

In diesem Heft sind Beiträge der erstmalig im Wintersemester 2023/24 stattgefundenen Ringvorlesung Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft dokumentiert und durch weitere fachdidaktische Beiträge ergänzt. Die länderübergreifende Online-Ringvorlesung „*Herausforderungen und Megatrends in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft für die berufliche Bildung*“, initiiert von der TU München und Pädagogischen Hochschule Wien, richtete sich an Lehramtsstudierende, Lehrkräfte, Forschende und Dozierende der beruflichen Bildung an den Hochschulen in Deutschland und Österreich in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft. Ziel war die standortübergreifende Erweiterung, Vertiefung und Dissemination von aktuellen Theorien, Modellen, Ansätzen und Schwerpunkten der Fachdidaktik.

Die zwei Themenfelder und gleichzeitig „Megatrends“ Digitalisierung und Nachhaltigkeit prägen und beschäftigen offensichtlich die berufliche Bildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft weiterhin stark. Während der Beitrag von *Johanna Heindl & Susanne Miesera* das Potenzial von Arbeitsprozessanalysen zur Erfassung von digitalen Aspekten in der Ausbildung von Lehrkräften analysiert, fokussieren sich *Eileen Wollnow, Tuba Esatbevoglu & Sabine Struckmeier* auf Künstliche Intelligenz (KI) und zeigen an Beispielen aus Gastronomie und Handwerk die Chancen auf, die mit dem Einsatz von KI verbunden sind. *Barbara Wachter* präsentiert des Weiteren ein Lehr-/Lernkonzept zur Erfassung des Potenzials von Robotik und KI in der Gastronomie für die Lehrerausbildung.

Im Kontext von Nachhaltigkeit widmen sich gleich zwei Beiträge dem „Megatrend“ der veganen und vegetarischen Ernährung: *Birgit Peuker & Simon Vollmer* zeigen auf einer übergeordneten Ebene den Bedarf an einer Qualifikation für die vegetarische und vegane Speisenherstellung für (angehende) Köche und Köchinnen auf und vergleichen bestehende Qualifizierungsangebote. Daran anknüpfend stellen *Tom Zschiedrich, Silvana Kröhn & Birgit Rumpold* Lehr-/Lernmaterialien vor, die im Rahmen des EURENI-Projekt CulSus zur Förderung von Kompetenzen für veganes und vegetarisches Kochen entwickelt werden und damit die didaktisch-methodische Ausgestaltung von Lehr-/Lernprozessen unterstützen. Das Themenfeld der Nachhaltigkeit wird abgerundet durch einen Beitrag von *Anna Frieling, Julia Kastrup, Harald Hantke & Jorrit Holst* zur Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung und Implementierung des Whole School Approach an Berufskollegs. Vorgestellt werden Ergebnisse einer Interviewstudie mit Lehrerinnen und Lehrern aus dem Fachbereich Ernährung und Hauswirtschaft.

Das Heft schließt mit zwei Beiträgen, in denen u. a. Kompetenzraster als Tool für den erfolgreichen Umgang mit Innovationen und Neuerungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft thematisiert werden. Während *Silke Müller & Alexandra Brutzer* die konkrete Gestaltung eines Kompetenzrasters für die Ausbildung von Hotelfachmännern und -frauen ausführen, stellt *Manuela Stärk* ein Lehr-/Lernkonzept für die Lehramtsausbildung vor, das dazu beitragen kann, Studierende auf künftige Kompetenzanforderungen im Bildungs- und Beschäftigungssystem vorzubereiten.

Julia Kastrup