

Alexandra BRUTZER & Julia KASTRUP

(Universität Kassel & Fachhochschule Münster)

**Wechselwirkungen der Fachdidaktik, Fachwissenschaft und
Berufspädagogik in der beruflichen Fachrichtung Ernährung
und Hauswirtschaft**

Online unter:

http://www.bwpat.de/ausgabe37/brutzer_kastrup_bwpat37.pdf

in

bwp@ Ausgabe Nr. 37 | Dezember 2019

**Berufs- und Wirtschaftspädagogik und ihr fachwissen-
schaftlicher Bezug**

Hrsg. v. **Tade Tramm, Martin Fischer, H.-Hugo Kremer & Lars Windelband**

www.bwpat.de | ISSN 1618-8543 | *bwp@* 2001–2019

bwp@

www.bwpat.de



Herausgeber von *bwp@* : Karin Büchter, Martin Fischer, Franz Gramlinger, H.-Hugo Kremer, Tade Tramm, Karl Wilbers & Lars Windelband

Berufs- und Wirtschaftspädagogik - *online*

Online: http://www.bwpat.de/ausgabe37/brutzer_kastrup_bwpat37.pdf

Die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist eine von 16 in der Rahmenvereinbarung der KMK festgelegten Fachrichtungen, in denen Lehrkräfte für berufliche Schulen ausgebildet werden. Sie bedient ein breites Berufsfeld, welches Berufe mit sehr unterschiedlichen Berufsbildern vereint. Die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft steht dabei in einem Spannungsfeld zwischen Fachwissenschaft und Bildungswissenschaften sowie der Berufspädagogik als Teil der Bildungswissenschaften. Das Verhältnis der Fachdidaktik zu den Bildungswissenschaften bzw. zur Berufspädagogik und Fachwissenschaft wird dabei in unterschiedlichen Ausprägungen diskutiert. Neben den berufsfeldspezifischen Herausforderungen wird die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft geprägt durch die dynamischen Wechselwirkungen zu ihrer korrespondierenden Fachwissenschaft der Ökotrophologie als Ernährungs- und Haushaltswissenschaft, durch didaktische Modelle, Konzepte und Leitkategorien von Bildungswissenschaften, Berufspädagogik und allgemeiner Didaktik. Schließlich sind die Wechselwirkungen geprägt durch aktuelle Entwicklungslinien, die sich ableiten aus (bildungs-)politischen Entwicklungen und gesellschaftlichen Trends. Im Beitrag werden diese dynamischen Wechselwirkungen skizziert, um die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in die genannte Trias einzuordnen.

Interdependencies between subject didactics, scientific discipline and sciences of vocational education of nutrition and household science as a vocational discipline

Nutrition and household science is one of 16 vocational disciplines for student teachers for vocational education that is defined by the KMK. Teachers for nutrition and household science teach a broad range of different occupations which combine several job profiles. Subject didactics of nutrition and household science can be considered in a field of tension between its scientific discipline, educational sciences as well as sciences of vocational education as a part of educational science. Its relations are still discussed and different characteristics are focused. Besides challenges that occur due to the specific occupational field, subject didactics of nutrition and household science is also characterized by dynamic interdependencies between its scientific discipline known as ecotrophology, didactic models, concepts and leading categories of educational sciences, sciences of vocational education and didactics in general. These interdependencies are even characterized by current developments of the education policy and set social trends. This article outlines the dynamic interdependencies for classing subject didactics of nutrition and household sciences with the abovementioned triality.

Wechselwirkungen der Fachdidaktik, Fachwissenschaft und Berufspädagogik in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

1 Einleitung

Die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist eine von 16 in der Rahmenvereinbarung der KMK festgelegten Fachrichtungen, in denen Lehrkräfte für berufliche Schulen ausgebildet werden (KMK 2013). Das Studium dieser Fachrichtung kann inzwischen an elf Standorten aufgenommen werden (vgl. Ketschau 2018, 163). Die Struktur der Studiengänge, die Studienbezeichnungen sowie die beteiligten Akteure an den Standorten weisen durchaus Unterschiede auf. So gibt es neben rein universitären Standorten ebenso Standorte, an denen es zu einer Kooperation von Universitäten und Fachhochschulen kommt. In der Mehrzahl dieser Fälle wird hier die Fachwissenschaft der beruflichen Fachrichtung durch die Fachhochschulen vertreten. In zwei Fällen wird neben der Fachwissenschaft auch die Fachdidaktik von der Fachhochschule verantwortet (Fachhochschule Münster und Hochschule Osnabrück). Die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft nimmt dabei einen Anteil im gesamten Bachelor- und Masterstudium mit rund 15 Leistungspunkten (abhängig vom jeweiligen Hochschulstandort) ein. Als Wissenschaft vom fachspezifischen Lehren und Lernen im schulischen sowie außerschulischen Kontext findet einerseits die Auseinandersetzung mit der Relevanz, der Auswahl und den Begründungszusammenhängen von berufsbezogenen Bildungsinhalten statt. Andererseits geht es um die Frage der Anbahnung und Gestaltung von Kompetenzentwicklungsprozessen. Dabei steht die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – wie andere Fachdidaktiken auch – in einem Spannungsfeld zwischen Fachwissenschaft und Bildungswissenschaften sowie zur Berufspädagogik als Teil der Bildungswissenschaften, wobei das Verhältnis der Fachdidaktik zu den Bildungswissenschaften bzw. zur Berufspädagogik und zur Fachwissenschaft in unterschiedlichen Ausprägungen diskutiert wird (vgl. Rebmann/Tenfelde/Uhe 2003, 161f.; Kuhlmeier 2005, 16f.; Kuhlmeier/Uhe 1992, 129 f.). Versteht sich die Fachdidaktik als Bestandteil der entsprechenden Fachwissenschaft, so geht es tendenziell darum fachliche Erkenntnisse funktional zu vermitteln. Ziele und Inhalte werden dann allein aus der Fachwissenschaft abgeleitet. Fachdidaktik verstanden als Teil der Allgemeinen Didaktik und der Bildungswissenschaften stellt die Kategorien von Bildung und Erziehung in den Mittelpunkt. Die Inhaltsfrage stellt sich hier immer im Hinblick auf den Beitrag zur individuellen Kompetenzentwicklung. Dazu zählt auch eine Orientierung an beruflichen Anforderungen. Gilt die Fachdidaktik als unabhängige und selbständige Wissenschaftsdisziplin zwischen Fachwissenschaften und Bildungswissenschaften, so ist sie gehalten eigenständige Hypothesen- und Begründungssysteme zu entwickeln (ebd.).

Die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft steht also vor der Herausforderung ihre wissenschaftliche Verortung zwischen den Bildungswissenschaften, der Berufspädagogik als Teil der Bildungswissenschaften, den Fachwissenschaften und der Allgemeinen Didaktik zu definieren. Auch wenn der fachdidaktische Diskurs bisher kein klar akzentuiertes fachdidaktisches Paradigma hervorgebracht hat (vgl. Kettschau 2018 162), so können kontinuierlich Forschungsaktivitäten im Zusammenspiel von Fachdidaktik und Fachwissenschaft, Fachdidaktik und Berufspädagogik und originär fachdidaktische Beiträge konstatiert werden, die anschlussfähig sind an einschlägige und bundesweite Forschungsdiskurse und sich vorrangig auf personenbezogene, gastgewerbliche und nahrungsgewerbliche Berufe beziehen (vgl. z. B. Brutzer/Kastrup/Kettschau 2018; Fegebank 2004, 2010, 2014; Gemballa-Witych 2014; Kettschau 2010, 2013, 2018; Miesera 2019; Stomporowski 2011). Bislang keine Berücksichtigung im fachdidaktischen Forschungskontext findet eine Bezugnahme auf den gewerblich-technischen Bereich.

Ziel des vorliegenden Beitrages ist es, die Wechselwirkungen zwischen der Berufspädagogik als Teil der Bildungswissenschaften, der Fachdidaktik und der Fachwissenschaft für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu skizzieren und die sich daraus ergebenden Anforderungen und Herausforderungen – bezogen auf die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – herauszuarbeiten.

