

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 (Ketschau, 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

beeinflusst wird, zu unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen: Während sich einige Standorte auf den Erwerb von Handlungsstrategien für das Fachgebiet Ernährungs-/Lebensmittelwissenschaft mit den Tätigkeitsfeldern Gastgewerbe, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverkauf fokussieren, legen andere Standorte den Schwerpunkt auf die Lebensmitteltechnologie oder die Hauswirtschaftswissenschaft. Zudem setzen Standorte Schwerpunkte entlang aktueller (fachdidaktischer) Fragestellungen und Themenfelder z. B. Inklusion, Einsatz digitaler Medien, Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE), die sich u. a. aus Forschungsprojekten ergeben und so auch Eingang in Lehrangebote finden. Die Summer School bietet das Potenzial diese unterschiedlichen Ausprägungen zusammenzuführen und den Studierenden und den Lehrenden Einblick in die verschiedenen Schwerpunktsetzungen immer bezogen auf die fachdidaktische Ausrichtung zu geben sowie einen Anreiz zur thematischen Auseinandersetzung in weiteren Studienarbeiten etc. zu ermöglichen.

3. Das Berufsfeld E & H, in dem die Lehramtsstudierenden zukünftig unterrichten, ist durch eine große Heterogenität gekennzeichnet: Es gibt gewerblich-technische Berufe (z. B. Lebensmitteltechniker), kaufmännische Berufe (z. B. Hotelkaufleute) und personenbezogene Dienstleistungs- und Produktionsberufe (z. B. Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter). Zusätzlich gibt es länderspezifische Ausbildungsberufe (z. B. in NRW die staatlich geprüften Assistentinnen und Assistenten für Ernährung und Versorgung Schwerpunkt Service). Gleichzeitig unterscheiden sich auch die angebotenen Bildungsgänge an den berufsbildenden Schulen von Bundesland zu Bundesland. Durch die Summer School können je nach Expertise der Hochschulstandorte und durch die Einbindung weiterer externer Dozentinnen und Dozenten für die Studierenden Lehr-/Lernangebote angeboten werden, die unterschiedliche Ausbildungsberufe aus fachdidaktischer Sicht in den Blick nehmen und gleichzeitig Einblicke in länderspezifische Besonderheiten geben. Dies ist auch insofern von Interesse, als dass die Lehramtsausbildung so angelegt ist, dass die Studierenden später in allen Bundesländern unterrichten können.

Insgesamt werden die durchgängige Diversität innerhalb der Modulangebote einzelner Hochschulstandorte, die Lehransätze der Lehrenden sowie die unterschiedlichen Voraussetzungen und Einstellungen der Studierenden durch ein gemeinsames innovatives Lehr-/Lernangebot im Rahmen der Summer School aufgebrochen und ein breites Themenspektrum (u. a. transformativer Themen) mittels unterschiedlicher methodischer und medialer Zugänge und Veranstaltungsformen wird den Studierenden einer gemeinsamen beruflichen Fachrichtung angeboten.

