

Vertretung der fachbezogenen Lehrkräftebildung gestärkt

Julia Kastrup, Irmhild Ketschau

Im September 2014 gründete sich in Münster die „Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft“ – so der offizielle Name. Mit dem Beschluss zur Satzung und der Wahl eines Leitungsteams wurden die Voraussetzungen für eine kontinuierliche Zusammenarbeit und wirksame Interessenvertretung geschaffen. Kernauftrag ist die Vertretung der Lehrkräftebildung für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft, welche geordnet durch Vorgaben der Kultusministerkonferenz an Hochschulen in sieben Bundesländern erfolgt.

Einführung

Bereits bei den 17. Hochschultagen Berufliche Bildung, die im März 2013 an der Universität Duisburg-Essen stattfanden, wurde das Ziel formuliert und diskutiert, für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft einen eigenen Interessenverband, ähnlich wie er für andere berufliche Fachrichtungen besteht, zu gründen. Im Laufe der Zeit bekundeten mehr als 40 Personen Interesse an diesem Vorhaben – neben Vertreterinnen und Vertretern der Hochschulstandorte waren dies insbesondere auch Fachleitungen und Vertretungen von Studienseminaren.

Zunächst bestand jedoch der Bedarf, sich über mögliche gemeinsame Interessen und Arbeitsvorhaben, die Ziele und Zwecke sowie den Organisationszuschnitt auszutauschen. Dies geschah im Rahmen mehrerer Tagungen, so im Oktober 2013 an der Universität Paderborn und im April 2014 an der Technischen Universität Berlin (vgl. Gemballa-Witych & Kastrup 2014). Im September 2014 kam es dann bei einer Mitgliederversammlung am Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster zur formellen Gründung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Die 15 Gründungsmitglieder vertraten nahezu alle Standorte beruflicher Lehrerbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in Deutschland. Nach einer knapp zweijährigen Gründungsmoderation durch Professorin Irmhild Ketschau vom Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster wurden nunmehr Dr. Julia Kastrup, Universität Hamburg, und Dr. Alexandra Brutzer, Universität Gießen, zum Leitungsteam gewählt. Unterstützt wird es durch einen Beirat zur Nachwuchsförderung, vertreten durch Nicole Fritsche und Julia Hirsch von der Universität Paderborn.

Aufgaben und Ziele

Die Bundesarbeitsgemeinschaft versteht sich als Vertretung der Berufsbildung und insbesondere der beruflichen Lehrerbil-

dung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Dieses ist ein Novum, weil bisherige Vereinigungen entweder den Fokus auf die Lehrerbildung für die allgemeinbildenden Schulen legen („Haushalt in Bildung und Forschung“ e.V.) oder, wie die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (DGH) bzw. die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), jeweils einen der beiden Sektoren zum Thema machen. In der beruflichen Lehrerbildung, den beruflichen Schulen und im dadurch definierten Berufsfeld besteht allerdings die Klammer zwischen Ernährung und Hauswirtschaft – dem durch die Kultusministerkonferenz festgelegten Berufsfeld (KMK 2013) werden knapp 30 Berufe des Nahrungsgewerbes, Nahrungsgewerkes, des Gastgewerbes sowie der personenbezogenen Dienstleistungen zugeordnet. Der überwiegende Teil dieser Berufe ist dual, d. h. Schule und Betrieb bilden gemeinsam aus. Diese Berufe werden nach den Vorschriften des Berufsbildungsgesetzes geregelt, und in ihnen wird somit bundesweit einheitlich ausgebildet. Die schulischen Rahmenlehrpläne werden durch die Kultusministerkonferenz auf einem einheitlichen Standard gehalten und mit den betrieblichen Ausbildungsrahmenplänen abgestimmt.

Somit besitzt die Fachrichtung eine fest umrissene bildungspolitische Bedeutung; ausgehend von den Strukturen und Erfordernissen in der Berufs- und Arbeitswelt ist sie bundesweit normiert und im Berufsbildungssystem rechtsgültig verankert – ein fachpolitisch betrachtet hohes Gut, das in dieser Form im allgemeinbildenden Schulwesen für die Fächer der Ernährungs- und Verbraucherbildung nicht gegeben ist.

In diesem bundesweiten Handlungsfeld bestehen der Bedarf und das Erfordernis einer gemeinsamen Plattform und Interessenvertretung der Verantwortlichen in Hochschule, Schule und Betrieb. Es kommt darauf an, sich standardgemäß zu organisieren und zu artikulieren, um als Akteur der beruflichen Bildung wahrgenommen zu werden, um gemeinsam mit anderen Entwicklungen und zu gestalten und zu der Verantwortung für die Fachrichtung gerecht zu werden. Besonderes Augenmerk muss auf die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses gelegt werden, um einen wesentli-

chen Beitrag zur Sicherung der Standorte, zur fachlichen Weiterentwicklung der Disziplin und der Studiengänge zu leisten und die akademische Repräsentanz der beruflichen Didaktik der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft durch profilierte Vertretung zu gewährleisten.