2 Wechselwirkungen von berufsfeldspezifischen Herausforderungen zur Fachwissenschaft und Fachdidaktik

Im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft als Ganzes sind insgesamt rund 20 recht heterogene duale Ausbildungsberufe vertreten (siehe Tabelle 1): gewerblich-technische und nahrungswerblich ausgerichtete Berufe stehen neben der großen Gruppe der gastgewerblichen Berufe und schließlich der hauswirtschaftlichen Berufe i. e. S. als personenbezogene Dienstleistungsberufe (vgl. Friese 2010; Fegebank 2010; Kettschau 2010). Hinzu kommen einige vollzeitschulische berufsqualifizierende Bildungsgänge der Ernährung und Hauswirtschaft, in verschiedenen Varianten je nach Besonderheiten der Bundesländer. D. h., obwohl die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu den „personenbezogenen Fachrichtungen“ gerechnet wird, sind viele Bildungsgänge im zugehörigen Berufsfeld allgemein dienstleistungsorientiert (z. B. Berufe des Gastgewerbes), gewerblich-technisch (z. B. Berufe der Lebensmittelverarbeitung) oder auch kaufmännisch (z. B. Berufe des Lebensmitteleinzelhandels) geprägt (vgl. Kastrup/Kettschau 2016, 3). Die enorme inhaltliche Breite der Berufe ist wohl eines der wichtigsten Charakteristika dieser Fachrichtung und zugleich eine große Herausforderung für eine angemessene fachwissenschaftliche und fachdidaktische Ausbildung angehender Lehrkräfte.

Tabelle 1: Duale Ausbildungsberufe gem. BBiG/HwO, Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (überarbeitete Darstellung in Anlehnung an Friese 2010; Meyer/Stomporowski 2010; Kettschau 2018)

Personenbezogene Berufe	
1	Hauswirtschafter/-in
Gastgewerbliche Berufe	
2	Hotelfachmann/-frau
3	Hotelkaufmann/-frau
4	Restaurantfachmann/-frau
5	Fachkraft im Gastgewerbe
6	Fachmann/-frau für Systemgastronomie
Nahrungsgewerbliche Berufe	
7	Koch/Köchin
8	Fleischer/-in
9	Bäcker/-in
10	Konditor/-in
11	Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei/Fleischerei
Gewerblich-technische Berufe	
12	Verfahrenstechnologe/-in Mühlen- und Getreidewirtschaft
13	Fachkraft für Lebensmitteltechnik
14	Süßwarentechnologe/-technologin
15	Milchtechnologe/-technologin
16	Fachkraft für Speiseeis
17	Fachkraft für Fruchtsafttechnik
18	Brauer-in und Mälzer/-in
19	Destillateur/-in
20	Brenner/-in
21	Weintechnologe/-technologin

Mit Blick auf die Neuordnungsprozesse der letzten zehn Jahre wird zudem deutlich, dass die Ausrichtung der Berufsbilder entlang technologischer Entwicklungen stark zugenommen hat, was sich u. a. auch an der Berufsbezeichnung festmachen lässt. So ist z. B. der Ausbildungs-

beruf des Müllers 2006 umbenannt worden in Verfahrenstechnologe/-technologin der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft und 2017 in Verfahrenstechnologe/-technologin in der Mühlen- und Getreidewirtschaft mit verschiedenen Fachrichtungen, die Fachkraft für Süßwarentechnik heißt seit 2014 Süßwarentechnologe/-technologin und der ehemalige Weinküfer/die Weinküferin trägt seit 2013 den Namen Weintechnologe/-technologin. Aus dieser Hinwendung zu gewerblich-technischen Berufsbildern innerhalb des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft ergeben sich sowohl fachwissenschaftliche als auch fachdidaktische Fragestellungen im Hinblick auf veränderte Anforderungen in den Berufen und damit auch bezogen auf die Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen.

Die Aus- und Weiterbildungsgänge des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft sind breit aufgestellt. Sie erstrecken sich über das gesamte Spektrum des beruflichen Bildungswesens, d. h. die Angebote reichen von dualen und vollzeitschulischen Bildungsgängen, über Bildungsgänge die den nachträglichen Erwerb eines allgemeinbildenden Abschlusses ermöglichen sowie berufsorientierende und -vorbereitende Bildungsgänge bis hin zur Erlangung der fachgebundenen/allgemeinen Hochschulreife (vgl. Ketschau 2013, 4ff.; Fegebank 2010, 582f.; Fegebank 2014, 172; Brutzer 2014, 90ff.). Aus dieser Vielfalt der Bildungsgänge auf unterschiedlichen Niveaustufen (im Sinne des DQR) und mit unterschiedlichen inhaltlichen Zuschnitten ergibt sich ein breites Kompetenzspektrum sowie eine Vielfalt der Lernorte für das Berufsfeld. Die Bündelung auf berufsfeldbezogene Kernkompetenzen ist demzufolge schwierig (vgl. Fegebank 2010, 582f.; Fegebank 2014, 172; Ketschau 2013, 4ff.).

Die Auszubildenden im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft weisen eine große soziokulturelle Vielfalt aus. In den hauswirtschaftlichen Berufen finden sich vorrangig junge Menschen mit Förderschul- oder Hauptschulabschlüssen und nur zu einem geringen Anteil junge Menschen mit Realschulabschlüssen. Junge Menschen mit höheren allgemeinbildenden Abschlüssen finden sich vor allem in gastgewerblichen und gewerblich-technischen Berufen. Die Heterogenität zeigt sich beispielsweise auch bei der Motivation einen Bildungsgang aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft aufzunehmen. Sie reichen von der Aufnahme eines Bildungsganges mangels Alternativen (z. B. Zuweisung durch Agentur für Arbeit in eine geförderte Bildungsmaßnahme) bis hin zur bewussten Entscheidung für einen Bildungsgang, mit dem Ziel, z. B. den Familienbetrieb zu übernehmen (vgl. Brutzer 2014, 87ff.; Brutzer/Küster 2015, 102; Ketschau 2013, 5ff.).

Die Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft haben schließlich mit Imageproblemen zu kämpfen. Das Berufsfeld ist gekennzeichnet durch

- einen hohen Anteil an unbesetzten Ausbildungsplätzen (BA/BIBB 2017),
- hohe Lösungsquoten in dualen Ausbildungsverhältnissen – drei von zehn Berufen finden sich auf der Top Ten-Liste der Berufe mit den höchsten Lösungsquoten (vgl. BIBB 2018a, 157),
- teilweise suboptimale Ausbildungsbedingungen, v. a. für die Berufe Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk und Hotelfachmann/-frau (vgl. DGB Bundesvorstand 2018).

Die Gründe für die Imageprobleme sind vielfältig. „Eine schlechte fachliche Anleitung, permanent viele Überstunden, ein oftmals rauer Ton und der Eindruck, ausgenutzt zu werden, bestimmen bei vielen Auszubildenden in dieser Branche den Arbeitsalltag und führen zu

einem Gefühl der Enttäuschung“ (DGB Bundesvorstand 2013, S. 7). Weitere Gründe für ein schlechtes Image und die mangelnde Attraktivität sind der häufig nicht erforderliche Berufsabschluss für eine Stellenbesetzung, fehlende monetäre Anreize hinsichtlich der Einkommensentwicklung (z. B. im Gastronomiebereich) oder aber auch die überdurchschnittlich hohe Beteiligung des Berufsfeldes im Bereich der beruflichen Integrationsförderung (Fachpraktikerausbildung), wie dies z. B. im Bereich der Hauswirtschaft der Fall ist (vgl. Bott et al. 2014; 34ff., Brutzer 2014, 128ff.). So hat sich im letztgenannten Beispiel das Verhältnis zwischen dualer Regelausbildung und Fachpraktikerausbildung zu Ungunsten der dualen Hauswirtschaftsausbildung entwickelt (Dominanz der Fachpraktikerausbildung). Dies hat zur Folge, dass in der öffentlichen Wahrnehmung sowie den fachbezogenen Diskursen die sozialintegrative Funktion hauswirtschaftlicher Berufsbildung dominiert und die beruflich-inhaltliche Profilierung in den Hintergrund tritt. Gleichermaßen gewinnt die Auseinandersetzung mit inklusiven Ansätzen an Bedeutung (vgl. Brutzer/Kastrup/Kettschau 2018, 197f.).

