

Ernährung und Hauswirtschaft – zu groß, um *eine* Domäne zu sein?

Kathrin Gemballa und Irmhild Ketschau

Die Ausbildung von Lehrkräften für das berufliche Schulwesen ist anspruchsvoll, da die beruflichen Schulen einem sehr vielfältigen und komplexen Bildungsauftrag nachkommen. Die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, die sich an ca. 30 Berufen zu orientieren hat, ist eine von insgesamt 16 beruflichen Fachrichtungen, in denen in Deutschland Lehrkräfte ausgebildet werden. Als wichtige Ziele der fachbezogenen Lehrerausbildung sind zu nennen: Deckung des Lehrkräftebedarfs, Berufsfeldbezug der Ausbildung, Umgang mit der fachlichen Breite, Anschlussfähigkeit der Studiengänge an das aktuelle Referenzniveau der Lehrerausbildung, Vergleichbarkeit und Transparenz der Studienangebote. Der Artikel bietet eine Gesamtschau über die Studiengänge der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft an Hochschulen in Deutschland und zeigt Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den einzelnen Studienstandorten auf. Die Ergebnisse geben Anlass, den Diskurs vor dem Hintergrund des Bologna-Prozesses und mit dem Ziel der Stärkung der Fachrichtung weiterzuführen.

1 Einleitung – Problemaufriss

Mehr als 70 Prozent der jungen Menschen in Deutschland, die die allgemeinbildende Schule verlassen, gestalten den Übergang zum Beruf durch die Teilnahme an Bildungsgängen der nicht akademischen Berufsbildung (vgl. Autorengruppe Bildungsberichterstattung 2010, S. 96, S. 221). Dabei ist das deutsche berufsbildende System vielgestaltig und durchaus, bei aller Beharrungskraft, wandelbar. Im Mittelpunkt steht das *duale System* mit einer Berufsausbildung in Betrieb und Schule, daneben existiert das sogenannte *Schulberufssystem* und, in den letzten Jahren zunehmend relevant, das *Übergangssystem*. Berufliche Schulen sind an allen drei Systemen beruflicher Bildung prominent beteiligt. Ihnen obliegt der schulische Part im dualen System, sie sind allein verantwortlich für Bildungsgänge des Schulberufssystems, und sie sind entscheidend beteiligt an Maßnahmen des Übergangssystems, Angeboten also, die jungen Menschen erst die Ausbildungsreife vermitteln sollen, um im Anschluss berufsqualifizierend gebildet zu werden.

Der schulische Part der Berufsausbildung unterliegt der Kulturhoheit der Länder, ebenso die rechtlichen Vorgaben für die Ausbildung von Lehrkräften für das berufliche Schulwesen. Um dem Erfordernis bundesweiter Einheitlichkeit Rechnung zu tragen, das insbesondere in Bildungsgängen des dualen Systems besteht, werden Rahmenregelungen für das berufliche Schulwesen und auch für die entsprechende Lehrerbildung durch Beschlüsse der Kultusministerkonferenz vorgegeben. So werden für das Berufsschulwesen Rah-

menlehrpläne auf Bundesebene nach Lernfeldern strukturiert, die zur unmittelbaren Grundlage für die Ausbildung der jeweiligen Klientel werden. Unbeschadet der Kulturhoheit der Länder besitzt für das Studium der Lehrkräfte die „Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt für berufliche Schulen“ (vgl. KMK 1995, 2007) Gültigkeit, mit der eine bundeseinheitliche Strukturierung der Studiengänge festgelegt ist.

Die aktuellen KMK-Vorgaben sehen dabei vor, dass Lehrkräfte für das berufliche Schulwesen in einer beruflichen Fachrichtung und einem allgemeinbildenden Unterrichtsfach ausgebildet werden. Als weitere Möglichkeiten gibt es die Kombination einer sogenannten „großen“ beruflichen Fachrichtung mit einer affinen „kleinen“ beruflichen Fachrichtung sowie die Möglichkeit, mit zwei allgemeinbildenden Fächern an die be-

Nutrition Science and Home Economics as a vocational specialisation – too large for being *one* domain?

The training of teaching staff for the vocational school system is ambitious, given that vocational schools have to fulfil a multifaceted and complex education mandate. Nutrition Science and Home Economics as a vocational specialisation that has to orient itself to about 30 professions, is one out of 16 vocational specialisations in Germany with a special training programme for vocational teachers. Main objectives of vocational teacher training programmes are: covering the demand of teaching staff, teacher training with reference to the vocational field, dealing with the broadness within each field, connectivity of the study courses to the reference level of teacher training, comparability and transparency of the courses offered. The article is a synopsis of all study programmes with the vocational specialisation in Nutrition Science and Home Economics at Germany universities. It shows similarities and differences between the single study locations. The results give reason to continue the discussion against the background of the Bologna-process with the aim of strengthening vocational specialisation in the examined field.

Berufsschule	Berufsfachschule	Höhere Berufsfachschule	Berufliches Gymnasium	Fachoberschule	Fachschule
Bildungsgänge, die zur Berufsorientierung, Berufsvorbereitung oder Berufsgrundbildung führen	Bildungsgänge, die eine berufliche Grundbildung vermitteln	Bildungsgänge, die berufliche Kenntnisse vermitteln	Bildungsgänge, die berufliche Kenntnisse vermitteln	Bildungsgänge, die berufliche Kenntnisse vermitteln	Bildungsgänge der beruflichen Weiterbildung
HS SI FOR	FOR FHR	FHR	AHR	FHR AHR	FOR FHR
Bildungsgänge, die zum Berufsabschluss nach BBiG/HWO führen	Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht führen	Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht führen	Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht führen		Ausbildungsgänge der beruflichen Weiterbildung
SI FOR FHR	FOR FHR	FHR	AHR		

Abb. 1: Struktur des Berufskollegs NRW – ein Beispiel. HS – Hauptschulabschluss, SI – Hauptschulabschluss nach Klasse 10, FOR – mittlerer Schulabschluss, FHR – Fachhochschulreife, AHR – allgemeine Hochschulreife, BBiG/HWO – Berufsbildungsgesetz/Handwerksordnung. Quelle: Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (o. J.)

ruflichen Schulen zu gelangen. Daneben studieren alle Lehrkräfte Bildungswissenschaften mit einer speziellen Ausrichtung auf Berufspädagogik und in ihren gewählten Fächern didaktische Anteile, die sich möglichst spezifisch auf Lehr- und Lernprozesse im Rahmen der beruflichen Bildung beziehen.

Gliederndes Gerüst der Ausbildung von Lehrkräften an berufsbildenden Schulen sind seit dem Jahr 1973 die beruflichen Fachrichtungen (vgl. KMK 1973). In Deutschland existieren nach den Vorgaben der Kultusministerkonferenz 16 berufliche Fachrichtungen, wovon eine die Fachrichtung „Ernährung und Hauswirtschaft“ ist. Das Studium in dieser Fachrichtung orientiert sich an ca. 30 Berufen auf unterschiedlichen Qualifikationslevels (vgl. Fegebank 2010, S. 583; Friese 2010, S. 318 ff). Hierzu zählen unter anderem die Berufe des Hotel- und Gaststättengewerbes, die Nahrungshandwerksberufe, Nahrungsgewerbeberufe sowie eine Vielzahl personenbezogener, dienstleistungsorientierter Assistenzberufe (Schulberufsausbildungen nach Landesrecht) – und last, but not least auch die Hauswirtschaftsberufe.

