

<i>Julia Kastrup</i> Editorial .....	2
<i>Freya Dehn, Anja Meyer, Constanze Niederhaus &amp; Kirsten Schlegel-Matthies</i> Professionalisierung von Lehramtsstudierenden für sprachbildenden Fachunterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft .....	3
<i>Heiko Hemjeoltmanns</i> Lernortkooperation mit Mobile Learning: Entwicklung einer App für den Einsatz in gastgewerblichen Berufsschulklassen .....	18
<i>Susanne Miesera, Lena Heinze &amp; Claudia Nerdel</i> Forschen mit Videovignetten zur Erfassung digitaler Unterrichtskompetenzen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft .....	34
<i>Anja Meyer &amp; Johanna Kirchhof</i> Digitalisierte Arbeitsprozesse im Hotel- und Gastgewerbe konkret: (Digitalisierungs-)Potenziale und Kompetenzanforderungen an Auszubildende .....	50
<i>Janine Nuxoll, Antje Goller &amp; Jana Markert</i> Der Schulgarten als potenzieller Lernort einer Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung – eine Befragung von Expertinnen und Experten .....	66
<i>Fara Steinmeier &amp; Julia Kastrup</i> Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung – eine Bestandsaufnahme zu und Analyse von Angeboten und deren Nachfrage .....	79
<i>Anna Zigalenko &amp; Julia Kastrup</i> Mathematische Kompetenzen bei Auszubildenden in nahrungsgewerblichen Berufen .....	96
<i>Ronja Kim Haase</i> Gendermainstreaming und Genderkompetenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – fachdidaktische Anknüpfungspunkte und unterrichtliche Umsetzung .....	111
<i>Julia Kastrup, Birgit Peuker, Marie Nölle-Krug &amp; Simon Vollmer</i> Die Summer School Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft – ein hochschulübergreifendes Lehrformat .....	127
<i>Petra Lührmann</i> Rezension: Methfessel, B., Höhn, K., Miltner-Jürgensen, B. & Schneider, K. (2021). Essen und Ernährungsbildung in der KiTa. Entwicklung – Versorgung – Bildung .....	140

Freya Dehn, Anja Meyer, Constanze Niederhaus & Kirsten Schlegel-Matthies

## **Professionalisierung von Lehramtsstudierenden für sprachbildenden Fachunterricht im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**

Aufgrund der heterogenen Schülerschaft im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft müssen Studierende für sprachbildenden Fachunterricht professionalisiert werden. Aufbauend auf einer theoretischen Fundierung werden konkrete Umsetzungsbeispiele anhand von drei exemplarischen Online-Modulen für den Ausbildungsberuf Hotelfachfrau/-mann vorgestellt.

**Schlüsselwörter:** DaZ-Kompetenz, digitalisierte Arbeitsprozesse, Hotelfachfrau/-mann, Integriertes Fach- und Sprachlernen (IFSL), Sprachbildung

### **Professionalization of future teachers for language-focused teaching in the vocational field of nutrition and home economics**

Due to the heterogeneous student body in the field of nutrition and home economics, future teachers need to be professionalized for language-focused teaching. Based on a theoretical foundation, concrete examples from the online modules created within the project are presented and discussed.

**Keywords:** apprenticeship hotel specialist, language learning opportunities in class, language Education, competences in German as a Second Language

---

## **1 Einleitung und Hintergrund zum Projekt EHW 4.0**

Kompetenzen in der deutschen Sprache sind eine Voraussetzung für den Zugang zu und die Teilhabe an beruflicher Bildung sowie Erwerbsarbeit (Brücker et al., 2019, S. 5; Hunkler, 2016, S. 627). Wie in allen Ausbildungsberufen müssen auch Auszubildende im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (E & H) die hohen (fach- und berufs-) sprachlichen Anforderungen ihrer Fachrichtung beherrschen, um beruflich kompetent handeln und eine Ausbildung erfolgreich absolvieren zu können (Miesera & Wunram, 2020, S. 73). Dabei ist die Fachrichtung E & H in besonderem Maß durch eine heterogene Schülerschaft geprägt (DIHK, 2019, S. 11; Kroll & Uhly, 2018, S. 43; Kettschau, 2013, S. 6 f.). Vor diesem Hintergrund sind Sprachkompetenzen im Fachunterricht der berufsbildenden Schulen und gerade im Be-

reich E & H integriert zu stärken. Für diese Aufgabe gilt es, Lehramtsstudierende zu professionalisieren. Darüber hinaus stellt auch die stetig fortschreitende Digitalisierung der Arbeitswelt Lehrkräfte vor neue Herausforderungen, sodass Lehramtsstudierende ebenfalls auf die damit verbundenen Aufgaben vorbereitet werden müssen.

An der Universität Paderborn (UPB) wurde deshalb das Projekt „Ernährung und Hauswirtschaft 4.0: Lehrer:innenbildung digital und sprachbildend für die berufliche Schule (EHW 4.0)“ initiiert. Die Arbeitsgruppen Fachdidaktik Hauswirtschaft sowie Deutsch als Zweitsprache (DaZ), Deutsch als Fremdsprache (DaF) und Mehrsprachigkeit konzipieren dafür Online-Module, die Lehramtsstudierende auf das digitale, fachliche und gleichzeitig sprachbildende Unterrichten in der Fachrichtung E & H an berufsbildenden Schulen vorbereiten. Die erstellten Online-Module haben u. a. zum Ziel, die digitalisierungsbezogenen und sprachbildenden Kompetenzen der Studierenden zu fördern und digitale, fachdidaktische und sprachbildende Elemente für den beruflichen Unterricht in der Fachrichtung E & H zu verknüpfen. Damit soll die Integration digitaler und sprachbildender Elemente in die Curricula erleichtert und die Verbreitung der Inhalte über ORCA.nrw, dem Online-Portal für digital gestütztes Lehren und Lernen an Hochschulen, ermöglicht werden.<sup>1</sup> Mit der Bearbeitung der Online-Module können Lehramtsstudierende der beruflichen Fachrichtung im Master ihre Kenntnisse vertiefen, und zwar über das sechs Leistungspunkte umfassende Modul Deutsch für Schülerinnen und Schüler mit Zuwanderungsgeschichte (kurz: DSSZ-Modul)<sup>2</sup> in NRW hinaus.