Deshalb haben die Fachvertreterinnen und Fachvertreter sich in einer Bundesarbeitsgemeinschaft für die Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zusammengeschlossen und damit einen vergleichbaren Organisationsstandard geschaffen wie die Nachbarfachrichtungen – zum Beispiel die Bundesarbeitsgemeinschaften für Berufsbildung in den Fachrichtungen Bautechnik, Holztechnik sowie Farbtechnik und Raumgestaltung oder den Fachrichtungen Elektrotechnik, Informationstechnik, Metalltechnik und Fahrzeugtechnik.

Mit ihrer am 19.09.2014 in Münster verabschiedeten Satzung stellt sich die Bundesarbeitsgemeinschaft Ernährung und Hauswirtschaft (so die Kurzbezeichnung) in den Kontext der Nachbarfachrichtungen und generell der Organisation der Berufsbildung und wird zukünftig in dem übergeordneten Trägerverein „Arbeitsgemeinschaft Berufliche Bildung e.V. – Hochschule, Betrieb und Schule“ mitwirken.

Der folgende Auszug aus der Satzung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft informiert über Ziele und Zwecke der Bundesarbeitsgemeinschaft:

„Zweck der Bundesarbeitsgemeinschaft ist die Förderung der Berufsbildung und der Wissenschaft und Forschung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft sowie benachbarter Felder. Dieser Zweck wird insbesondere verwirklicht durch

- den überregionalen Austausch von Erfahrungen und Ergebnissen zwischen den Bildungseinrichtungen sowie zwischen beruflicher Bildungspraxis, Lehrkräftebildung, Forschung und Bildungsverwaltung
- die Förderung von Forschung und Praxis für Studium und Lehre in der beruflichen Fachrichtung durch Unterrichts- und Ausbildungsanalysen, neue Gestaltung von Inhalten, Methoden und Medien
- Förderung und Unterstützung des wissenschaftlichen Nachwuchses
- Mitwirkung bei der Gestaltung von Curricula für Berufsausbildungen im Berufsfeld
- Mitwirkung in der Entwicklung von Standards für die Lehramtsausbildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft
- die Fort- und Weiterbildung von schulischem und außerschulischem Lehrpersonal über Angebote, z. B. im Rahmen von Fachtagungen, Beteiligung an Veröffentlichungen u. ä.
- Mitwirkung an der Entwicklung und Verbreitung von innovativen Materialien/Multimedia für berufliches Lernen
- die Veröffentlichung einschlägiger Literatur (Didaktik beruflichen Lernens, Qualifikationsforschung, Ergebnisse aus Modellversuchen usw.), soweit diese die berufliche

Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft und ihre flankierenden Bereiche betrifft

- die Veröffentlichung von Empfehlungen und Statements zu allgemeinen Fragen und Problemen beruflicher Bildung und insbesondere zu der Ausbildung von Lehr- und Ausbildungskräften in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.“

Die Bundesarbeitsgemeinschaft hat sich außerdem mit der Satzung darauf verständigt, dass Mitglieder Hochschullehrende, Lehr- und Ausbildungskräfte, Mitglieder von Studienseminaren sowie Studierende der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (bzw. einschlägiger Studiengänge mit länderspezifischen Bezeichnungen) werden können, deren Aufgabengebiete Lehre und Forschung bzw. Unterricht und Ausbildung im Rahmen der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft und benachbarter Disziplinen sind.

Situation an den Hochschulen

In sieben Bundesländern und an zehn Standorten werden Lehrkräfte für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft ausgebildet, davon sind mittlerweile vier Standorte kooperativ aufgestellt, d. h. Universitäten und (Fach-)Hochschulen bieten die Studiengänge gemeinsam an. Die Analyse der Situation zeigt positive Trends ebenso wie sie Grund zur Besorgnis gibt.

Zum einen kann die Ausbildung in (nur) sieben Bundesländern letztlich nicht zufriedenstellen angesichts eines bundesweit bestehenden Berufsfeldes. So kommt es immer wieder zu Engpässen und Suche nach qualifizierten Lehrkräften über die Ländergrenzen. Zudem weist die Fachrichtung innere Spannungen auf, die aus der Zusammenschau der beiden Bereiche „Ernährung“ und „Hauswirtschaft“ resultieren. Diese ist praktisch und bildungspolitisch durchaus nicht überall akzeptiert. So zeigen sich einzelne Branchen kritisch, zum Beispiel fällt es dem Gastgewerbe schwer, sich mit der Bezeichnung „Hauswirtschaft“ zu identifizieren. Vereinzelt ist die Fachrichtung aus diesen Gründen zweigeteilt (Niedersachsen) oder wird nur mit den Schwerpunkten Ernährung und Lebensmittel konstruiert, während die Hauswirtschaft ersatzlos entfällt (Berlin).

