

24.10.2023

**Digitale Transformation  
im Berufsfeld Ernährung  
und Hauswirtschaft  
Susanne Miesera**



Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft mit knapp 30 verschiedenen Aus- und Weiterbildungsberufen ist geprägt durch den vermehrten Einsatz digitaler Technologien und durch digitalisierte Arbeitsprozesse. Auch in hauswirtschaftlichen Betrieben ist der digitale Wandel für die Bereiche der Beschaffung, der Lagerhaltung und des Qualitätsmanagements festzustellen. Dies verändert die Tätigkeitsfelder und das Berufsprofil der Hauswirtschafter\*innen 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 didaktische Aufbereitung von Lehr-Lernformaten.

*Dr. 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 Co-Leitung des Teach@TUM4.0 Projektes. Ihre Forschungsprojekte umfassen nationale und internationale Studien. <https://www.edu.sot.tum.de/fdls/fdeh/>*

31.10.2023

**Ein Beispiel für die Anwendung  
didaktischer Arbeitsanalysen in der  
Beruflichen Fachrichtung E&H  
Christiane Klatt**

Um die Vielfalt sowie trennende und verbindende Elemente der Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft für die Lehrkräftebildung zugänglich zu machen, stellen didaktisch-intendierte Arbeitsanalysen, z. B. durch Betriebs- erkundungen für (angehende) Lehrkräfte eine wichtige Basis ihrer professionellen Handlungskompetenz dar. Didaktische Arbeitsanalysen ermöglichen es, die unterschiedlichen Tätigkeitsschwerpunkte sowie damit einhergehende Kompetenzen abzuleiten, die bei Auszubildenden gefördert werden müssen. Vor- sowie zur Diskussion gestellt werden soll ein ausgewähltes Konzept einer didaktischen Arbeitsanalyse sowie ein auf diesem Konzept beruhendes Beispiel für deren Anwendung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft an der TU Dresden.

*Christiane Klatt, M.Ed. Ernährung / Lebensmittelwissenschaft und Biologie Wissenschaftliche Mitarbeiterin & Doktorandin, Technische Universität Dresden, Fakultät Erziehungswissenschaften Institut für Berufspädagogik und Berufliche Didaktiken Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft sowie die Didaktik des Berufsfeldes*

*Forschungsschwerpunkte: Analyse sprachlich-kommunikativer Anforderungen & Arbeitsanalysen in Berufen des BF E&H*



07.11.2023

**Ko-Labs – Schmelztiegel der Berufspraxis  
und der Lehrkräfteausbildung  
Valentina Conty, Stephanie Grundmann**

Kompetenzfördernde Unterrichtsaufgaben zu entwickeln und dabei die Berufspraxis sowie aktuelle gesellschaftsrelevante Querschnittsthemen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit zu berücksichtigen sowie binnendifferenziert zu gestalten, gehört zu den Kernkompetenzen von (angehenden) Lehrkräften. In dieser VL erfahren die Teilnehmenden in einem Impulsvortrag, wie in Kooperationslaboren (Ko-Labs) an der TU Berlin entsprechende Unterrichtsplanungskompetenzen entwickelt werden. Anschließend tauchen die Studierenden in die Ko-Labs ein und finden kooperativ Ansätze zur Einbindung der Querschnittsthemen in eine exemplarische Aufgabe.

*Valentina Conty; Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft; Technische Universität Berlin; Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Forschungsfeld: Professionalisierung der Lehrkräftebildung im Bereich Ernährung*

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



14.11.2023

**Der Berufsdidaktische  
Dreidecker  
Michael Martin**



Das Prinzip des „Pädagogischen Doppeldeckers“ (Wahl 2013) wird durch den Einbezug der berufsbezogenen Facharbeit zum Konzept des „Berufsdidaktischen Dreideckers“ ausgebaut (Martin 2016). Die Studierenden erarbeiten sich hier anhand kriteriengeleiteter Beobachtungen von Arbeits- und Geschäftsprozessen in einem selbst gewählten (Ausbildungs-)Betrieb in Gruppenarbeit ein praxisnahes Lehr-Lern-Arrangement. Bei der Beobachtung der beruflichen (Ausbildungs-)Praxis nehmen die Studierenden möglichst unterschiedliche Perspektiven ein (Ausbilderperspektive, Auszubildendenperspektive, Fachkraftperspektive), um diese Perspektiven reflektiert für die Unterrichtsgestaltung einbeziehen zu können.