Auf die Relevanz und die Wirksamkeit von Maßnahmen der Professionalisierung Lehramtsstudierender für DaZ und Sprachbildung wird in Kapitel 2 eingegangen. Daran anschließend werden im dritten Kapitel die bei den (angehenden) Lehrkräften notwendige DaZ-Kompetenz und Ansätze zum sprachbildenden bzw. integrierten Fach- und Sprachlernen (IFSL) vorgestellt. Umsetzungsbeispiele für die Professionalisierung (angehender) Lehrkräfte mit dem Fokus auf Sprachbildung folgen in Kapitel 4, bevor dieser Artikel mit Vorschlägen zur Durchführung in den fachdidaktischen Seminaren E & H (siehe Kapitel 5) und einem Fazit schließt.

## **2 Zur Professionalisierung (angehender) Lehrkräfte für integriertes Fach- und Sprachlernen in der beruflichen Bildung**

Benachteiligungen aufgrund nicht ausreichender (bildungs- bzw. fach-) sprachlicher Kompetenzen erleben nicht nur, aber auch Schülerinnen und Schüler mit sogenanntem Migrationshintergrund<sup>3</sup> oder mit niedrigerem sozioökonomischem Status (OECD, 2019). Insbesondere auch für Geflüchtete und andere neu Zugewanderte, die noch dabei sind, die deutsche Sprache zu lernen, stellen die sprachlichen An-

Heiko Hemjeoltmanns

## **Lernortkooperation mit Mobile Learning: Entwicklung einer App für den Einsatz in gastgewerblichen Berufsschulklassen**

Kann die Lernortkooperation in den gastronomischen Ausbildungsberufen mit Mobile Learning verbessert werden, indem Schulwissen im Betrieb verfügbar gemacht wird? Das Konzept Mobile Learning hat an Bedeutung verloren. Die spezifischen Ausbildungsbedingungen in der Gastronomie könnten aber ein sinnvolles Anwendungsfeld bieten.

**Schlüsselwörter:** Mobile Learning, Lernortkooperation, Ausbildung, Gastronomie, App

## **School-Workplace-Connectivity with mobile learning: Developing an app to train hotel and restaurant apprentices**

Can School-Workplace Connectivity be improved with mobile learning, by making school knowledge available in the workplace? The concept of mobile learning has lost its importance. However, the specific training conditions in gastronomy could offer a useful field of application.

**Keywords:** mobile learning, VET, app, school workplace connectivity, hotel and restaurant apprentices

---

## **1 Einleitung**

In vielen Berufsfeldern wurde im letzten Jahrzehnt das Potenzial mobilen Lernens für die Aus- und Weiterbildung diskutiert (BMBF, 2020; Seufert et al., 2012; De Witt, 2012). Dabei ist nach anfänglicher Euphorie Ernüchterung eingetreten: Studien zeigen, dass Mobile Learning nicht in jedem Fall die erhoffte Verbesserung der Lernergebnisse oder -motivation ermöglicht (Burchert et al., 2014, S. 155; Mauroux et al., 2014). Ebenso hat Mobile Learning häufig nicht die Entwicklung konstruktivistischer Lernumgebungen gefördert, wie von vielen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern erhofft. Wesentliche Anwendungsfelder sind vielmehr als Quizfragen, Prüfungswiederholung, „drill and practice-Übungen“ o. Ä. zu nennen (Gloerfeld, 2018, S. 257 f.; Lund, 2018, S. 32; Seipold, 2018, S. 28; De Witt & Czerwionka, 2006, S. 53). Dies kann in der Praxis des dualen Systems zwar auch sinnvoll sein, dennoch ist Mobile Learning angesichts dieser Entwicklungen nicht mehr im Fokus der Forschung. Hinzu kommt, dass das Thema

zunehmend schwerer abzugrenzen ist, da mittlerweile fast alle E-Learning Formen auch mobil genutzt werden können (Seipold, 2018, S. 34–36).

In diesem Beitrag wird am Beispiel der Kooperation der Lernorte Betrieb und Schule in der dualen Berufsausbildung untersucht, inwieweit Mobile Learning einen spezifischen Beitrag für den Unterricht an berufsbildenden Schulen leisten kann (Euler, 2004; Köhler et al., 2014). Zu diesem Zweck wurde eine App für den Einsatz in gastronomischen Ausbildungsberufen entwickelt und evaluiert, mit deren Hilfe berufsschulisches Wissen in der betrieblichen Handlungssituation verfügbar gemacht werden kann. Es wird aufgezeigt, welches Potenzial Mobile Learning mit seinen spezifischen Merkmalen, wie Orts- und Zeitunabhängigkeit (Kerres, 2018, S. 40; Wong & Looi, 2011), für die Unterstützung der Lernortkooperation hat. Als Beispiel dienen die gastronomischen Ausbildungsberufe, da bei diesen in berufsbildenden Schulen häufig faktenintensive, warenkundliche Inhalte thematisiert werden, die im Betrieb zu einer umfassenden Beratungskompetenz erweitert werden sollen. Ein typisches Beispiel ist, dass eine Auszubildende oder ein Auszubildender einem Gast einen Aperitif empfehlen soll. Eine mögliche Antwort wäre *Martini bianco*. Wenn der Gast dieses Getränk nicht kennt, muss die oder der Auszubildende in der Lage sein, wesentliche Informationen (Herstellung, Inhaltsstoffe, Verwendung, evtl. Geschichte) zu liefern, um das Beratungsgespräch führen zu können. Angesichts der Fülle von Informationen zu Speisen und Getränken ist dies schwierig, wird aber zugleich mit den in der neuen Ausbildungsordnung vorgesehenen Zusatzqualifikationen im Getränkebereich bedeutender (DEHOGA, 2022). Hinzu kommt, dass entsprechende Schulungen im Lernort Betrieb selten sind, da der Ausbildungsalltag häufig von Zeitknappheit und schwierigen Ausbildungsbedingungen geprägt ist (DGB, 2018, S. 19; Brutzer & Kastrup, 2019, S. 4). Am Lernort berufsbildende Schule wiederum sind die benötigten Informationen nutzbar und können in handlungsorientierte Lernarrangements eingebunden werden. Je nach Größe der Lerngruppe und methodischer Gestaltung kann die betriebliche Handlungssituation aber z. T. nur beobachtet und gedanklich nachvollzogen werden. Dies ist sinnvoll, kann aber das reale betriebliche Handeln nicht vollständig ersetzen.