2.2 Genese und Kooperationen

Das Konzept der Summer School Fachdidaktik E & H wurde am Institut für Berufliche Lehrerbildung der FH Münster im Rahmen des hochschulweiten Projektes „Wandel bewegt 2.0“ der FH Münster entwickelt. „Wandel bewegt 2.0“, von 2016 bis 2020 finanziell unterstützt durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), zielte auf den schrittweisen und nachhaltigen Wandel zu einer kompetenzorientierten Lehr- und Lernkultur. Die erste Summer School fand im Wintersemester 2019/20 unter dem Rahmenthema „Gestaltung von Lehr- und Lernarrangements entlang aktueller fachdidaktischer Entwicklungen und Konzepte“ in Form einer viertägigen Blockveranstaltung in Präsenz in Münster statt. Als Kooperationspartner waren neben der Universität Paderborn auch die Technische Universität Berlin beteiligt. Für eine dauerhafte Verankerung des Summer School Formats haben sich einzelne Hochschulstandorte bereit erklärt, in einem Rhythmus von zwei Jahren die „Schirmherrschaft“ der Summer School zu übernehmen und diese an ihrem Standort auszurichten. Zur curricularen Einbindung in die Studien- und Modulstrukturen wurden standortspezifische Regelungen (z. B. Anrechnung von 2-4 Leistungspunkten in Form von Studien- und Prüfungsleistungen) festgelegt. So wurde im Wintersemester 2021/22 die zweite Summer School von der Universität Flensburg in Kooperation mit der FH Münster ausgerichtet. Beteiligt waren zudem die Universität Paderborn, die Technische Universität Berlin sowie die Technische Universität Dresden. Durch eine Beteiligung erklären sich die Standorte bereit ein Lehr- und Lernangebot im Rahmen der Summer School anzubieten und/oder Studierende als Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Summer School teilhaben zu lassen. Die kommende Summer School wird voraussichtlich im Sommersemester 2023 von der Technischen Universität Dresden hauptverantwortlich geplant und durchgeführt.

2.3 Inhaltliche Ausrichtung

Wie oben beschrieben richtet sich die inhaltliche Ausrichtung der Summer School u. a. nach den genuinen Ausrichtungen und Schwerpunktsetzungen der Hochschulstandorte. Tabelle 1 zeigt exemplarisch das Programm der Summer School Fachdidaktik E & H im Wintersemester 2021/22, die vom 06. bis 09. September 2021 coronabedingt digital stattgefunden hat. Die Durchführung der Summer School in einem vollständig digitalen Format eröffnete Chancen für alle Teilnehmenden, konkrete Umsetzungsbeispiele für fachdidaktische Themen mit geeigneten digitalen Werkzeugen kennenzulernen und zu erproben. Ortsunabhängig konnten Studierende und Lehrende mit geringem Reise-, Zeit- und Ressourcenaufwand an den Workshops und den zusätzlichen Angeboten teilnehmen. Um einer Ermüdung durch die digitalen Formate vorzubeugen, erhielten alle Teilnehmenden im Vorfeld postalisch Aktionsboxen. Die darin enthaltenen Materialien wurden in den Workshops eingesetzt und

ermöglichten so eine multisensorische Aktivierung der Teilnehmenden. Neben haptischen Reizen (Knetmasse für Kennlernspiele, Bastelmaterial für das Abendprogramm) demonstrierte eine digitale Weinprobe, für die in der Aktionsbox Weinproben bereitgestellt wurden, wie berufsfeldspezifische Inhalte auch hybrid umgesetzt werden können.

Tab. 1: Programm der Summer School Fachdidaktik E & H 2021 (Quelle: Eigene Darstellung)

	06.09.2021	07.09.2021	08.09.2021	09.09.2021
Workshop-Schiene 1	Einführung mit aktivierenden & multisensorischen Methoden	„CampusAckerdemie“ Verankerung eines Schulgartens in der Lehrkräfteausbildung <i>Stephanie Grundmann (TU Berlin)</i>	Leitlinien inklusiver Didaktik und deren Ausgestaltung in der Fachdidaktik E & H <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Julia Kastrup & Marie Nölle-Krug (FH Münster)</i>	Interkulturalität im Spannungsfeld zwischen Exklusivität und Normalität <i>Anne Noack (TU Dresden)</i>
Workshop-Schiene 2	Entwicklung nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzen in der Ausbildung – Ein Kompetenzmodell für Lebensmittelhandwerk und -industrie <i>Dr. Marc Casper (Humboldt-Universität zu Berlin)</i> <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Julia Kastrup & Marie Nölle-Krug (FH Münster)</i>	Korn-Scout: Vom Getreidekorn und seinen vielfältigen Nutzern <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Nina Langen (TU Berlin)</i>	Sprachbildend im Berufsfeld E & H unterrichten <i>Anja Meyer & Freya Dehn (Universität Paderborn)</i>	Essen 4.0 – Zukunft 3D-Foodprint? Veränderte Qualifikationsanforderungen im Berufsfeld E & H <i>Simon Vollmer (Europa-Universität Flensburg)</i>
Workshop-Schiene 3	Essbiografisches Lernen in heterogenen Lerngruppen im Berufsfeld E & H <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Julia Kastrup (FH Münster)</i>	KlimaFood – Entwicklung spielpädagogischen Lehr- und Lernmaterials <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Ulrike Johannsen (Europa-Universität Flensburg)</i>	Alphabetisierung und Grundbildung in der berufsbildenden Schule <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Birgit Peuker (Europa-Universität Flensburg)</i>	Forschungswerkstatt: Erarbeitung von möglichen Themen für Abschlussarbeiten mit Studierenden