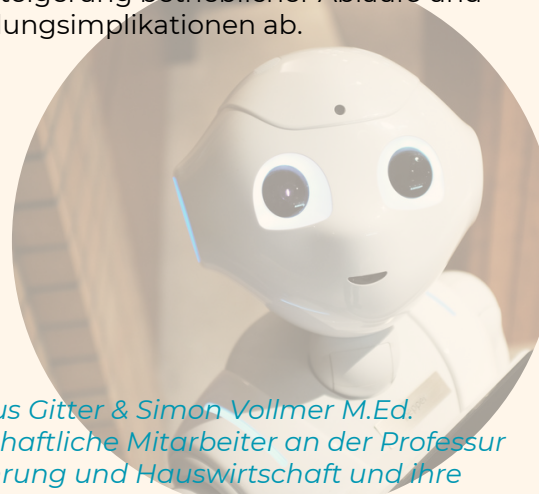
*Prof. Dr. rer. hort. Michael Martin  
Hochschule Osnabrück  
Fakultät Agrarwissenschaften und  
Landschaftsarchitektur  
Studienbereich Ökotrophologie  
Fachgebiet Berufliche Didaktik*

*Web: [www.hs-osnabrueck.de/prof-dr-michael-martin/#c26252](http://www.hs-osnabrueck.de/prof-dr-michael-martin/#c26252)  
[www.hs-osnabrueck.de/labor-fuer-berufliche-didaktik](http://www.hs-osnabrueck.de/labor-fuer-berufliche-didaktik)*

21.11.2023

**Robotik und KI im Gastgewerbe -  
Potentiale der Transformation  
Markus Gitter, Simon Vollmer**

Das Gastgewerbe ist eine bedeutsame Branche der deutschen Wirtschaft und hat einen direkten Einfluss auf die regionale, nationale und globale nachhaltige Entwicklung. Um den Herausforderungen der Zukunft gerecht zu werden, braucht es innovative und passgenaue Lösungen. Eine Möglichkeit bietet der Einsatz und die Integration von Robotik in gastronomische Abläufe, um Prozesse zu automatisieren, zu optimieren und neue Arbeitsprozesse zu generieren. Der Vortrag beleuchtet verschieden Anwendungsbereiche und Einsatzszenarien von Robotik, erläutert Potentiale für die Fachkräfteentlastung und Effizienzsteigerung betrieblicher Abläufe und leitet Bildungsimplicationen ab.



*Dr. Markus Gitter & Simon Vollmer M.Ed.  
Wissenschaftliche Mitarbeiter an der Professur für Ernährung und Hauswirtschaft und ihre berufliche Didaktik – Europa-Universität Flensburg sowie Educational Engineers im Landesprogramm „Zukunft Schule im digitalen Zeitalter“ im Fachcluster Berufliche Bildung „Ernährung und Hauswirtschaft“.  
Forschungsschwerpunkte M. Gitter:  
Digitalisierung im Handlungsfeld Schule und innovative Technologien/Lerngegenstände*

*Forschungsschwerpunkte S. Vollmer:  
Professionalisierung und Kooperation von Lehrkräften an berufsbildenden Schulen*

28.11.2023

**Mitgestaltung lebensbar machen – Didaktik der  
Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung  
(BNE) in der beruflichen Fachrichtung  
Ernährung und Hauswirtschaft  
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 Ansätze 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.*