Der Lehrerausbildung für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft kommt also allein schon von den bezogenen Berufen her eine große Relevanz zu. Grundständig ausgebildete Lehrkräfte für das berufliche Schulwesen werden insgesamt stark nachgefragt, und dies trifft besonders auch auf die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu. Trotzdem leistet sich nach wie vor die Mehrzahl der Bundesländer den Luxus, kein Studienangebot für dieses Fach vorzuhalten, dennoch aber die Lehrkräfte nachzufragen. Zum einen birgt dies die Gefahr, dass im Wege von Sondermaßnahmen (Quer- und Seiteneinstiege) Personen in den Schuldienst eingestellt werden, die keine oder nur eine rudimentäre Ausbildung im pädagogischen und didaktischen Bereich durchlaufen haben, zum anderen kann diese Problemlage Anlass zu dem Plädoyer geben, die grundständige, fachbezogene Ausbildung von Lehrkräften für das berufliche Schulwesen bundesweit zu stärken.

Zu Beginn dieses Beitrages stellt sich die Frage, ob sich diejenigen, die an den Hochschulen Verantwortung für die

Lehrerausbildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft tragen, tatsächlich als Mitglieder *einer* Domäne wahrnehmen. Begreift man, Edelstein und de Haan folgend, Domäne als „Feld(er) des Wissens und der Fertigkeiten, in denen gleiche Regeln, Methoden, Techniken genutzt werden“, impliziert dies die Existenz einer gemeinsamen Kommunikation und eines einheitlichen Referenzrahmens i. S. v. Gegenstands- und Aufgabenbereichen, abgeleitet von Arbeitsprozessen, Handlungssituationen und Kompetenzprofilen über die gesamte Breite des Berufsfeldes hinweg (Edelstein, de Haan 2003, S.16).

Schaut man nach Kommunikation, Kooperation und Organisation, so stellen sich der fachbezogene Diskurs und die Fachvertretung zur Lehrerausbildung für das berufliche Schulwesen in unserer Fachrichtung durchaus als ausbaufähig dar. Während sich die Lehrer ausbildenden Hochschulen für Fächer der *haushaltsbezogenen Allgemeinbildung* im Verband „*Haushalt in Bildung und Forschung (HABIFO)*“ organisiert und ein gemeinsames Kerncurriculum zur Ernährungs- und Verbraucherbildung vorgelegt haben, bestehen zwischen den Standorten der fachbezogenen Lehrerbildung für das berufliche Schulwesen bislang keine systematischen Kooperationsbeziehungen – ebenso wenig liegt eine gemeinsam getragene Übereinkunft zu Studienstrukturen und Studieninhalten des Faches vor. Demgegenüber weisen die wirtschaftlichen und technischen beruflichen Fachrichtungen starke Strukturen der Zusammenarbeit auf. Beispielsweise besteht mit der „*Arbeitsgemeinschaft für gewerblich-technische Wissenschaften und ihre Didaktiken (GTW)*“ ein Zusammenschluss von Wissenschaftlern, die in Lehre und Forschung mit der Entwicklung, Analyse und Anleitung beruflicher Bildungsprozesse im Bereich der gewerblich-technischen Fächer befasst sind. Unterhalb dieser Ebene sind die einzelnen Fachrichtungen in *Bundesarbeitsgemeinschaften (BAG)* organisiert, an denen neben Hochschullehrenden auch Lehr- und Ausbildungskräfte mitwirken, um so den Diskurs innerhalb einer Fachrichtung und die fachpolitische Interessenvertretung zu befördern. Oder, wie es die BAG Elektrotechnik-Informatik formuliert,

sie möchte eine „geistige Heimat“ sein „für alle, die über eine Fachdidaktik Elektrotechnik nachdenken und streiten wollen und sich in die Prozesse einmischen, in denen die Entscheidungen über die inneren und äußeren Bedingungen des Unterrichts in Elektrotechnik getroffen werden“ (www.bag-elektrotechnik.informatik.de). Die zentrale öffentliche Veranstaltung, wo sich Hochschulen, Schulen und Betriebe treffen, um Fragen der Berufsbildung zu diskutieren, sind die alle zwei Jahre stattfindenden *Hochschultage Berufliche Bildung*, in deren Rahmen die einzelnen Fachrichtungen bzw. Bundesarbeitsgemeinschaften zu Fachtagungen einladen. Während nun in diesem Kontext seit Jahren *Hauswirtschaft* und *Ernährung* getrennt tagen, haben sich 2011 die beiden großen Bundesarbeitsgemeinschaften Elektrotechnik und Metalltechnik zu einer gemeinsamen Fachtagung zusammengefunden und möchten nach eigenem Bekunden ihre Zusammenarbeit weiter verstärken.

Im folgenden Beitrag sollen einmal die Studienstrukturen und -bedingungen, Selbstverständnisse und Interessenlagen der einzelnen Hochschulstandorte der beruflichen Lehrerbildung für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft dargestellt werden. Aus einer solchen Gesamtschau ergeben sich möglicherweise leichter Anknüpfungspunkte für die Definition gemeinsamer Interessen und Anliegen und zur Begründung von Kommunikation und Zusammenarbeit, um diese Interessen bestmöglich umzusetzen.

Die Ausführungen stützen sich in ihrem empirischen Teil auf eine Forschungsarbeit von Kathrin Gemballa (Gemballa 2011). Zur Datenerhebung wurden Primärquellen wie Internetseiten und gedruckte Informationsmaterialien der einzelnen Studienstandorte herangezogen, des Weiteren wurden im Rahmen einer schriftlichen Erhebung die Studiengangverantwortlichen an allen Standorten befragt. Die Vorstellung der Studiengänge wird aus den elektronisch gespeicherten Informationen der entsprechenden Homepages, den Ergebnissen der schriftlichen Befragung sowie den Veröffentlichungen im Handbuch *Berufliche Fachrichtungen* (vgl. Pahl, Herkner 2010) und weiteren Literaturquellen gespeist.

2 Die berufliche Fachrichtung im Studienangebot deutscher Hochschulen

2.1 Fachzuschnitte und Studiengangbezeichnungen

Die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft wird zum jetzigen Zeitpunkt an sieben Hochschulstandorten bundesweit angeboten. Hierzu zählen die Technischen Universitäten (TU) München, Dresden und Berlin, die Universität Hamburg in Kooperation mit der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW), die Justus-Liebig-Universität Gießen, die Leibniz Universität Hannover sowie die Fachhochschule Münster im Rahmen des kooperativen Studiengangs mit der Westfälischen Wilhelms-Universität. Zum Wintersemester (WS) 2011/12 kann das Lehramtsstudium mit der Fachrichtung Ökotrophologie am Kooperationsstandort der Universität und Hochschule Osnabrück neu aufgenommen

werden. Zeitgleich wird im Gegenzug der Studiengang Technical Education in der Fachrichtung Ökotrophologie in Hannover geschlossen. Weiterhin ist im Land Nordrhein-Westfalen ein weiterer Standort an der Universität Bonn geplant.

Die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft und ihre Bezeichnung gründet sich auf Vorgaben der Kultusministerkonferenz (zuletzt in der „Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt der Sekundarstufe II (berufliche Fächer) oder für die beruflichen Schulen (Lehramtstyp 5)“ i. d. F. vom 20. 09. 2007). In welcher Vielzahl an Varianten die einzelnen Standorte in den Bundesländern das Fach benennen und zuschneiden, zeigt Tabelle 1.