Entlang der skizzierten berufsfeldspezifischen Herausforderungen wird deutlich, welche Anstrengungen bezogen auf die Lehrerbildung, aber auch bezogen auf die spätere Berufspraxis der Lehrkräfte zu unternehmen sind, um dieser großen Spannweite gerecht zu werden (vgl. Stomporowski 2011; Kettschau 2013). Hiervon sind die Fachwissenschaft und die Fachdidaktik gleichermaßen betroffen und bedingen sich wechselseitig. Denn diese Vielfalt führt zu Herausforderungen für die Gestaltung der Lernsituationen in Schule, im Betrieb bzw. bei Bildungsträgern, da hier neben der Entwicklung fachbezogener Kompetenzen u. a. besonderer Unterstützungsbedarf hinsichtlich des Ausbaus sozialer und individueller Kompetenzen besteht (z. B. Abstraktionsfähigkeit, Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit) bzw. die unterschiedlichen Interessen der jungen Menschen mit den Anforderungen der Berufswelt zu vereinen sind (vgl. Kettschau 2013, 5ff.).

3 Wechselwirkungen von Fachwissenschaft und Fachdidaktik

Fachkompetenz zählt zu einer grundlegenden Berufskompetenz von Lehrkräften. Sie bezieht sich auf die Inhalte des Unterrichts, wobei Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen auf wissenschaftlicher Ebene über Erkenntnisse und Methoden verfügen müssen, um auf der theoretischen Ebene Sicherheit zu haben (vgl. Riedl/Schelten 2013, 131). Zudem spielen auch die Anwendungsbezogenheit des Fachwissens für das berufliche Handeln der Schülerinnen und Schüler eine Rolle, denn „guter beruflicher Unterricht wird den Blick bei der zu vermittelnden Theorie sowohl auf die wissenschaftlichen Bezugsdisziplinen als auch auf die Handlungsanforderungen des Berufes lenken“ (Schelten 2013, 71). Die beschriebene Heterogenität des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft (vgl. Kap. 2) wirkt sich damit auch auf die notwendige Fachkompetenz von Lehrkräften aus. Eine Rahmenlehrplananalyse von je einem exemplarischen dualen Ausbildungsberuf im personenbezogenen Bereich (Hauswirtschafter/in), im gastgewerblichen Bereich (Hotelkauffrau/-kaufmann), im nahrungsgewerblichen Bereich (Bäcker/in) und im gewerblich-technischen Bereich (Fachkraft für Lebensmitteltechnik) im Hinblick auf fachwissenschaftliche Bezüge (s. Tab. 2) liefert folgendes Ergebnis: Weit mehr als die Hälfte der aufgezeigten fachwissenschaftlichen Anknüpfungspunkte sind für die ausgewählten Berufe relevant, wie z. B. Qualitätsmanagement, Arbeitssicherheit und -schutz, berufsfeldspezifische rechtliche Grundlagen (z. B. Lebensmittelrecht, Verbrau-

cherschutz und -information), Warenlagerung und -wirtschaft, (Lebensmittel)hygiene, Lebensmitteltechnologie oder Sensorik. Trotz dieser inhaltlichen Überschneidungen können sowohl die Bezüge als auch die inhaltliche Tiefe für einzelne Berufe wiederum sehr unterschiedlich sein: die Produktherstellung bezieht sich beispielsweise im Bäckereihandwerk auf andere Produkte als bei der Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Hotelkaufleuten müssen sich aufgrund ihres Tätigkeitsprofils weit weniger intensiv mit Fragen der Ernährungslehre auseinandersetzen wie angehende Bäckerinnen und Bäcker. Auch die Relevanz der einzelnen Anknüpfungspunkte für die Berufe ist unterschiedlich. So nehmen zum Beispiel betriebswirtschaftliche Kenntnisse bei den Hotelkaufleuten einen höheren Stellenwert ein als bei den Bäckerinnen und Bäckern. Insbesondere der Ausbildungsberuf der Hauswirtschaft als der originäre personenbezogene Dienstleistungsberuf weist eine Reihe fachwissenschaftlicher Bezüge auf, die für die anderen Berufsbereiche nicht relevant sind, wie etwa die Verpflegungs- und Versorgungssysteme, die Personenbetreuung und -versorgung und das Alltagsmanagement.

Tabelle 2: Fachwissenschaftliche Bezüge im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

	Nahrungsgewerbliche Berufe (z.B. Bäcker/in)	Gewerblich-technische Berufe (z.B. Fachkraft Lebensmitteltechnik)	Personenbezogene Berufe (z.B. Hauswirtschafter/in)	gastgewerbliche Berufe (z.B. Hotelkauffrau/-mann)
Qualitätssichernde Maßnahmen/Qualitätsmanagement	X	X	X	X
Arbeitssicherheit und -schutz	X	X	X	X
Berufsfeldspezifische rechtliche Grundlagen (z. B. Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz und -information)	X	X	X	X
Warenlagerung und -wirtschaft	X	X	X	X
(Lebensmittel)hygiene	X	X	X	X
Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten	X	X	X	X
Ernährungslehre	X	X	X	X
Sensorik	X	X	X	X
Mathematik	X	X	X	X
Betriebswirtschaft (insbesondere auch Marketing)	X	X	X	X
Umweltschutz	X	X	X	X
Produkt-/Speisen-/Lebensmittelherstellung	X	X	X	X
Raum-/Werkstoff-/Textilpflege	X	X	X	X
Produkt-, Lebensmittel- und Materialkunde	X	X	X	X
Produktpräsentation	X	X	X	X
Veranstaltungsmanagement und -organisation			X	X
Wohnraumgestaltung und Wohnökologie			X	X
Lebensmitteltechnologie	X	X		
Verpackungsmaterialien	X	X		
Produktentwicklung		X		
Verpackungstechnik		X		
Chemie/Physik		X		
Verpflegungs- und Versorgungssysteme			X	
Personenbetreuung und -versorgung			X	
Alltagsmanagement			X	

Die Ökotrophologie ist die Bezugswissenschaft für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Sie lässt sich als Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft zunächst per se in zwei Wissenschaftsbereiche unterteilen. Während die Gegenstandsbereiche der Ernährungswissenschaften naturwissenschaftlich, lebensmittelwissenschaftlich, oder gesell-

schaftswissenschaftlich sein können (vgl. Becker/Jahn 2006, 375), lassen sich die Gegenstandsbereichen der Haushaltswissenschaften unterteilen in Haushaltsökonomik, -technik und -soziologie (vgl. Kutsch/Piorkowsky/Schätzke 1997, 21). Darüber hinaus lassen sich sowohl die Ernährungswissenschaft als auch die Haushaltswissenschaft in unterschiedliche Bezugswissenschaften bzw. Subdisziplinen aufgliedern (Fegebank 2014, 173f.; Stomporowski 2011, 11f.) (siehe Tabelle 3).

Tabelle 3: Ausdifferenzierung der Gegenstandsbereiche der Ökotrophologie

Ökotrophologie als korrespondierende Fachwissenschaft der Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft	
Ernährungswissenschaften (Becker/Jahn 2006)	Haushaltswissenschaften (Kutsch/Piorkowsky/Schätzke 1997)
<ul style="list-style-type: none"> • naturwissenschaftlich: Biochemie der Ernährung, Ernährungsphysiologie, Ernährungsmedizin, etc. • lebensmittelwissenschaftlich: Lebensmittelkunde, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelhygiene, etc. • gesellschaftswissenschaftlich: Ernährungsökonomie, Ernährungssoziologie, Ernährungsökologie, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsökonomie: Haushaltsformen, Funktionen, Anforderungen, Steuerung, Leistungen und Gütertransformation von Privathaushalte und Großhaushalten • Haushaltssoziologie: Der Haushalt als Wirtschafts- und Wohneinheit, Wandlungsprozesse (z. B. Technisierung des Haushalts, Gender), Haushalt und Ernährung, etc. • Haushaltstechnik: Lebensmittelzubereitung, Lebensmittellagerung, Reinigung und Pflege (z. B. Textilien und Räume), Ressourcen (z. B. Wasser und Energie)