Der anstehende Generationswechsel bei den professionsstiftenden Professuren bzw. Akademischen Stellen für Berufliche Didaktik bzw. Fachdidaktik ist an allen Standorten ein Thema und derzeit überall noch offen. In den nächsten Jahren wird sich dadurch ein komplett neues Bild der verantwortlichen Akteurinnen und Akteure und möglicherweise auch der Zuschnitte von Forschungsschwerpunkten und Studiengängen ergeben. Um in diesen Wandlungsprozessen die übergeordneten Interessen der Fachrichtung als Ganze zu vertreten, war die Gründung und Etablierung der Bundesarbeitsgemeinschaft ein Gebot der Stunde. Nur durch Austausch, Zusammenarbeit und gemeinsame Interessenartikulation können gemeinsame Anliegen formuliert und mit Nachdruck vertreten werden.

Tab. 1: Studium der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in Deutschland. Quelle: eigene Zusammenstellung (vgl. Gemballa 2014)

Bundesland/Hochschule(n)	Fachrichtungsbezeichnung
1 BAYERN Technische Universität München	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
2 BERLIN Technische Universität	Ernährung/Lebensmittelwissenschaft
3 HAMBURG Universität/HAW Hamburg	Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
4 HESSEN Universität Gießen	Ernährung und Hauswirtschaft
5 NIEDERSACHSEN (I) Universität Hannover	Lebensmittelwissenschaft
6 NIEDERSACHSEN (II) Fachhochschule/Universität Osnabrück	Ökotrophologie
7 NORDRHEIN-WESTFALEN (I) Universität Bonn	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Zweifach: Lebensmitteltechnologie oder Wirtschafts- und Sozialwissenschaften)
8 NORDRHEIN-WESTFALEN (II) Fachhochschule/Universität Münster	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
9 NORDRHEIN-WESTFALEN (III) Universität Paderborn/Hochschule Ostwestfalen-Lippe Lemgo	Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Zweifach: Lebensmitteltechnologie)
10 SACHSEN Technische Universität Dresden	Lebensmittel-, Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

Arbeitsgruppen zu aktuellen Fragestellungen

Dieses Anliegen soll auch über die Zusammenarbeit der Mitglieder in inhaltlich ausgerichteten Arbeitsgruppen unterstützt werden. Ziel ist es, aktuelle Fragestellungen des Berufsfeldes und der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft zu diskutieren, gemeinsam daran zu arbeiten und zu forschen. Deshalb wurden mithilfe einer onlinegestützten Erhebung unter den derzeitigen Mitgliedern der Bundesarbeitsgemeinschaft Themen herausgearbeitet, zu denen Arbeitsgruppen gebildet werden können, deren Mitglieder kontinuierlich zusammenarbeiten. Auf diese Weise wird erreicht, dass

sich die Mitglieder entsprechend ihren Erfahrungen und Interessen einbringen können. Gleichzeitig wird eine überregionale Zusammenarbeit und Vernetzung gefördert. Derzeit haben sich drei Arbeitsgruppen konstituiert.

Arbeitsgruppe „Weiterentwicklung der Fachdidaktik“

In dieser Arbeitsgruppe steht die Weiterentwicklung der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft im Fokus.

Die Arbeitsgruppe hat sich dabei zunächst auf die folgenden Arbeitsfelder geeinigt, die es sukzessive zu bearbeiten gilt:

1) Definition und Verständnis

Auf der Grundlage einer umfassenden Literaturrecherche und -analyse befasst sich die Arbeitsgruppe mit einer begrifflichen Verortung der Begriffe Didaktik, Fachdidaktik, Berufliche Didaktik, Berufsfelddidaktik und Lernfelddidaktik. Die verschiedenen Definitionen sollen systematisiert und im Hinblick auf ihre Relevanz für die Weiterentwicklung der Fachdidaktik bewertet und erläutert werden.

2) Grundsatzfrage nach dem Standort der Fachdidaktik

Die Fachdidaktik steht in der wissenschaftlichen Diskussion häufig in einem Spannungsfeld zwischen Fachwissenschaft und Erziehungswissenschaft. Die Standortfrage der Fachdidaktik wird auch innerhalb der Arbeitsgruppe konträr diskutiert. Der diskursive Austausch hierzu verfolgt u. a. die Ziele, Transparenz und Verständnis für die unterschiedlichen Positionen zu schaffen, sodass die Weiterentwicklung der Fachdidaktik sowohl zur Stärkung der Domäne Ernährung und Hauswirtschaft als auch zur Stärkung der Lehrkräftebildung beitragen kann. Eine wichtige Frage innerhalb dieses Arbeitsfeldes ist zudem die nach dem Umfang der (fach-)didaktischen Ausbildung in der Lehrkräfteausbildung.