Zunächst wird deutlich, dass sich vier der sieben anbietenden Bundesländer für den Weg einer einheitlichen beruflichen Fachrichtung in der gesamten Breite der Inhalte entschieden haben: Die Bundesländer Nordrhein-Westfalen, Bayern und Hamburg bieten das Studium der kompletten Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (mit kleinen Varianten der Fachbezeichnungen) an. In Sachsen wird ergänzend noch die „Lebensmittelwissenschaft“ in den Namen der Fachrichtung aufgenommen. Dagegen ist in den Bundesländern Hessen, Berlin und Niedersachsen eine Trennung der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in Fachrichtungsbereiche vollzogen, zumeist nach den Fachwissenschaften „Hauswirtschaftswissenschaft“ und „Lebensmittelwissenschaft“; lediglich eine Studienvariante der Universität Gießen akzentuiert mit dem „Nahrungsgewerbe“ keine Fachwissenschaft, sondern ein berufliches Tätigkeitsfeld.

Wägt man Pro und Kontra der beiden Wege – Fachrichtung in ihrer ganzen Breite oder Fachrichtungsbereich – ab, so spricht für eine inhaltliche Einengung und Spezialisierung die damit ermöglichte größere Tiefe der fachwissenschaftlichen Studien mit einem engeren Bezug zu den beruflichen Arbeits- und Geschäftsprozessen – freilich auch wieder nur in einem Ausschnitt des gesamten Berufsfeldes. Je nach den Entwicklungen der Berufsbildungslandschaft kann eine solche Engführung am späteren Bedarf durchaus vorbeigehen oder einen Bundesland übergreifenden Einsatz der Lehrkräfte einschränken.

In der jüngsten Reformdebatte zur beruflichen Lehrerbildung zeigte sich stellenweise ein Vorbehalt gegenüber dem Fachrichtungsbereich Hauswirtschaft. Insbesondere Vertreter der Hotel- und Gastgewerbeberufe sehen sich unter dem Dach der „Hauswirtschaft“ bzw. „Hauswirtschaftswissenschaft“ nicht zutreffend aufgehoben, was teilweise zu bemerkenswerten Konsequenzen führt; so wird beispielsweise im Bundesland Niedersachsen für die Schulen mit Ausrichtung auf das Hotel- und Gastgewerbe nur am Standort Hannover im Fach Lebensmittelwissenschaft ausgebildet. Zur Begründung kann durchaus auf eine geschlechtsspezifische, zeitversetzte Akademisierung der Lehrerausbildung in der Fachrichtung Ernährung einerseits und Hauswirtschaft andererseits verwiesen werden (vgl. Fegebank 2010, S. 575 – 581; Friese 2010, S. 314 – 315), die dazu führte und teilweise bis heute dazu

führt, dass dem hauswirtschaftlichen Bereich ein geringerer Fachlichkeitsanspruch und Professionalisierungsgrad zugemessen wird als dem Ernährungsbereich.

2.2 Studienabschlüsse/Umsetzung des Bologna-Prozesses

Neben den Abweichungen von Zuschnitten und Bezeichnungen der Studiengänge werden ein Vergleich der Angebote und ein Wechsel des Studienortes durch die Verschiedenartigkeit der akademischen Abschlüsse und die Verteilung sowie Gewichtung der Studieninhalte auf den Bachelor- und Masterstudiengang maßgeblich beeinflusst. Die Bestrebungen der Länder und Hochschulen, eine Balance zwischen pädagogischer Professionalisierung und Polyvalenz in der ersten Stufe zu erreichen, führen auch an den Ausbildungsstandorten mit dem Angebot der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft dazu, dass unterschiedliche Mischmodelle hervorgegangen sind. Einerseits zeigt sich, dass die Standorte einem *integrativen Modell* folgen, um die von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder (KMK) gestellten Voraussetzungen zur Anerkennung der Abschlüsse zu erfüllen (vgl. KMK 2005): Hier werden sowohl fachwissenschaftliche Anteile des Erst- und Zweitfaches als auch fachdidaktische, bildungswissen-

schaftliche und schulpraktische Studien in den Bachelor-Studiengang integriert. Andererseits gibt es Bestrebungen, der Forderung nach *Polyvalenz* stärker nachzukommen. So wird beispielhaft an den Standorten Gießen und in Münster (BAB-Modell) das fachwissenschaftliche Studium der Fachrichtung vollständig in der Bachelorstufe abgeschlossen. In München und Dresden wird die Fachwissenschaft nur noch zu geringen Anteilen im Master studiert. An der TU München und in Münster (BAB-Modell) wird das Studium der Fachdidaktik erst im Master aufgenommen. Die unterschiedlichen Umsetzungsformen sind das Resultat länderspezifischer Vorgaben, von denen die Hochschulen bei der Studienganggestaltung nur in einem begrenzten Rahmen abweichen dürfen. Allen Umsetzungsformen ist gemeinsam, dass mit dem Abschluss des Bachelors keine Lehrbefähigung an berufsbildenden Schulen möglich ist.

2.3 Kooperation Universität und Fachhochschule

In drei von sieben Bundesländern wird die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft im Rahmen einer Kooperation von Universität und Fachhochschule/Hochschule für Angewandte Wissenschaften angeboten. Gründe hierfür liegen kurz gesagt im Bestreben der Landespolitik, Ressourcen der Hochschulen auszuschöpfen, um Bedarfe nach Lehrkräften für die beruflichen Schulen besser als bisher zu decken. Dabei bieten sich die Fachhochschulen als Partner insbesondere für die breit abzudeckenden Fachwissenschaften im Studienaufbau an, indem sie ihr Potenzial an modernen anwendungsbezogenen Fächern einbringen (vgl. Kettschau 2010, S. 778). Als zu lösende Fragen innerhalb einer solchen Kooperation haben sich insbesondere die Verknüpfung von Fachwissenschaften und Fachdidaktik sowie die Forderung nach einer möglichst lehramtsspezifischen inhaltlichen Ausrichtung der fachwissenschaftlichen Studien herausgestellt – neben weiteren Fragen nach der Verbindung von Lehre und Forschung oder nach einer Zusammenarbeit zwischen Fachdidaktik des beruflichen und des weiteren (allgemeinbildenden) Studienfaches. Letztlich werden, so zeigen Erfahrungen aus Evaluationen und Akkreditierungen, an einen Kooperationsstandort die gleichen Forderungen gerichtet, wie sie generell an eine gute Lehrerausbildung zu stellen sind – wobei von Kooperationsmodellen zuweilen die besseren Antworten erwartet werden.