05.12.2023

**Vorstellung des  
Projekt und der  
Plattform von  
Digital Sparks  
Bianca Sosath**



Vorstellung des Projektes und der Plattform von Digital Sparks in Kooperation mit der Universität Hamburg. Im Seminar Fachdidaktik E+H haben Studierende im Bachelor die innovativen & fächerverbindenden Online-Workshops erprobt. Hier haben sich Studierende kollaborativ gesellschaftsrelevante Themen erarbeitet, Zukunftskompetenzen aufgebaut und Erfahrung in der Anwendung von digitalen Werkzeugen erworben. Die Workshops von Digital Sparks bauen auf der Lernmethode des projektbasierten Lernens und dem Deeper Learning Prozess auf. Diese Veranstaltung ist als Workshop angelegt und bietet eine Austauschplattform für digitale Projekte an Universitäten und Schulen. Vor allem soll diskutiert werden, wie Future Skills & offener Unterricht funktionieren kann.

*Bianca Sosath, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Hamburg & Lehrerin an der BS29 in Hamburg*



12.12.2023

**Kompetenzraster als Instrument des  
Kompetenzentwicklungsprozesses im  
Bildungsgang Hotelfachfrau/-mann  
Alexandra Brutzer, Ruben Tecklenburg-  
Rapske, Silke Müller**

Die Arbeit mit Kompetenzrastern findet im Rahmen des berufs- und wirtschaftspädagogischen Kompetenz(entwicklungs)diskurses bislang wenig Berücksichtigung, wengleich sie ein wichtiges Instrument für den berufsschulischen Unterricht darstellen. Mit der Ausformulierung der in den jeweiligen Bildungsgängen angestrebten Kompetenzen, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Transparenz sowie Nachvollziehbarkeit. Sie können ein wichtiges Gestaltungsinstrument für den Kompetenzentwicklungsprozess im Sinne eines individualisierten und selbstgesteuerten Lernens darstellen. Ziel des Vortrags ist es, anhand des Bildungsgangs „Hotelfachfrau/-mann“ aufzuzeigen, welche fachdidaktischen Überlegungen zur Ausgestaltung von Kompetenzrastern und den ergänzenden Materialien (z.B. Selbst-/Fremdeinschätzungsbögen) im Rahmen der Bildungsgangarbeit erforderlich sind und welche Herausforderungen damit verbunden sind.

*Prof. Dr. Alexandra Brutzer, Professorin für Fachdidaktik Agrar & Ernährung, Ruben Tecklenburg-Rapske, wiss. MA, Silke Müller, abg. Lehrkraft, Universität Bonn, Landwirtschaftliche Fakultät, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften*

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

19.12.2023

**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 sowie 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“). Wir gehen in der Lehre diesen Entwicklungen nach und zeigen gesellschaftliche wie politische Implikationen auf.

*Mario Vötsch, Hochschulprofessor am Institut für fachdidaktische und bildungswissenschaftliche Forschung und Entwicklung an der PH Tirol. Er promovierte in Soziologie an der Universität Innsbruck. Seine aktuellen Forschungsgebiete sind sozioökonomische Bildung, Entrepreneurship Education sowie Themen der Berufsbildungsforschung.*



09.01.2024

**Präkonzepte und Überzeugungen  
zum Wissenschafts-  
verständnis in  
Ernährung und Kulinarik**  
**Gabriela Leitner**



Für die Gestaltung von Unterricht sind Vorstellungen, Konzeptionen und Überzeugungen (Präkonzepte) der Lehrenden gleichermaßen von Bedeutung als jene der Lernenden um kompetenzorientiertes, konstruktivistisches Lehren und Lernen anzuregen. Die Kontextualisierung von Präkonzepten im Rahmen einer akademischen Disziplin ermöglicht deren Sichtbarkeit. Das Erkennen, Reflektieren und Diskutieren epistemologischer Überzeugungen in der Domäne Ernährung und Kulinarik macht das Wissenschaftsverständnis in der Domäne sichtbar. Mit Hilfe der Didaktischen Rekonstruktion wird ein Konzept zum Umgang mit Präkonzepten in Unterrichtssituationen vorgestellt.