Workshop- Schiene 4	Vorstellung von Studierendenprojekten und Forschungsthemen <i>Moderation: Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Jana Markert (TU Dresden)</i>	Mikro-/Makro-Spiele mit LEGO® Serious Play® <i>Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Ulrike Johannsen (Europa-Universität Flensburg)</i>	Digitale Weinprobe	Evaluation und Verabschiedung

Die inhaltliche Ausrichtung dieser Summer School lässt insbesondere thematische Schwerpunkte im Bereich der Nachhaltigkeit, Heterogenität und Vielfalt/Inklusion sowie der Digitalisierung erkennen – drei der sogenannten transformativen Themenfelder.

3 Transformative Themenfelder der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Der Begriff der Transformation beschreibt gesellschaftliche Wandlungsprozesse, die durch global wirkende Impulse, wie zum Beispiel den Klimawandel sowie die Digitalisierung als technologische Entwicklung angestoßen werden und Anpassungsleistungen erforderlich machen. Als transformativ können somit alle Themenfelder bezeichnet werden, in deren Bereichen eine erhebliche Anpassungsleistung notwendig ist (Polanyi, 2015; Urban, 2020, S. 10). Transformative Themenfelder in der beruflichen Bildung verändern folglich die bisher gewohnte pädagogische Praxis und machen neue Gestaltungsmöglichkeiten für die berufliche Bildung und damit auch für die berufliche Fachrichtung E & H erforderlich (Kastrup et al., im Druck).

Aktuelle transformative Themenfelder haben mehr oder weniger ihren Weg in die Ordnungsmittel der beruflichen Bildung gefunden. Sie spiegeln sich zum Beispiel in den neuen Standardberufsbildpositionen „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ sowie „Digitalisierte Arbeitswelt“ wider, die für alle ab August 2021 in Kraft tretenden, modernisierten und neu entwickelten Ausbildungsberufe verbindlich gelten (BIBB, 2021, S. 5). Auch mit Blick auf die Landesebene sind bildungspolitische Vorgaben und Änderungen angestoßen worden. So wurden beispielsweise in Nordrhein-Westfalen mit dem Schuljahr 2014/15 vier übergreifende Ziele in die Bildungspläne aufgenommen, die sich auf Werte gründen, die u. a. im Grundgesetz, in der Landesverfassung und im Schulgesetz verankert sind. Ein fünftes Ziel wurde 2017 ergänzt (MSW NRW, 2016, S. 6; MSW NRW, 2017, S. 6): (1) Wertschätzung der Vielfalt und Verschiedenheit in der Bildung (Inklusion), (2) Entfaltung und Nutzung der individuellen Chancen und Begabungen (individuelle Förderung), (3) Sensibilisierung für die Wirkungen tradierter männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förde-

rung der Gleichstellung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming), (4) Förderung von Gestaltungskompetenz für nachhaltige Entwicklung unter der gleichberechtigten Berücksichtigung von wirtschaftlichen, sozialen/gesellschaftlichen und ökologischen Aspekten (Nachhaltigkeit) und (5) Unterstützung einer umfassenden Teilhabe an der digitalisierten Welt (Lernen im digitalen Wandel). Diese gemeinsamen Vorgaben gelten für alle Bildungsgänge im Berufskolleg (MSW NRW, 2017, S. 6).

