

Gemballa-Witych, Kathrin

Didaktisch intendierte Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Haushalt in Bildung & Forschung 3 (2014) 1, S. 3-21



Quellenangabe/ Reference:

Gemballa-Witych, Kathrin: Didaktisch intendierte Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft - In: Haushalt in Bildung & Forschung 3 (2014) 1, S. 3-21 - URN: urn:nbn:de:01111-pedocs-204079 - DOI: 10.25656/01:20407

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:01111-pedocs-204079>

<https://doi.org/10.25656/01:20407>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<https://www.budrich.de>

Nutzungsbedingungen

Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Die Nutzung stellt keine Übertragung des Eigentumsrechts an diesem Dokument dar und gilt vorbehaltlich der folgenden Einschränkungen: Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document.

This document is solely intended for your personal, non-commercial use. Use of this document does not include any transfer of property rights and it is conditional to the following limitations: All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

Kontakt / Contact:

peDOCS

DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation

Informationszentrum (IZ) Bildung

E-Mail: pedocs@dipf.de

Internet: www.pedocs.de

Mitglied der


Leibniz-Gemeinschaft

3. Jahrgang
Heft 1
2014

Gesundheit ♦ Umwelt ♦ Zusammenleben ♦ Verbraucherfragen ♦ Schule ♦ Beruf

Bildung Haushalt in & Forschung

Schwerpunktthemen:

*Berufsdidaktische Forschung
Diversität und Inklusion*



ISSN 2193-8806



Verlag Barbara Budrich

<i>Irmhild Kettschau</i>	
Editorial.....	2
<i>Kathrin Gemballa-Witych</i>	
Didaktisch intendierte Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.....	3
<i>Stephan Stomporowski</i>	
Die Bedeutung ‚Praktischen Wissens‘ für die Entwicklung gestaltungsorientierter Curricula.....	22
<i>Nicole Riemer</i>	
Lernsituation „Was hat der Regenwald mit mir/mit uns zu tun?“ im Spiegel des Angebots-Nutzungsmodells nach Helmke.....	35
<i>Doris Wisse</i>	
Der Konditorberuf im Spannungsfeld von handwerklicher Tradition und modernen Marktmechanismen.....	49
<i>Josef Rützel</i>	
Inklusion als Herausforderung für die beruflichen Schulen.....	61
<i>Christine Keller und Thies Rohmann</i>	
Inklusion – Umsetzung in den Bundesländern.....	75
<i>Mona Massumi</i>	
Diversität in der Lehrerinnen- und Lehrerbildung – zur Bedeutung von Lehrkräften mit Migrationshintergrund.....	87
<i>Alexandra Brutzer</i>	
Niederschwelligkeit in personenbezogenen Dienstleistungsberufen.....	96
<i>Julia Kastrup</i>	
Rezension: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.....	107
<i>Kathrin Gemballa-Witych</i>	
Rezension: G + Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe.....	109
<i>Irmhild Kettschau</i>	
Bundesarbeitsgemeinschaft für Berufsbildung in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft.....	110
Arbeits- und Studienbuch Sensorische Prüfungen.....	113

Kathrin Gemballa-Witych

Didaktisch intendierte Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Das Wissen über Arbeitsinhalte, -prozesse, -methoden und den Wandel der Berufsarbeit nimmt einen wichtigen Stellenwert für das didaktische Arbeiten ein. Die berufswissenschaftliche Forschung bietet hierzu wichtige Erkenntnisse. Mit diesem Beitrag wird ein Einblick in bereits vorliegende Forschungen zum Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft gegeben, mit dem Ziel, Ansätze zu einer Strukturierung zu liefern.

Schlüsselwörter: Geschäfts- und Arbeitsprozesse, berufswissenschaftliche Forschung, historische Berufsforschung, berufswissenschaftlicher Vergleich

1 Berufswissenschaftliche Forschung – Aufgabenfelder

Bezüge zur Berufsbildungsforschung sind ein wesentlicher Arbeitsbereich der beruflichen Didaktik, da vor allem das Wissen über Arbeitsinhalte, -methoden und den Wandel der Berufsarbeit eine nicht zu vernachlässigende Relevanz für das didaktische Arbeiten darstellt. Die von Lehrkräften vorzunehmenden didaktischen Überlegungen sind insbesondere im Hinblick auf die curriculare Struktur des Lernfeldkonzeptes geprägt und daher nicht auf einzelne Fächer, sondern auf den Beruf in seiner Ganzheit zu beziehen. *Ausbildungsordnungen sowie berufs- und berufsfeldbezogene Lehrpläne* sollten daher auf der Basis von Analysen und Bewertungen beruflicher Tätigkeiten, Arbeitsaufgaben und -prozesse und den hierzu erforderlichen Anforderungen an die Qualifikation der späteren Fachkräfte in Orientierung an den Bildungszielen entwickelt werden. In diesem Kontext dient die Ordnungsmittelforschung der Vorbereitung der Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen. Der Rückgriff auf ein tragfähiges Instrumentarium zur Untersuchung von Anforderungen der Arbeitswelt sowie zur Erfassung beruflicher Handlungsfelder ist daher unabdingbar (Becker & Spöttl, 2008, S. 41). Auf Weisung des zuständigen Bundesministeriums wirkt das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) an der Vorbereitung der Ausbildungsordnung mit (BBiG, § 90, Absatz 1 u. 2). Das BIBB liefert u.a. Informationen zum Ausbildungsmarkt sowie zur Modernisierung und Qualitätssicherung in der beruflichen Bildung. Diese Informationen sind besonders von Bedeutung, wenn es um berufsspezifische Entwicklungen und zu führende Diskussionen hieraus abzuleitender bildungspolitischer Konsequenzen geht. Darüber hinaus vergeben die zuständigen Ministerien Studien an Forschungsinstitute sowie Hochschulen oder es

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

werden entsprechende Förderschwerpunkte seitens des BIBB angestoßen (z.B. Förderschwerpunkt des BIBB „Berufliche Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE)“: sektorspezifische Forschungen zum Qualifizierungsbedarf, zu den Anforderungen einer BBNE und deren Verstetigung in der betrieblichen Praxis, z.B. im Sektor der Gemeinschaftsverpflegung vgl. Ketschau & Mattausch, 2012).

Verändert man den Fokus auf die Ebene des *beruflichen Unterrichts* (und auch der Lehre in Studiengängen der beruflichen Fachrichtung) ist es das Lehrpersonal, welches zur Planung und Umsetzung von Lernsituationen, berufliche Geschäfts- und Arbeitsprozesse zu reflektieren hat, um diese exemplarisch und praxisnah in den entsprechenden Lehr-Lernarrangements abzubilden. Es wäre daher wünschenswert (jedoch kaum realistisch), „von den Ausbildungs- und Lehrkräften an den Lernorten beruflicher Bildung zu fordern, dass sie Experten des Berufes sein müssten, für den sie ausbilden“ (Herkner & Pahl, 2013, S. 399). Das didaktische Arbeiten des Bildungspersonals hat sich folglich so weit wie möglich an aktuellen Inhalten des jeweiligen Berufes zu orientieren.

Unterschiedliche Ansätze der Berufswissenschaft mit dem Ziel der systematischen Aufdeckung von Inhalten, Gegenstandsbereichen und Arbeitsprozessen dienen demgemäß dazu, Erkenntnisse für die Berufsbildung zu gewinnen, die von Lehrkräften berufsbildender Schulen und von Auszubildenden in Betrieben für die Praxis nutzbar gemacht oder für curriculare Konzeptionen auf der Ebene der Berufsbildungspolitik verwendet werden können.

