfordert erweiterte Kompetenzprofile der Fachkräfte aufgrund zunehmender digitalisierter Handlungsfelder (Brutzer & Kastrup 2021, Wittmann & Weyland 2020), die es u.a. im Rahmen der Ausbildung anzubahnen gilt.

Ziel des Vortrags ist die Vorstellung eines innovativen schulischen Lehr-Lern-Formats zur Stärkung digitaler Kompetenzen für die Auszubildenden des Hotel- und Gaststättengewerbes (HOGA) am Beispiel einer branchentypischen Software. Präsentiert werden erste Ergebnisse aus der wissenschaftlichen Begleitforschung des Schulentwicklungsprojektes eines Bonner Berufskollegs.

Prof. Dr. Alexandra Brutzer, Professorin für Fachdidaktik Agrar & Ernährung, Carina Aul, wissenschaftliche Mitarbeiterin Universität Bonn, Landwirtschaftliche Fakultät, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Forschungsfelder: u.a. Gestaltung von kompetenzorientierten Lehr-Lern-Arrangements, Bildungsgangarbeit, Umgang mit Heterogenität, Bedeutung/ Konsequenzen der digitalen Transformation in den Berufen der Agrarwirtschaft und Ernährung/ Hauswirtschaft

17.12.2024

beans & greens: Nachhaltige Ernährung in der Ausbildung zum Koch/Köchin
Stella Diettrich & Stephanie Grundmann

Die Ernährungsumstellung hin zu einer nachhaltigen Ernährung ist aufgrund von globalen Herausforderungen von entscheidender Bedeutung. Deshalb ist die Ausbildung zukünftiger Köch*innen in der Zubereitung von nachhaltigen vegetarischen und veganen Gerichten ein wichtiger Hebel in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Um zukünftige Köch*innen bezüglich der nachhaltigen Verwendung vegetarischer und veganer Zutaten zu schulen, werden im Projekt CulSus (Culinary Competences for Sustainable Cooking) Bildungsmaterialien entwickelt. Diese Bildungsmaterialien (Arbeitsheft-Reihe "beans & greens") wurden mit Hilfe relevanter Stakeholder und Online-Tools erarbeitet, getestet und optimiert.

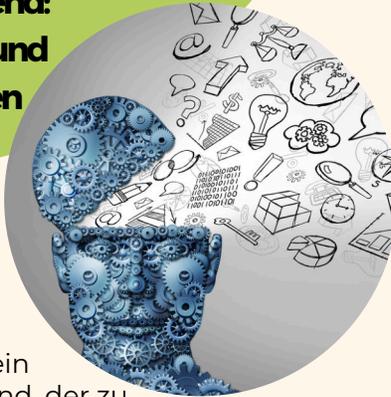
Stella Diettrich, Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft; Technische Universität Berlin; Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Forschungsfeld: Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten

Stephanie Grundmann, Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft; Technische Universität Berlin; Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Forschungsfeld: Verzahnung von Fachwissenschaft und Fachdidaktik



07.01.2025

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



Digitalisierung bleibt ein bedeutender Megatrend, der zu zahlreichen innovativen Projekten und Konzepten in der Lehrer:innenbildung inspiriert. Verschiedene Ansätze werden systematisch erprobt und teilweise auch evaluiert, um ihre Wirksamkeit zu prüfen.

In der schulischen Praxis spiegelt sich das jedoch noch nicht wieder. Erste Studien deuten auf ein langsames Fortschreiten der Digitalisierung an deutschen Berufsschulen hin. Damit wird deutlich, dass eine dringende Auseinandersetzung mit den Gelingensbedingungen für eine Übertragung in die schulische Praxis erforderlich ist. Vor diesem Hintergrund wird in einer Gruppenarbeit ein fachdidaktisches Grobkonzept für die Implementierung einer exemplarischen digitalen Ressource im Berufsschulunterricht analysiert. Dieses Konzept wird unter Berücksichtigung der notwendigen Gestaltungsvoraussetzungen und möglichen Hindernisse kritisch diskutiert.

*Dipl. Berufspäd. Sandra Härtel,
TU Dresden
wissenschaftliche Mitarbeiterin
Forschungsfelder: Digitale Innovationen und
Kompetenzen von (angehenden) Lehrpersonen
als Akteur:innen des Berufsbildungssystems*

14.01.2025

**Vorstellung und Reflexion von
studentischen Forschungsarbeiten
(Abschlussarbeiten)**
Studierende aller Standorte

An diesem Termin werden Forschungsvorhaben im Rahmen von Abschlussarbeiten (Bachelor, Master, Dissertationen) vorgestellt und diskutiert.



alle Bildquellen: CC BY Canva Pro
Layout Brigitte Edelmann-Mutz, PH Wien

21.01.2025

**Selbstreflexion als Schlüssel für den
erfolgreichen Umgang mit
Neuerungen in der beruflichen
Fachrichtung Ernährung und
Hauswirtschaft**
Manuela Stärk & Christian Schmidt,

Der Vortrag beleuchtet die Bedeutung der Selbstreflexion als Werkzeug zur erfolgreichen Bewältigung von Innovationen und Neuerungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. Dabei wird ein phasenübergreifendes, selbstreflexives Lehr-/Lernkonzept vorgestellt, das die Digitalisierung als beispielhaften Megatrend nutzt, um Studierenden die notwendigen Kompetenzen für den Umgang mit solchen Entwicklungen zu vermitteln. Durch kontinuierliche Selbstreflexion sollen (angehende) Lehrkräfte befähigt werden, flexibel und kompetent auf die dynamischen Anforderungen des modernen Arbeitsmarktes zu reagieren und didaktisch zeitgemäßen Unterricht zu gestalten.

*Manuela Stärk (M.A.)
Justus Liebig Universität Gießen
An der Professur für Erziehungswissenschaft
mdS Berufspädagogik
Forschungsfelder: Heterogenität,
Studieneingangsphase, Hochschuldidaktik*

*Prof. Dr. Christian Schmidt
Justus Liebig Universität Gießen
Professur für Erziehungswissenschaft mdS
Berufspädagogik
Forschungsfelder: Inklusion, Berufsbildung in
Europa, Studieneingangsphase, Digitale
Medien*