Im Folgenden wird die Relevanz der drei transformativen Themenfelder, die im Rahmen der Summer School Fachdidaktik E & H im Wintersemester 2021/22 behandelt wurden, vorgestellt.

Nachhaltigkeit

Die Ernährungswirtschaft trägt insgesamt eine große Verantwortung, nachhaltig ausgerichtete Produkte und Dienstleistungen anzubieten sowie betriebliche Prozesse im Sinne des nachhaltigen Wirtschaftens zu gestalten (Kettschau & Mattausch, 2011, S. 12; Fernández Caruncho et al., 2020). Hierbei nimmt das Berufsfeld E & H mit den vielfältigen Ausbildungsberufen eine entscheidende Rolle ein und erfordert nachhaltigkeitsbezogene berufliche Handlungskompetenzen bei allen Akteurinnen und Akteuren (z. B. Fachkräfte, Bildungspersonal) (Kastrup et al., 2021, S. 24) und somit ein gut ausgebildetes Personal (Kettschau & Mattausch, 2011, S. 12). Seit vielen Jahren gibt es auf unterschiedlichen Ebenen Bestrebungen, Nachhaltigkeit auch in die berufliche Bildung zu integrieren. Ziel der BBNE ist es,

Kompetenzen zu fördern, mit denen die Arbeits- und die Lebenswelt im Sinne der Nachhaltigkeit gestaltet werden können. Dabei gilt es, das berufliche Handeln an seinen intra- und intergenerativen Wirkungen der ökologischen, sozialen und ökonomischen Folgen orientieren zu können. (Hemkes, 2014, S. 225)

Es haben bereits eine Vielzahl an Projekten und Aktivitäten im Berufsfeld E & H stattgefunden und es sind praxis- und anwendungsorientierte Lehr-/Lernmaterialien entwickelt worden (Kastrup, 2015, S. 1, 5 f.). Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) und dem Weltaktionsprogramm „Bildung für nachhaltige Entwicklung (2015-2019) wurden seitens des Bundesinstituts für Berufsbildung aus Mitteln und nach Weisung des BMBF in mehreren Förderphasen Modellversuche zur Implementation des Nachhaltigkeitskonzepts in die berufliche Bildung durchgeführt (siehe dazu www.bbne.de). In der gerade abgeschlossenen Förderlinie III von 2018 bis 2022 standen Modellversuche im Mittelpunkt, welche die „Entwicklung von domänenspezifischen Nachhaltigkeitskompetenzen in Berufen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie“ beinhalten (Fernández Caruncho et al., 2020, S. 4). Erkenntnisse dieser Förderlinie wurden auch in der Summer School thematisiert (siehe Tabelle 1), wie beispielweise über die Auseinandersetzung mit dem Kompetenzmodell für Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie, über die Analyse und Reflexion von Lehr-

| Summer School Ernährung und Hauswirtschaft

/Lernmaterialien des Modellversuches Korn-Scout, der die kornhandhabenden Berufe, wie die Bäckerinnen und Bäcker oder die Brauerinnen/Brauer und Mälzerinnen/Mälzer, in den Mittelpunkt stellt. Auch durch den Impuls zur Entwicklung spielpädagogischen Lehr-/Lernmaterials am Beispiel von „KlimaFood“ wurden didaktisch-methodische Gestaltungshinweise zur Entwicklung nachhaltigkeitsorientierter Lehr-/Lernarrangements gegeben.