Eine Berufsforschung für jeden einzelnen der rund 350 nicht-akademischen Berufe im Bundesgebiet zu vollziehen, kann kaum geleistet werden, so dass im Kontext der Berufsforschung vielfach eine Eingrenzung auf *Berufsfelder* vorgenommen wird. Aus der Perspektive der Berufsbildung führt diese Eingrenzung zu einer spezifischen Didaktik, die als *Berufsfelddidaktik* (vgl. Bonz, 1998, S. 268-287) bezeichnet wird. Ein beruflich-fachlicher Bezug soll dabei einen einseitig fachwissenschaftlichen Fokus ablösen (vgl. Schütte, 2006, S. 38-39) und die Facharbeit als Bestandteil beruflicher Bildung einbeziehen. Auch für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft wurden Ansätze einer Berufsfelddidaktik vorgelegt (vgl. Fegebank, 1998; 2004). Im Allgemeinen ist für die Berufsfeldwissenschaft bzw. -didaktik festzuhalten, dass ihre Aufgabe darin besteht, für das Berufsfeld gemeinsame Ziele, Inhalte, Methoden und Medien wissenschaftlich begründet zu erarbeiten. Hierzu kann die Berufsfeldforschung als Grundlage dienen.

Trotz des Konstruktes der Zusammenfassung inhaltlich und funktional verwandter Berufe kann es in einem Berufsfeld zu „fachlichen Vertiefungen, inhaltlichen Besonderheiten und unterschiedlichen Praxis- und Theorieansprüchen kommen“ (Herkner & Pahl, 2013, S. 401), so dass innerhalb eines Berufsfeldes weitere Cluster gebildet werden können. Dies gilt beispielsweise für das heterogene Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, welches hinsichtlich der darin verorteten Berufe in die Bereiche des Lebensmittelhandwerks, der Lebensmittelindustrie/des Lebensmittelgewerbes, der Hauswirtschaft und des Hotel- und Gastgewerbes eingeteilt werden

kann, so dass sektor-/bereichsspezifische Forschung innerhalb des Berufsfeldes anzustreben sind, um das Berufsfeld mit seinen Differenzen zu beleuchten.

Neben dem Ansatz der Berufsfelddidaktik besteht das Konzept einer *arbeitsprozessorientierten Didaktik* (vgl. Grantz, Schulte & Spöttl, 2013, Becker, 2013). Voraussetzung hierfür stellt das Verständnis des komplexen Arbeitsprozesses „in seinen produktbezogenen, technischen, arbeitsorganisatorischen, sozialen und systembezogenen Dimensionen“ dar (Kruse, 1986, S. 189), an dem die jeweilige Fachkraft beteiligt ist (Abb. 1). Da trotz der Einführung des Lernfeldkonzeptes vielfach die Orientierung an der Fachsystematik und eine damit unverbundene Handlungssystematik bei der Methodenauswahl weiterhin Bestand haben (vgl. Becker, 2013, S. 1f), soll die arbeitsprozessorientierte Didaktik „Hilfestellung beim Finden, Aufbereiten und Umsetzen beruflicher Inhalte (Berufssystematik) bieten und damit die lernfeldbezogene Unterrichtsarbeit erleichtern“ (ebd., S. 2). Arbeitsprozesse sind, wie in Abb. 1 dargestellt, in Abhängigkeit ihrer Komplexität als vollständige Handlung oder Phasen eines Handlungsablaufs einer Person zu verstehen. Zur Entwicklung einer arbeitsprozessorientierten Didaktik gilt es daher, die Struktur und Systematik des Ausbildungsberufs und der beruflichen Arbeit für das Lernen nutzbar zu machen und die Inhalte an dieser Struktur auszurichten (vgl. Herkner & Pahl, 2013, S. 403-404).

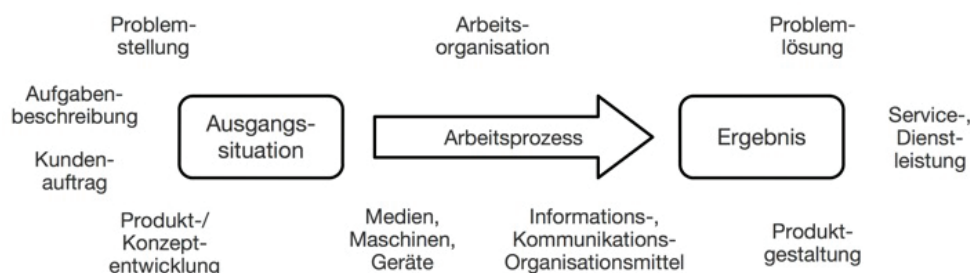


Abb. 1: Arbeitsprozessbezogene Dimensionen (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Becker, 2010, S. 60)

Somit hat eine arbeitsprozessorientierte Didaktik „den Zusammenhang zwischen den empirisch zu ermittelnden Herausforderungen im Arbeitsprozess, den in der praktischen Arbeit identifizierbaren beruflichen Kompetenzen und deren Stellenwert für die Kompetenzentwicklung des Lernenden für den Beruf“ herzustellen (Becker, 2013, S. 2). Die Aufgabe der Lehrkräfte ist dabei, die Analysen des Berufsfeldes, seiner Sektoren und Einzelberufe für die Gestaltung der didaktischen Jahrespläne oder von Lehr-Lernsituationen und Lernumgebungen auszuwerten.

Trotz des Stellenwertes, welcher der berufswissenschaftlichen Forschung als zentrales Element einer beruflichen Didaktik, Berufsfelddidaktik oder arbeitsprozessorientierten Didaktik zukommt, ist festzustellen, dass derartige Konzepte berufswissenschaftlicher Forschung bisher noch zu wenig ausgebaut sind (vgl. Becker, 2013, S. 4).

2 Berufswissenschaftliche Forschung – Methoden und Instrumente

Forschungsansätze der Berufswissenschaft werden bereits zahlreich für unterschiedliche Berufsfelder und Berufe in Modellvorhaben, Forschungsberichten, Dissertationen oder Studienarbeiten eingesetzt. Die Streuung von Forschungsansätzen veranlasste Becker & Spöttl dazu, im Jahr 2008 wesentliche Bestandteile einer berufswissenschaftlichen Forschung systematisch in einem Arbeitsbuch zu erfassen.

Tab. 1: Berufswissenschaftliche Aufgabenfelder (Quelle: Becker & Spöttl, 2008, S. 64-65).

Wissen und Können im Arbeitsprozess	Typische Aufgaben eines Berufs	Curriculum	Berufsbilder
Qualifikationsbedarf	Lern- und Arbeitsaufgaben	Lernort	Problemorientierte Lernumgebungen

Vier Forschungsebenen bilden die Grundlage für eine Berufsbild- bzw. Curriculumentwicklung und die Konzeption von Lernarrangements und -aufgaben. Für jede Ebene können unterschiedliche Forschungsinstrumente in Abhängigkeit der Zielsetzung zum Einsatz kommen. Für diese Instrumente werden verschiedene Methoden benannt, die für die jeweilige Forschungsebene adäquat sind.