Zur Förderung der Beratungskompetenz kann es daher sinnvoll sein, die in der berufsbildenden Schule erarbeiteten und ausgewählten fachlichen Informationen schnell, einfach und situativ im Betrieb zugänglich zu machen. Mobile Learning erweitert und verbessert bisherige Möglichkeiten, indem es die Gelegenheit schafft, fachliche Inhalte direkt in eine reale betriebliche Handlungssituation einzubetten, was weder mit analogen noch mit nicht-mobilen digitalen Medien möglich ist.

Mobile Geräte sind besonders geeignet, da diese entweder im Betrieb unkompliziert genutzt werden können oder Teil des Beratungsprozesses selbst sind (als sog. Ordermann oder als Kassenapp auf dem eigenen Smartphone). Für die Bereitstellung der fachlichen Inhalte auf dem mobilen Gerät wird eine Datenbank-App

Susanne Miesera, Lena Heinze & Claudia Nerdel

## **Forschen mit Videovignetten zur Erfassung digitaler Unterrichtskompetenzen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft**

Die digitale Transformation der Berufswelt und die sich wandelnden Kompetenzanforderungen an Auszubildende erfordern zusätzliche Unterrichtskompetenzen von Lehrkräften. Der Beforschung von Hochschulangeboten in der Lehrkräftebildung und -fortbildung hochschuldidaktischer Vermittlungsformate widmet sich dieser Beitrag. Es wird ein Konzept der Erfassung digitaler Unterrichtskompetenzen mit Videovignetten vorgestellt.

**Schlüsselwörter:** Digitale Unterrichtskompetenzen, Forschung, Videovignetten, Lehrerbildung, Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

## **Research with video vignettes to measure digital teaching competencies in the vocational field of nutrition and home economics**

The digital transformation of the vocational world and the changing competency requirements for apprentices demand additional teaching competencies from teachers. This article contributes to the research of university programs in teacher education. Measuring digital teaching competencies with video vignettes are part of the research design.

**Keywords:** digital teaching competences, research, video vignettes, teacher training, profession of nutrition and home economics

---

### **1 Einleitung**

Die digitale Transformation der Berufswelt und die sich daraus wandelnden Kompetenzanforderungen an Auszubildende stellen Lehrkräfte vor neue Herausforderungen. Die erfolgreiche berufliche Teilhabe ist verbunden mit kompetenter und reflexiver Anwendung digitaler Technologien. Die Vorbereitung von Auszubildenden auf diese Anforderungen unter Berücksichtigung innovativer Technologien ist für Lehrkräfte ein fachliches und didaktisches neues Betätigungsfeld, das weit über bisherige Medienbildung hinausgeht. Medienbildung hat zum Ziel, medienkompetentes Verhalten anzuleiten (Kerres, 2018, S. 67). Die Kompetenzförderung im Umgang mit dem digitalen Wandel in der Arbeitswelt nach Wittmann & Weyland (2020, S. 276 f.) hingegen umfasst u. a. Kategorien wie das Verständnis von Daten

und Datenanalyse, personalisierte Bedarfsbefriedigung und die Integration von Technologien in personenbezogene berufliche Handlungen. Die bisherigen Empfehlungen der Kultusministerkonferenz (KMK) (KMK, 2016; 2021) und Hochschulrektorenkonferenz (HRK, 2022) berücksichtigen diese Bereiche der Professionalisierung von Lehrkräften zur „Bildung in einer digitalen Welt“ zu wenig. Die KMK-Handreichung „Berufliche Schulen 4.0.“ beachtet, dass berufliche Schulen vom Veränderungsprozess durch die Digitalisierung besonders betroffen sind (KMK, 2017, S. 2).

Mit Blick auf die Qualitätsentwicklung der Lehrkräftebildung sind theoriebasierte Lehr-/Lernszenarien an der Hochschule notwendig, die begleitend mit aussagekräftigen Forschungsdesigns für das schulische Anwendungsfeld evaluiert werden. Das aktuelle Tempo der Digitalisierung in allen Lebens- und Arbeitsbereichen setzt die Berufswelt, die Schulpraxis und auch die Hochschuldidaktik unter enormen Entwicklungsdruck. Hierbei sollten die heterogenen bzw. vollständig fehlenden Vorerfahrungen von schulischen Lehrkräften durch personalisierte Lernumgebungen berücksichtigt werden. Für Lehrkräfte ergeben sich Anforderungen in den Bereichen Fachwissen im Kontext von digitaler Transformation sowie technologische Fertigkeiten und methodisch-didaktische Planung und Gestaltung von Lernszenarien.

Die Lehrkräfteausbildung und -fortbildung bedarf basierend auf diesen Herausforderungen der Entwicklung theoriegeleiteter hochschuldidaktischer Lehr-/Lernkonzepte, die für die Zielgruppen in unterschiedlichsten Lernsettings (präsent vs. digital sowie synchron vs. asynchron in allen denkbaren Kombinationen) situations- und adressatengerecht umsetzbar sind und mit Begleitforschung evaluiert werden. Die Frage ist, wie eine qualitätsgesicherte und theoriebasierte Lehr-/Lernumgebung, die unterrichtliche Kompetenzen von beruflichen Lehrkräften im Kontext der digitalen Transformation fördert, kohärent gestaltet und beforscht werden kann.

Der vorliegende Beitrag stellt speziell für die Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften ein Forschungsdesign vor, das den Erwerb digitalisierungsbezogener Kompetenzen von (angehenden) Lehrkräften in Modulen der Lehrkräftebildung operationalisieren soll. Erste Ergebnisse werden 2023 erwartet. Kernelemente sind hier das Lernen und Forschen mit Videovignetten. Diese Forschung ist verschränkt mit dem Projekt Teach@TUM 4.0 der Qualitätsoffensive Lehrerbildung, das auf das neu geschaffene digitale Lehr-Lernlabor der Technischen Universität (TUM-DigiLLab) zurückgreift und deren Begleitforschung vorstellt und theoretisch begründet.