2.4 Zwischenfazit

Insgesamt ergibt sich ein uneinheitliches Bild der Verankerung der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft im Studienangebot der Hochschulen. Unterschiedliche Fachbezeichnungen und -zuschnitte erschweren die Entwicklung gemeinsamer Standards

Hochschule	Fachrichtungsbezeichnung	Studiengangbezeichnung Bachelor	Studiengangbezeichnung Master
		Abschlussgrad; Einführung	Abschlussgrad; Einführung
BAYERN Universität München	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	BA-Berufliche Bildung B. Ed.; 2008/09	MA-Berufliche Bildung, Lehramt an beruflichen Schulen M. Ed.; 2011/12
BERLIN Universität Berlin	Ernährung/ Lebensmittelwissenschaft	Lehramtsbezogener BA- Studiengang B. Sc.; 2004/05	Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen M. Ed.; 2007/08
HAMBURG Universität/ HAW Hamburg	Ernährungs- und Haushaltswissenschaften	BA-Lehramt an beruflichen Schulen B. Sc.; 2007/08	Lehramt an beruflichen Schulen M. Ed.; 2010/11
HESSEN Universität Gießen	Berufliche Fachrichtung 1: Nahrungsgewerbe Berufliche Fachrichtung 2: Hauswirtschaft	BA-Berufliche und Betriebliche Bildung B. A.; 2008/09	MA-Berufliche und Betriebliche Bildung, Lehramt an beruflichen Schulen M. A.; 2007/08
NIEDERSACHSEN I Universität Hannover	Lebensmittelwissenschaft	BA Technical Education B. Sc.; 2005/06	MA-Lehramt an berufsbildenden Schulen M. Ed.; 2008/09
NIEDERSACHSEN II Universität/Hochschule Osnabrück	Ökotrophologie	BA-Berufliche Bildung B. Sc.; 2011/12	MA-Lehramt an berufsbildenden Schulen M. Ed.; 2014/15
NORDRHEIN- WESTFALEN Universität/ Fachhochschule Münster	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	BA Berufliche und Allgemeine Bildung (BAB); BA: Berufliche und Betriebliche Bildung (BB) Zukünftig: BA für das Lehramt an Berufskollegs B. Sc.; 2005/06 ; 2011/12	MA Lehramt an Berufskollegs M. Ed.; 2007/08, 2011/12
SACHSEN Universität Dresden	Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	Lehramtsbezogener BA – BA Berufsbildende Schulen B. Ed.; 2007/08	MA-Höheres Lehramt an berufsbildenden Schulen M. Ed.; 2010/11

Tab. 1: Fachrichtungs- und Studiengangbezeichnungen an den Ausbildungsstandorten BA = Bachelor; MA = Master; B. A. = Bachelor of Arts; B. Ed. = Bachelor of Education; B. Sc. = Bachelor of Science; M. A. = Master of Arts; M. Ed. = Master of Education. Quelle: eigene Darstellung

für Studieninhalte, -aufbau und -abschlüsse. Zudem behindern ungleichzeitige Reformen auf Länderebene die Transparenz und Orientierung. Die Tatsache wiederum, dass in neun von sechzehn Bundesländern überhaupt kein Studienangebot für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft besteht, schwächt die Repräsentanz und Professionalität des Faches im Berufsbildungssystem.

Als Zwischenfazit zeigt sich eine starke Anpassung des Fachprofils an die jeweiligen Bedingungen im Bundesland und am Hochschulstandort. Diese Anpassung fällt umso stärker aus, als eine die Bundesländer übergreifende Querstruktur – im Sinne eines entwickelten konsensualen Verständnisses über Profil, Inhalte und Strukturen der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – seitens der Hochschulvertreter und -vertreterinnen fehlt. So können die Chancen einer auf KMK-Ebene etablierten beruflichen Fachrichtung, die sich auf ein weites Spektrum relevanter Berufen bezieht und für die ein entsprechender Bedarf an professionell ausgebildete Lehrkräfte an den beruflichen Schulen besteht, nicht optimal genutzt werden.

3. Studierendenzahlen in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Es besteht keine amtliche Statistik der Studierendenzahlen einzelner beruflicher Fachrichtungen im Vergleich der Hochschulen und Bundesländer. Ersatzweise greift man zurück auf Erhebungen, die seit Jahren vom Institut für Berufs- und Betriebspädagogik der Universität Magdeburg durchgeführt werden. Allerdings hat die Umstellung der Studienstrukturen auf das Bachelor- und Mastersystem die Zählung nicht einfacher gemacht, weil aufgrund der unterschiedlichen Studienmodelle und der angestrebten Polyvalenz nicht immer klar ist, ob die in einen Bachelorstudiengang eingeschriebenen Studierenden in die Zählung aufgenommen werden können. Dennoch sollen hier einige Zahlen präsentiert werden, aber mit allem Vorbehalt und nur um gewissen Trends widerzuspiegeln:

An Studierendenzahlen der Master- und Staatsexamensstudiengänge ist die *personenbezogene Fachrichtungsgruppe*, zu der neben Ernährung und Hauswirtschaft die Fachrichtungen Gesundheit und Körperpflege, Pflege sowie Sozialpädagogik gehören (Pahl, Herkner 2010), mit insgesamt knapp 2200 Studierenden fast ebenso stark wie die *gewerblich-technische Fachrichtungsgruppe* mit ca. 2400 Studierenden (WS 2010/11 – vgl. Seidel, Wemme 2011, S. 222 – 223). Innerhalb der Fachrichtungsgruppe nimmt die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft einen zahlenmäßig herausragenden Platz ein. Für das WS 2008/09 konnten über 900 Studierende gezählt werden, die in den Bachelor-, Master- als auch den traditionellen Lehramtsstudiengängen eingeschrieben waren.

Die Gesamtstudierendenzahl in den Studiengängen der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft verteilte sich im WS 2008/09 und SoSe 2011 wie folgt auf die einzelnen Standorte (Abb. 2). Die Zahlen machen deutlich, dass das Interesse zur Aufnahme eines Bachelorstudiums seitens der Studierenden vor-

handen ist. An fast allen Hochschulen ist die Zahl der Studierenden in diesem Studiengang angestiegen. Ob die Studierenden im Anschluss ebenfalls den lehramtsbezogenen Masterstudiengang anstreben, ist nicht sicher vorherzusagen. Dennoch offenbart sich nach diesem Vergleich ein stetiger Übergang von der ersten in die zweite Stufe. Trotz dieser positiven Ergebnisse kann jedoch vermutet werden, dass die Zahl der Studierenden, die voraussichtlich nach dem Masterstudiengang in die zweite Ausbildungsphase gehen, nicht ausreicht, um den Lehrbedarf in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu decken (vgl. u. a. KMK 2003, S. 55 – 59). Neben der Wiedereinführung des Studiengangs in Bonn werden daher Quer- und Seiteneinsteigermodelle in den Bundesländern weiterhin vonnöten sein. Desgleichen zeigt sich mit der Einführung des neuen kooperativen Studiengangs in Osnabrück und den positiven Vorbildern der Standorte Münster und Hamburg die Tendenz, die Fachhochschulen zukünftig stärker an der beruflichen Lehrerausbildung zu beteiligen. In Anbetracht des anhaltenden Lehrkräftebedarfs erfordert es dennoch weitere Anstrengungen seitens der Bundesländer und Hochschulen, Studierende für das