Heterogenität und Vielfalt

Die pädagogische Arbeit mit heterogenen Zielgruppen, die in der beruflichen Bildung bereits fester Bestandteil ist (Kremer et al., 2015, S. 36 f.), ist auch im Berufsfeld E & H im Hinblick auf die Bandbreite der Berufe, die Bildungsgänge an den berufsbildenden Schulen und ebenso in Bezug auf die Lernenden stark ausgeprägt (ebd.). Zudem hat in Folge der Unterzeichnung der UN-Behindertenrechtskonvention durch die Bundesregierung im Jahr 2009 und der damit verbundenen Forderung der Umsetzung eines inklusiven Bildungssystems, im Kontext von Heterogenität und Vielfalt die inklusive Bildung an Bedeutung gewonnen (Bylinski et al., 2019, S. 227). Zur Verankerung von Heterogenität und Vielfalt im Sinne von Inklusion sind auch ein verändertes Curriculum sowie Konzepte zu inklusionsbezogenen Lehrangeboten und Lehrformaten in der beruflichen Lehramtsausbildung erforderlich (Bylinski et al., 2018, S. 162). So stellt sich z. B. in der Wechselwirkung von Berufspädagogik und Fachdidaktik gleichermaßen die Herausforderung, die Leitlinien einer inklusiven Didaktik in den Kontext beruflicher Handlungssituationen zu transferieren und im Rahmen einer inhaltlichen Verknüpfung und disziplinären Kooperation konstruktiv weiterzuentwickeln (Bylinski et al., 2019, S. 229 f.). Im Kontext von Inklusion spielen auch fachdidaktische Konzepte eine Rolle, die z. B. Lernausgangslagen einer geringen Literalität oder Sprachkompetenz mit einhergehender Vulnerabilität in den Blick nehmen. Eine Chance für die Qualifizierung von Menschen geringer Literalität (mit oder ohne Migrationshintergrund) liegt dabei im Bereich des Spracherwerbs im Hinblick auf die Herausforderung des Erlernens berufsbezogener Fachsprache bei gleichzeitiger Förderung des Erst- und Zweitspracherwerbs im Lesen und Schreiben, Sprechen und Verstehen. Im Rahmen der Summer School (siehe Tabelle 1) haben u. a. die Beiträge zur Sprachbildung, Alphabetisierung und Grundbildung hier angeknüpft.

Digitalisierung

Die Bedeutung von Digitalisierung für die berufliche Bildung zeigt sich u. a. anhand von bildungspolitischen Aktivitäten (im Folgenden Brutzer & Kastrup, 2019, S. 11), wie z. B. der Einrichtung einer Enquete-Kommission „Berufliche Bildung in der digitalen Welt“ durch den Deutschen Bundestag (Deutscher Bundestag, o.D.) sowie deren Erklärung „Berufliche Schulen 4.0 – Weiterentwicklung von Innovationskraft und Integrationsleistung der Beruflichen Schulen in Deutschland in der kommenden Dekade“ (KMK, 2017), der Veröffentlichung des Strategiepa-

piers der Kultusministerkonferenz „Bildung in der digitalen Welt“ (KMK, 2016) und in der Verabschiedung des DigitalPakts Schule 2019 bis 2024 durch den Bund (BMBF, 2019). Weiterhin ist die Ausrichtung auf das Thema entlang verschiedener digitalisierungsspezifischer Förderprogramme bzw. -schwerpunkte erkennbar, wie beispielsweise die Ausschreibungen des BMBF, u. a. die dritte Förderlinie der Qualitätsoffensive Lehrerbildung (QLB) „Digitalisierung in der Lehrerbildung“.

Digitalisierung im Kontext beruflicher Bildung bedeutet neben veränderten Arbeitsfeldern auch das methodische und mediale Lernen eines sinnvollen Umgangs mit Medien und Verwendung von digitalen Einsatzmethoden und Werkzeugen in der universitären Lehre (Kaufmann et al., 2021, S. 1380). So kann Digitalisierung in der Bildung sowohl ein berufs- und arbeitswissenschaftlicher Lerngegenstand sein (Prill, 2019, S. 14) als auch eine didaktische Lernumgebung darstellen (Klingovsky, 2021, S. 40 f.). Für das Berufsfeld und die berufliche Fachrichtung E & H hat eine intensive Auseinandersetzung zu den Auswirkungen der Digitalisierung sowie den sich hieraus ergebenden Anforderungen und Herausforderungen begonnen (Friese, 2021).