Ein Abgleich der fachwissenschaftlichen Bezüge der ausgewählten Berufe (siehe Tabelle 2) mit den Gegenstandsbereichen der Ökotrophologie als Bezugswissenschaft zeigt, dass die fachwissenschaftlichen Inhalte zumeist über die Ökotrophologie abgedeckt werden können. Für den Ausbildungsberuf der Hauswirtschaft sind die fachwissenschaftlichen Bezüge sogar umfassend und nahezu vollständig abbildbar, während diese für die gastgewerblichen Berufe am wenigsten in der Ökotrophologie wiederzufinden sind. So beziehen sich beispielsweise die ökonomischen bzw. betriebswirtschaftlichen Aspekte der Haushaltswissenschaft als ein Gegenstandsbereich der Ökotrophologie auf Privat- und Großhaushalte und nicht explizit auf (gastgewerbliche) Betriebe. Im Kontext der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft stellt sich vor diesem Hintergrund die Frage, inwieweit sich die Breite der fachwissenschaftlichen Bezüge einerseits und die berufsspezifischen fachwissenschaftlichen Bezüge andererseits in den Studieninhalten in der Lehrerbildung wiederfinden (sollten). Hierzu liefern die ländergemeinsamen inhaltlichen Anforderungen für die Fachwissenschaften und Fachdidaktiken in der Lehrerbildung der Kultusministerkonferenz für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft Hinweise (KMK 2019). Neben einer Auflistung der Studieninhalte der Didaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

findet sich auch die Benennung von Inhalten der Fachwissenschaften (siehe Tabelle 4). Auf Grundlage der exemplarischen Rahmenlehrplananalyse zeigt sich, dass die fachwissenschaftlichen Anforderungen des Berufsfeldes durch die für das Studium vorgesehenen fachwissenschaftlichen Inhalte aufgegriffen werden. Einzig die Themenbereiche Produkt-/Speisen-/Lebensmittelherstellung, Raum-/Werkstoff-/Textilpflege, Veranstaltungsmanagement und -organisation sowie Produktpräsentation und -entwicklung finden keine Entsprechung im fachwissenschaftlichen Kanon. Allerdings handelt es sich hier um überwiegend praxis- bzw. anwendungsbezogene Themenbereiche, die beispielsweise im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts von den Lehrkräften aus der Fachpraxis abgedeckt werden können.

Tabelle 4: Fachwissenschaftliche Studieninhalte für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (KMK 2019, 98)

Studieninhalte „Ernährung und Hauswirtschaft“*
<ul style="list-style-type: none"> • berufsfeld- und fachbereichsrelevante naturwissenschaftliche Grundlagen z. B. der Biologie, Chemie, Physik und Mathematik • physiologische und biochemische Grundlagen der Ernährung • Grundlagen der Humanernährung und ganzheitlicher Ernährungskonzepte • Pathophysiologie und Prävention ernährungsassoziierter Erkrankungen • Soziokulturelle und sozioökonomische Grundlagen der Ernährung • Lebensmittelkunde und Sensorik • Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -verpackung und -lagerung • Lebensmitteltechnologie • Lebensmittelchemie • Lebensmittelmikrobiologie • Lebensmittelrecht • Hygiene und Arbeits- und Gesundheitsschutz • Ökologie und Nachhaltigkeit • Grundlagen der Kommunikation (Gäste, Verkauf und Personenbetreuung) • sprachsensibler Fachunterricht • Betriebswirtschaftliche Grundlagen • Verpflegungs- und Versorgungssysteme, Qualitätsmanagement • Digitale Anwendungsprogramme im Berufsfeld
<p>* Die partiell bestehende Trennung von Ernährung und Hauswirtschaft bedingt eine Ergänzung durch berufsspezifische Wahlpflichtmodule im entsprechenden Schwerpunkt. Dazu kommen in Betracht: Haushaltsführung, Haushaltstechnologie, Hauswirtschaftliche Betreuung, Gästebetreuung</p>

Somit bietet die Ökotrophologie als fachwissenschaftliche Bezugsdisziplin mit ihrem breiten, umfangreichen und interdisziplinären Zugang zu sowohl natur- als auch geisteswissenschaftlichen Denken einen engen Bezug zum Alltags- und Berufsleben und stellt eine solide Basis für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft dar. In der Wechselwirkung zur Fachdidaktik besteht die Herausforderung, die relevanten Inhalte für Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft abzuleiten, die auf der Ebene der Fachkompetenz relevant sind und gleichzeitig in Kompetenzentwicklungsprozesse für die Lernenden überführt werden müssen.

4 Gesellschaftliche und bildungspolitische Entwicklungsstränge und ihre Wechselwirkung auf Berufspädagogik, Fachdidaktik und Fachwissenschaft

Hauswirtschaftswissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Themen sowie Entwicklungen werden in Deutschland auf unterschiedlichen Ebenen, d. h. verbands- und berufs- politisch sowie wissenschaftsspezifisch diskutiert und bearbeitet – orientiert an übergeordneten gesellschafts- und bildungspolitischen sowie berufspädagogischen Leitkategorien und Diskussionen. Für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft lassen sich verschiedene Bezugspunkte und Themenstellungen (z. B. Nachhaltigkeit, Digitalisierung; Inklusion) herauskristallisieren. Diese haben bereits Einzug genommen in die länder- gemeinsamen inhaltlichen Anforderungen für die Fachwissenschaften und Fachdidaktiken in der Lehrerbildung der KMK (2019). So sollen u. a. die Studienabsolventinnen und Studien- absolventen didaktisch-methodische Konzepte für Lernprozesse in heterogenen Lerngruppen entwickeln, die Anforderungen inklusiver Bildung an die Lehrerrolle berücksichtigen oder neue Entwicklungen der Digitalisierung in den beruflichen Arbeitsbereichen und in der Berufsbildung in didaktischen Kontexten reflektiert nutzen und unterrichtliche sowie curri- culare Konzepte angemessen weiterentwickeln (KMK 2019, 97ff.).

4.1 Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung

Nachhaltigkeit durch berufliches Handeln auf allen Ebenen anzustreben und umzusetzen, ist ein zentraler Beitrag zur Verwirklichung der Nachhaltigkeit als gesellschaftliches Ziel. Seit über 25 Jahren sind Bemühungen erkennbar, Nachhaltigkeit in die berufliche Bildung zu integrieren. D. h., die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung stellt keinen neuen Entwicklungsstrang der Berufsbildung dar, ist jedoch vor dem Hintergrund derzeitiger gesell- schaftlicher und politischer Debatten, z. B. rund um den Klimawandel, aktueller denn je.

In der UN-Dekade „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) wurden seitens des BIBB zwei Förderphasen zur Implementation des Nachhaltigkeitskonzepts in die berufliche Bildung durchgeführt. Im Ergebnis steht fest: Die Berufsausbildung für eine nachhaltige Entwicklung muss Teil eines modernen Berufsverständnisses sein. Das Projekt „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschafts- berufe“ (2010-2013) hat hierzu Umsetzungschancen aufgezeigt (Kettschau/Mattausch 2014). 2015 startete als Nachfolger der UN-Dekade das Weltaktionsprogramm Bildung für nach- haltige Entwicklung für fünf Jahre und eine weitere BBnE-Förderphase des BIBB mit drei Förderlinien: während im Rahmen der Förderlinie I die Entwicklung branchenspezifischer Nachhaltigkeitskompetenzen in kaufmännischen Berufen und in Förderlinie II die Gestaltung nachhaltiger Lernorte im Fokus stand, werden mit der Förderlinie III seit 2018 weitere Modellversuche gefördert, welche die „Entwicklung von domänenspezifischen Nachhaltig- keitskompetenzen in Berufen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie“ beinhalten. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Ausbildung in Berufen wie beispielsweise Bäcker/-in, Fleischer-in oder Milchtechnologe/-technologin. Ziel ist es, nachhaltigkeits- orientierte Handlungskompetenzen für diese Branchen weiterzuentwickeln (BIBB 2018b, 4).

