## 13.10.2026

## Einführung: Herausforderungen und Megatrends in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft für die berufliche Bildung

Julia Kastrup & Susanne Miesera

Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ist von komplexen Transformationsprozessen geprägt. Demografische Prozesse, die Zunahme von Single-Haushalten und vermehrte individualisierte Ernährungsformen verändern den Lebensalltag von Verbraucherinnen und Verbrauchern und damit den Berufsalltag in der Lebensmittelproduktion und der personenbezogenen Dienstleistung.
Grenzübergreifende Themen wie Klimawandel und Ernährungssicherheit zeigen sich auch im Arbeitsalltag von Köchinnen, Bäckern oder Hauswirtschafterinnen. Convenience-Produkte, personalisierte Nahrungsangebote und die Zunahme der Bedeutung der häuslichen Pflege betreffen alle Berufe im Berufsfeld.
Die Einführung gibt einen Überblick über die Herausforderungen für Lehrende, Lernende, Auszubildende und Lehramtsstudierende. Die weiteren Beiträge der Ringvorlesung vertiefen fachspezifische Perspektiven auf die Zukunftsthemen.

*PD Dr. habil. Susanne Miesera, leitet die Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft für berufliches Lehramt an der Technischen Universität München. Sie beschäftigt sich mit der Unterrichtsgestaltung in einer digitalen Welt. Ihre Forschungsgebiete umfassen digitale Transformationen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.*

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

## 20.10.2026

## Technisierung des Haushalts: Hausarbeit im Spannungsfeld von Entleerung und Überlastung

Mario Vötsch

Technisierung des Haushalts: Hausarbeit im Spannungsfeld von Entleerung und Überlastung
Private Haushalte erfahren seit Jahren einen tiefgreifenden Strukturwandel, der durch technologischen Fortschritt vorangetrieben wird. Als Ort der Produktion verlieren Haushalte an Bedeutung, insofern Tätigkeiten rationalisiert, verdrängt oder ausgelagert werden („Entleerung“). Gleichzeitig steigen mit neuen technologischen Möglichkeiten auch die Erwartungshaltungen und Optimierungszwänge, die eine Vereinbarkeit von Hausarbeit, Erwerbsarbeit und Privatleben oftmals erschweren („Überlastung“). Die VO geht diesen Spannungsfeldern nach und zeigt anhand mehrerer Beispiele, dass technologische Entwicklungen zwar helfen, Zeit zu sparen, aber am Ende nicht notwendig mehr Zeit übrigbleibt.

*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.*

## 27.10.2026

## Blended Intensive Programmes (BIP) als Beitrag zur Internationalisierung der Lehre: Digitalität und KI als Gegenstand länderübergreifender Lehrinhalte

Simon Vollmer

Blended Intensive Programms (BIP) verbinden virtuelle Kollaboration mit kompakten Mobilitätsphasen und fördern so internationale Lehr-/Lernsettings. Studierende profitieren von anwendungsnahen, länderübergreifenden Projekten, interkultureller Teamarbeit und dem Aufbau digitaler, didaktischer und forschungsbezogener Kompetenzen. Kooperierende Hochschulen gewinnen neue Perspektiven durch eine gemeinsame Curriculumentwicklung, geteilte Ressourcen und nachhaltige Netzwerke in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft. Der Vortrag zeigt Nutzen, Gestaltung und Evaluation von BIP und diskutiert Transferpotenziale. Abschließend wird das geplante BIP zwischen den Universitäten Hannover und Wien vorgestellt.

*Dr. Simon Vollmer*
*Leibniz Universität Hannover*
*Institut für Didaktik der Naturwissenschaften*
*Wissenschaftlicher Mitarbeiter*
*Fachdidaktik Ernährung für das Lehramt an berufsbildenden Schulen*

## 03.11.2026

### Arbeitsanalytische Betrachtungen der digitalen Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft - Darstellung eines Konzeptes einer beruflichen Domäne des Berufsfeldes E&H

Christiane Klatt

Der digitale Wandel im Zuge der Digitalisierung verändert die Gesellschaft und Arbeitswelt nachhaltig und transformiert auch die berufliche Bildung (Miesera, 2021, S. 39). Der Einfluss der Digitalisierung auf die Arbeitswelt muss hinsichtlich zentraler Arbeitsaufgaben und Tätigkeitsprofile der Berufe arbeitsanalytisch untersucht werden, denn die Digitalisierung „ [...] bezieht sich auf Produkte, Arbeitsmittel, Prozessabläufe, Kommunikationswege und Datenerfassung im Kontext der Facharbeit der Berufe“ (Zinke, 2019, S. 11). Im Rahmen des Projektes DigiKomm 4.0 wurden am Standort Dresden (Sachsen) qualitativ-explorative Arbeitsanalysen in Unternehmen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft durchgeführt und inhaltsanalytisch ausgewertet. Das Projekt widmete sich folgenden Fragen: Welchen Einfluss hat die Digitalisierung auf die beruflichen Tätigkeiten von Fachkräften im BF E&H? und Welche Anforderungen an Fachkräfte lassen sich aus den Erkenntnissen zu Frage 1 ableiten?
Vor- sowie zur Diskussion gestellt werden exemplarische Ergebnisse zur Darstellung eines Konzeptes einer beruflichen Domäne des Berufsfeldes E&H.