Als zentraler inhaltlicher Aspekt der digitalen Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (E & H) wird in der entwickelten Lehr-/Lernumgebung die Frage des berufsspezifischen Wandels und den daraus resultierenden Aufgaben der Lehrkräfte konzeptualisiert. Personenzentrierte Berufsfelder wie E & H oder Gesundheit und Pflege sind im Bereich der personennahen Betreu-

Anja Meyer & Johanna Kirchhof

## **Digitalisierte Arbeitsprozesse im Hotel- und Gastgewerbe konkret: (Digitalisierungs-) Potenziale und Kompetenzanforderungen an Auszubildende**

Digitalisierte Arbeitsprozesse als Lerngegenstand dienen als Ausgangspunkt der für die Aufgabenbewältigung notwendigen Kompetenzen. Am Beispiel der Planung und Durchführung einer Veranstaltung in der Hotellerie sollen Digitalisierungspotenziale aufgedeckt und notwendige Kompetenzen zum Umgang mit diesem Arbeitsprozess herausgearbeitet werden.<sup>1</sup>

**Schlüsselwörter:** digitale Kompetenzen, digitalisierte Arbeitsprozesse, Digitalisierung, Hotelfachfrau/-mann

### **Digitised working processes in hotel industry: potentials for digitalisation and competency requirements**

Digitised working processes can serve as a basis for competences that are needed to complete tasks within these processes. Taking the example of planning and realisation of an event in hotel industry, the potential of digitisation shall be pointed out and the necessary competences shall be illustrated.

**Keywords:** digital competences, digitised working process, digitalisation, apprenticeship hotel specialist

---

## **1 Einleitung**

Digitale Technologien können in der beruflichen Bildung die Funktion von Lern- oder Arbeitsinstrumenten einnehmen (Euler & Wilbers, 2020, S. 428 f.). Digitalisierte Arbeitsinstrumente können Arbeitsprozesse verändern und somit selbst Lerngegenstand werden bzw. dienen als Ausgangspunkt für die Anbahnung der für die Aufgabenbewältigung notwendigen Kompetenzen. Es ist zu klären, welche Aspekte von Arbeitsprozessen im Hotel- und Gastgewerbe digitalisiert werden oder digitalisiert werden können und welche Kompetenzen Auszubildende benötigen, um mit diesen Veränderungen umzugehen. Im vorliegenden Beitrag wird der exemplarische Arbeitsprozess „Planung und Durchführung einer Veranstaltung in der Hotellerie“ mit seinen Teilprozessen „Angebotsannahme“, „Planung“, „Durchführung“ und „Abschluss“ (in Anlehnung an Howe & Knutzen, 2021, S. 24) auf Digitalisierungspotenziale untersucht und den von der Kultusministerkonferenz



(KMK) aufgeführten sechs Kompetenzbereichen der digitalen Welt (KMK, 2016, S. 16–22) zugeordnet.

## 2 Digitalisierte Arbeitsprozesse in der beruflichen Bildung

Die unter dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft subsumierten Berufe sind horizontal und vertikal durch eine große Heterogenität gekennzeichnet (Kettschau, 2013, S. 4 f.). Entsprechend vielfältig wirken sich die Digitalisierung und die damit einhergehenden Anforderungen auf die berufliche Bildung und auf Arbeitsprozesse aus, wie im folgenden Kapitel dargestellt wird.

### 2.1 Digitalisierung in der beruflichen Bildung

In Folge der Digitalisierung verändert sich das (betriebliche) Beschäftigungssystem. Diese Transformation setzt sich im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft in vielfältigen Prozessen und Technologien durch, beispielsweise durch digital überwachte Arbeitsprozesse oder in digitalen Qualitätsmanagementsystemen, elektronischen Warenwirtschafts- und Buchungssystemen, in der Nutzung von Social Media zu Marketingzwecken oder in der Kundenkommunikation (Brutzer et al., 2018, S. 18 f.). Digitalisierung wirkt auch auf der Ebene des Bildungssystems, v. a. auf die Gestaltung von Lehr-/Lernprozessen (Brutzer, 2019, S. 16–19). In der Berufsbildung können digitale Technologien aus verschiedenen Perspektiven betrachtet werden (Euler & Wilbers, 2020, S. 428 f.). Als *Lerninstrument* wirken digitale Medien auf die Gestaltung von Lehr-/Lernarrangements. Der Unterricht kann didaktisch angereichert oder bestehende Konzepte können ersetzt werden (ebd.). Die vielfältigen, dem digital gestützten schulischen Lehren und Lernen innewohnenden Potenziale (KMK, 2021a, S. 9–12) können zukünftig in neue Organisationsformen des beruflichen Lernens münden (Euler & Wilbers, 2020, S. 428 f.). Als *Arbeitsinstrumente* mit Veränderungspotenzial für digitalisierungsbezogene Arbeitsprozesse sind digitale Technologien selbst Lerngegenstand, die veränderte Kompetenzanforderungen an die Auszubildende stellen (ebd.). Aus dieser betrieblichen Transformation können sich neue Berufe oder Berufsbilder entwickeln (ebd.). Im Alltag der Schülerinnen und Schüler ist Digitalisierung als *Universalinstrument* ein Teil der Lebenswelt und beeinflusst die Lernvoraussetzungen von Jugendlichen (ebd.). Digitale Tools oder Social Media können sich beispielsweise auf ihr Sprachverhalten, aber auch auf die Kreativität und Erlebnisfähigkeit auswirken (ebd.).

Im Rahmen des Beitrags werden digitale Technologien als Arbeitsinstrumente fokussiert. So bilden die in den jeweiligen Berufen vorherrschenden realen Arbeitsprozesse die Grundlagen für schulisches Lernen in Lernfeldern und Lernsitua-

Janine Nuxoll, Antje Goller & Jana Markert

## **Der Schulgarten als potenzieller Lernort einer Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung – eine Befragung von Expertinnen und Experten<sup>1</sup>**

Welche Möglichkeiten der Lernort Schulgarten für das Erreichen wichtiger Lernziele einer Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) bietet, ist nach wie vor eine drängende Frage. Mithilfe einer qualitativen Befragung konnte ermittelt werden, dass sich viele relevante Aspekte der BBNE über den Lernort Schulgarten transportieren lassen. Dennoch erlauben die erhobenen Daten nur kontextgebundene und lokale Aussagen.

**Schlüsselwörter:** Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung, Gestaltungskompetenz, außerschulische Lernorte, Schulacker, Schulgarten

### **School garden as a potential learning environment for vocational education for sustainable development – an interview study with experts**

What opportunities the school garden as a special learning environment could offer for achieving main goals of a vocational education for sustainable development is still an urgent question. With the help of a qualitative survey, it was possible to determine that many aspect relevant in this context can be conveyed via the school garden as a place of learning. Nevertheless, the data collected only allow context-related and local statements.