Die umfangreichen Forschungs- und Entwicklungsvorhaben haben dazu geführt, dass das Nachhaltigkeitsthema mittlerweile in der berufspädagogischen Literatur vielfach rezipiert wird und gleichzeitig konkrete Konzepte für didaktisches Handeln in Berufsbildungsprozessen entwickelt wurden (vgl. z. B. Casper et al. 2018; Rebmann/Slopinski 2018). Durch die Schwerpunktsetzung zahlreicher Vorhaben im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft ist neben der berufspädagogischen auch eine fachdidaktische Auseinandersetzung im Kontext der BBnE erkennbar (vgl. z. B. Kastrup/Kuhlmeier 2013; Kettschau/Mattausch 2014). Gleichzeitig liegen auch auf fachwissenschaftlicher Ebene fundierte Forschungsbeiträge zum Leitbild der nachhaltigen Entwicklung vor. Die Diskurse beziehen sich z. B. auf die Themen Lebensmittelverschwendung (Weber/Strotmann/Ritter 2019), Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung (von Koerber 2014) oder die nachhaltige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung (Teitscheid/Friedrich/Langen/Speck/Bienge/Engelmann 2018). Die Berufspädagogik zeigt bildungspolitische Entwicklungen auf und antizipiert die Dimensionen des Leitbildes der nachhaltigen Entwicklung auf die berufliche Bildung. Die Relevanz von nachhaltigem Handeln auf der Ebene von Arbeit und Beruf wird ebenso diskutiert wie die Möglichkeiten einer strukturellen Verankerung von Nachhaltigkeit in der beruflichen Bildung über Ordnungsmittel, Prüfungen, Curricula, etc. Die Fachdidaktik greift die Wechselwirkung der berufspädagogischen und fachwissenschaftlichen Diskussion auf, indem ganz konkret an ausgewählten Berufen Anknüpfungspunkte zur Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung aufgezeigt werden (Kettschau/Mattausch 2014), Unterrichtsmaterial analysiert oder entwickelt (Stomporowski 2012) wird.

4.2 Digitalisierung

Die Verzahnung industrieller Produktion mit moderner Kommunikations- und Informationstechnik, diskutiert unter dem Stichwort „Industrie 4.0“ beeinflusst alle gesellschaftlichen Bereiche – so auch die berufliche Bildung. Dies zeigt sich u. a. entlang von bildungspolitischen Aktivitäten, wie z. B. die Einrichtung einer Enquete-Kommission „Berufliche Bildung in der digitalen Welt“ durch den deutschen Bundestag (Deutscher Bundestag, o.J.), die Veröffentlichung des Strategiepapiers der Kultusministerkonferenz „Bildung in der digitalen Welt“ (KMK 2016) oder in der Verabschiedung des Digitalpakts Schule 2019 bis 2024 durch den Bund (BMBF 2019). Weiterhin ist die Ausrichtung auf das Thema entlang verschiedener digitalisierungsspezifischer Förderprogramme bzw. -schwerpunkte erkennbar. Zu nennen sind hier beispielsweise die Ausschreibungen des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF), u. a. die dritte Förderlinie der Qualitäts-offensive Lehrerbildung (QLB) „Digitalisierung in der Lehrerbildung“. Darüber hinaus finden verstärkt Fachtagungen statt, wie z. B. die Hochschultage Berufliche Bildung in 2019 an der Universität Siegen zum Thema „Digitale Welt. Bildung und Arbeit in Transformationsgesellschaften.“

Die Auseinandersetzung mit der Digitalisierung in der beruflichen Bildung finden einerseits auf der Ebene des Beschäftigungssystems statt, z. B. zur Frage welche Auswirkungen die Digitalisierung auf den Arbeitsmarkt hat. Stichworte diesbezüglich sind die Automatisierung, das Substituierungspotenzial, die Veränderung von Berufsbildern etc. Andererseits stehen die

Anforderungen und Herausforderungen bei der Ausgestaltung von Konzepten und Curricula in der beruflichen Bildung im Fokus der Betrachtung.

Auch für das Berufsfeld und die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft hat eine intensive Auseinandersetzung zu den Auswirkungen der Digitalisierung sowie den sich hieraus ergebenden Anforderungen und Herausforderungen begonnen. Die Fachdidaktik ist gefordert, die mit der Entwicklung digitaler Technologien einhergehenden Veränderungen bezogen auf das Beschäftigungssystem (u. a. Arbeits- und Geschäftsprozesse) sowie das Bildungssystem (u. a. Potenziale für die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen) im Blick zu behalten und entsprechend bei der Ausgestaltung fachdidaktischer Konzepte mitzudenken.

Wie bei der BBnE verhält es sich auch bei der Digitalisierung: die Digitalisierung stellt kein gänzlich neues Thema in der beruflichen Bildung dar, ist jedoch gegenwärtig im Wissenschaftsdiskurs hochaktuell – gesprochen wird sogar von einer digitalen Transformation. Bereits Ende der 1990er/Anfang der 2000 Jahre fand ein intensiver (Forschungs)Diskurs zu Möglichkeiten und Grenzen digitaler Technologien statt (Stichwort: E-Learning). Die hieraus gewonnenen Erkenntnisse gilt es in die aktuelle Diskussion mit einzubeziehen. Grundsätzlich ist an dieser Stelle festzuhalten, dass Digitalisierung als Querschnittsthema integrativ angelegt werden sollte, um der Komplexität des Themas gerecht zu werden. Entsprechend sollte die Förderung digitaler Kompetenzen dabei in der interdisziplinären Zusammenarbeit von Berufspädagogik, Fachwissenschaft und Fachdidaktik erfolgen. D. h., der Fokus des Kompetenzentwicklungsprozesses sollte nicht ausschließlich auf der fachspezifischen Anwendungsebene liegen, sondern die Auszubildenden/Lernenden ebenso zur Reflexion anleiten, indem sie sich mit der Wirkung der Technisierung auf den Einzelnen, dessen Arbeit und die Gesellschaft auseinandersetzen (vgl. Brutzer 2019; Euler/Severing 2019). Für die berufliche Fachrichtung sind fachrichtungsspezifische didaktische Konzepte noch auszuarbeiten, wobei die beschriebene Wechselwirkung in einem ausgewogenen Verhältnis berücksichtigt werden muss.

In der Wechselwirkung von Fachwissenschaft, Berufspädagogik und Fachdidaktik für den Entwicklungsstrang der Digitalisierung ergeben sich folgende Anknüpfungspunkte: Die Auseinandersetzung auf Ebene der Fachwissenschaft bezieht sich v.a. darauf, inwieweit digitale Technologien Arbeits- und Geschäftsprozesse verändern und wie hoch sich das Substituierungspotenzial in den einzelnen Geschäftsbereichen darstellt. Auch findet eine intensive Auseinandersetzung rund um das Thema Datenschutz und -sicherheit statt. Analog zur Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung zeigt die Berufspädagogik bildungspolitische Entwicklungen auf, setzt sich mit der Frage auseinander, inwieweit Digitalisierung Arbeit und Beruf verändert und welche Konsequenzen sich daraus im Hinblick auf Ordnungsmittel, Prüfungen, Curricula, etc. ergeben. Im Wechselspiel von Fachwissenschaft und Berufspädagogik sind für den fachdidaktischen Diskurs die Entwicklung konkreter Lernsituationen für die einzelnen Berufe von Bedeutung, die sich konkret auf veränderte Anforderungen in Folge von Digitalisierung beziehen; aber auch die Frage, wie junge Menschen dazu angeleitet werden, sich kritisch mit den Entwicklungen im Zuge von Digitalisierung bezogen auf ihren Beruf auseinanderzusetzen ist bedeutsam.