Tab. 2: Berufswissenschaftliche Forschungsebenen, -instrumente und -methoden (Quelle: Becker & Spöttl, 2006, S. 9)

Ebene	Instrument	Methoden
Berufs- und Sektorstrukturen sowie berufsübergreifende Wirkungen	Sektoranalysen	Berufswissenschaftliche Dokumentenanalyse (Sektorberichte, Berufsstatistiken, Literatur), Technische Entwicklungen, Quantitative Erhebung zur Domäne und Qualifizierungspraxis
Organisationsstrukturen beruflicher Arbeitsprozesse	Fallstudien	Aufgabeninventare, Auftragsanalyse, Betriebsbegehungen, Arbeitsablaufanalyse, Analyse betrieblicher Abläufe und Kennzahlen
Kompetenzen in Geschäfts- und Arbeitsprozessen	Arbeitsprozessanalysen	Arbeitsbeobachtung, handlungsorientierte Fachinterviews und Expertengespräche

Bedeutung identifizierter Kompetenzen und Arbeitsaufgaben für den Beruf	Experten-Facharbeiter-Workshops	Brainstorming, Metaplantechniken und Fachdiskussionen für die partizipative Evaluierung identifizierter Arbeitsaufgaben. Bewertung und Gewichtung der Aufgaben für die entwicklungslogische Anordnung in Berufsbildungsplänen
---	---------------------------------	---

3 Berufswissenschaftliche Forschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Es stellt sich nunmehr die Frage, wie im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft die Arbeitswelt der Auszubildenden bisher untersucht wurde. Zu diesen Aktivitäten soll ein Überblick gegeben und der Versuch einer Strukturierung unternommen werden.

3.1 Historische Berufsforschung

Berufe aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft haben eine lange Tradition. Sie entspringen aus der Bedarfswirtschaft und damit der Institution „Haushalt“, in dem Verrichtungen in Bereichen der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und der Versorgung der dort wohnenden Haushaltsmitglieder ausgeführt wurden und werden. Wirtschaftliche, technische und gesellschaftliche Entwicklungen führten dazu, dass aus diesen haushaltsbezogenen Tätigkeiten Berufe dieses Berufsfeldes entstanden sind, die es in ihrem Entwicklungsprozess zu erfassen gilt (vgl. Fegebank, 2013, S. 605, Tornieporth, 1979, S. 22-33).

Bisher widmeten sich Untersuchungen dem Haushalt als Produktions-, Reproduktions- und Ausbildungsstätte. Eine fachrichtungsspezifische historische Berufsforschung bietet Irmtraut Richarz (1983, 1991, 2000). Mit ihrem Buch „Oikos, Haus und Haushalt: Ursprung und Geschichte Der Haushaltsökonomik“ (1991) gab sie vertiefende Einblicke in die Haushaltsgeschichte. Die im Jahr 1997 veröffentlichte Festschrift für Rosemarie von Schweitzer „Vom Oikos zum modernen Dienstleistungshaushalt. Der Strukturwandel privater Haushaltsführung“ (Meier, 1997) greift die Entwicklungsgeschichte der Haushalts- und Wirtschaftsgemeinschaft hin zu einer modernen Dienstleistungsgesellschaft auf.

Ebenso greift Kettschau (2006, 2007) berufliche Entwicklungen auf, die aus dem Haushalt entspringen sind und richtet aus sozioökonomischer und berufspädagogischer Sicht den Fokus auf die Qualität, Qualifizierung, auf neue Arbeitsanforderungen im Bereich der Hauswirtschaft. Sie macht insbesondere auf Entwicklungen aufmerksam, mit denen sich Inhalte und Anforderungen beruflich erbrachter haushalts- und familienbezogener Dienstleistungen wesentlich verändert haben. Sie eröffnet die Diskussion, ob das Berufsbildungssystem mit den hervorzubringenden Qualifikati-

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

onsprofilen flexibel und aktuell genug ist, um auf diesen Wandel zu reagieren oder ob Reformbemühungen innerhalb dieses Systems notwendig werden. Forderungen einer verbesserten Strukturierung, Profilierung und Akzeptanz hauswirtschaftlicher Berufe werden ihrerseits schlussfolgernd formuliert.

Friese nimmt gleichfalls eine berufshistorische Perspektive ein und stellt sich vor diesem Hintergrund die Frage nach der Modernisierung personenorientierter Dienstleistungsberufe, um schließlich innovative Ansätze für ein Konzept der Professionalisierung personenbezogener Dienstleistungsberufe zu entwickeln (vgl. Friese, 2000). Damit wird nicht die Entwicklung des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft mit seinen zahlreichen Berufen im Ganzen angesprochen, sondern personenorientierte Dienstleistungsberufe aus unterschiedlichen Berufsfeldern bzw. Fachrichtungen (z.B. Gesundheit, Körperpflege, Sozialpädagogik, Ernährung und Hauswirtschaft: hier v. a. Hauswirtschaft).

Auch Fegebank widmete sich in der Vergangenheit intensiv den Wurzeln und Entwicklungen der Berufe der Ernährung und Hauswirtschaft aus historischer und kulturgeschichtlicher Perspektive (Fegebank, 2004, 2013). Ausgangspunkt ihrer historischen Sichtweise auf das Berufsfeld ist die „geschlossene Hauswirtschaft“, aus der sich aufgrund zunehmender Spezialisierungen aus der Haus- bzw. Landwirtschaft die Stadtwirtschaft mit zunehmender Komplexität und Arbeitsteilung entwickelte. Die jeweils ausgeführten Tätigkeiten fanden in unterschiedlichen Berufen Gestalt an und sind auch heute noch in ihnen wiederzufinden. Zunehmende technologische, gesellschaftliche, rechtliche und politische Entwicklungen führen zugleich zu Veränderungen in der Gestalt dieser Tätigkeiten. So sind nicht ausschließlich bäuerlicher Tätigkeiten Bestandteil der Haushaltsgeschichte, sondern ebenso kaufmännische, gastwirtschaftliche, handwerkliche Tätigkeiten, erzieherische und bildungsbezogene Dienstleistungsaufgaben und Tätigkeiten aus dem Textilgewerbe (vgl. Fegebank, 2013, S. 608). In der kulturhistorischen Forschung wird sich vor allem den mit der Befriedigung des leiblichen Wohls verbundenen Tätigkeiten beschäftigt und damit der gesellschaftliche Stellenwert der aus dem Haushalt hervorgegangenen Berufe und die hiermit einhergehenden kulturellen und technischen Entwicklungen verdeutlicht. Fegebank verdeutlicht dies am Beispiel der Berufe „Bäcker/-in“, „Brauer/-in“, „Koch/Köchin“ und „Hauswirtschaftler/-in“ (vgl. Fegebank, 2004, 2013). Darüber hinaus lassen sich auch Ansätze berufshistorischer Forschung aus anderen Berufsfeldern teilweise nutzbringend für Fragestellungen des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft aufgreifen (vgl. Grottker, 2013, S. 207).