3) Domänenspezifische didaktische Ansätze

Jede Didaktik verfolgt spezifisch ihrer Domäne unterschiedliche berufsfeldrelevante bzw. fachrichtungsrelevante Ziele, hat ihre spezifischen Inhalte und setzt abgestimmt darauf Methoden und Medien ein. Vor diesem Hintergrund möchte sich die Arbeitsgruppe mit der Fragestellung auseinandersetzen, welche unterschiedlichen Ansätze an den unterschiedlichen Hochschulstandorten in der Domäne Ernährung und Hauswirtschaft vorzufinden sind. Insbesondere der Vergleich der Gestaltung der zweiten Phase der Lehrpersonenbildung wird hier interessante Ergebnisse bringen. Auch Fragestellungen zu Gemeinsamkeiten und Unterschieden zu anderen Domänen (dem kaufmännischen oder gewerblich-technischen Bereich) werden flankierend aufgeworfen. Ein intensiver und fruchtbarer Austausch innerhalb der Arbeitsgruppe ist durch die Zusammensetzung der Arbeitsgruppe aus Vertreterinnen und Vertretern der verschiedenen Hochschulstandorte gewährleistet.

Neben diesen drei Arbeitsfeldern stehen auch die Reflexion von (Qualitäts-)Standards im Hinblick auf die Fachdidaktik, die Curriculumentwicklung und die Relevanz fachdidakti-

scher Fragestellungen für die Lehramtsausbildung auf der Tagesordnung dieser Arbeitsgruppe.

Arbeitsgruppe „Zusammenarbeit der ersten und zweiten Lehrerausbildungsphase“

Die Mitglieder dieser Arbeitsgruppe beschäftigen sich mit den Herausforderungen, Erfahrungen und Gestaltungsmöglichkeiten der Zusammenarbeit der ersten und zweiten Lehrerausbildungsphase in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Hierzu zählt auch die Gestaltung der Praxisphasen von Lehramtsstudierenden innerhalb des Studiums. Zu diesem Themenschwerpunkt hat bereits eine Tagung im Rahmen des Gründungsprozesses der Bundesarbeitsgemeinschaft im April 2014 an der Technischen Universität Berlin am Institut für Berufliche Bildung und Arbeitslehre stattgefunden. Die Teilnehmenden erhielten Einblicke in bestehende Ausbildungsmodelle und diskutierten Entwicklungsmöglichkeiten, um nachhaltige Konzepte für den Übergang und das Ineinandergreifen dieser Ausbildungsphasen zu entwerfen. Diese Diskussion wird nun innerhalb dieser Arbeitsgruppe fortgeführt. Als notwendig erachtet werden beispielsweise feste Stellen für Fachdidaktiker – bestenfalls Teams aus einer Professur und einer Abordnungsstelle für Lehrkräfte –, um eine kontinuierliche Zusammenarbeit zu gewährleisten und das geforderte Profil von Schulpraxis auf der einen Seite und der Theoriefähigkeit auf der anderen Seite einzulösen. An einigen Standorten ist ein schulisches Praxissemester bereits fester Bestandteil innerhalb des Lehramtsstudiums (z. B. in Hamburg). An anderen Standorten wird diese Praxisphase aktuell eingeführt (z. B. in Nordrhein-Westfalen und Berlin).

Die Mitglieder der Arbeitsgruppe denken darüber nach, eine Längsschnittbefragung unter den Studierenden zum Übergang in das Referendariat durchzuführen, um die Bedürfnisse der Studierenden zu erheben und diese in der Studienplanung zu berücksichtigen.

„Zukunftsfähigkeit des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft auf dem Arbeits- und Ausbildungsmarkt“

In dieser Arbeitsgruppe wird die Problematik aufgegriffen, dass die Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft mit Imageproblemen zu kämpfen haben, obwohl hier zukünftig ein Bedarf an Fachkräften prognostiziert wird (vgl. Helmrich et al. 2012, S. 9ff.). Die Gründe für die Imageprobleme sind vielfältig. So sind beispielsweise acht der zehn Berufe mit einem hohen Anteil an unbesetzten Ausbildungsplätzen dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zuzuordnen. Darüber hinaus sind in diesem Berufsfeld insgesamt hohe Lösungsquoten in dualen Ausbildungsverhältnissen zu verzeichnen. Restaurantfachleute und Köche/Köchinnen liegen sogar auf Platz eins und zwei der zehn Berufe mit den höchsten Lösungsquoten (vgl. BMBF 2013). Eine branchenübergreifende Studie zur Gesamtbewertung der Ausbildungs-

situation aus Sicht der Auszubildenden zeigt zudem die nicht immer optimalen Ausbildungsbedingungen im Berufsfeld. Besonders gilt dies für die Berufe Koch/Köchin, Hotelfachleute sowie Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (vgl. DGB Bundesvorstand 2013): „Eine schlechte fachliche Anleitung, permanent viele Überstunden, ein oftmals rauer Ton und der Eindruck, ausgenutzt zu werden, bestimmen bei vielen Auszubildenden in dieser Branche den Arbeitsalltag und führen zu einem Gefühl der Enttäuschung. Den letzten Rang im Gesamtranking nimmt im Jahr 2013 die Ausbildung zur Fachverkäuferin bzw. zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk ein“ (ebenda, S. 7). Gründe für das schlechte Image und die mangelnde Attraktivität können sein, dass häufig kein formaler Abschluss für eine Stellenbesetzung erforderlich ist, das beispielsweise der Gastronomiebereich hinsichtlich der Einkommensentwicklung keine besonderen monetären Anreize bietet oder aber auch die überdurchschnittlich hohe Beteiligung des Berufsfeldes im Bereich der beruflichen Integrationsförderung, wie dies z. B. im Bereich der Hauswirtschaft der Fall ist (vgl. Bott, Braun, Helmrich et al. 2014, S. 34 ff.; Brutzer 2014, S. 128 ff.).