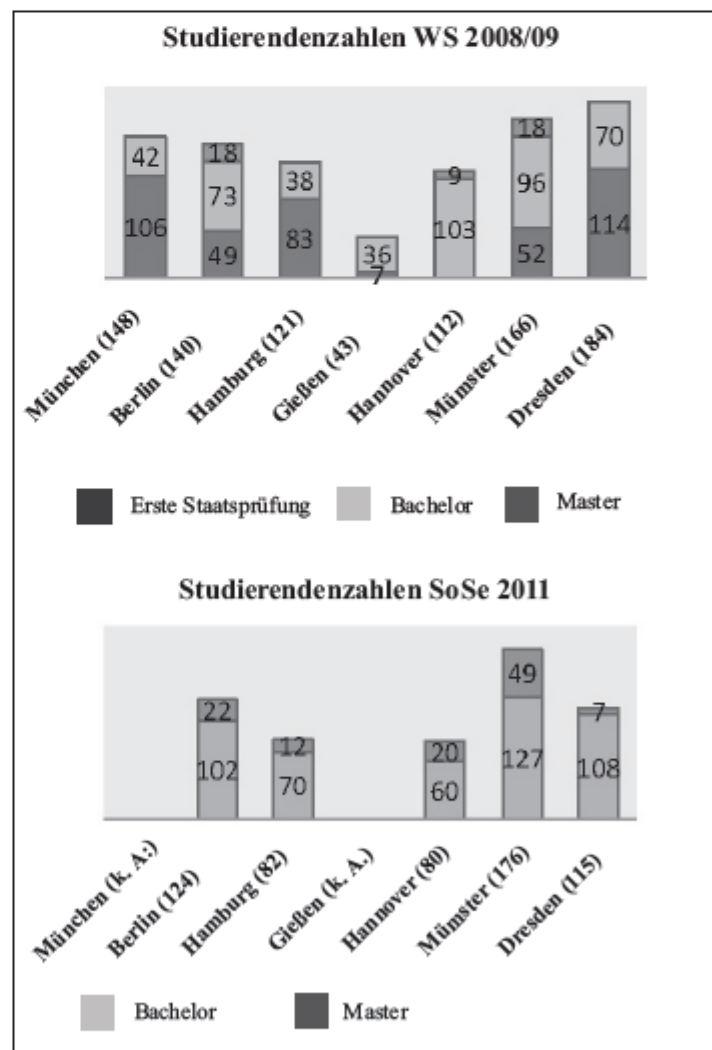


Abb. 2: Studierendenzahlen in Studiengängen der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft an den Hochschulstandorten. Quelle: eigene Darstellung und Berechnung. WS 2008/2009 auf der Datenbasis von Schröder, Stadelmann 2009, S. 216, 218; SoSe 2011: eigene Erhebung (Fragebogen), vgl. Gemballa 2011

Lehramtsstudium zu rekrutieren, ohne hierbei die pädagogische Professionalität zu vernachlässigen (vgl. Schelten 2011, S. 215 – 216).

4. Zwischen Spezialisierung und Generalisierung

4.1 Studieninhalte im Vergleich

Zur fachlichen Ausrichtung des Studienangebotes der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft gehören naturwissenschaftliche, technisch/technologische sowie sozio-ökonomische Fachinhalte, die zumeist in Orientierung an den Bezugswissenschaften Ökotrophologie, Haushalts- oder Hauswirtschaftswissenschaft(en) und Ernährungs- sowie Lebensmittelwissenschaft ausgewählt werden. Da nach den Vorgaben der KMK nur ca. 90 von insgesamt 300 Leistungspunkten für das fachwissenschaftliche Studium im Bachelor und Master vorgesehen sind, stehen die Hochschulen vor der Herausforderung einer angemessenen Reduktion der Fachinhalte, die der Breite der beruflichen Fachrichtung dennoch Rechnung trägt. Dabei geht es um Fragen nach der Gewichtung und ausgewogenen Verteilung ernährungs-/lebensmittelwissenschaftlicher und hauswirtschaftswissenschaftlicher Anteile sowie naturwissenschaftlicher, technisch/technologischer und sozio-ökonomischer Fachinhalte im Pflichtbereich. Die Studienpläne an den acht Standorten wurden daher unter Berücksichtigung dieser Frage analysiert.

Die Hochschulen Osnabrück, Hannover, Berlin und Gießen – an denen Studiengänge in Fachrichtungsbereichen angeboten werden – müssen sich insbesondere die erstgenannte Frage nicht stellen. Hier kann von einer Spezialisierung im jeweiligen Fachrichtungsbereich ausgegangen werden. Dennoch ist v. a. an der Hochschule Osnabrück und der Justus-Liebig-Universität Gießen das Bestreben erkennbar, neben der Spezialisierung Inhalte aus den jeweils anderen Wissenschaftsbereichen aufzunehmen. In Osnabrück erfolgt dies im Rahmen des Pflichtstudiums in der Bachelorstufe. Die Vertiefung der Hauswirtschaftswissenschaft ist vornehmlich im Masterstudium vorgesehen. In Gießen erfährt der Fachrichtungsbereich Hauswirtschaft bzw. Nahrungsgewerbe im Pflichtstudium eine Vertiefung. Im Wahlpflichtbereich werden hauswirtschaftswissenschaftliche sowie ernährungs-/lebensmittelwissenschaftliche Inhalte gleichermaßen berücksichtigt. Damit blicken die Hochschulen „über den Tellerrand“, was sicherlich einen Vorteil mit sich bringt, bedenkt man die vielen Schnittmengen zwischen den Fachrichtungsbereichen der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.

Bei der Betrachtung der Studienpläne derjenigen Hochschulen, welche die Fachrichtung in ihrer ganzen Breite anbieten und somit Ernährungs-/Lebensmittelwissenschaft und Hauswirtschaftswissenschaft in einer Fachrichtung vereinen, sind insbesondere die Strategien der HAW Hamburg und der Fachhochschule Münster hervorzuheben. An beiden Standorten zeichnet sich eine klare und ausgeglichene Abdeckung der Wissenschaftsbereiche ab. In Münster werden im Bachelor neben einer breiten Basis an Pflichtmodulen die Wahlpflicht-

bereiche Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft angeboten. Die Studierenden wählen im Bachelor aus den Wahlpflichtbereichen jeweils zwei Module, im Master jeweils ein Modul. Darüber hinaus haben die Lehramtsanwärter/-innen die Möglichkeit, das Studium der Ernährungs- oder Hauswirtschaftswissenschaft zu vertiefen. In Hamburg wird die klare Verteilung auf die Wissenschaftsbereiche v. a. in der zweiten Stufe deutlich. Die Einführungsmodule der „Humanernährung I“, „Lebensmittelmikrobiologie I“ und der „Haushaltswissenschaft I“ sind verpflichtend zu studieren. Den Studierenden wird es im Wahlpflichtbereich freigestellt, welchen Schwerpunkt sie bilden wollen.

Die Analyse der Pflichtmodule im Bachelor- und Masterstudiengang hatte zum Ergebnis, dass nahezu für alle fachbezogenen Studienstandorte und Studiengänge ein relativ ähnlicher Verlauf der Gewichtung naturwissenschaftlicher, technisch/technologischer und sozioökonomischer Fachinhalte zu verzeichnen ist. Dabei wurde den technisch/technologischen Fachinhalten zumeist die geringste Beachtung geschenkt. Naturwissenschaftliche Studienmodule nehmen nahezu an allen Standorten den größten Stellenwert ein. Im Vergleich hierzu werden sozio-ökonomische Fachinhalte weniger stark berücksichtigt. Beispielhaft für die Pflichtmodule im Bachelorstudiengang wird mit der folgenden Abbildung verdeutlicht, dass trotz der zu beobachtenden Parallelität zwischen den Standorten dennoch Unterschiede existieren. So zeigt sich, dass in München knapp 30 Prozent der Leistungspunkte, die verpflichtend zu studieren sind, dem technisch/technologischen Fachbereich zukommt. In Münster sind es dagegen ca. zehn Prozent. Die Berücksichtigung sozio-ökonomischer Inhalte erfolgt hingegen in Hamburg und Münster zu mehr als 30 Prozent, in München stattdessen nur zu 15 Prozent (siehe Abbildung auf der nächsten Seite).