**Keywords:** Vocational Education for Sustainable Development, Shaping Competence, Extra-Scholastical Learning Environment, School Garden

---

## **1 Einleitung**

Die Umsetzung einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) an berufsbildenden Schulen geht aktuell nur langsam voran. Die Frage nach geeigneten und für berufsbildende Schulen sinnvolle Methoden und Zugänge einer Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung (BBNE) ist nach wie vor dringend. Der Schulgarten als Lernort für BNE ist im Bereich der Primarstufe bereits beschrieben. Seine Einsatzmöglichkeiten im Rahmen einer BBNE werden im vorliegenden Artikel mithilfe von qualitativen Interviews mit Expertinnen und Experten beleuchtet.

## 1.1 Bildung für nachhaltige Entwicklung

Die aktuellen klimatischen Entwicklungen machen deutlich, dass eine nachhaltige Entwicklung keine Option, sondern eine Notwendigkeit für die Zukunftsfähigkeit unserer Gesellschaft ist. Der erforderliche Transformationsprozess kann nur gelingen, wenn das Denken und Handeln gesamtgesellschaftlich nachhaltig gestaltet und nachhaltiges Handeln konkret (er-)lebbar wird. Infolgedessen spielt Bildung eine zentrale Rolle zum Gelingen dieses Vorhabens, da sie Wissen, Fähigkeiten und Werte vermittelt, die die Grundlage für eine mündige Teilhabe bilden.

BNE verfolgt das primäre Ziel, Werte und Kompetenzen zu vermitteln, die Menschen dazu befähigt vorausschauend zu denken und zu handeln, sodass sie eine faire und ökologische Zukunft für alle gestalten können. Eine transformative Rolle nimmt dabei in besonderer Weise der Bereich der Beruflichen Bildung ein (Kuhlmeier et al., 2017, S. 3). BBNE stellt die Weichen für berufliches Handeln der Zukunft (Nationale Plattform Bildung für nachhaltige Entwicklung, 2017, S. 41). Im dualen Berufsbildungssystem sollte eine BBNE sowohl in berufsbildenden Schulen als auch in Ausbildungsbetrieben systematisch integriert werden. Anzeichen einer systematischen Integration von BNE in den Unterricht und die Ausbildung zeigen sich jedoch nur wenig (Müller-Christ et al., 2018, S. 23). Insgesamt ist die praktische Umsetzung von BBNE in den vergangenen Jahren schleppend vorangegangen (Nationale Plattform Bildung für nachhaltige Entwicklung, 2020). Hieran fügt sich die Frage nach geeigneten Methoden und Zugängen einer praktischen Umsetzung von BBNE sowie den Möglichkeiten einer Förderung von Gestaltungskompetenz (u. a. de Haan, 2002, S. 15).

In zahlreichen Modellversuchen werden die Möglichkeiten der methodischen Umsetzung einer BBNE diskutiert und gestaltet (siehe hierzu u. a. Kuhlmeier et al., 2014; Melzig et al., 2021). Die Entwicklung geeigneter Methoden, Konzepte und Modelle wird hierbei vorrangig für den Lernort Betrieb vorgenommen. Daraufhin stellt sich die Frage, wie durch die Gestaltung des Lernens an berufsbildenden Schulen die praktische Umsetzung einer BBNE gefördert werden kann.

Für eine bessere Integration des Leitbilds einer nachhaltigen Entwicklung in Bildungssysteme wurde im Nachgang der *International Conference on Environment and Society* die Ausarbeitung von Aktionsplänen für formale und informelle Bildung für Umwelt und Nachhaltigkeit mit konkreten Zielen und Strategien gefordert (UNESCO, 1997, S. 2). Aufgrund geografischer und kultureller Unterschiede und damit einhergehenden unterschiedlichen Problemlagen ist eine nationale Ausgestaltung der Umsetzung in den einzelnen Mitgliedstaaten notwendig, um die im Rahmen der BNE formulierten Ziele angemessen bearbeiten zu können (de Haan, 2008, S. 25). Verschiedene didaktische Vorschläge wurden daraufhin innerhalb der einzelnen Mitgliedstaaten unterbreitet. Die Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung Deutschland gestaltete mit ihrem Orientierungsrahmen den Begriff „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ sowie erste didaktische

Fara Steinmeier & Julia Kastrup

## **Aus- und Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung – eine Bestandsaufnahme zu und Analyse von Angeboten und deren Nachfrage**

Die Gemeinschaftsverpflegung zeigt u. a. durch gesellschaftliche Veränderungen ein stetiges Wachstum – Corona ausgenommen – auf. Dem gegenüber steht eine prekäre Personalsituation, geprägt durch Fachkräftemangel. Die gastgewerblichen Ausbildungsberufe wurden zum 1. August 2022 novelliert. Auf Ebene der Weiterbildung besteht weiterhin Handlungsbedarf. Der Beitrag gibt einen Überblick über Aus- und Weiterbildungsoptionen und deren Nachfrage.

**Schlüsselwörter:** Ausbildung, Weiterbildung, Gemeinschaftsverpflegung, formale Bildung, non-formale Bildung

## **Vocational and professional training in mass catering – an inventory and analysis of offers and their demand**

The mass catering sector is growing steadily – with the exception of Corona – due to social changes, among other things. Opposite, there is a precarious personnel situation, characterised by a lack of skilled workers. The apprenticeship professions in the hospitality industry were amended on 1 August 2022. There is still a need for action at the level of further training. The article gives an overview of training and further training options and their demand.

**Keywords:** vocational training, professional training, mass catering, formal education, non-formal education

---

## **1 Einleitung**

Der als Gastronomie zu bezeichnende Außer-Haus-Markt im Verpflegungsbereich mit Nahrungsmitteln und Getränken ist neben dem Beherbergungsgewerbe Teil des Gastgewerbes. Die Außer-Haus-Verpflegung bzw. die Gastronomie wird wiederum i. d. R. in Individual- und Gemeinschaftsverpflegung differenziert (Steinel, 2008, S. 14–16). Die Gemeinschaftsverpflegung umfasst dabei die Verpflegung einer abgegrenzten Personengruppe in bestimmten Lebenssituation wie bspw. die Kita-, Schul-, Betriebs- oder Seniorenverpflegung und wird in die drei Segmente Education, Business und Care systematisiert (u. a. Paulus, 1988, S. 230; Wetterau &

## | Aus- & Weiterbildung in der Gemeinschaftsverpflegung

Schmidt, 2015, S. 36 f.). Im vorliegenden Beitrag wird der Fokus auf die Gemeinschaftsverpflegung gelegt.<sup>1</sup>