4.3 Inklusion

In Folge der Unterzeichnung der UN-Behindertenrechtskonvention durch die Bundesregierung im Jahr 2009 und der Forderung der Umsetzung eines inklusiven Bildungssystems, erfährt das Thema Inklusion zunehmend an Bedeutung. Eine Ausgestaltung einer inklusiven Bildung ist auf allen Ebenen des Berufsbildungssystems erforderlich: „auf der gesellschaftlichen Ebene, des allgemeinen und beruflichen Bildungssystems, genauso in den Regionen, in den Institutionen, mit veränderten Ausbildungskonzepten und Lernarrangements“ (Bylinski 2016, 1, 6). Berufliche Schulen sind per se geprägt von Vielfalt und Heterogenität, so dass z. B. die pädagogische Arbeit mit heterogenen Zielgruppen bereits fester Bestandteil beruflicher Bildung ist (vgl. Kremer et al. 2015). Allerdings ist mit Inklusion ein Perspektivenwechsel verbunden, denn die pädagogische Leitidee von „Normalität“ wird ersetzt durch die Wertschätzung des Ungleichen und öffnet den Blick dafür Unterschiedlichkeit als Gewinn wertzuschätzen und als Ressource für individuelles sowie wechselseitiges Lernen zu begreifen (Sonntag/Veber 2014, 288). Die Einstellung und Haltung von Lehrkräften, diagnostische Kompetenzen sowie didaktisch-methodische Kompetenzen werden für die Ausgestaltung inklusiver Bildungsprozesse als besonders relevant eingestuft (u. a. Hecht/Niedermair/Feyerer 2016; Moser et al. 2014; Trautmann/Wischer 2011) – ergänzt durch intermediäre und inter-systemische Kompetenzen zur Weiterentwicklung von regionaler und multiprofessioneller Zusammenarbeit (Bylinski 2014). Zur Verankerung von Inklusion und Heterogenität und Vielfalt sind ein verändertes Curriculum, Konzepte zu inklusionsbezogenen Lehrangeboten und Lehrformaten in der beruflichen Lehramtsausbildung bedeutsam (vgl. Bylinski/Austermann/Wiegelmann 2018). Wie bereits aufgezeigt, ist Heterogenität und Vielfalt im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sowohl bezogen auf die Bandbreite der Berufe als auch in Bezug auf die Bildungsgänge und die Lernenden stark ausgeprägt (siehe Kapitel 2). Bisher liegen jedoch kaum Konzepte für die Verknüpfung inklusionsorientierter Fragestellungen mit der Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft vor. Erste Überlegungen hierzu greifen die Lernfeldorientierung als Leitkategorie beruflicher Bildung als Ausgangspunkt für die Verknüpfung von inklusionsorientierten Fragestellungen auf, indem die Leitlinien inklusiver Didaktik (u. a. die Leitlinie „Individualisierung in heterogenen Lerngruppen als zentrales didaktisches Prinzip“) in die Entwicklung und Gestaltung von Lernsituationen einbezogen werden. Dabei werden Ansätze von Feuser (1998) und Wocken (1998) zum Lernen am gemeinsamen Gegenstand im Kontext der Lernsituationsgestaltung fachdidaktisch weiterentwickelt (vgl. Bylinski/Kastrup/Nölle-Krug 2019).

In der Wechselwirkung von Berufspädagogik und Fachdidaktik stellt sich gleichermaßen die Herausforderung die Leitlinien einer inklusiven Didaktik in den Kontext beruflicher Handlungssituationen zu transferieren und im Rahmen einer inhaltlichen Verknüpfung und disziplinären Kooperation konstruktiv weiterzuentwickeln (vgl. Bylinski/Kastrup/Nölle-Krug 2019). Neben diesen Wechselwirkungen lassen sich auch für den Entwicklungsstrang der Inklusion fachwissenschaftliche Anknüpfungspunkte in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft identifizieren. Während es im fachwissenschaftlichen Diskurs z. B. um die Arbeitsplatzgestaltung für Menschen mit Handicaps unter inklusionsorientierten Gesichtspunkte geht oder um das Ernährungsverhalten verschiedener Personengruppen unter besonderer Berücksichtigung verschiedener Heterogenitätsmerkmal, wie Religion, Kultur, Biografie,

Familie, Geschlecht oder soziales Umfeld, werden in der Berufspädagogik u. a. Fragen zum Inklusionsverständnis in der beruflichen Bildung oder Prinzipien inklusiver Lernsettings geklärt. Die Fachdidaktik beschäftigt sich mit dem Umgang mit Vielfalt in konkreten Bildungsgängen und Ausbildungsberufen, mit der Entwicklung inklusiver Lernsituationen vor dem Hintergrund der Lernfeldorientierung oder mit konkreten didaktischen Ansätzen (z. B. essbiografisches Lernen, interkulturelles Lernen, sprachsensibler Unterricht) immer bezogen auf die Lehr-/Lernprozesse im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.

5 Fazit

Für die wissenschaftsfundierte Weiterentwicklung der beruflichen Fachrichtung sind die Wechselwirkungen von Fachdidaktik, Bildungswissenschaften, Berufspädagogik als Teil der Bildungswissenschaften, Allgemeiner Didaktik und der Ökotrophologie interdisziplinär einzubeziehen (siehe Abbildung 1).

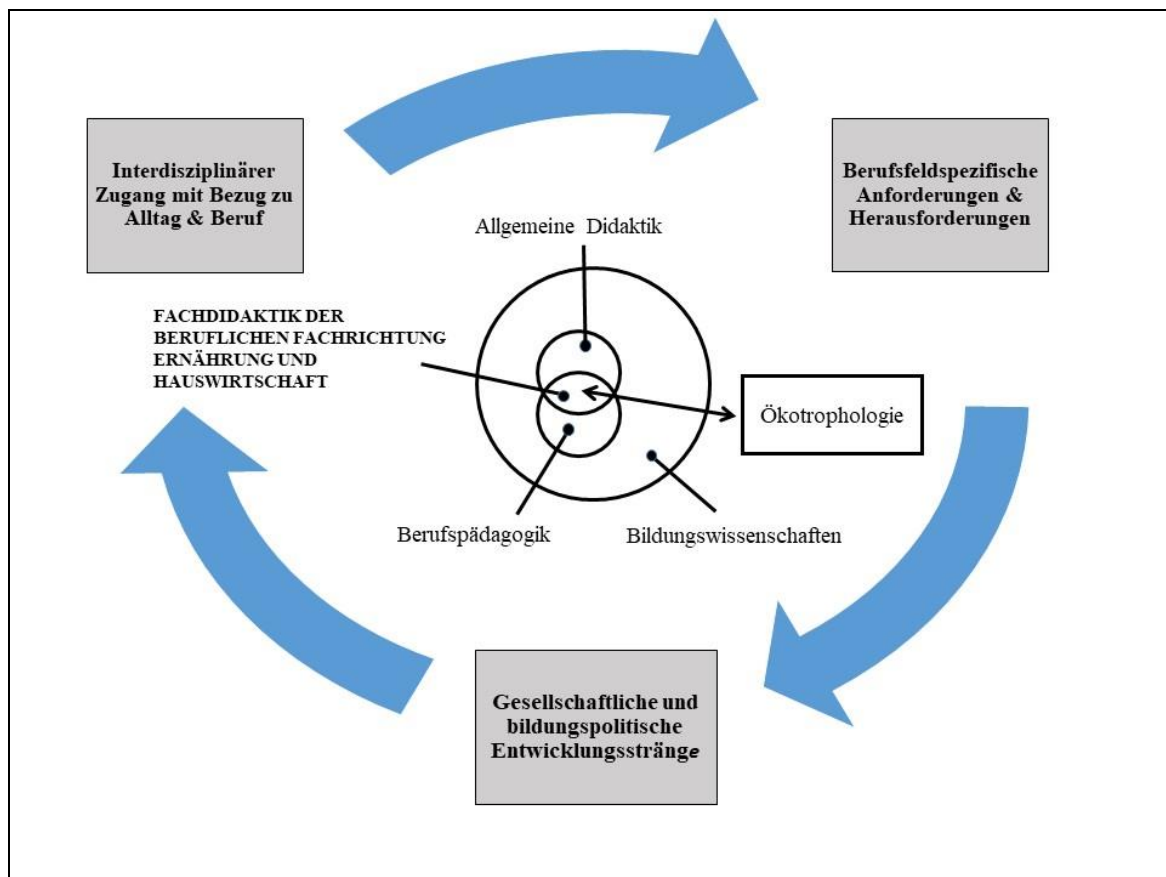


Abbildung 1: Modellskizze zur Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (in Anlehnung an Kuhlmeier/Uhe 1992, 129 – stark modifiziert)

Gleichzeitig gilt es die Einflüsse der berufsfeldspezifischen Möglichkeiten und Herausforderungen für die fachdidaktische Forschung zu nutzen, wobei die Vielfalt des Berufsfeldes auf allen Ebenen ein entscheidendes Merkmal darstellt. Das Merkmal der Vielfalt trifft auch auf

die korrespondierende Fachwissenschaft –die Ökotrophologie als Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft – zu.