Um eine bundesweite Einsetzbarkeit des künftigen Lehrpersonals in der Breite des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft zu sichern, sollte es das Ziel sein, ein ausgewogenes Verhältnis der angesprochenen Wissenschaftsbereiche im Rahmen des Curriculums zu schaffen. Um dies zu erreichen, wäre eine größere Übereinstimmung bei der Gestaltung der Pflichtkataloge – mit einer stärkeren Ausgewogenheit der Fachinhalte und Verringerung der teilweise vorzufindenden Diskrepanzen – wünschenswert. Einerseits kann es den Studierenden dadurch erleichtert werden, den Hochschulstandort zu wechseln. Andererseits steigen hiermit die bundesweite Einsetzbarkeit und die Transparenz der curricularen Gestaltung. Neben der Vermittlung einheitlicher Grundlagen an den einzelnen Ausbildungsorten kann eine wünschenswerte Profilbildung weiterhin durch die hochschulspezifische Gestaltung der Wahlpflichtbereiche ermöglicht werden.

4.2 Profildomänen im Studium der Fachwissenschaft und Fachdidaktik

An fast allen Standorten stehen die Profildomänen des Studiums der Fachwissenschaft und Fachdidaktik im engen Zu-

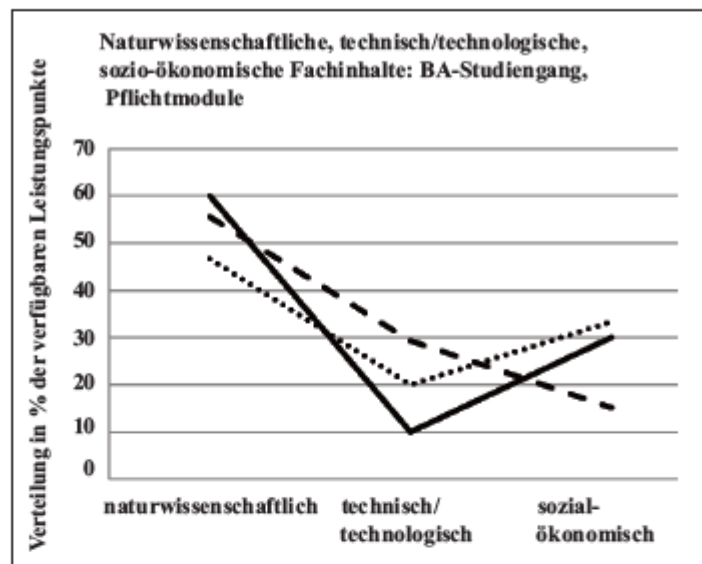


Abb. 3: Gewichtungen der Fachinhalte im Pflichtbereich an ausgewählten Studienstandorten. Quelle: eigene Darstellung

sammenhang mit den an den Fakultäten bzw. Fachbereichen (Tabelle 2) angesiedelten Professuren, Abteilungen und sonstigen angebotenen Studiengängen. Die jeweiligen Schwerpunkte werden im Folgenden vorgestellt.

Für die Aus- und Weiterbildung von Lehrkräften wurde an der TU München zum 1. Oktober 2009 die School of Education gegründet. Die Fakultät widmet sich allein der Lehrerbildung und ist für die Studiengangkoordination verantwortlich. Kernpunkte des fachwissenschaftlichen Studiums liegen nach

dem Modulhandbuch im Bereich Lebensmitteltechnologie, Gerätetechnik sowie der Reinigungs- und Desinfektionstechnologie. Darüber hinaus kommt dem Thema der nachhaltigen Ernährung/Ernährungsökologie ein besonderer Stellenwert zu.

In Berlin sind die Fakultäten Verkehrs- und Maschinensysteme, Mathematik und Naturwissenschaften sowie Prozesswissenschaften an der fachwissenschaftlichen Ausbildung der Fachrichtung Ernährung/Lebensmittelwissenschaft beteiligt. Kernbereiche sind auf den Gebieten der Lebensmitteltechnologie, -technik und Lebensmittelqualität erkennbar. Mit der Kombination erziehungswissenschaftlicher, fachdidaktischer Anteile und eines berufsfelderschließenden Moduls werden die Studierenden in Fragen der Erziehung, Bildung und Schule eingeführt. Fachdidaktische Studienanteile, für deren Vermittlung das Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre zuständig ist, sind überwiegend im Masterstudiengang angesiedelt.

Das Studium der Fachwissenschaft in Hamburg liegt vorwiegend im Zuständigkeitsbereich des Departments Ökotoxikologie der Fakultät Life Sciences der Hochschule für angewandte Wissenschaften. Die Profilstärke des Studienangebotes für die Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften ist nach der Befragung in den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung, des Qualitäts- und Hygienemanagements zu finden. Die Fachdidaktik für diesen Studiengang wird durch die Professur für Berufspädagogik – Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaft am Institut für Berufs- und Wirtschaftspädagogik der Universität Hamburg vertreten. Ein herausragender Lehr- und Forschungsschwerpunkt der Fachdidaktik liegt seit Längerem auf dem Thema „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.

Das Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement der Universität Gießen bietet das fachwissenschaftliche Studium der beruflichen Fachrichtung Hauswirtschaft an. Lehrschwerpunkte sind: Theorien und Modelle des Privathaushalts, Armutsforschung sowie räumliche und technische Bedingungen des Alltagslebens und der Versorgung. Desgleichen werden Themen der Ernährungsaufklärung, -beratung und Gesundheitsförderung integriert. Das fachwissenschaftliche Studium der Fachrichtung Nahrungsgewerbe am Institut für Ernährungswissenschaft ist ebenfalls breit ausgerichtet. Grundlagen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft werden um Themen aus den Bereichen der Agrar- und Ernährungswirtschaft, des betrieblichen Produktionsmanagements und um Aspekte des Ernährungs-

	Hochschule/Fakultät bzw. Fachbereich/Institut	
	Fachwissenschaft	Fachdidaktik
München	Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Fakultät Ernährung, Landnutzung und Umwelt (i.d. Fakultät für Sport- und Gesundheitswissenschaft)	TUM School of Education: Fachgebiet für Fachdidaktik Life Sciences
Berlin	Fakultäten: Verkehrs- und Maschinensysteme/ Mathematik und Naturwissenschaften/ Prozesswissenschaften	Fakultät Geisteswissenschaften/ Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre
Hamburg	Fakultät Life Sciences: Studiendepartement Ökotoxikologie der HAW/ Fakultät Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften der Universität	Fakultät für Erziehungswissenschaft, Psychologie und Bewegungswissenschaft/ Fachbereich Erziehungswissenschaft, Berufliche Bildung und Lebenslanges Lernen: Institut für Berufs- und Wirtschaftspädagogik
Gießen	Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement: Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und der Verbrauchsforschung (Hauswirtschaft)/ Institut für Ernährungswissenschaft (Nahrungsgewerbe)	Fachbereich Sozial- und Kulturwissenschaften/ Institut für Erziehungswissenschaft: Berufspädagogik/ Didaktik der Arbeitslehre
Hannover	Naturwissenschaftliche Fakultät: Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung	Naturwissenschaftliche Fakultät: Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung
Osnabrück	Hochschule Osnabrück: Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur	Hochschule Osnabrück: Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur
Münster	Fachhochschule Münster: Fachbereich Ökotoxikologie – Facility Management	Fachhochschule Münster/ Zentrale wissenschaftliche Einrichtung: Institut für Berufliche Lehrerbildung
Dresden	Fakultät Mathematik und Naturwissenschaften/ Fakultät Maschinenwesen/ Fakultät Erziehungswissenschaften: Institut für Berufliche Fachrichtungen	Fakultät Erziehungswissenschaften: Institut für Berufliche Fachrichtungen