Durch demographische und gesellschaftliche Veränderungen – wie beispielsweise die Zunahme der älteren Bevölkerung, der Anstieg des durchschnittlichen Lebensalters, die Erhöhung der Frauenerwerbsquote, der flächendeckende Ausbau von Ganztagschulen, der Anstieg der Studierendenzahl an deutschen Hochschulen, der steigende Wunsch nach Individualisierung und Flexibilitätserwartungen auf dem Arbeitsmarkt, die Veränderung der Konsumgewohnheiten der Endverbraucherinnen und Endverbraucher sowie die Zunahme an Singlehaushalten – ist die Nachfrage nach Verpflegungsleistungen im Gastgewerbe in den letzten Jahren immer weiter angestiegen (Wetterau & Schmidt, 2015, S. 36, 40; Brunner & Schönberger, 2005, S. 240–241). 2019 nahmen 12,4 Milliarden Gäste die Verpflegungsangebote des Gastgewerbes wahr (BVE, 2020, S. 36). Das Gastgewerbe ist damit zu einem der am stärksten wachsenden Wirtschaftssektoren im Bereich der Ernährungsdienstleistungen geworden; nach dem Lebensmitteleinzelhandel spielt das Gastgewerbe inzwischen eine zentrale Rolle in der Ernährungsbranche (ebd.). Die Corona-Pandemie führte jedoch aufgrund der Schließungen vieler Einrichtungen des Gastgewerbes im Lockdown zu einem starken Einbruch der wachsenden Branche (BVE, 2021, S. 37). 2020 wurde für die Gastronomie ein Umsatzrücklauf von -32,0 % gegenüber dem Vorjahr errechnet (DEHOGA, 2021) sowie ein Besucherrückgang in Höhe von 32 % (BVE, 2021, S. 37). Während der Care-Bereich durch die weitere Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner sowie Patientinnen und Patienten nur bedingt betroffen war,<sup>2</sup> wirkte sich die Corona-Pandemie durch Schließungen von Kita und Schulen sowie der Homeoffice-Angebotspflicht direkt auf Verpflegungseinrichtungen der Segmente Education und Business aus. Die für die Gemeinschaftsverpflegung mit der Pandemie verbundenen Herausforderungen – wie z. B. der Fortführung von Homeoffice-Angeboten mit der Konsequenz, dass weniger Gäste pro Tag vor Ort angesprochen werden können (z. B. Schmid & Reif, 2022, S. 34) – gilt es zu lösen, um mit innovativen Konzepten und Lösungen die Zielgruppen weiter zu verpflegen.

Die Corona-Pandemie hat die Personalsituation in der Gastronomie weiter verschärft. Selbst als die Branche noch von einem starken Wachstum geprägt war, stand die Gastronomie bereits einer prekär zu bezeichnenden Personalsituation gegenüber, bei der der Fachkräftemangel, unbesetzte Ausbildungsplätze, viele Teilzeitbeschäftigungen bei unterdurchschnittlicher Lohnentwicklung sowie eine hohe Zahl an un- und angelernten Beschäftigten als große Herausforderung benannt werden. Nur durch den geringen, unverzichtbaren Anteil an gut ausgebildeten Fachkräften, die die formal nicht qualifizierten Personen anleiten, kann die hohe Qualität der Dienstleistung gesichert werden (ArbeitGestalten, 2017, S. 13). Das ausgebildete Personal stellt demnach den Schlüssel dar, um überhaupt die Dienstleistung verrichten zu können. U. a. um die Ausbildung im Gastgewerbe attraktiver zu gestalten und damit dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, hat das Bundesinstitut für Berufsbildung gemeinsam mit den zuständigen Bundesministerien, den Sozialpartnern und Sach-

Anna Zigalenko & Julia Kastrup

## **Mathematische Kompetenzen bei Auszubildenden in nahrungsgewerblichen Berufen<sup>1</sup>**

Mathematik bereitet auf zahlreiche Lebensanforderungen vor, auch auf das zukünftige Berufsleben. In der Erstausbildung ist der Unterricht auf einen Ausbildungsberuf ausgerichtet. Der Mathematikunterricht dient der beruflichen und fachlichen Qualifizierung. Der Frage, welche mathematischen Kompetenzen bezogen auf einen Ausbildungsberuf gefördert werden sollten, wird in diesem Beitrag am Beispiel nahrungsgewerblicher Ausbildungsberufe nachgegangen.

**Schlüsselwörter:** mathematische Basiskompetenzen, nahrungsgewerbliche Berufe, Mathematik im Beruf

### **Mathematical competences of trainees in food related occupations**

Mathematics prepares students for numerous life requirements, including future working life. In initial training, education is orientated to a training occupation. Mathematics teaching serves the purpose of vocational and technical qualification. The question of which mathematical competences should be promoted in relation to a training occupation is examined in this article using the example of training occupations in the food industry.

**Keywords:** basic mathematical competences, food industry professions, mathematics in the profession

---

## **1 Einleitung**

Mathematik ist die Schule des Denkens und hat als Schulfach einen breitgefächerten Bildungsauftrag, in dem sowohl Kompetenzen gefördert werden, naturwissenschaftliche und gesellschaftliche Phänomene zu ergründen, als auch Fähigkeiten entwickelt werden, um Probleme zu lösen, logisch zu denken und zu begründen sowie Urteile kritisch und sachgerecht zu bilden (Winter, 1995, S. 37–43). Damit bereitet der Mathematikunterricht die Schülerinnen und Schüler nicht nur auf vielfältige Lebensanforderungen vor, sondern auch auf ihr zukünftiges Berufsleben (Walter, 2019, S. 77). Auch für den erfolgreichen Übergang von allgemeinbildenden Schulen in die berufliche Erstausbildung spielen mathematische Kompetenzen eine wichtige Rolle (von Hering et al., 2021, S. 460). Mathematik ist eine Disziplin

von universeller Reichweite und es gibt wohl kaum einen Beruf, der ohne Mathematik auskommt. Von der breiten Öffentlichkeit ist sie jedoch wenig geschätzt und die Relevanzzuschreibungen von Mathematik für das alltägliche und berufliche Leben von Schülerinnen und Schülern sind häufig verkürzt (Winter, 1995, S. 44; Güc & Kollosche, 2021, S. 1). In der dualen Erstausbildung werden mathematische Kompetenzen in der Regel fächerintegrativ im Rahmen von lernfeldorientiertem Unterricht in Lernsituationen gefördert. In Nordrhein-Westfalen beispielweise ist das Fach Mathematik dem berufsbezogenen Lernbereich zugeordnet im Gegensatz zum berufsübergreifenden Lernbereich (hierzu zählen z. B. die Fächer Deutsch/Kommunikation oder Politik/Gesellschaftslehre), was bedeutet, dass Mathematik im Besonderen der beruflichen und fachlichen Qualifizierung dienen soll (§ 6 APO-BK).