Aus der Einnahme einer historischen Perspektive können Konsequenzen für die Zukunft der Berufe des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft abgeleitet und auf Veränderungen der Produktionsprozesse, neue Anforderungen an die Berufshandlungen und das Hervorgehen neuer Berufe hingedeutet werden. Aus den oben genannten Ausführungen wurde bereits erkennbar, dass sich durch die Verlagerung von Aufgaben aus der Familie „externe Beschäftigungsverhältnisse“ und neue bundeseinheitlich geregelte und vollzeitschulische Berufe ergeben haben (vgl. Kupka,

2000, S. 141-142). Zudem wird am Einblick in die historische Entwicklung dienstleistungsorientierter Berufe deutlich, dass ihnen immer noch eine semi-professionelle Rolle zugewiesen wird. Diese Unterordnung ist angesichts der erhöhten Nachfrage nach qualitativen Dienstleistungen in Privathaushalten, sozialen, pflegerischen, versorgenden oder haushaltsorientierten Berufen aufgrund demografischer Entwicklungen oder der zunehmenden Erwerbsorientierung von Frauen aufzuheben. Bildungs- und arbeitsmarktpolitische Lösungen sind zu erarbeiten, um eine Aufwertung des Stellenwertes dieser Berufe zu erzielen (Friese, 2000). Darüber hinaus zeigt die Betrachtung beruflicher Entwicklungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (und nicht nur hier), dass sich originär handwerkliche oder gewerblich-technische Arbeitsabläufe um z.B. dienstleistungsbezogenen Tätigkeiten ergänzen. So ist der Bäcker/die Bäckerin nicht mehr allein für die Herstellung von Backwaren zuständig, sondern zunehmend auch für die Beratung der Kundschaft und die Unterbreitung von Angeboten. Desgleichen unterliegen handwerkliche Tätigkeiten ernährungsbezogener Berufe einer zunehmenden Industrialisierung. Maschinen übernehmen bspw. die Arbeit des einst traditionellen Bäckerhandwerks. Ferner verändert sich das Verbraucherverhalten, welches sich auf das Angebot der Produkte und das Management der Unternehmen auswirkt. Am Bsp. des Bäckerhandwerks wird dies an der stagnierenden Nachfrage traditioneller Backwaren, der steigenden Nachfrage nach Snacks zum Außer-Haus-Verzehr, dem Wunsch nach Vielfalt und damit der Diversifizierung des Angebots, den steigenden Qualitätsansprüchen – bei gleichzeitiger Steigerung der Preissensibilität – und dem Trend zur gesundheitsbewussten und auch nachhaltigen Ernährung deutlich. Diese Entwicklungen bedingen eine kritische Betrachtung der bisher zugrunde gelegten beruflichen Qualifikationen und betrachteten Arbeitsprozesse. Erkenntnisse historischer Berufsforschung sollten daher in Verbindung mit aktuellen Untersuchungen zum Beruf/Berufsfeld in angemessenen Zeitabständen Auslöser für die Änderung der Ordnungsmittel, die Überarbeitung schulischer Curricula und der Gestaltung unterrichtlicher Lernsituationen und Schulbücher führen.

3.2 Aktuelle Untersuchungen zum Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft an Beispielen

Untersuchungen, die im Kontext dieses Artikels zum Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft aufgeführt werden, lassen sich in drei Kategorien unterteilen:

- (1) Sektor- und berufsbezogene Erhebungen, welche u.a. als Grundlage für
- (2) berufspädagogische Forschungsarbeiten in dem Berufsfeld dienen, sowie
- (3) Forschungsarbeiten mit didaktischem Schwerpunkt, in denen sich auf o.g. Ergebnisse berufen wird.

Zu 1: Ein wichtiger Akteur im Kontext der Berufsforschung staatlich anerkannter Berufe ist das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB), welches vielfältige Informa-

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

tionen zu Berufsgruppen, Berufsklassen, Ausbildungsbereichen, Berufsfeldern, zur historischen Entwicklung der Berufe, Berufsstatistiken (Neuabschlüsse, Vertragslösungen, Auszubildende etc.) und zu den Rechtsgrundlagen der Ausbildungsberufe liefert. In seiner Berufsfelddefinition erfolgen für die einzelnen Berufsgruppen ein Vergleich hinsichtlich der Ähnlichkeit ihrer Berufsordnungen bzw. Tätigkeiten und eine Zusammenfassung in 54 Berufsfelder mit jeweils umfangreichen Auskünften. Im Gegensatz zur Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder KMK), welche insgesamt 13 Berufsfelder definiert (u.a. Ernährung und Hauswirtschaft), können nach der Definition des BIBB die ernährungs- und hauswirtschaftsbezogenen Berufe neun Berufsfeldern zugeordnet werden.

Tab. 3: Berufsfelddefinition des BIBB (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Tiemann, M., Schade, H.-J., Helmrich, R. et al., 2008)

Berufsfeldbezeichnung; (Berufsfeldnr.)	Berufe Ernährung und Hauswirtschaft	Tätigkeits-schwerpunkt	Branchen-schwerpunkt
Land-, Tier-, Forstwirtschaft, Gartenbau (1)	- Winzer - Mithelfende Familienangehörige in der Landwirtschaft	Anbauen, Züchten, Hegen, Ernten, Fischen	Landwirtschaft, gewerbliche Jagd
Back-, Konditor-, Süßwarenherstellung (14)	- Bäcker - Konditor - Zucker-, Süßwaren- und Speiseeishersteller	Bewirten, Beherbergen, Speisen bereiten	Ernährungsgewerbe
Fleischer (15)	- Fleischer	Fertigen, Be- und Verarbeiten, Bauen/Ausbauen, Installieren, Montieren	Ernährungsgewerbe
Koch (16)	- Köche	Bewirten, Beherbergen, Speisen bereiten	Gastgewerbe
Getränke-, Genussherstellung, übrige Ernährungsberufe (17)	- Brauer und Mälzer - Sonstige Getränkehersteller, Koster - Molkereifachleute - sonstige Berufe der Lebensmittelherstellung	Maschinen, technische Anlagen oder Geräte einrichten, steuern, überwachen, warten; Fertigen, Be- und Verarbeiten, Bauen/Ausbauen,	Ernährungsgewerbe

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft |

		Installieren, Montieren (sonstige Berufe der Lebensmittelherstellung)	
Verkaufsberufe (Einzelhandel) (27)	- Nahrungs-, Genussmittelverkäufer	Einkaufen/Verkaufen Vermitteln, Kassieren	Einzelhandel
Soziale Berufe (49)	- Familienpfleger, Dorfhelfer	Gesundheitlich/sozial helfen, pflegen; medizinisch/kosmetisch behandeln	Erziehung und Unterricht Erbringung sonstiger Dienstleistungen
Hotel- und Gaststättenberufe (53)	- Hoteliers, Gastwirte - Restaurantfachleute - Hotel-, Gaststättenkaufleute - Berufe in der Gästebetreuung - Haus- und Ernährungswirtschaftler	Bewirten, Beherbergen, Speisen bereiten	Gastgewerbe
Reinigungs- und Entsorgungsberufe (54)	- Hauswirtschaftliche Gehilfen und Helfer - (Textilreiniger, Textilpfleger, Raumpfleger)	Reinigen, Abfall beseitigen, Recycling	Erbringung von wirtschaftlichen Dienstleistungen anderweitig nicht benannt

Weitere Informationen zu den Sektoren im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft können aus der Berufsbildungsstatistik des Statistischen Bundesamts (Destatis) und der zuständigen Stellen (z.B. übergreifend DIHK: bspw. Ausbildungsmarktstatistik für Tourismusberufe, 2012) und auch aus den Aktivitäten der Berufsverbände gewonnen werden. Von der Hans-Böckler-Stiftung liegen zudem umfangreiche Publikationen zu Entwicklungen und Perspektiven einzelner Bereiche des Berufsfeldes vor. Hierzu zählen z.B. Veröffentlichungen zum Backgewerbe (vgl. Beile & Maack, 2009), zur Fleisch- und Brauwirtschaft (vgl. Beile & Maack, 200 & vgl. Maack, Haves, Schmid & Stracke, 2011), zur Süßwarenindustrie (vgl. Beile, Maack, Schott & Voß, 2008) und zum Gastgewerbe (vgl. Maack, Haves, Homann & Schmid, 2013).