In der Wechselwirkung von Berufspädagogik, Fachdidaktik und Fachwissenschaft geben die Leitkategorien beruflicher Bildung, wie z. B. die Kompetenzorientierung, die Lernfeldorientierung oder die Handlungsorientierung, fachrichtungsunabhängig eine Rahmung. Während diese Leitkategorien in der Regel langfristiger und konstant angelegt sind, unterliegen gesellschaftliche und bildungspolitische Schwerpunktsetzungen einer gewissen Dynamik. Exemplarisch wurden in diesem Beitrag Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung, Digitalisierung und Inklusion als die gesellschaftlichen und bildungspolitischen Entwicklungsstränge herausgestellt und entlang von konkreten Beispielen die wechselseitige Bezugnahme von Fachwissenschaft, Berufspädagogik und Fachdidaktik herausgestellt. Es wird deutlich, wie sich Forschung und Entwicklung in Berufspädagogik, Fachwissenschaft und Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft derzeit gleichermaßen wechselseitig beeinflussen.

In der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft fehlt bisher ein eigenes klar akzentuiertes fachdidaktisches Paradigma, auch wenn fachrichtungsspezifische Forschungsansätze erkennbar sind. Demzufolge ergeben sich folgende Forschungsdesiderate: Zunächst bedarf es einer Zusammenführung und Systematisierung vorliegender fachdidaktischer Ansätze, um das originäre Profil einer Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft herauszustellen. Auf dieser Grundlage sind zentrale fachdidaktische Themen zu identifizieren, beispielsweise entlang der gesellschaftlichen und bildungspolitischen Entwicklungsstränge, um systematisch fachdidaktische Forschung im Berufsfeld voranzutreiben.

Für die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung liegen bereits fachdidaktische Erkenntnisse vor, die es weiterzuentwickeln gilt. Es ist zu erwarten, dass durch das aktuelle Förderprogramm des BIBB fachdidaktische Forschung im Berufsfeld weiter vorangetrieben wird und zu fundierten – insbesondere berufspädagogischen und fachdidaktischen Erkenntnissen – führen wird.

Die stärkere Hinwendung zur Technisierung bzw. Digitalisierung der Berufe ist bisher im fachdidaktischen Diskurs noch nicht ausreichend beforscht. Hier sind zwei Schwerpunkte in den Blick zu nehmen: einerseits geht es um die Veränderung des Beschäftigungssystems und die sich daraus ergebenden Veränderungen von berufsfeldspezifischen Handlungsfeldern sowie die damit einhergehenden Veränderungen bezogen auf Organisationsentwicklungs- und Personalentwicklungsprozesse (veränderte Kompetenzanforderungen). Andererseits ist das Bildungssystem im Hinblick auf die Veränderung von Lehr-Lern-Prozesse und die Gestaltungsmöglichkeiten in den Blick zu nehmen.

Für den Entwicklungsstrang der Inklusion liegen bislang für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft erste Konzepte vor. Die Verknüpfung von Berufspädagogik und Fachdidaktik mit den entsprechenden inklusionsorientierten Perspektiven scheint insbesondere vor dem Hintergrund der berufsfeldspezifischen Herausforderungen für die Fachdidaktik ausbaufähig und von Relevanz. So gilt es die Leitlinien einer inklusiven Didaktik in

den Kontext beruflicher Handlungssituationen im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft zu übertragen und weiterzuentwickeln.

Unbeachtet im vorliegenden Beitrag, aber dennoch relevant für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ist die Vernetzung mit allgemeinbildenden Fächern. Dies bietet sich auch vor dem Hintergrund an, als dass durch die Ökotrophologie als Ernährungs- und Haushaltswissenschaft auch zahlreiche allgemeinbildende Anknüpfungspunkte vorhanden sind (z. B. gesundheitsförderliche Ernährung, Haushaltsmanagement, Konsumententscheidungen).

Das Potential des Diskurses der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft liegt schließlich in der Intensivierung genuiner fachdidaktischer Forschung, um fachrichtungsspezifische Ansätze, Konzepte und Modelle für die Aus- und Weiterbildung von Berufsbildungspersonal zu entwickeln.

Literatur

Becker, E./Jahn, T. (2006): Soziale Ökologie: Grundzüge einer Wissenschaft von den gesellschaftlichen Naturverhältnissen. Frankfurt, New York.

Bott, P./Helmrich, R./Leppelmeier, I./Lewalder, A./Maier, T./Weller, I. (2014): Qualifikationsstruktur und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe. Brauchen Hotel- und Gaststättenberufe neue Rezepte? Wissenschaftliche Diskussionspapier. H. 150, Bonn.

Brutzer, A. (2014): Neue Qualifizierungsansätze für die berufliche Bildung. Bielefeld.

Brutzer, A. (2019): Hauswirtschaft 4.0?! Chancen und Herausforderungen der Digitalisierung aus Sicht der beruflichen Bildung. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 8, H. 3, 15-25.

Brutzer, A./Kastrup, J./Kettschau, I. (2018): Hauswirtschaftliche Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Entwicklungsstränge und weitere Reformbedarfe. In: Friese, M. (Hrsg.): Reformprojekt Care Work. Professionalisierung und Ausbildung für personenbezogene Dienstleistungsberufe. Bielefeld, 189-206.

Brutzer, A./Küster, C. (2015): Lernbereich „Alltagskultur“ im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – Skizze für einen Orientierungsrahmen. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 4, H. 1, 97-107.

BA – Bundesagentur für Arbeit/Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) (2017): Berufe mit hohem Anteil an unbesetzten Ausbildungsplätzen am betrieblichen Gesamtangebot im Jahr 2017 (Erhebung zum 30. September). Online: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/155817/umfrage/berufe-mit-hohem-anteil-an-unbesetzten-ausbildungsplaetzen/> (04.12.2018).

BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hrsg.) (2019): Verwaltungsvereinbarung DigitalPakt Schule 2019 bis 2024. Berlin. Online: https://www.bmbf.de/files/VV_DigitalPaktSchule_Web.pdf (27.09.2019).

BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.) (2019): Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2019. Bonn.

BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.) (2018a): Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2018. Bonn.

BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.) (2018b): Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung 2015 –2019. Modellversuche zur Entwicklung von berufsspezifischen Nachhaltigkeitskompetenzen in Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie. Bonn.

Bylinski, U. (2014): Gestaltung individueller Wege in den Beruf. Eine Herausforderung an die pädagogische Professionalität. Bielefeld.

Bylinski, B. (2016): Gestaltung individueller Entwicklungsprozesse und inklusiver Lernsettings in der beruflichen Bildung. In: *bwp@* Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online, Ausgabe 30. Online: http://www.bwpat.de/ausgabe30/bylinski_bwpat30.pdf (27.09.2019).

Bylinski, U./Austermann, N./Wiegelmann, M. (2018): Entwicklung von inklusionsorientierten Curricula im beruflichen Lehramtsstudium. In: Rott, D./Zeuch, N./Fischer, C./Souvignier, E./Terhart, E. (Hrsg.): Dealing with Diversity. Innovative Lehrkonzepte in der Lehrer*innenbildung zum Umgang mit Heterogenität und Inklusion. Münster, 159-174.

Bylinski, B./Kastrup, K./Nölle-Krug, M. (2019): Leitlinien inklusiver Didaktik und deren Ausgestaltung in der Fachdidaktik. In: Heinrichs, K./Reinke, H. (Hrsg.): Heterogenität in der beruflichen Bildung. Im Spannungsfeld zwischen Erziehung, Förderung und Fachausbildung. Bielefeld.

Casper, M./Kuhlmeier, W./Poetzsch-Heffter, A./Schütt-Sayed, S./Vollmer, T. (2018): Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung in kaufmännischen Berufen – ein Ansatz der Theorie- und Modellbildung aus der Modellversuchsforschung. In: *bwp@* Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online, Ausgabe 33, 1-29. Online: http://www.bwpat.de/ausgabe33/casper_et_al_bwpat33.pdf (19.09.2019).

Deutscher Bundestag (o.J.). Enquete Kommission zur beruflichen Bildung. Berlin. Online: <https://www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2018/kw26-de-enquete-berufliche-bildung-560334> (27.09.2019).

DGB-Bundesvorstand, Abteilung Jugend und Jugendpolitik (Hrsg.) (2013): Ausbildungsreport 2013, Online: <http://jugend.dgb.de/meldungen/ausbildung/++co++b0bef188-1576-11e3-af22-525400808b5c> (19.09.2019).

DGB-Bundesvorstand, Abteilung Jugend und Jugendpolitik (Hrsg.) (2018): Ausbildungsreport 2018, Online: <https://www.dgb.de/themen/++co++f79d1e-ac4c-11e8-84bd-52540088cada> (10.09.2019).