Im vorliegenden Beitrag soll anhand ausgewählter Ausbildungsberufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft die Relevanz mathematischer Kompetenzen verdeutlicht werden. Am Beispiel der nahrungsgewerblichen Berufe Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren, Fleischerinnen und Fleischer, die Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei, Konditorei oder Fleischerei sowie Köchinnen und Köche werden mathematische Kompetenzen und Fachinhalte identifiziert, die für die Auszubildenden eine besondere Relevanz aufweisen. Hierzu werden zunächst vorliegende Studien im Hinblick auf erwartete Kompetenzen von Schülerinnen und Schülern am Übergang von der allgemeinbildenden Schule in die berufliche Erstausbildung untersucht (Kapitel 2). Es werden sodann fachdidaktische Rahmenbedingungen der Ernährung und Hauswirtschaft, der Mathematik sowie didaktische Leitkategorien dieser Disziplinen gegenübergestellt (Kapitel 3), bevor in einem nächsten Schritt mathematische Anforderungen in nahrungsgewerblichen Ausbildungsberufen auf Grundlage einer Rahmenlehrplanaanalyse sowie Schulbuchanalyse identifiziert werden (Kapitel 4). Der Beitrag schließt mit einer Zusammenfassung der Erkenntnisse und einem Fazit (Kapitel 5).

## **2 Hinweise zu mathematischen Kompetenzen im Übergang zur beruflichen Erstausbildung**

Hinweise zu vorliegenden mathematischen Kompetenzen von Schülerinnen und Schülern liefern die internationale Schulleistungsstudie der OECD PISA aus dem Jahre 2018 (Reiss et al. 2019) und der Ländervergleich in Deutschland des Instituts zur Qualitätsentwicklung im Bildungswesen (IQB) 2018 (Stanat et al., 2019).

In den PISA-Studien geht es in den Kernbereichen Lesen, Mathematik und Naturwissenschaften um die Fähigkeit, das in der Schule erworbene Wissen zur Problemlösung in realen Kontexten anzuwenden (Reiss et al., 2019, S. 11–24). Die erhobenen Ergebnisse werden nach erreichter Punktzahl in insgesamt sechs Kompetenzstufen unterteilt. Als problematisch wird dabei der Anteil von Schüle-

Ronja Kim Haase

## **Gender Mainstreaming und Genderkompetenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft – fachdidaktische Anknüpfungspunkte und unterrichtliche Umsetzung**

Für die berufliche Bildung wird Gender Mainstreaming eingefordert. Um es im Rahmen beruflichen Lernens umzusetzen, sollten Schülerinnen und Schüler Genderkompetenz erwerben. In diesem Artikel wird die Relevanz von Genderkompetenz für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel des Ausbildungsberufs Hauswirtschaftlerin/Hauswirtschaftler herausgestellt und mit Vorschlägen zur didaktisch-methodischen Umsetzung unterfüttert.

**Schlüsselwörter:** Genderkompetenz, Gender Mainstreaming, Hauswirtschaft, geschlechtersensibler Unterricht

### **Gender mainstreaming and gender competence in the vocational field of nutrition and home economics—subject didactic points of reference and classroom implementation**

Gender mainstreaming is demanded for vocational education. To implement it in the context of professional learning, students should acquire gender competence. In this article the relevance of gender competence for the professional field of nutrition and family and consumer sciences is highlighted by using the example of the occupation of the home economist. It is also supported with suggestions for didactic-methodical implementation.

**Keywords:** gender competence, gender mainstreaming, home economics, gender sensitive teaching

---

## **1 Einleitung**

Aktuelle Themen, wie z. B. die Belastung von Frauen in der Pflege während der Corona-Pandemie und Debatten über Quotierungen in Unternehmen zeigen, dass Geschlecht und Arbeit stark zusammenhängen (Notz, 2010, S. 480; Onnen-Isemann & Bollmann, 2010, S. 39). Weiterhin sind Frauen viel stärker durch Sorgearbeit belastet als Männer (Krohn, 2020; Von Würzen, 2020). Über die Situation von inter\*<sup>1</sup>, nicht-binären und diversen Personen liegen keine Daten vor. Das



Thema Geschlecht ist folglich gesellschaftlich, beruflich und privat relevant. Auch in berufsbildenden Schulen spielt das Thema eine Rolle, wie am Beispiel von Nordrhein-Westfalen deutlich wird, denn hier ist als ein Ziel von fünf Gender Mainstreaming in den gemeinsamen Vorgaben in allen Bildungsplänen aufgenommen (MSB NRW, 2021a, S. 5). Detaillierte Hinweise, welche Inhalte und Kompetenzen im Kontext von Gender Mainstreaming behandelt und gefördert werden sollen, lassen sich in den entsprechenden Ordnungsmitteln jedoch nicht finden (ebd.). Besonders Schulen haben dabei die Möglichkeit Schülerinnen und Schüler (SuS) herkunftsunabhängig zu erreichen und für Geschlechterthemen zu sensibilisieren (Walsdorf, 2017, S. 159). Im Kontext von beruflicher Bildung stellt sich die Frage, welche Rolle Gender Mainstreaming im Rahmen der Förderung beruflicher Handlungskompetenz spielt und wie dies umzusetzen ist. In diesem Beitrag liegt der Schwerpunkt auf dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (E & H) und dem Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter, weil dieser aufgrund seiner Geschichte besonders interessant für eine geschlechtertheoretische Betrachtung ist. Exemplarisch wird aufgezeigt, wie Gender Mainstreaming sich im Konzept der beruflichen Handlungskompetenz als Genderkompetenz verorten lässt und wie Genderkompetenz in einem geschlechtersensiblen Unterricht gefördert werden kann. Abgerundet wird der Beitrag durch einen Vorschlag zur didaktisch-methodischen Umsetzung.