*M.Ed. Christiane Klatt*
*wissenschaftliche Mitarbeiterin & Doktorandin*
*Technische Universität Dresden*
*Fakultät Erziehungswissenschaften*
*Institut für Berufspädagogik und Berufliche Didaktiken*
*Professur für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft / Berufliche Didaktik*

## 10.11.2026

### Reallabor Essbarer Campus: Erlebbare Kreislaufwirtschaft in der urbanen Lebensmittelproduktion

Stephanie Grundmann & Birgit Rumpold

Ziel des Projektes „Reallabor Essbarer Campus“ ist die Greifbarkeit und die Erlebbarkeit der Kreislaufwirtschaft im Bereich der nachhaltigen urbanen Lebensmittelproduktion durch den Anbau frischer biologischer Lebensmittel über die lokale Be- und Verarbeitung sowie die Rückführung der Lebensmittelabfälle in Wurmkisten zur Humusproduktion.
Das Reallabor Essbarer Campus fördert die Professionalisierung von Lehramtsstudierenden der beruflichen Fachrichtungen im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Durch inter- und transdisziplinäre Lehr- und Forschungsprozesse werden Kompetenzen für nachhaltiges Handeln aufgebaut und praxisnah erprobt.

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

*Birgit Rumpold; Fachgebiet Bildung für nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft; Technische Universität Berlin; Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Forschungsfeld: Berufliche Bildung für Nachhaltige Entwicklung*

## 17.11.2026

### Mitgestaltung lernbar machen – Didaktik der Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) 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 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 Lehrer*innenbildung. Ihre Forschungsschwerpunkte sind die Berufliche Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie fachdidaktische Fragestellungen der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.*

## 24.11.2026

### Aktuelle Perspektiven und Ansätze einer beruflichen Didaktik Ernährung und Hauswirtschaft.

Birgit Peuker

Berufliche Didaktiken orientieren sich an den aktuellen Rahmenbedingungen und Transformationen. Der Wandel vollzieht sich in der Jetzt-Zeit aufgrund bestehender Herausforderungen durch Veränderungen an Arbeit und Berufsbild, Themen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Welche didaktisch normierenden Prinzipien gelten noch und welche neuen sollten hinzugezogen werden?

*Prof. Dr. Birgit Peuker*
*Europa-Universität Flensburg*
*Professur für Ernährung und Hauswirtschaft und ihre berufliche Didaktik*
*Forschungsschwerpunkte:*
*Berufliche Didaktik/CARE/Digitalisierung/KI/Robotik, Nachhaltigkeit*

## 01.12.2026

### Schule als Ausbildungsort Vollzeitschulische Berufsbildung im Bereich Ernährung didaktisch weiterdenken

Carina Aul

In Studium, Forschung und berufsdidaktischen Diskussionen wird primär das duale Ausbildungssystem betrachtet. Vollzeitschulische Berufsausbildungen nach Landesrecht dürfen dabei nicht aus dem Blick geraten. Wenn Berufsfachschulen sowohl Fachtheorie als auch Fachpraxis verantworten, entstehen eigene Anforderungen an die Gestaltung von Lernsituationen und Unterrichtsszenarien. Der Vortrag fragt, welche gemeinsamen didaktischen Orientierungen trotz Länderunterschieden tragfähig sind und wie Querschnittsthemen, wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Inklusion und Gesundheit berücksichtig werden können.

*Carina Aul*
*Wissenschaftliche Mitarbeiterin*
*Universität Bonn*
*Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften*
*Fachdidaktik Agrar und Ernährung*

## 08.12.2026

### Angeworbene Auszubildende aus Drittstaaten im Lebensmittelhandwerk und -verkauf – Fachdidaktische Perspektive

Manuela Stärk

Der Vortrag gibt Einblicke in das Forschungsprojekt Ausbildung in der Fremde und beleuchtet die Ausbildung angeworbener Auszubildender aus Drittstaaten im Lebensmittelhandwerk und -verkauf. Im Fokus stehen Erfahrungen an den Lernorten Berufsschule und Ausbildungsbetrieb sowie daraus entstehende Impulse für die Fachdidaktik. Anhand erster Erkenntnisse werden zentrale Fragestellungen und Perspektiven für die Gestaltung beruflicher Bildungsprozesse aufgezeigt.

*Dr. phil. Manuela Stärk*
*Lehrkraft für besondere Aufgaben*
*Justus-Liebig-Universität Gießen*
*Institut für Erziehungswissenschaft*
*Professur Erziehungswissenschaft mit dem Schwerpunkt Berufspädagogik*

## 12.01.2027

### 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.

## 19.01.2027

### 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.