Vor diesem Hintergrund möchte die Arbeitsgruppe die Entwicklung der Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft analysieren und sich in diesem Kontext mit der übergeordneten Fragestellung auseinandersetzen, wie das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zukunftsfähig bleiben kann. Folgende Fragen sind dabei für die Arbeitsgruppe zentral:

- Was muss sich verändern, um den Stellenwert und die Attraktivität verschiedener Berufe im Berufsfeld auszubauen?
- Inwiefern müssen Berufsbilder angepasst und Berufszuschnitte innoviert werden?
- Wie kann die duale Ausbildung professionalisiert und qualitativ verbessert werden?
- Warum entscheiden sich Auszubildende trotz des überwiegend schlechten Images der Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft dennoch für diese Ausbildungsberufe?
- Wie identifizieren sich die Auszubildenden mit ihrem Ausbildungsberuf, und wo liegen die Karriereinteressen?
- Aus welchen Gründen werden Ausbildungen abgebrochen?

All diese Fragen gilt es zu bearbeiten. Angedacht ist beispielsweise eine empirische Erhebung zu Berufswahlmotivation, um Daten zu diesen Fragestellungen zu generieren und auf dieser Grundlage Chancen und Maßnahmen für Attraktivitätsverbesserungen abzuleiten.

Jede Arbeitsgruppe hat sich auf eine Person verständigt, die den Prozess der Arbeitsgruppe moderiert und die Kommunikation mit den anderen Arbeitsgruppen und dem Leitungsteam der Bundesarbeitsgemeinschaft steuert. Die Mitglieder einer Arbeitsgruppe entscheiden selbst, ob sie sich aktiv an einer Arbeitsgruppe beteiligen oder beispielsweise bei Bedarf ihre Expertise zur Verfügung stellen. Je nach Interessenlage oder aktuellen Entwicklungen ist es auch möglich, dass weitere Arbeitsgruppen gebildet werden. Zwischenergebnisse der Arbeitsgruppen werden auf den Mitgliederversammlungen und

Tagungen (ca. zwei Mal jährlich) präsentiert und diskutiert. Die nächste Mitgliederversammlung findet im Rahmen der 18. Hochschultage Berufliche Bildung an der Technischen Universität Dresden statt (siehe auch Tab. 2). Neben den Mitgliedern sind auch Interessierte herzlich willkommen.

Hochschultage Berufliche Bildung

Die Hochschultage Berufliche Bildung, die seit 1980 alle zwei Jahre stattfinden, seit 1994 auch unter Beteiligung der Ernährung und Hauswirtschaft, sind ein wichtiger Diskurs stiftendes Element in der Welt der beruflichen Bildung generell und insbesondere der entsprechenden Lehrkräftebildung. Die Hochschultage, an denen jeweils mehr als 1000 Interessierte teilnehmen, basieren auf einem Veranstaltungskonzept mit teilweise über 20 Fachtagungen der einzelnen beruflichen Fachrichtungen, gefolgt von ebenfalls mehr als 20 Workshops zu übergreifenden Themen und ergänzt durch sogenannte Vortragsbänder, Eröffnungs- und Schlussplenen, Messen und weitere Begleitveranstaltungen. Um die nachhaltige Wirkung der Veranstaltung zu sichern, wird diese stets von umfangreichen Veröffentlichungsaktivitäten begleitet. Die Vortragsfolien findet man bereits kurze Zeit nach Ende der jeweiligen Hochschultage in dem Kommunikations- und Informationssystem Berufliche Bildung (www.kibb.de). Die Fachbeiträge wurden stets in Buchreihen, Zeitschriften und in den letzten Jahren online in der Zeitschrift Berufs- und Wirtschaftspädagogik online (www.bwpat.de) veröffentlicht.

Seit 1994 sind Ernährung und Hauswirtschaft kontinuierlich dabei – bis 2011 mit getrennten Fachtagungen und seit 2013 in einer gemeinsamen Fachtagung. Tabelle 2 zeigt die Entwicklung der Themen und die verantwortlichen Personen. Die Fachtagungen Hauswirtschaft wurden über sieben Hochschultage hinweg (1994–2008) von Eva Brinkmann konzeptionell (mit-)betreut, die durch ihr Engagement diesen Themenbereich stets erfolgreich präsent hielt und für eine enge Verknüpfung der Fachtagungen zur übrigen Hauswirtschaftszene sorgte.