Im Rahmen der Summer School wurde sich fachdidaktisch mit der Zukunft von 3D-Foodprint und sich verändernden Qualifikationsanforderungen auseinandergesetzt. Gleichzeitig hat die Summer School durch ihre digitale Ausrichtung Lerngelegenheiten zu digitalen Lehr-/Lernprozessen geboten.

4 Fazit und Ausblick

Die hochschulübergreifende Summer School führt fachliche Expertisen zusammen, weitet den Blick für Studierende und Lehrende und fördert durch dieses Format neue Zugänge zur Fachdidaktik in der beruflichen Fachrichtung E & H. Fachdidaktische Kompetenzen stellen den zentralen Ausgangspunkt und die Zielgröße für die inhaltlichen und methodischen Überlegungen der Summer School dar.

Ein Austausch zu aktuellen Fragestellungen der Fachdidaktik und Perspektiven der einzelnen Hochschulstandorte wird gefördert. Die Summer School soll ca. alle zwei Jahre an jeweils einem Standort stattfinden, so dass sie immer wieder von einer anderen Person und damit auch mit anderer Schwerpunktrichtung ausgerichtet wird. Durch diese Kontinuität wird ein Qualitätssprung im Sinne einer Weiterentwicklung des Konzeptes erzielt. Gleichzeitig bietet sich die Chance weitere transformative Themenfelder über die Summer School fachdidaktisch aufzugreifen. Ein Beispiel hierfür wäre das Themenfeld der Gesundheit, da Arbeitskraft und Gesundheit in einem ganzheitlichen Bedingungsfeld betrachtet werden müssen. Für eine ganzheitliche Gesunderhaltung von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern auf physischer wie auch auf mentaler Ebene wird eine gesundheitsbezogene Selbstkompetenz und ganzheitliche Alltagsbezogenheit benötigt. Dieser Alltagsbezug wird in der beruflichen Ausbildung gegenüber einer primär arbeitsprozessbezogenen und geringen

Subjektorientierung nach wie vor vernachlässigt. Zur Entwicklung möglicher Perspektiven bietet sich ein international vergleichender Blick auf die ganzheitliche Umsetzung des Themenfeldes Gesundheit in Dänemark (Danskernes Sundhed, 2021, S. 10). Die Relevanz des Themenfeldes Gesundheit verdeutlichen die ambigen arbeitsmarktlichen Charakteristiken des Berufsfelds E & H, die einerseits benachteiligten und vulnerablen Bevölkerungsgruppen niedrigschwellige Zugänge zum Arbeitsmarkt bieten. Gleichzeitig herrschen dort erschwerte Arbeitsbedingungen, auf die Lehrkräfte fachdidaktisch gezielt vorbereitet werden müssen (Peucker & Herkner, 2020, S. 11).

Literatur

- BIBB – Bundesinstitut für Berufsbildung (Hrsg.). (2021). *Erläuterungen zu den modernisierten Standardberufsbildpositionen. Auszug aus der Broschüre: Vier sind die Zukunft. Digitalisierung. Nachhaltigkeit. Recht. Sicherheit. Die modernisierten Standardberufsbildpositionen anerkannter Ausbildungsberufe (Ausbildung Gestalten)*.
- BMBF – Bundesministerium für Bildung und Forschung (Hrsg.). (2019). *Verwaltungsvereinbarung DigitalPakt Schule 2019 bis 2024*.
https://www.digitalpaktschule.de/files/VV_DigitalPaktSchule_Web.pdf
- Brutzer, A. & Kastrup, J. (2019). Wechselwirkungen der Fachdidaktik, Fachwissenschaft und Berufspädagogik in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. *bwp@ Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online, Ausgabe 37*, 1–20. www.bwpat.de/ausgabe37/brutzer_kastrup_bwpat37.pdf
- Bylinski, U., Austermann, N. & Wiegelmann, M. (2018). Entwicklung von inklusionsorientierten Curricula im beruflichen Lehramtsstudium. In D. Rott, N. Zeuch, C. Fischer & E. Souvignier (Hrsg.), *Dealing with Diversity. Innovative Lehrkonzepte in der Lehrer*innenbildung zum Umgang mit Heterogenität und Inklusion* (S. 159–174). Waxmann.
- Bylinski, U., Kastrup, J. & Nölle-Krug, M. (2019). Leitlinien inklusiver Didaktik und deren Ausgestaltung in der Fachdidaktik. In K. Heinrichs, & H. Reinke (Hrsg.), *Heterogenität in der beruflichen Bildung. Im Spannungsfeld zwischen Erziehung, Förderung und Fachausbildung* (S. 227–242). wbv.
- Danskernes Sundhed (2021). *Den Nationale Sundhedsprofil 2021*,
<https://sst.dk/da/Udgivelser/2022/Danskernes-sundhed>
- Deutscher Bundestag (o.D.). *Enquete Kommission zur beruflichen Bildung*.
<https://www.bundestag.de/dokumente/textarchiv/2018/kw26-de-enquete-berufliche-bildung-560334>
- Fernandez Caruncho, V. Kastrup, J. & Nölle-Krug, M. (2020). Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung in Berufen des Lebensmittelhandwerks und der Lebensmittelindustrie – Beiträge des BIBB-Modellversuchsschwerpunkts zum nachhaltigen Wirtschaften. *bwp@ Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online*,