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

Zu 2: Das BIBB verfolgt zudem auf Weisung des zuständigen Bundesministeriums berufspädagogische Forschungsinteressen, die sich insbesondere auf die Mitwirkung im Gestaltungsprozess der Ausbildungsberufe beziehen (Neuordnung). Eine Berufsforschung des BIBB im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, bei der die Überarbeitung von Verordnungen im Mittelpunkt steht, erfolgt aktuell zu folgenden Berufen (Tab. 4). Forschungsanlass ist insbesondere die Überprüfung der Ordnungsmittel hinsichtlich der Aktualität der dort verankerten Produktions- und Handlungsprozesse und der Qualität der Ausbildung allgemein.

Tab. 4: Aktuelle Berufsforschung ernährungs- und hauswirtschaftlicher Ausbildungsberufe (BIBB) (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an BIBB-Projekte; VO=Verordnung; BIBB, o. J.)

Forschungsanlass/ Projekt-Nr./Laufzeit	Forschungsziele
Neuordnung der Berufsausbildung zum Weinküfer/zur Weinküferin (Novelle der VO 07.12.1982) (Projekt-Nr. 4.2.397) (Laufzeit II/2012-II/2013)	<ul style="list-style-type: none"> - Berücksichtigung der technologischen Entwicklung - Abbildung moderner Produktions- und Handlungsprozesse - Verbesserung der gemeinsame Beschulung mit den Winzern
Neuordnung der Berufsausbildung zum milchwirtschaftlichen Laborant/zur milchwirtschaftlichen Laborantin (Novelle der VO 1988) (Projekt-Nr. 4.2.396) (Laufzeit II/2012-IV/2013)	<ul style="list-style-type: none"> - Anpassung der Verordnung (VO) unter Berücksichtigung der inhaltlichen und technischen Entwicklungen in der fachlichen Praxis - Verbesserung der fächerorientierten Prüfungsstruktur
Entwicklung der Ausbildung Fachkraft für Süßwarentechnik (Novelle der VO 1980 bzw. Änderungs-VO 1989) (Projekt-Nr. 4.2.430) (Laufzeit II/2013-IV/2014)	<ul style="list-style-type: none"> - Anpassung der VO... (s.o.) - Neue Berufsbezeichnung (Süßwarentechnologe/-technologin) - Wegfall der Fachrichtungsstruktur - produkt- und technikneutraler Formulierung der Ausbildungsinhalte vor dem Hintergrund einer Erweiterung der Einsetzbarkeit und Flexibilität der Fachkräfte bei gleichzeitiger Nennung der Einsatzbereiche in der VO
Evaluation der Erprobungsverordnung „Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin“ (VO vom 01.08.2008 mit Laufzeit bis 31.07.2013) (Projekt-Nr. 4.2.372) (Laufzeit II/2011-IV/2013, Abschlussbericht liegt vor)	Untersuchung von Struktur und Inhalt des Berufes: <ul style="list-style-type: none"> - Verordnungstext - Struktur der ausbildenden Betriebe/Struktur der Auszubildenden - Entwicklung der Ausbildungsverhältnisse - Umsetzung der VO in der betrieblichen Praxis/Umsetzung der VO mit Blick auf

	<p>die Auszubildenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berufsschule und RLP - Prüfung/Prüfungsergebnisse - Bewährung des Berufs/Nachfrage - Verbleib
--	--

Ferner hat sich beim BIBB ein Expertengremium für „Personenbezogene Dienstleistungen“ gegründet, mit deren Forschungsanliegen – z.B. der Analyse und Bewertung der Qualifikationsanforderungen und Qualifikationsbedarfe in den personenbezogenen Dienstleistungen – indirekt auch Berufe aus dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft einbezogen werden (v.a. hauswirtschaftliche Berufe) (Projekt-Nr. 4.0.599).

Gleichfalls ist bereits aus den Ausführungen zur historischen Berufsforschung erkennbar, dass sich die Vertreterinnen und Vertreter der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft nicht nur der vergangenen Entwicklung, sondern gleichfalls den Zukunftsperspektiven der betrachteten Berufe widmen (vgl. Fegebank, 2013; Friese, 2007; Horlacher, 2013; Kettschau, 2013; Stomporowski, 2011a).

Insbesondere hat der Beruf der Hauswirtschaft in der Vergangenheit und Gegenwart eine besondere Aufmerksamkeit erfahren. Auswirkungen zeigen sich in den aktuell u.a. von Ministerien und Verbänden getragenen Diskussionen zum Änderungsbedarf der bestehenden Verordnung. So hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten dem Institut für empirische Soziologie Nürnberg an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (ifes) die Studie „Einsatz und Perspektiven am Arbeitsmarkt hauswirtschaftlicher Absolventen in Bayern“ in Auftrag gegeben. Es erfolgte eine Befragung von Teilnehmerinnen und Teilnehmern, die aktuell in der Hauswirtschaft tätig sind, früher tätig waren oder dort bisher noch keine Beschäftigung hatten (Absolventenjahrgänge 2006, 2008, 2010). Hieraus resultieren Aussagen zu den Einsatzgebieten, zum Praxisfeld und den hierauf gerichteten Kompetenzen. Bedeutsame Inhalte beruflicher Bildungsangebote und Zukunftsperspektiven im Beruf der Hauswirtschaft wurden thematisiert, spezifische Problemlagen, wahrgenommene Berufswechsel und mögliche Gründe hierfür aufgedeckt, geänderte Anforderungen für die Aus-, Fort- und Weiterbildung in Bayern diskutiert sowie Vorschläge zur Verbesserung der Arbeitsmarktchancen aufgeführt (vgl. Wittenberg, 2013, S. 10-11). Hintergrund dieses Projektes war das Anliegen, mehr aktuelle Informationen über den Berufsbereich der Hauswirtschaft zu gewinnen, die über das definierte Berufsprofil und die formalen Qualifikationserfordernisse hinausgehen. Der Forschungsauftrag wurde nicht zuletzt vor dem Hintergrund des demografischen Wandels, der Zunahme altersbedingter Erkrankungen und der wachsenden Erwerbsbeteiligung von Frauen erteilt. Hieraus resultiert ein zunehmender Bedarf an Versorgungs- und Unterstützungsleistungen, die immer stärker externen Dienstleistungsunternehmen übergeben werden. Darüber hinaus erweitern sich die Einsatzfelder der Hauswirtschaftler/-innen um zukunftssträchtige Märkte in

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

den Bereichen Wellness und Tourismus. Es lässt sich insgesamt festhalten, dass unterschiedliche Prozesse zu veränderten Anforderungen an die Hauswirtschaft führen, die Anpassungsleistungen und eine inhaltliche und strukturelle Anpassung der Ausbildung erforderlich machen. Zahlreiche Aktivitäten sind als Folge der Ergebnisse dieser Studie in Bayern (jedoch nicht bundesweit) umgesetzt worden oder befinden sich in der Planung. Hierzu zählen z.B. ein neuer Lehrplan für die Berufsfachschule mit Wahlpflichtfächern (z.B. Gastronomie und Hotellerie, Grundversorgung und Betreuung alter Menschen), eine neue Bezeichnung der Berufsfachschule (Ernährung und Versorgung) und ergänzende Bezeichnung zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter „Assistent/-in für Ernährung und Versorgung“ sowie auch Weiterentwicklungen zur Novelle des Ausbildungsberufes (vgl. Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung ISB München, o. J.).

Im Juni 2013 startete darüber hinaus die vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (BMWi) in Auftrag gegebene Untersuchung „Neue Perspektiven für die Hauswirtschaft – Analyse des Berufsfeldes, Profilschärfung und Neupositionierung der Professionalisierung“. Die wissenschaftliche Umsetzung erfolgt durch das Zentrum für Sozialforschung der Martin-Luther-Universität-Halle-Wittenberg (zsh) und durch die Institution für Organisationskommunikation (ifok) bis Juni 2014. Folgende Leitfragen sind formuliert:

- „Wie stellt sich die aktuelle Situation des Berufsfeldes qualitativ und quantitativ dar?
- Welche künftigen Einsatzbereiche werden für ausgebildete Hauswirtschafter/-innen gesehen?“ (zsh, o. J.).