Tab. 2: Institutionelle Zuständigkeiten für das Studium der Fachwissenschaft und -didaktik. Quelle: eigene Darstellung.

und Verbraucherverhaltens sowie der Gesunderhaltung und Ernährungstherapie ergänzt. Das Studium der Fachdidaktik ist ein Bestandteil der Arbeits-, Berufs- und Wirtschaftspädagogik. An der Professur Berufspädagogik/Didaktik der Arbeitslehre werden Fragen der Professionalisierung, Kompetenz- und Qualitätsentwicklung übergreifend für die personenbezogenen Dienstleistungsberufe bearbeitet.

In *Hannover* ist das fachwissenschaftliche Studium ausschließlich für Lehramtsstudierende konzipiert und wird vom Institut für Lebensmittelwissenschaft und Humanernährung der Naturwissenschaftlichen Fakultät angeboten. Den Kern bilden die Fächer Lebensmitteltechnologie, Ernährungsphysiologie und Humanernährung sowie Lebensmittelsicherheit und -qualität. Die Durchsicht des Modulkatalogs zeigt, dass im Wahlpflichtbereich Bezüge zur Berufsarbeit der zukünftigen Klientel hergestellt werden, z. B. mit Themen wie „Getreide-, Back- und Süßwarenherstellung“. Die organisatorische Zuordnung der Fachdidaktik zu der Fachwissenschaft führt zu einer engen Verknüpfung der beiden Studienbereiche.

Der Hauptfachstudiengang Ökotrophologie wird an der Hochschule *Osnabrück* seit 1986 gemeinsam mit den Studiengängen Landwirtschaft, Landschaftsentwicklung und des Gartenbaus angeboten. Die eingeführten Studienschwerpunkte „Information, Beratung und Bildung“ finden sich auch im Konzept des Teilstudiengangs Lehramt an berufsbildenden Schulen wieder, der ab dem WS 2011/12 angeboten werden soll. Fast die Hälfte der angebotenen Module wird speziell für das Lehramt konzipiert (z. B. „Ausgewählte Rechtsfragen“, „Hauswirtschaftliches Dienstleistungsmanagement“) – somit können die Veranstaltungen auf die Verwendungsbezüge der Lehramtsstudierenden abgestellt werden. Für die Aufgaben der Fachdidaktik in Lehre und Forschung wird eine Professur an der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur neu besetzt, d. h. hier besteht eine unmittelbare institutionelle Zusammengehörigkeit von fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Studienanteilen.

In *Münster* werden am Fachbereich Oecotrophologie/Facility Management verschiedene Studiengänge auf Bachelor- und Masterlevel angeboten. Das inhaltlich umfangreiche Angebot, an dessen Umsetzung ca. 19 Professuren beteiligt sind, wird im Rahmen des gestuften Lehramtsstudiengangs dazu genutzt, die berufliche Fachrichtung in ihrer gesamten Breite abzudecken. Im fachwissenschaftlichen Studium erhalten insbesondere Themen der nachhaltigen Entwicklung mit Bezug zu unterschiedlichen Segmenten der Ernährungswirtschaft sowie der hauswirtschaftlichen und personenorientierten Dienstleistungen einen besonderen Stellenwert. Am Standort werden die Lehrveranstaltungen mehrheitlich gemeinsam für Studierende aller Studiengänge des Fachbereichs Oecotrophologie durchgeführt. Herausragend ist die Beteiligung der Lehramtsstudierenden an Forschungsfragen zur Nachhaltigkeitsthematik. Die Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist am Institut für Berufliche Lehrerbildung verankert; hier werden aktuell u. a. Fragestellungen der beruflichen Bildung für eine nachhaltige Entwicklung bearbeitet.

Das an der TU *Dresden* angebotene Studium der insgesamt sieben beruflichen Fachrichtungen ist in einem eigenen Institut – dem Institut für Berufliche Fachrichtungen – untergebracht. Für das fachwissenschaftliche Studium der Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft ist das Konzept der Berufsfeldlehre und -didaktik hervorzuheben. Normgebend sind hier die drei Kernbegriffe der „Wissenschafts-, Berufs- und Lernorientierung“ (vgl. Fegebank 2004, S. 88 ff.; 2010, S. 581 – 584). Zum einen werden naturwissenschaftliche, lebensmitteltechnische und -technologische und sozial-ökonomische Grundlagen in der Verantwortung der Fakultät Mathematik und Naturwissenschaften, der Fakultät Maschinenwesen und der Fakultät Erziehungswissenschaften vermittelt. Zum anderen werden speziell auf die Berufsarbeit bezogene Themen seitens des Instituts für Berufliche Fachrichtungen in das Studium einbezogen und didaktisch aufbereitet.

5. Fazit und Ausblick

Zusammenfassend konnte verdeutlicht werden, dass es in Deutschland grundsätzlich zwei Wege gibt, Studiengänge für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft anzubieten; und zwar (1) das Modell der *Fachrichtung in ihrer Breite* mit Studien zu Ernährung und Hauswirtschaft in *einem* Studiengang und (2) das Modell des *Fachrichtungsbereiches* mit Schwerpunktstudien zu entweder Ernährung/Lebensmittel oder Haushalt/Hauswirtschaft. Die Entscheidung für Fachrichtungsbereiche impliziert eine größere Spezialisierung/fachliche Tiefe, schränkt aber im Portfolio der so ausgebildeten Lehrkräfte die Breite des Berufsfeldes, für das sie qualifiziert sind, entsprechend ein, und erschwert ihnen möglicherweise den Wechsel in ein anderes Bundesland. Erkennbar wird deshalb die Bemühung der Hochschulen, insbesondere den Pflichtbereich der fachwissenschaftlichen Studien bei beiden Wegen breit anzulegen. Hier lassen sich Gemeinsamkeiten zwischen den Studienstandorten erkennen. Im Sinne eines möglichen Kerncurriculums für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft wäre hieran anzuknüpfen.