- Spezial 17*, 1–24. https://www.bwpat.de/spezial17/fernandez_kastrup_noelle-krug_spezial17.pdf
- Friese, M. (Hrsg.). (2021). *Care Work 4.0. Digitalisierung in der beruflichen und akademischen Bildung für personenbezogene Dienstleistungsberufe*. wbv.
- Hemkes, B. (2014). Vom Projekt zur Struktur – Das Strategiepapier der AG „Berufliche Aus- und Weiterbildung“. In W. Kuhlmeier, A. Mohorič & T. Vollmer (Hrsg.), *Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung. Modellversuche 2010–2013: Erkenntnisse, Schlussfolgerungen und Ausblicke* (S. 225–229). Bertelsmann.
- Kastrup, J. (2015). Transfer von Ergebnissen aus Projekten der Nachhaltigkeitsbildung – allgemein und fachspezifisch. *bwp@ Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online, Spezial 9*, 1–15. http://www.bwpat.de/spezial9/kastrup_ernaehrung-hauswirtschaft-2015.pdf
- Kastrup, J., Kuhlmeier, W. & Strotmann, C. (2021). Entwicklung nachhaltigkeitsbezogener Kompetenzen in der Ausbildung. Ein Strukturmodell für Lebensmittelhandwerk und -industrie. *Berufsbildung in Wissenschaft und Praxis (BWP)*, 3, 24–27.
- Kastrup, J., Peuker, B., Nölle-Krug, M. & Vollmer, S. (im Druck). Gemeinsam innovativ! Transformative Themenfelder in der lehramtsbezogenen Ausbildung der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft standortübergreifend lehren und lernen. In M. Friese & R. Braches-Chyrek (Hrsg.), *Care Work in der gesellschaftlichen Transformation: Beschäftigung, Bildung, Didaktik*. wbv.
- Kaufmann, J, Hoseini, S, Quindeau, P, Quix, C. & Ruschin, S. (2021). Bringing it all together – Gemeinschaftlich aktiv lernen am virtuell geteilten Bildschirm in der Hochschule und digital. *HMD – Praxis der Wirtschaftsinformatik* 58, 1378–1393. <https://doi.org/10.1365/s40702-021-00792-2>
- Kettschau, I. (2018). Die Lehrkräftebildung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. In M. Friese (Hrsg.), *Reformprojekt Care Work. Professionalisierung und Ausbildung für personenbezogene Dienstleistungsberufe*. (S. 161–173). wbv.
- Kettschau, I. & Mattausch, N. (2011). Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – warum und wie? *Hauswirtschaft und Wissenschaft*, 1. 12–19.
- Klingovsky, U. (2021). Empirie im Kursraum – (An)Ordnungen des Lehrens und Lernens unter den Bedingungen der Digitalität. In C. Bernhard-Skala, R. Bolten-Bühler, J. Koller, M. Rohs & J. Wahl (Hrsg.), *Erwachsenenpädagogische Digitalisierungsforschung. Impulse – Befunde – Perspektiven* (S. 39–54). wbv.
- KMK – Kultusministerkonferenz (Hrsg.). (2016). *Strategie der Kultusministerkonferenz "Bildung in der digitalen Welt"*. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 08.12.2016 i. d. F. vom 07.12.2017.
- KMK – Kultusministerkonferenz (Hrsg.). (2017). *Berufliche Schulen 4.0 – Weiterentwicklung von Innovationskraft und Integrationsleistung der beruflichen Schu-*