„Berufsbild, Nachfrage, Image und Nachwuchssicherung“ (ebd.) sind wesentliche Bestandteile der Untersuchung mit dem Ziel, Empfehlungen und Lösungsansätze für eine bedarfsgerechte und zukunftskonforme Qualifizierung im Bereich Hauswirtschaft auszusprechen. Der erste Expertenworkshop „Zukunftsberuf Hauswirtschaft. Ansatzpunkte zur Potenzialentfaltung“ fand am 10. Juni 2013 statt. Ziele des Workshops waren:

- „die zentralen Alleinstellungsmerkmale des Berufs ‚Hauswirtschaft‘ herausarbeiten
- die konkreten Marktbedarfe und Bedarfe auf Arbeitgeberseite identifizieren
- den Zukunftsmarkt der ‚Hauswirtschaft‘ aufzeichnen“ (zsh & ifok, 2013, unveröffentlichte Präsentation vom 10.06.2013).

zu 3: Wie bereits eingangs dargestellt, hat sich das didaktische Arbeiten des Bildungspersonals bestmöglich an aktuellen Inhalten des jeweiligen Berufes zu orientieren. Ergebnisse der Berufswissenschaft zu Inhalten, Gegenstandsbereichen und Arbeitsprozessen können von Lehrkräften berufsbildender Schulen und von Auszubildenden in Betrieben für die Praxis nutzbar gemacht.

Berufswissenschaftliche Forschungsarbeiten, in welchen eine didaktische Perspektive eingenommen wird, liegen für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft mit verschiedenen Akzentuierungen und in unterschiedlicher Komplexität vor – wenngleich noch nicht hinreichend, um das Berufsfeld mit seinen typischen Tätigkeiten und Arbeitsprozessen in seiner Ganzheit abzubilden. Didaktische Aufgaben werden von den jeweiligen Akteuren gelöst, indem sektor-/berufs-/berufsfeld-bezogene Erhebungen und berufspädagogische Arbeiten herangezogen werden, um didaktische Fragestellungen und Gestaltungsmöglichkeiten für Lehr-Lernsituationen abzuleiten. Dieses Vorgehen stellt angesichts der vielfältigen didaktischen Aufgabenbereiche innerhalb der Vielzahl und Spannbreite ernährungs- und hauswirtschaftlicher Berufe eine große Herausforderung dar. Durch einen arbeitsprozessbezogenen didaktischen Fokus innerhalb der fachbezogenen Forschung kann ein Beitrag dazu geleistet werden, diese Herausforderungen zu bewältigen.

So fand an den Universitäten Hamburg und Lüneburg im Rahmen des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Projekts „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung in der Hotel- und Gaststättenbranche“ (2009-2012) eine Analyse des fokussierten Sektors aus der Perspektive der Nachhaltigkeit statt, um nachhaltigkeitsbezogene Bildungsmaterialien zu erstellen. Dabei fanden Vorbereitungsstudien zur Hotelbranche mit ihren Arbeitsprozessen, Verbänden und Netzwerken statt. Ein besonderer Fokus wurde auf die Ausbildungsinhalte dieser Berufe und auf die Frage nach Möglichkeiten einer Integration der nachhaltigen Entwicklung gerichtet. Aus diesen Recherchen ergaben sich Handlungsempfehlungen, Informationsbroschüren und Bildungsmaterialien, die jeweils an Hochschulen und Landesinstituten sowie insbesondere an beruflichen Schulen und Betrieben dieser Branche erprobt und evaluiert wurden, um sie schließlich der Öffentlichkeit zugänglich zu machen (vgl. Stomporowski, 2011b).

Mit dem Projekt „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ (2010-2013), welches vom BIBB in Auftrag gegeben und vom Institut für Berufliche Lehrerbildung der Fachhochschule Münster umgesetzt wurde, liegen nunmehr erweiterte Ergebnisse vor, die das didaktische Arbeiten mit dem Schwerpunkt einer nachhaltigen Arbeitsprozessgestaltung erleichtern. Ein wesentliches Ziel war es, Elemente zu einem Rahmencurriculum für eine nachhaltigkeitsorientierte Berufsbildung in der Ernährung und Hauswirtschaft zu erarbeiten und fachwissenschaftliche und fachdidaktische Fragestellungen für die Ausbildung von Lehrpersonal in der Fachrichtung zu begründen. Analysierte sektorspezifische Arbeitsprozesse sowie Handlungsfelder und deren Nachhaltigkeitsrelevanz stellen die Basis dar, Lern- und Ausbildungssituationen sowie Qualifikationen und Kompetenzen abzuleiten. Hierzu wurden exemplarisch für vier Berufe der Gemeinschaftsverpflegung auf Basis von Sektoranalysen, wissenschaftlichen Expertisen und Ordnungsmittelstudien typische Arbeitsprozesse definiert und Nachhaltigkeitsbezüge vom Prozess der Speisenplanung bis zum Prozess der Reinigung/Pflege identifiziert. Das Ziel ist es, den Fachkräften eine Orientierung zu bieten, ihnen Wis-

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

sen zu vermitteln und ihre Handlungskompetenz zu fördern, um ihnen die Nachhaltigkeitsrelevanz ihres beruflichen Handelns und Möglichkeiten zur Erarbeitung von Lösungen entlang der Wertschöpfungskette transparent zu machen (vgl. Kett-schau & Mattausch, 2011, S. 15). Es schlossen sich daher „Aussagen zu nachhaltigkeitsrelevanten Handlungs- und Qualifikationsanforderungen“ sowie Kompetenzbeschreibungen an (Kett-schau, 2014).

Aus dem methodischen Ansatz dieses Projektes wird eine Orientierung an dem von Becker & Spöttl vorgeschlagenen berufswissenschaftlichen Forschungsdesign deutlich. Vor diesem Hintergrund werden relevante berufspädagogische und fachdidaktische Empfehlungen abgeleitet.

Tab. 5: Forschungsdesign „Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe“ (Quelle: eigene Darstellung in Anlehnung an Becker & Spöttl, 2006, S. 10; Kett-schau, 2014)

Vorbereitung Erhebung	Sektoranalyse: GV in ihren Strukturen, Potenzialen, Herausforderungen; Kernelemente einer nachhaltigen Verpflegung, Verortung von Handlungsfeldern einer nachhaltigen Verpflegung im integrierenden Nachhaltigkeitsdreieck (Hauff & Kleine, 2009, 125) ► Literaturrecherchen, beauftragte Expertisen, Erkenntnisse aus vorangegangenen Projekten, Erarbeitungsphasen mit Studierenden, Ordnungsmittelanalyse	Arbeitsprozessanalyse, Expertenpanel: Analyse zentraler Prozesse der gesamten Wertschöpfungskette der GV und ausgewählter Berufe ► Literaturrecherchen, Expertenpanel bestehend aus betrieblichen Führungskräften und Lehrkräften beruflicher Schulen: Beratung über Prozessschritte in realen betrieblichen Abläufen und Möglichkeiten der Gestaltung dieser vor dem Hintergrund der Nachhaltigkeit
Strukturierung Validierung	Prozessbeschreibung: berufsübergreifend (GV), berufsbezogen und nachhaltigkeitsorientiert ► Literaturrecherche; Ordnungsmittelanalyse ► Fachtagungen, Experten-Facharbeiter-Workshop: Lehrkräfte, Vertreter aus Wirtschaft und Industrie, Wissenschaftler der Berufsbildung, Ausbildungs- und Ernährungsfachkräfte, Studierende sowie Mitarbeiter der entsprechenden Kammern und Berufsverbände ► Schulische und betriebliche Erprobung von Lern- und	