Zur Ernährung bestanden in diesen Jahren wenig Kontakte, man kultivierte eher eine gegenseitige Unabhängigkeit zwischen den beiden Bereichen der Fachrichtung. Mittlerweile hat sich jedoch die Einsicht durchgesetzt, dass zukünftig nur durch gemeinsame Diskussion und Aktion von Ernährung und Hauswirtschaft mehr Kraft entwickelt und Einfluss gewonnen werden kann. Hierzu trug nicht zuletzt der Wunsch bzw. die Anregung des Trägervereins der Hochschultage, der Arbeitsgemeinschaft Berufliche Bildung e.V. – Hochschule, Betrieb und Schule, bei, die bestrebt ist, die Anzahl der Fachtagungen zu verringern und die beruflichen Fachrichtungen zu größeren Gruppen zusammen zu führen. Daraus folgend hat auch bereits eine Diskussion über eine engere Zusammenarbeit von Ernährung und Hauswirtschaft mit der Fachrichtung Agrarwirtschaft begonnen, sodass man zukünftig Berufe und Berufsbildung entlang der gesamten Erzeugungs-, Versorgungs- und Dienstleistungskette rund um Ernährung und Lebensgestaltung betrachten könnte.

Tab. 2: Hochschultage Berufliche Bildung – 20 Jahre Fachtagungen Ernährung und Hauswirtschaft (1994–2015); Quelle: eigene Zusammenstellung (Eva Brinkmann, Kathrin Gemballa-Witych, Irmhild Ketschau)

2015	Technische Universität Dresden <i>Bedeutungswandel der beruflichen Bildung durch Akademisierung?</i>	Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft (Ltg. Julia Kastrup, Irmhild Ketschau & Michael Martin) <i>Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen und Chancen zwischen Heterogenität, Inklusion und Profilbildung</i>
2013	Universität Duisburg-Essen <i>Arbeit der Zukunft - Zukunft der Arbeit. Berufliche Bildung, Qualifikation und Fachkräftebedarf im Zeichen des demographischen Wandels</i>	Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft (Ltg. Kathrin Gemballa, Irmhild Ketschau & Stephan Stomporowski) <i>Zukunftsfragen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft - Arbeitsbedingungen & Qualifikationsanforderungen</i>
2011	Universität Osnabrück <i>Übergänge in der Berufsbildung nachhaltig gestalten: Potentiale erkennen – Chancen nutzen</i>	Fachtagung Ernährungswissenschaft (Ltg. Barbara Fegebank & Doreen Forßbohm) <i>Stufen und Brücke auf Lernwegen im Gastgewerbe</i> Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Irmhild Ketschau & Kathrin Gemballa) <i>Übergänge in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung gestalten – Perspektiven auf die individuelle Förderung und die Systemgestaltung in der Domäne Hauswirtschaft</i>
2008	Universität Erlangen-Nürnberg <i>Qualität in Schule und Betrieb – Forschungsergebnisse und gute Praxis</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer & Stephan Stomporowski) <i>Qualitätssicherung von Unterricht im Berufsfeld Ernährung. Neue Herausforderungen für die schulische und betriebliche Bildungsarbeit im Berufsfeld Ernährung in Zeiten der Globalisierung</i> Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Irmhild Ketschau & Eva Brinkmann) <i>Die Qualität hauswirtschaftlicher Berufsausbildung entwickeln – Von der Berufseinmündung über die Berufsausbildung bis zur beruflichen Weiterbildung</i>
2006	Universität Bremen <i>Berufliche Bildung. Innovation und soziale Integration</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) Qualitätsentwicklung des Unterrichts in den Gastronomie- und Ernährungsberufen Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Irmhild Ketschau & Eva Brinkmann) <i>Von der Arbeitsprozessanalyse zur Ausbildungsinnovation – Inhalte und Konzepte hauswirtschaftlicher Berufsbildung auf dem Prüfstand veränderter beruflicher Anforderungen</i>

Fortsetzung Tab. 2

2004	Technische Universität Darmstadt <i>Berufsbildung in der globalen Netzwerkgesellschaft: Quantität – Qualität – Verantwortung</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer & Barbara Toepfer) Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in den Gastronomie- und Ernährungsberufen. Herausforderungen, Konzepte und Unterrichtsbeispiele Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Eva Brinkmann & Irmhild Ketschau) New Skills im System hauswirtschaftlicher Berufsbildung – von Soft Skills bis E-Learning
2002	Universität Köln <i>Berufsbildung in der Wissensgesellschaft. Globale Trends – notwendige Fragen – regionale Impulse</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) <i>Berufsbildung in den Gastronomie- und Ernährungsberufen – schulische Entwicklungsprozesse, regionale und globale Perspektiven</i> Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Eva Brinkmann & Sabine Schöllchen) <i>Berufsbildung in der Hauswirtschaft. Modularisierung und Zertifizierung im gestuften Qualifizierungssystem – Vision oder Provokation?</i>
2000	Universität Hamburg und Universität der Bundeswehr Hamburg <i>Berufsbildung zwischen innovativer Programmatik und offener Umsetzung</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) <i>Berufsfeld Ernährung – Lösungsansätze zur Umsetzung des Lernfeldkonzeptes</i> Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Eva Brinkmann & Sabine Schöllchen) <i>Berufsfeld Hauswirtschaft. Ausbildung im Verbund – ein Ansatz zur Umsetzung der neuen Verordnung zum Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in</i>
1998	Technische Universität Dresden <i>Berufsbildung im Aufbruch – Mensch, Kommunikation, Qualifikation</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Eva Brinkmann & Sabine Schöllchen) <i>Hauswirtschaft ... am Puls der Zeit: Qualifizierung für personenbezogene Dienstleistungen</i>
1996	Berufsbildende Schule 6, Hannover <i>Berufe der Zukunft – Situation und Perspektiven</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Eva Brinkmann & Sabine Schöllchen) <i>Hausarbeit als Erwerbsarbeit – Dienstleistungszentren als Schaltstellen. Konsequenzen für die Entwicklung hauswirtschaftlicher Berufe</i>
1994	Technische Universität München <i>Berufliche Bildung in Reformen und internationalem Transfer</i>	Fachtagung Ernährung (Ltg. Heinrich Meyer) <i>Handlungsorientierte Berufsbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe sowie im Ernährungshandwerk</i> Fachtagung Hauswirtschaft (Ltg. Sabine Schöllchen & Eva Brinkmann) <i>Hauswirtschaftliche Netzwerke – oder: wer geht zurück an den Herd?</i>

Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft im Rahmen der 18. Hochschultage 2015

Die 18. Hochschultage Berufliche Bildung finden am 19. und 20. März 2015 an der Technischen Universität Dresden statt. Die Tagung steht unter dem Motto „Bedeutungswandel der beruflichen Bildung durch Akademisierung?“ und fokussiert die Beschreibung und Lösung von Problemen im Bereich der nichtakademischen und der akademischen beruflichen Bildung auf nationaler und internationaler Ebene (siehe auch unter www.hochschultage-2015.de).

In diesem Kontext ist auch die Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Titel „Ernährung und Hauswirtschaft – Herausforderungen und Chancen zwischen Heterogenität, Inklusion und Profilbildung“ zu verorten. Fachreferentinnen und -referenten aus Theorie und Praxis präsentieren Konzepte und Ergebnisse aus Forschungs- und Praxisprojekten zu:

- Zukunftsperspektiven und Bildungsmöglichkeiten rund um das Thema „Inklusion“ in Schule, Betrieb und Hochschule,
 - fachdidaktischen Fragestellungen zur Förderung und Unterstützung der Lehramtsausbildung an konkreten Beispielen,
 - Transfermöglichkeiten von Projektergebnissen einer Nachhaltigkeitsbildung in die Berufsbildung und deren Analyse.
- Interessierte sind herzlich zur Teilnahme an der Fachtagung Ernährung und Hauswirtschaft eingeladen. Das vorläufige Programm und die Informationen zur Anmeldung finden sich unter „Termine“ in diesem Heft.

Ausblick

Es lässt sich festhalten, dass es den Vertreterinnen und Vertretern der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft gelungen ist, sich auf bundesweiter Ebene zu konstituieren. Die bisherigen Zusammenkünfte sind als Auftakt eines systematischen Diskurses zu verstehen, in dem die Vernetzung und das Arbeiten an fachrichtungsbezogenen Themen im Mittelpunkt stehen. Interessierte sind herzlich eingeladen, sich der Bundesarbeitsgemeinschaft Ernährung und Hauswirtschaft anzuschließen und in einer der Arbeitsgruppen mitzuarbeiten.

Bis zu den Hochschultagen im März 2015 in Dresden werden neben den inhaltlichen Aufgaben der Arbeitsgruppen auch die weitere Organisationsentwicklung sowie die institutionelle und strukturelle Profilierung der Bundesarbeitsgemeinschaft vorangebracht. Hierzu gehört die Gründung eines eingetragenen Vereins, die vom Leitungsteam der Bundesarbeitsgemeinschaft vorbereitet wird. Die Außendarstellung wird künftig über eine eigene Homepage unterstützt. Zur Sicherung der internen Kommunikation werden Mitglieder und Interessierte regelmäßig durch einen Newsletter über Neuigkeiten, Entwicklungen und Termine informiert. Neben dem Newsletter ist geplant, die inhaltliche Arbeit der Bundesar-

beitsgemeinschaft regelmäßig online und/oder in Buch- und Zeitschriftenform zu publizieren.

Es ist außerdem geplant, die Mitgliederversammlungen einzubetten in Veranstaltungen (wie die Hochschultage) oder eigene Tagungen, deren inhaltliche Ausrichtung sich unter anderem an den Themen der Arbeitsgruppen orientiert. Mögliches Thema einer Fachtagung im Jahr 2016 ist die Vernetzung und engere Zusammenarbeit von Vertreterinnen und Vertretern aus Schulen, Studienseminaren, der betrieblichen Ausbildung und der Wissenschaft.