*Dr.in Mag.a Gabriela B. Leitner MA  
Pädagogische Hochschule Wien, Institut für  
Berufliche Bildung in der Sekundarstufe  
Dozentin für Ernährungspädagogik,  
Ernährungsdidaktik*

*Forschungsfelder: epistemologische  
Überzeugungen, biografieorientierte  
Forschung, Ernährungsethik  
(Dilemmamethode), Curriculaforschung*

16.01.2024

**Phasenübergreifende E-Portfolios als  
Transferinstrument**  
**Christian Schmidt, Manuela Stärk**

Dem erfolgreichen Transfer akademischen Wissens in die zweite Phase der Lehramtsausbildung kommt eine hervorgehobene Bedeutung bezüglich der Weiterentwicklung der Fachdidaktiken zu (vgl. Bergner 2019). Gerade weil sich professionelles Handeln im Lehramt in komplexen, planbaren aber eben nicht vorhersehbaren Konstellationen vollzieht, kann Professionalisierung hier an der Leitfigur des reflective practitioners (vgl. Schön 1983) orientiert werden. Vor diesem Hintergrund sieht das neue Hessische LehrerInnenbildungsgesetz phasengreifende Portfolios vor, welche der fortlaufenden Reflexion und Dokumentation der Kompetenzentwicklung der Lehrkraft dienen. Der Termin der Ringvorlesung beleuchtet die Rolle von E-Portfolios vor dem genannten Hintergrund in Theorie und Praxis.

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

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



# Ringvorlesung

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 2023/24 ab 17.10.23  
dienstags 17.00-18.30 Uhr

[https://tum-conf.zoom.us/j/67848562759?](https://tum-conf.zoom.us/j/67848562759?pwd=SXdERkRUcXNtWnhBTGFUKysrdWU3UT09)  
pwd=SXdERkRUcXNtWnhBTGFUKysrdWU3UT09  
Meeting-ID: 678 4856 2759  
Kenncode: 309681

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





## Termine

**17.10.2023**

### **Einführung**

Gabriela Leitner PH Wien,  
Susanne Miesera, TU München

**24.10.2023**

### **Digitale Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**

Susanne Miesera, TU München

**31.10.2023**

### **Ein Beispiel für die Anwendung didaktischer Arbeitsanalysen in der Beruflichen Fachrichtung E&H**

Christiane Klatt, TU Dresden

**07.11.2023**

### **Ko-Labs – Schmelztiegel der Berufspraxis und der Lehrkräfteausbildung**

Valentina Conty, Stephanie Grundmann,  
TU Berlin

**14.11.2023**

### **Der Berufsdidaktische Dreiecker**

Michael Martin, Hochschule Osnabrück

**21.11.2023**

### **Robotik und KI im Gastgewerbe - Potentiale der Transformation**

Markus Gitter, Simon Vollmer,  
Europa-Universität Flensburg

**28.11.2023**

### **Mitgestaltung lernbar machen – Didaktik der Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft**

Julia Kastrup, FH Münster

**05.12.2023**

### **Vorstellung des Projektes und der Plattform von Digital Sparks**

Bianca Sosath, Universität Hamburg

**12.12.2023**

### **Kompetenzraster als Instrument des Kompetenzentwicklungsprozesses im Bildungsgang Hotelfachfrau/-mann**

Alexandra Brutzer, Ruben Tecklenburg-  
Rapske, Silke Müller, Universität Bonn

**19.12.2023**

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

Mario Vötsch, PH Tirol

**09.01.2024**

### **Präkonzepte und Überzeugungen zum Wissenschaftsverständnis in Ernährung und Kulinarik**

Gabriela Leitner, PH Wien

**16.01.2024**

### **Phasenübergreifende E-Portfolios als Transferinstrument**

Christian Schmidt, Manuela Stärk,  
Universität Gießen