	Ausbildungssituationen ► Einbindung und Erprobung in fachdidaktischen Seminaren der Lehramtsausbildung ► Transferveranstaltungen
Empfehlung Design	Fortschreibung der Aufdeckung arbeitsprozessorientierter Handlungsfelder mit Nachhaltigkeitsrelevanz für die Domäne Ernährung/Hauswirtschaft Anregungen durch systematische Materialien, das Thema Nachhaltigkeit in die fachbezogene Berufsbildung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft curricular zu integrieren Auf der Basis können von Ausbildungs- und Lernsituationen entwickelt werden Ableitung von Kompetenzen und konkrete Qualifikationen für die prozessbezogenen Handlungsfelder Anregungen für die ordnungspolitische Reformarbeit liegen vor

4 Ausblicke zur Berufsforschung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft

Für verschiedene Sektoren und Ausrichtungen im Feld Ernährung und Hauswirtschaft existieren Erhebungen zur Ausbildungs- und Arbeitsmarktsituation, zu Herausforderungen und zukünftigen Handlungsfeldern. Diese werden allerdings nicht immer aus berufspädagogischer und (berufsfeld-)didaktischer Perspektive betrachtet. Den Ausführungen liegt ein Versuch der Verknüpfung und Strukturierung dieser Ansätze zugrunde, um bisherige Forschungserträge für die Akteure in der beruflichen Bildung transparenter und zugänglicher zu machen. Somit können Diskussionen über berufspolitische und curriculare Reformfordernisse sowie Veränderungen in der Gestaltung von Lern- und Ausbildungssituationen angeregt und ein Beitrag zur Weiterentwicklung einer berufsfeld- bzw. arbeitsprozessbezogenen Didaktik geleistet werden.

Die vorliegenden Publikationen zu den Berufen des Berufsfeldes gilt es berufspolitisch, -pädagogisch und didaktisch neu zu betrachten und auszuwerten. Bereits vorhandene Arbeiten können hierzu den berufswissenschaftlichen Forschungsebenen (nach Becker & Spöttl, 2006, S. 9) zugeordnet werden. Damit können Desiderate, die sich entlang der Forschungsebenen ergeben, aufgedeckt und die Berufsforschung um Anstrengungen zur Schließung dieser Lücken und einer Erweiterung um Forschungen zu weiteren Berufen des Feldes Ernährung und Hauswirtschaft ergänzt werden.

Angesichts der Vielfalt differierender Berufe innerhalb des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft und ihrer Nähe oder auch Distanz zu gewerblich-technischen, kaufmännisch-verwaltenden, agrarwirtschaftlichen und personenbezogenen Berufen ist zudem ein berufswissenschaftlicher Vergleich vorzuschlagen, um

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

die „Identität“, „Gleichheit“, Ähnlichkeit“ oder „Verschiedenheit“ der Berufe festzustellen (Lauth & Winkler, 2010, S. 5). Kriterien, die sich für einen Vergleich eignen sind z.B. berufliche Inhalte und ihre Komplexität, Tätigkeiten und Kompetenzen, funktionale/gesellschaftliche Bedeutung der Berufe etc. (vgl. Pahl & Vermehr, 2013, S. 213). Mithilfe berufswissenschaftlicher Vergleiche lassen sich Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Berufe in einem Berufsfeld oder von Berufen unterschiedlicher Berufsfelder aufdecken. So mag z.B. die Bedeutung der Kommunikation eine Gemeinsamkeit der Berufe im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft sein. Welche unterschiedlichen Nuancen Sprache bzw. Kommunikation einnehmen kann, lässt sich mithilfe eines Vergleiches untersuchen (vgl. Gemballa, 2013).

Die gewonnenen Erkenntnisse und Ergebnisse verbreitern die Basis der Berufsforschung und erhellen Zusammenhänge. Die jeweiligen Ergebnisse können wiederum in der Lehre wie in der Forschung Schlussfolgerungen nach sich ziehen und zum Ausgangspunkt neuer, weitreichender Analysen und Untersuchungen werden. (Pahl & Vermehr, 2013, S. 220)

Literatur

- Becker, M. & Spöttl, G. (2006). Berufswissenschaftliche Forschung und deren empirische Relevanz für die Curriculumentwicklung. *Berufs- und Wirtschaftspädagogik Online (bwp@)*, Ausgabe 11, November 2006. *Qualifikationsentwicklung und -forschung für die berufliche Bildung*.
[www.bwpat.de/ausgabe11/becker_spoettl_bwpat11.pdf].
- Becker, M. & Spöttl, G. (2008). Berufswissenschaftliche Forschung. Ein Arbeitsbuch für Studium und Praxis. In F. Howe & G. Spöttl (Hrsg.), *Berufliche Bildung in Forschung, Schule und Arbeitswelt, Band 2*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Becker, M. (2013). Arbeitsprozessorientierte Didaktik. In H.-H. Kremer, M. Fischer, & T. Tramm (Hrsg.), *Berufs- und Wirtschaftspädagogik Online (bwp@)*, Ausgabe 24, Juni 2013. *Didaktik beruflicher Bildung*.
[www.bwpat.de/ausgabe24/becker_bwpat24.pdf].
- Beile, J., Drescher-Bonny, I. & Maack, K. (2009). *Zukunft Backgewerbe*. Düsseldorf: Hans Böckler Stiftung.
- Beile, J., Klein, M., Maack, K. (2007). *Zukunft Fleischwirtschaft*. Düsseldorf: Hans Böckler Stiftung.
- Beile, J., Maack, K. & Schott, S. et al. (2008). *Zukunft der Süßwarenindustrie*. Düsseldorf: Hans Böckler Stiftung.
- BIBB (Hrsg.). (o. J.). *Wissenslandkarte. Gestaltungsprozess Ausbildungsberufsbildungsberufe*. [www.bibb.de/de/wlk18268.htm].
- Bonz, B. (1998). Didaktik der Berufsbildung, Fachdidaktik und Berufsfelddidaktik. Stand und Entwicklungstendenzen. In B. Bonz & B. Ott (Hrsg.), *Fachdidaktik des beruflichen Lernens* (S. 268-287). Stuttgart: Steiner.