Literatur

- BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hrsg.). (2013). Berufsbildungsbericht 2013. Bonn
- Bott, P.; Braun, U.; Helmrich, R.; Leppelmeier, I. Lewalder, A.; Maier, T. & Weller, I. (2014). Qualifikationsstruktur und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe. Brauchen Hotel- und Gaststättenberufe neue Rezepte? Wissenschaftliche Diskussionspapiere (Heft 150). Bonn
- Brutzer, Alexandra (2014). Niedrigschwellige Qualifizierung in der beruflichen Bildung. Am Beispiel des Berufsfeldes Hauswirtschaft. Bielefeld DGB Bundesvorstand (2013). Ausbildungsreport 2013. Berlin
- Helmrich, R.; Zika, G.; Kalinowski, M. & Wolter, M. I. (2012): Engpässe auf dem Arbeitsmarkt: Geändertes Bildungs- und Erwerbsverhalten mildert Fachkräftemangel. Neue Ergebnisse der BIBB-IAB-Qualifikations- und Berufsfeldprojektionen bis zum Jahr 2030. In: BIBB Report. Heft 18, 6. Jg., Bonn
- Gemballa, K.; Ketschau, I. (2011). Ernährung und Hauswirtschaft – zu groß, um eine Domäne zu sein? In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Heft 3/2011, S. 130–138
- Gemballa, K.; Ketschau, I. (2012). Das Studium der Beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft im bundesweiten Vergleich. In: Harth, Th.; Ketschau, I.; Stuber, F. (Hrsg.): Beruflich. Kooperativ. Modellhaft. Zehn Jahre Institut für berufliche Lehrerbildung. Fachhoch-

- schule Münster, S. 121–142
- Gemballa-Witych, K. (2014). Die Ausbildung von Lehrkräften für das berufliche Schulwesen in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft – Umsetzungsstrategien im Kontext aktueller Reformprozesse. Arbeitsberichte aus dem Institut für Berufliche Lehrerbildung, Schriftenreihe Band 2. Münster: Fachhochschule Münster
- Gemballa-Witych, K.; Kastrup, J. (2014). Kurz notiert: Tagung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft am 04. und 05. April 2014 an der Technischen Universität Berlin. In: berufsbildung, H. 148, S. 50
- Ketschau, I. (2013). Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Heterogenität als Merkmal - Gemeinsamkeit als Chance. Haushalt in Bildung und Forschung, H. 1, S. 3–15
- Ketschau, I. (2014). Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In: Haushalt in Bildung und Forschung, H. 1, S. 110
- KMK (2013). Rahmenvereinbarung für 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 i. d. F. vom 07.03.2013

Dr. Julia Kastrup
Institut für Berufs- und Wirtschaftspädagogik
Universität Hamburg
www.ibw.uni-hamburg.de
Julia.Kastrup@uni-hamburg.de

Prof. Dr. Irmhild Ketschau
Institut für Berufliche Lehrerbildung
Fachhochschule Münster
www.fh-muenster.ibl
ketschau@fh-muenster.de

vzbv: Entwurf für standardisierte Beratungsprotokolle

Seit 2010 gilt die Protokollierungspflicht von Wertpapierberatungen. Doch statt Verbrauchern eine Haftungsgrundlage im Falle einer Falschberatung an die Hand zu geben, gestalten sich die Protokolle in der Praxis wenig aussagekräftig. Der Koalitionsvertrag hat hierauf reagiert. Die Protokolle sollen vereinfacht und verbessert werden. Anlässlich eines Symposiums des Bundesministeriums der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV) am 11. November 2014 in Berlin legt der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) einen Entwurf für standardisierte Beratungsprotokolle vor.

Auch wenn die Beratungsprotokolle keine Idee des Verbraucherschutzes waren, erhofft sich der vzbv durch eine Standardisierung die aktuellen Schwächen in den Griff zu bekommen. „Das ist nötig, um zu garantieren, dass alle wichtigen Aspekte der Beratung tatsächlich besprochen und protokolliert werden. Zudem werden die Protokolle durch einen institutsübergreifenden Standard verständlicher. Wir erhoffen uns einen

positiven Einfluss auf die Qualität der Anlageberatung“, so Klaus Müller, Vorstand des vzbv. „Sollte auch eine Standardisierung nicht greifen, so wird kein Weg an einer Beweislastumkehr vorbei führen.“

Fehlende Vorgaben führen heute dazu, dass Beratungsprotokolle nicht den vom Gesetzgeber verfolgten Zweck erfüllen. Weder bilden sie den Beratungsverlauf nachvollziehbar ab, noch unterstützen sie die Qualität der Anlageberatung. Zu diesem Ergebnis kamen mehrere Untersuchungen des vzbv – ebenso wie eine am 25. Juni 2014 veröffentlichte und vom BMJV beauftragte Studie. Der vzbv unterstützt deshalb die Initiative des BMJV, fördert aber umfassendere Maßnahmen. „Protokolle allein sind kein Garant für eine gute Anlageberatung. Um die Qualität der Anlageberatung auf eine solide Basis zu stellen, müssen Beratung und Verkauf perspektivisch getrennt werden“, so Müller.

Downloads finden Sie unter <http://www.vzbv.de/14056.htm>

Pressemitteilung der vzbv vom 10.11.2014