Euler, D./Severing, E. (2019): Berufsbildung für eine digitale Arbeitswelt. Fakten, Gestaltungsfelder, offene Fragen. Gütersloh.

Fegebank, B. (2004): Berufsfeldlehre Ernährung und Hauswirtschaft. Diskussion Berufsbildung. Bd. 5, Baltmannsweiler.

Fegebank, B. (2010): Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In: Pahl, J.-P./Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. Bielefeld, 575-587.

Fegebank, B. (2014): Wissenschaftsorientierung im didaktischen Arbeiten – Ökotrophologie als korrespondierende Wissenschaft. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 4, 167-175.

Feuser, G. (1998): Gemeinsames Lernen am gemeinsamen Gegenstand. Didaktisches Fundamentum einer Allgemeinen (integrativen) Pädagogik. In: Hildeschiedt, A./Schnell, I. (Hrsg.): Intergrationspädagogik. Auf dem Weg zu einer Schule für alle. Weinheim/München, 19-35.

Friese, M. (2010): Didaktisch-curriculare Aspekte für Fachrichtungen und Fachrichtungsbereiche personenbezogener Dienstleistungsberufe. In: Pahl, J.-P./Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. Bielefeld, 311-327.

Gemballa-Witych, K. (2014): Didaktisch intendierte Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 3, H. 1, 3-21.

Hecht, P./Niedermair, C./Feyerer, E. (2016): Einstellungen und inklusionsbezogene Selbstwirksamkeitsüberzeugungen von Lehramtsstudierenden und Lehrpersonen im Berufseinstieg. Messverfahren und Befunde aus einem Mixed-Methods-Design. In: Empirische Sonderpädagogik, 1, 86-102.

Kastrup, J./Kettschau, I. (2016): Standortentwicklung, Nachwuchssituation und Nachwuchsentwicklung in der beruflichen Fachdidaktik. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 5, H. 1, 3-15.

Kastrup, J./Kuhlmeier, W. (2013): Leitlinien für die didaktische Gestaltung der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung an Beispielen aus Ernährung und Hauswirtschaft. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 2, H. 1, 55-65.

Kettschau, I. (2010): Fachrichtungsbereich Hauswirtschaft. In: Pahl, J.-P./Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. Bielefeld, 772-780.

Kettschau, I. (2013): Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Heterogenität als Merkmal – Gemeinsamkeit als Chance. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 2, H. 1, 3-15.

Kettschau, I. (2018): Die Lehrkräftebildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In: Friese, M. (Hrsg.): Reformprojekt Care Work. Professionalisierung und Ausbildung für personenbezogene Dienstleistungsberufe. Bielefeld, 161-173.

Kettschau, I./Mattausch, N. (2014): Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung – Arbeitsprozesse, Qualifikationsanforderungen und Anregungen zur Umsetzung in Unterricht und Ausbildung. Hamburg.

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2013): Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt der Sekundarstufe II (berufliche Fächer) oder für die beruflichen Schulen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.05.1995 i. d. F. vom 07.03.2013). Berlin.

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (Hrsg.) (2016): Strategie der Kultusministerkonferenz "Bildung in der digitalen Welt" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.12.2016 i. d. F. vom 07.12.2017). Berlin.

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2017): Berufliche Schulen 4.0 - Weiterentwicklung von Innovationskraft

und Integrationsleistung der beruflichen Schulen in Deutschland in der kommenden Dekade (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.12.2017). Berlin.

KMK – Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (2019): Ländergemeinsame inhaltliche Anforderungen für die Fachwissenschaften und Fachdidaktiken in der Lehrerbildung (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 16.10.2008 i. d. F. vom 14.03.2019). Berlin.

Kremer, H.-H./Kückmann, M.-A./Sloane, P. F. E./Zoyke, A. (2015): Voraussetzungen und Möglichkeiten der Gestaltung gemeinsamen Lernens für Jugendliche mit sonderpädagogischem Förderbedarf im Bereich Lern- und Entwicklungsstörungen. Düsseldorf.

Kuhlmeier, W. (2005): Berufliche Fachdidaktiken zwischen Anspruch und Realität. Baltmannsweiler.

Kuhlmeier, W./Uhe, E. (1992): Aufgaben und Wirkungsfelder beruflicher Fachdidaktiken. In: Berufsbildung, 46, H. 3, 128-131.

Kutsch, T./Piorkowsky, M.-B./Schätzke, M. (1997). Einführung in die Haushaltswissenschaft. Stuttgart.

Meyer, H./Stomporowski, St. (2010): Vertiefungsrichtung Ernährung. In: Pahl, J.-P./Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. Bielefeld, 760-772.

Miesera, S. (2019): Lehrerbildungskonzept zur Förderung der Medienkompetenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 8, H. 3, 42-54.

Moser, V./Kuhl, J./Schäfer, L./Redlich, H. (2014): Beliefs von Studierenden sonder- und grundschulpädagogischer Studiengänge. In: Zeitschrift für Erziehungswissenschaft, 17, H. 4, 661-678.

Rebmann, K. /Slopinski, A. (2018): Zum Diskrepanztheorem der (Berufs-)Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. In: Schlicht, J./Moschner, U. (Hrsg.): Berufliche Bildung an der Grenze zwischen Wirtschaft und Pädagogik. Wiesbaden, 73-90.

Rebmann, K./Tenfelde, W./Uhe, E. (2003): Berufs- und Wirtschaftspädagogik – Eine Einführung in Strukturbegriffe. 2. Aufl. Wiesbaden.

Riedl, A./Schelten, A. (2013). Grundbegriffe der Pädagogik und Didaktik beruflicher Bildung. Stuttgart.

Schelten, A. (2013): Wissenschaftsorientierter Unterricht. In: Die berufsbildende Schule, 65, H. 3, 71.

Sonntag, M./Veber, M. (2014): Die Arbeit in multiprofessionellen Teams als Herausforderung und Chance - ein Dialog über den Tellerrand. In: Erziehung und Unterricht. Österreichische Pädagogische Zeitschrift, 3-4, 164, 288-296.

Stomporowski, St. (2011): Handlungsfelder der Fachdidaktik Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. In: Stomporowski, St. (Hrsg.): Die Vitamine liegen unter der Schale: Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Baltmannsweiler, 7-25.

Stomporowski, S. (2012): be my guest: Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit – Handreichung für den Unterricht. Berlin.

Teitscheid, P./Langen, N./Speck, M./Rohn, H. (2018): Nachhaltigkeit außer Haus essen: Von der Idee bis auf den Teller. München

Trautmann, M./Wischer, B. (2011): Heterogenität in der Schule. Eine kritische Einführung. Wiesbaden.

von Koerber, K. (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze –Ein Update. Ernährung im Fokus, 14.09. –10/14.

Wocken, H. (1998): Gemeinsame Lernsituationen. Eine Skizze zur Theorie des gemeinsamen Unterrichts. In: Hildeschiedt, A./Schnell, I. (Hrsg.): Integrationspädagogik. Auf dem Weg zu einer Schule für alle. Weinheim, München, 37-52.

Dieser Beitrag wurde dem ***bwp@***-Format: **DISKUSSIONSBEITRÄGE** zugeordnet.

Schlüsselwörter: *Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, Wechselwirkungen, Ökophologie*

Zitieren dieses Beitrages

Brutzer, A./Kastrup, J. (2019): Wechselwirkungen der Fachdidaktik, Fachwissenschaft und Berufspädagogik in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In: *bwp@* Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online, Ausgabe 37, 1-20. Online: http://www.bwpat.de/ausgabe37/brutzer_kastrup_bwpat37.pdf (17.12.2019).

Die Autorinnen



Prof. i.V. Dr. ALEXANDRA BRUTZER

Universität Kassel, FB 07, Institut für Berufsbildung, Fachgebiet
Berufs- und Wirtschaftspädagogik
Henschelstraße 2, 34127 Kassel

brutzer@uni-kassel.de

<http://www.uni-kassel.de/fb07/institute/ibb/fachgebiete/berufs-und-wirtschaftspaedagogik.html>



Prof. Dr. JULIA KASTRUP

Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung
Johann-Krane-Weg 25, 34127 Münster

kastrup@fh-muenster.de

https://www.fh-muenster.de/ibl/ueber_uns/personen/kastrup.php