## **2 Bedeutung von Geschlecht im Berufsfeld E & H am Beispiel der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters**

Die Tendenz zur geschlechtsbezogenen Aufteilung von Arbeit gibt es seit vorindustriellen Zeiten. Im Rahmen der Industrialisierung entstand die Trennung in den Produktions- und den Reproduktionsbereich, die die Lohnarbeit und den Bereich der Öffentlichkeit Männern und die Sorgearbeiten im Privathaushalt den Frauen zuwies (Fegebank, 2015, S. 69 f.; Notz, 2010, S. 480). Dabei handelte es sich zunächst um bürgerliche Frauen, da proletarische Frauen bis ins 19. Jahrhundert zwingend zum Lohnerwerb der Familie beitragen mussten (Mayer, 2010, S. 34). Berufe entstanden dadurch, dass zuvor häusliche Tätigkeiten professionalisiert wurden. Sämtliche Berufe des Berufsfeldes E & H gehen historisch auf häusliche Aufgaben zurück (Fegebank, 2015, S. 58, 69). Mit der Trennung in Männer- und Frauenberufe gehen Stereotypisierungen einer aktiven, handelnden, produktiven Rolle des Mannes und einer passiven, reproduktiven Rolle der Frau einher (Onnen-Isemann & Bollmann, 2010, S. 81–83). Nach kurzer Zeit wurde der „Beruf der Frau“, Gattin, Mutter und Hausfrau zu sein, als naturgegeben konstruiert (Ebbers, 2012, S. 416; Mayer, 2010, S. 35). Diese Entwicklung wirkt bis heute nach, denn Frauen leisten durchschnittlich immer noch einen höheren Anteil reproduktiver

Julia Kastrup, Birgit Peuker, Marie Nölle-Krug & Simon Vollmer

## **Die Summer School Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft – ein hochschulübergreifendes Lehrformat**

Die hochschulübergreifende Summer School Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft führt fachliche Expertisen zusammen und fördert neue Zugänge zur Fachdidaktik in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Sie bietet die Chance ein breites Spektrum transformativer Themenfelder je nach genuiner Ausrichtung der Hochschulstandorte aufzugreifen.

**Schlüsselwörter:** Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft, Summer School, hochschulübergreifendes Lehrformat, transformative Themenfelder

### **The Summer School Didactics of Nutrition and Home economics – an inter-university teaching format**

The inter-university Summer School Didactics of Nutrition and Home Economics brings together professional expertise and promotes new approaches to the didactics of nutrition and home economics. It offers the opportunity to address a broad spectrum of transformative topics according to the specific orientation of the university locations.

**Keywords:** Didactics of Nutrition und Home Economics, Summer School, inter-university teaching format, transformative topics

---

## **1 Einleitung**

Aktuell stellen in Deutschland elf Hochschulstandorte ein Studienangebot für das berufliche Lehramt der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (E & H) bereit (Kettschau, 2018, S. 164). Hierbei ist eine Vielfalt an „institutionellen und curricularen Varianten, die zumeist durch unterschiedliche Faktoren strukturelle Heterogenität bedingt sind“ (ebd., S. 161) erkennbar, die zu unterschiedlichen Denkweisen und Kulturen und zu einer Schwerpunktsetzung in der inhaltlichen Ausgestaltung von Forschung und Lehre führt sowie durch die verantwortlichen Lehrenden selbst beeinflusst wird. Diese Unterschiedlichkeit und Vielfalt können eine Chance sein, wenn es gelingt, Wissensbestände und innovative Themen und Expertisen zu bündeln, sich auszutauschen und zu vernetzen sowie hochschulüber-

greifende Kooperationen zu stärken. Dies kann in der Hochschullandschaft und Domäne E & H ein besonderes Merkmal darstellen.

Es erscheint sinnvoll, dass sich Standorte der beruflichen Fachrichtung E & H mit ihren genuinen Ausrichtungen und Schwerpunktsetzungen gemeinsam auf den Weg machen, aktuelle Themen sowohl in Lehre als auch in Forschung zu bearbeiten und Erkenntnisse für die Weiterentwicklung der beruflichen Fachrichtung E & H auszutauschen und standortübergreifend intradisziplinär zu nutzen.

Hier setzt die Summer School Fachdidaktik E & H an, indem standortübergreifende Lehr-/Lernangebote entwickelt und umgesetzt werden mit dem Ziel, dass Studierende und Lehrende aktuelle fachdidaktische Themen, Aufgabenstellungen und Lösungsansätze mit Hilfe unterschiedlicher Methoden erkunden und die Erkenntnisse im Hinblick auf die pädagogischen Gestaltungsräume differenziert einschätzen. Im vorliegenden Beitrag wird das Konzept der Summer School Fachdidaktik E & H vorgestellt (Kapitel 2) und die inhaltliche Ausrichtung mit dem Rahmenprogramm durch die Lehr-/Lernangebote dargelegt. Unterschiedliche transformative Themenfelder (z. B. Nachhaltigkeit, Heterogenität und Vielfalt/Inklusion sowie Digitalisierung) werden durch das Summer School Angebot fokussiert und die Bedeutung für die berufliche Fachrichtung E & H herausgestellt (Kapitel 3). Der Beitrag endet mit einem Fazit und einem Ausblick (Kapitel 4).

## **2 Das Konzept der Summer School Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft**

### **2.1 Zielsetzung**

Die Idee und Zielsetzung der Summer School Fachdidaktik E & H ergibt sich vor dem Hintergrund folgender Ausgangslage und Entwicklungsstränge:

1. An den Hochschulstandorten liegen unterschiedliche Studienstrukturen und Rahmenbedingungen vor. Damit einher geht eine unterschiedliche Verortung der Fachdidaktik (z. B. Fachdidaktik mit stärkerem Bezug zur Fachwissenschaft, Fachdidaktik angesiedelt bei den Erziehungswissenschaften, Fachdidaktik an einer Universität, Fachdidaktik an einer Hochschule für Angewandte Wissenschaften). Ziel der Summer School ist es vor diesem Hintergrund Einblicke in die vielfältigen Denkweisen und Kulturen zu ermöglichen, die sich aus den verschiedenen Studiengangmodellen der Hochschulstandorte ergeben.
2. Die Fachrichtungsbezeichnungen unterscheiden sich an den einzelnen Standorten (z. B. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Ökotrophologie, Lebensmittelwissenschaften). Dies führt neben der Tatsache, dass die inhaltliche Ausgestaltung vor allem durch die zuständigen Lehrenden