Andererseits hebt sich jede der vorgestellten Hochschulen aufgrund besonderer Profilkerns hervor. Trotz des Strebens nach Einheitlichkeit im Sinne des Bologna-Prozesses kann es daher nicht das Ziel sein, diese Herausstellungsmerkmale aufzuweichen. Stattdessen ist die Aufgabe darin zu sehen, die unterschiedlichen Erkenntnisse der Wissenschaft durch die Zusammenarbeit in Forschung und Lehre auszubauen, ohne dass hiermit ein Profilverlust verbunden wird. Hierbei fällt als Gemeinsamkeit auf, dass es neben den Hochschulen in Hamburg, Münster und Osnabrück auch in München und Berlin Lehr-/Forschungsschwerpunkte zum Thema nachhaltige Entwicklung bzw. Bildung für eine nachhaltige Entwicklung gibt. Beiträge hierzu akzentuieren Herausforderungen in Arbeits- und Geschäftsprozessen im Berufsfeld, Gestaltungen von Rahmencurricula für die fachspezifische Berufsausbildung oder innovative Ansätze einer fachbezogenen Nachhaltig-

keitsdidaktik. Das Thema der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung hat damit durchaus das Potenzial, die Kooperationen innerhalb der Fachrichtung zu verstärken, wie an der bereits bestehenden engen Zusammenarbeit zwischen den Standorten Hamburg, Osnabrück und Münster deutlich wird.

Die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung bewegt sich zwischen den Polen der Fachwissenschaft und den Bildungswissenschaften, denen sie in vielen Fällen auch institutionell zugeordnet ist. Hierdurch erfährt sie einen mehr oder weniger engen Anschluss an erziehungswissenschaftliche bzw. berufspädagogische Lehrstandards und Forschungsdiskurse. Als Referenzrahmen ist das „Basiscurriculum für das universitäre Studienfach Berufs- und Wirtschaftspädagogik“ von Relevanz (Sektion BWP 2003), das in zwei von fünf Modulen ausdrücklich Fragen der beruflichen Didaktik akzentuiert. Diese sollen durch „fachdidaktische Lehrveranstaltungen“ ergänzt werden, die „fachrichtungs- bzw. berufsfeldbezogen auszugestaltet sind“ (a. a. O., S. 8). Hierzu allerdings ist der Diskurs innerhalb unserer Fachrichtung noch offensichtlich in den Anfängen (als Lehrwerk i. e. S. liegt lediglich vor Fegebank 2004). Vielfältige Forschungs- und Entwicklungsarbeiten zu Fragen der beruflichen Bildung in der Domäne Ernährung und Hauswirtschaft sind in Fachzeitschriften, Modellversuchsschriften, Verbandskontexten, Beiträgen zu Sammelbänden oder in grauer Literatur veröffentlicht – eine tiefer gehende Rezeption dieser Beiträge, die Entwicklung gegenseitiger Bezugnahmen und eines aufbauenden, gemeinsamen Diskurses in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft sind jedoch bisher kaum zu erkennen. Zudem spiegeln sich hier teilweise recht unterschiedliche Kontexte, in denen die fachbezogene berufliche Didaktik steht – wodurch sich teilweise eher Zentrifugalkräfte als Konzentrationen auf das Gemeinsame entwickeln. Demgegenüber wäre zukünftig ein systematischerer Diskurs zu fachdidaktischen Fragen in der ganzen Breite und Tiefe des beruflichen Faches bzw. Berufsfeldes wünschenswert, bei dem man sich gegenseitig wahrnimmt, aufeinander bezieht und stützt als Mitglieder einer Domäne.

Quellenverzeichnis

- Autorengruppe Bildungsberichterstattung (2010) (Hrsg.): Bildung in Deutschland 2010. W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld.
- Edelstein, W.; de Haan, G. (2003): Von Schlüsselkompetenzen zum Curriculum. Lemkonzepte für eine zukunftsfähige Schule. 5. Empfehlung der Bildungskommission der Heinrich-Böll-Stiftung, Berlin.
- Fegebank, B. (2004): Berufsfeldlehre Ernährung und Hauswirtschaft. Schneider Verlag Hohengehren, Baltmannsweiler.
- Fegebank, B. (2010): Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In: Pahl, J.-P.; Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. V. W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld. S. 575 – 587.
- Friese, M. (2010): Didaktisch-curriculare Aspekte für Fachrichtungen und Fachrichtungsbereiche personenbezogener Dienstleistungsberufe. In: Pahl, J.-P.; Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. V. W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld. S. 311 – 327.
- Gemballa, K. (2011): Lehrerbildung für das berufliche Schulwesen in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Umsetzungsstrategien im Kontext aktueller Reformprozesse. Masterarbeit am Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster (unveröffentlicht).
- Kettschau, I. (2010): Fachrichtungsbereich Hauswirtschaft. In: Pahl, J.-P.; Herkner, V. (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld. S. 772 – 780.
- KMK/Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland (1973) (Hrsg.): Rahmenvereinbarung der Kultusministerkonferenz zur Ausbildung der Lehrer für das berufliche Schulwesen vom 5. Oktober 1973.
- KMK (1995) (Hrsg.): Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt der Sekundarstufe II (berufliche Fächer) oder für die beruflichen Schulen (Lehramtstyp 5). Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 12.05.1995.
- KMK (2003) (Hrsg.): Lehrereinstellungsbedarf und -angebot in der Bundesrepublik Deutschland. Modellrechnung 2002 – 2015. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.05.2003. Dokumentation Nr. 169 – Sept. 2003. http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2003/2003_09_01-Lehrerbedarf-BRD-02-2015.pdf. (28.06.2011)
- KMK (2005) (Hrsg.): Eckpunkte für die gegenseitige Anerkennung von Bachelor- und Masterabschlüssen in Studiengängen, mit denen die Bildungsvoraussetzungen für ein Lehramt vermittelt werden. (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 02.06.2005). <http://www.akkreditierungsrat.de/index.php?id=39>. (15.05.2011)
- KMK (2007) (Hrsg.): Rahmenvereinbarung über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt der Sekundarstufe II (berufliche Fächer) und für die beruflichen Schulen (Lehramtstyp 5). (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 12.05.1995 i. d. F. vom 20.09.2007). http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/1995/1995_05_12-RV-Lehramtstyp5.pdf. (23.04.2011)
- Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (o. J.) (Hrsg.): Das Berufskolleg in Nordrhein-Westfalen. Bildungsgänge/Abschlüsse. URL: <http://www.berufsbildung.nrw.de/cms/das-berufskolleg-in-nordrhein-westfalen/bildungsgaenge-abschluesse/> (26.06.11)
- Pahl, J.-P.; Herkner, V. (2010) (Hrsg.): Handbuch Berufliche Fachrichtungen. V. W. Bertelsmann Verlag, Bielefeld.
- Schelten, A. (2011): Ausstieg aus dem Lehramtsstudium für berufliche Schulen nach dem Bachelor? In: Zeitschrift des Bundesverbandes der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen (BLBS) (Hrsg.): Die berufsbildende Schule (BbSch) 63 (2011) 7/8. Berlin. S. 215 – 216.
- Schröder, B.; Stadelmann, J. (2009): Zehn Jahre Bologna – quo vadis Studium zum/zur Berufsschullehrer/in? In: Zeitschrift des Bundesverbandes der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen (BLBS) (Hrsg.): Die berufsbildende Schule (BbSch) 61 (2009) 7/8. Berlin. S. 251 – 221.
- Sektion Berufs- und Wirtschaftspädagogik (BWP) der Deutschen Gesellschaft für Erziehungswissenschaft (2003) (Hrsg.): Basiscurriculum für das universitäre Studienfach Berufs- und Wirtschaftspädagogik. Jena.

Prof. Dr. Irmhild Ketschau (kettschau@fb-muenster.de)

Kathrin Gemballa, Wiss. Mitarbeiterin

(k.gemballa@fb-muenster.de)

Institut für Berufliche Lehrerbildung ■ Fachhochschule Münster

48149 Münster