- Fegebank, B. (1998). Berufsfelddidaktik „Ernährungs- und Hauswirtschaft“. Ein universitäres Lehr- und Forschungsgebiet. In B. Bonz & B. Ott (Hrsg.), *Fachdidaktik des beruflichen Lernens* (S. 151-173). Stuttgart: Steiner.
- Fegebank, B. (2004). *Berufsfeldlehre. Ernährung und Hauswirtschaft. Diskussion Berufsbildung*. Baltmannsweiler: Schneider.
- Fegebank, B. (2013). Forschungen zu nicht-akademischen ernährungs- und hauswirtschaftlichen Berufen. In J.-P., Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufsforschung* (S. 605-616). Bielefeld: Bertelsmann.
- Friese, M. (Hrsg.). (2000). *Modernisierung personenbezogener Dienstleistungen. Innovationen für die berufliche Aus- und Weiterbildung*. Opladen: Leske & Budrich.
- Friese, Marianne (Hrsg.). (2007). Personenbezogene und soziale Dienstleistungen. Professionalisierung und Qualitätsentwicklung. In 14. *Hochschultage Berufliche Bildung. Berufliche Bildung, Workshop 25*. Bielefeld: Bertelsmann.
- Gemballa, K. (2013). Pflegedidaktik als Schablone zur Modellentwicklung in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 1 (2), 40-54.
- Grantz, T., Schulte, S. & Spöttl, G. (2013). Impulse für eine arbeitsprozessorientierte Didaktik – Eine Reflexion des didaktischen Gehaltes von Kernarbeitsprozessen an den Grundfragen Klafkis. In H.-H. Kremer, M. Fischer & T. Tramm (Hrsg.), *Berufs- und Wirtschaftspädagogik Online (bwp@), Ausgabe 24, Juni 2013. Didaktik beruflicher Bildung*. [www.bwpat.de/ausgabe24/grantz_etal_bwpat24.pdf].
- Grottker, D. (2013). Methodologische Probleme historischer Berufsforschung. In J.-P. Pahl & V. Herkner, (Hrsg.), *Handbuch Berufsforschung* (S. 197-208). Bielefeld: Bertelsmann.
- Herkner, V. & Pahl, J.-P. (2013). Berufsforschung als Basis für berufliche Didaktiken. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufsforschung* (S. 396-406). Bielefeld: Bertelsmann.
- Horlacher, F. (2013). Arbeitsbedingungen und Qualifikationsanforderungen im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft vor dem Hintergrund des demografischen Wandels. In I. Kettschau, S. Stomporowski & K. Gemballa (Hrsg.), *Berufs- und Wirtschaftspädagogik Online (bwp@), Spezial 6, 17. Hochschultage Berufliche Bildung*. [www.bwpat.de/ht2013/ft11/horlacher_ft11-ht2013.pdf].
- ISB München (Hrsg.). (o. J.). *Ausbildung zur/ zum Staatlich geprüften Assistentin/ Assistenten für Ernährung und Versorgung an der Berufsfachschule*. [www.isb.bayern.de/berufsfachschule/uebersicht/staatl-gepr-assistentin-ernaehrung-und-versorgung/]
- Kettschau, I. & Mattausch, N. (2012). *Nachhaltigkeitsorientiertes Rahmencurriculum für die Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufe – Arbeitsprozesse und Kompetenzanforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung*. Münster: Fachhochschule Münster.

Berufsforschung Ernährung und Hauswirtschaft

- Kettschau, I. (2006). Qualität und Qualifizierung in der Hauswirtschaft. *Haushalt und Bildung* 83 (3), 15-27.
- Kettschau, I. (2007): Neue Arbeitsanforderungen im Berufsfeld Hauswirtschaft aus sozioökonomischer und berufspädagogischer Sicht. In *14. Hochschultage Berufliche Bildung. Dokumentation der 50 Einzelveranstaltungen*. Bielefeld: Bertelsmann.
- Kettschau, I. (2013). Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Heterogenität als Merkmal – Gemeinsamkeit als Chance. *Haushalt in Bildung & Forschung* 2 (1), 3-15.
- Kettschau, I. (2014). Nachhaltigkeitsbildung in Ernährungs- und Hauswirtschaftsberufen – Grundlagen, Konzept, Ergebnisse. In W. Kuhlmeier & Th. Vollmer (Hrsg.). *Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung – Erkenntnisse, Schlussfolgerungen und Ausblicke*. Bielefeld: Bertelsmann (im Druck).
- Kruse, W. (1986). Von der Notwendigkeit des Arbeitsprozeßwissens. In J. Schweitzer (Hrsg.), *Bildung für eine menschliche Zukunft* (S. 188-193). Weinheim, Basel: Juventa.
- Lauth, H.-J. & Winkler, J. (2010). Methoden der vergleichenden Politikwissenschaft. In H.-J. Lauth (Hrsg.), *Vergleichende Regierungslehre. Eine Einführung* (S. 39-72). Wiesbaden: Springer.
- Maack, K., Haves, J. & Homann, B. et al. (2013). *Die Zukunft des Gastgewerbes*. Düsseldorf: Hans Böckler Stiftung.
- Maack, K., Haves, J. & Schmid, K. et al. (2011). *Entwicklung und Zukunft der Brauwirtschaft in Deutschland*. Düsseldorf: Hans-Böckler Stiftung.
- Meier, U. (Hrsg.). (1997). *Vom Oikos zum modernen Dienstleistungshaushalt. Der Strukturwandel privater Haushaltsführung. Festschrift für Rosemarie von Schweitzer*. Frankfurt/New York: Campus.
- Pahl, J.-P. & Vermehr, B. (2013). Vergleichsmethoden in der Berufsforschung – Möglichkeiten des Einsatzes. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufsforschung* (S. 208-229). Bielefeld: Bertelsmann.
- Richarz, I. (1983). *Haushaltslehre. Kompendium Didaktik*. München: Ehrenwirth.
- Richarz, I. (1991). *Oikos, Haus und Haushalt: Ursprung und Geschichte Der Haushaltsökonomik*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Richarz, I. (2000). Haushalte und ihre Wertung in Geschichte und Gegenwart. Zur Identifizierung eines unterschätzten Lebensbereichs. In M. Friese (Hrsg.), *Modernisierung personenbezogener Dienstleistungen. Innovationen für die berufliche Aus- und Weiterbildung* (S. 12-43). Opladen: Leske & Budrich.
- Spöttl, G. & Windelband, L. (2013). Berufswissenschaftliche Forschung und Methoden. In J.-P. Pahl & V. Herkner (Hrsg.), *Handbuch Berufsforschung* (S. 186-196). Bielefeld: Bertelsmann.
- Stomporowski, S. (2012b). *Das „Globale Welt-Hotel“ – Berufsbildung für nachhaltiges Handeln im Hotel- und Gaststättengewerbe. Vortrag Fachtagung Hauswirtschaft, 16. Hochschultage Berufliche Bildung im 03.2013.*

- [www.dghev.de/files/HST_Stomporowski.pdf].
- Stomporowski, S. (Hrsg.). (2011a). *Die Vitamine liegen unter der Schale. Beiträge zur Didaktik der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften*. Baltmannsweiler: Schneider.
- Tiemann, M., Schade, H.-J. & Helmrich, R. et al. (2008). *Berufsfelddefinition des BIBB auf Basis der KldB 1992. Zweite Fassung, Stand: 29. Mai 2008*. [www.bibb.de/dokumente/pdf/a22_BIBB-Berufsfelder_010508.pdf].
- Tornieporth, G. (1979). *Studien zur Frauenbildung*. Weinheim, Basel: Beltz.
- Wittenberg, R. (2013). *Einsatz und Perspektiven am Arbeitsmarkt von Absolventinnen und Absolventen hauswirtschaftlicher Berufe in Bayern. Bericht*. Nürnberg: Institut für empirische Soziologie.
- Zsh & ifok (2013). *Dokumentation. 1. Expertenworkshop „Zukunftsberuf Hauswirtschaft. Ansatzpunkte zur Potenzialentfaltung“ am 10.06.2013 in Kassel* (unveröffentlicht).
- Zsh (o. J.). *Laufende Projekte: Neue Perspektiven für die Hauswirtschaft – Analyse des Berufsfeldes, Profilschärfung und Neupositionierung der Professionalisierung*. [www.zsh-online.de].

Verfasserin

Kathrin Gemballa-Witych M. Ed.

Fachhochschule Münster, Institut für Berufliche Lehrerbildung

Leonardo Campus 7

D-48149 Münster

E-Mail: k.gemballa@fh-muenster.de