

Das vorliegende Heft widmet sich aktuellen Fragestellungen der Berufsbildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft aus verschiedenen Perspektiven.

Die ersten drei Beiträge konzentrieren sich dabei auf Fragestellungen im Kontext hauswirtschaftlicher Berufsbildung: Nach einer Positionsbestimmung zur beruflichen Orientierung für hauswirtschaftliche Care-Berufe in den verschiedenen haushaltsbezogenen Fächern an allgemeinbildenden Schulen, folgt die kritisch-konstruktive Reflexion unterschiedlicher Qualifizierungsansätze für haushaltsnahe Dienstleistungen im Spannungsfeld von Beruflichkeit und Employability. Des Weiteren erfolgt eine Analyse des Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin im Hinblick auf Bezugspunkte für Interkulturalität.

Drei weitere Beiträge sind auf die Professionalisierung angehender Lehrkräfte in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft gerichtet: Zum einen werden Konsequenzen für die Lehramtsausbildung vor dem Hintergrund an Alphabetisierungs- und Grundbildungsbedarfs bei Auszubildenden aufgezeigt. Zum anderen werden die Potenziale erörtert, die das forschende Lernen in Verknüpfung mit ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen sowohl aus der Perspektive der Lehramtsstudierenden für die zukünftige Unterrichtsentwicklung als auch aus der Sicht von Auszubildenden im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft hat. Einer dieser Beiträge behandelt zudem die Erfassung des Professionswissens angehender Berufsschullehrkräfte in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft und das sogenannte TPACK-Modell für die berufliche Bildung für (angehende) Berufsschullehrkräfte der beruflichen Fachrichtung.

Das Heft schließt ab mit zwei Beiträgen zum aktuellen Themenfeld der Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE). Einerseits werden die didaktisch-methodischen Potenziale von Concept Maps für den Wissenserwerb und die Wissensstrukturierung im Kontext der Zusatzqualifikation *mach.werk* für Auszubildende im Bäcker- und Konditorenhandwerk für nachhaltiges Wirtschaften im Lebensmittelhandwerk in den Blick genommen. Andererseits werden im letzten Beitrag Ergebnisse einer Befragung von Berufsschullehrkräften zu Transfermöglichkeiten von Erkenntnissen der BBNE-Modellversuchsergebnisse der aktuellen Förderlinie „Entwicklung von domänenspezifischen Nachhaltigkeitskompetenzen in Berufen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie“ des Bundesinstituts für Berufsbildung vorgestellt.

Die Beiträge spiegeln damit nicht nur ausgewählte aktuelle Diskussionen der *Community* in der beruflichen Fachrichtung und im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft wider, sondern liefern auch Impulse für zukunftsorientierte Fragestellungen und Vorhaben in Forschung, Lehre und Praxis.

Julia Kastrup