| Summer School Ernährung und Hauswirtschaft

- len in Deutschland in der kommenden Dekade.* Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 07.12.2017.
- Kremer, H.-H., Kückmann, M.-A. Sloane, P. F. E. & Zoyke, A. (2015). *Voraussetzungen und Möglichkeiten der Gestaltung gemeinsamen Lernens für Jugendliche mit sonderpädagogischem Förderbedarf im Bereich Lern- und Entwicklungsstörungen.*
https://www.schulministerium.nrw/sites/default/files/documents/Gutachten-Prof_-Kremer---Gemeinsames-Lernen.pdf
- MSW NRW – Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen) (2016). *Ministerin Löhrmann: NRW bekräftigt Vorreiterrolle in der Lehrerausbildung.* Pressemitteilung vom 21. April 2016.
<https://www.land.nrw/pressemitteilung/ministerin-loehrmann-nrw-bekraeftigt-vorreiterrolle-der-lehrerausbildung>
- MSW NRW – Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen (2017). *Bildungsplan zur Erprobung für die Bildungsgänge der Ausbildungsvorbereitung, die berufliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie berufliche Orientierung und einen dem Hauptschulabschluss gleichwertigen Abschluss vermitteln. Fachbereich Gestaltung.*
- Peuker, B & Herkner, V. (2020). Forschendes Lernen im Bereich berufsbildender Schulen – Perspektiven aus Sicht der Beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft sowie der Berufspädagogik. In J. Winkel, M. Busker, L. Schüler, H. Limberg & O. Jäkel (Hrsg.), *Forschendes Lernen im Praxissemester an der Europa-Universität Flensburg Erfahrungen – Empfehlungen – Perspektiven* (S. 11–27). Flensburg: University Press.
- Polanyi, K. (2015). *The Great Transformation. Politische und ökonomische Ursprünge von Gesellschaften und Wirtschaftssystemen.* Suhrkamp.
- Prill, A. (2019). *Lernräume der Zukunft. Vier Praxisbeispiele zu Lernraumgestaltung im digitalen Wandel.* Arbeitspapier Nr. 45. Berlin, Hochschulforum Digitalisierung.
- Urban, H.-J. (2020). Globalisierung, Digitalisierung, Ökologisierung. Arbeit und Kapitalismus in der Transformation. In DGB Bildungswerk BUND e.V. (Hrsg.), *Transformation weltweit. Für gute Arbeit im digitalen und ökologischen Wandel* (S. 10–15).
https://www.dgb-bildungswerk.de/sites/default/files/media/product/files/DGB%20BW_NSN_2020_Transformation_weltweit.pdf

Verfasserinnen und Verfasser

Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Julia Kastrup & Marie Nölle-Krug

FH Münster

Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL)

Leonardo-Campus 7

D-48149 Münster

E-Mail: kastrup@fh-muenster.de | noelle@fh-muenster.de

Internet: www.fh-muenster.de/ibl

Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Birgit Peuker & Simon Vollmer

Institut für Gesundheits-, Ernährungs- und Sportwissenschaften

Europa-Universität Flensburg

Auf dem Campus 1

D-24943 Flensburg

E-Mail: birgit.peuker@uni-flensburg.de | simon.vollmer@uni-flensburg.de

Internet: <https://www.uni-flensburg.de/evb>