

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
1 Einleitung und Problemstellung	11
1.1 Das Studium zum Lehramt an berufsbildenden Schulen.....	11
1.1.1 Praxisferne Studieninhalte	11
1.1.2 Unterschiedliche Studienmodelle.....	12
1.2 Begriffsklärungen.....	14
1.2.1 Beruf und berufliche Facharbeit	14
1.2.2 Kompetenzen und Qualifikationen.....	15
1.2.3 Berufsfeld	16
1.2.4 Berufliche Fachrichtung	17
1.3 Konzeption der Arbeit (Material und Vorgehensweise).....	18
1.3.1 These der Arbeit	18
1.3.2 Untersuchungen zum zweifachen Praxisbezug	19
1.3.3 Vorgehen zur Entwicklung neuer Studieninhalte.....	24
1.3.4 Einschränkungen des verwendeten Ansatzes.....	26
2 Forschungsstand zum zweifachen Praxisbezug.....	29
2.1 Didaktische Ansätze.....	30
2.1.1 Einrichtung beruflicher Fachdidaktiken als universitäre Fächer.....	30
2.1.2 Entwicklung einer Technikdidaktik für technische Berufsfelder.....	32
2.1.3 Projektarbeit im Berufsschullehramts-Studium.....	34
2.2 Berufsfeldwissenschaftliche Ansätze	37
2.2.1 Das Konzept der Gestaltungsorientierung im Berufsschullehramts-Studium.....	37
2.2.2 Berufsfeldwissenschaftliche und berufsfelddidaktische Konzeptionen.....	41
2.2.3 Berufliche Facharbeit als Gegenstand berufsfeldsystematischer Betrachtung	46
3 Untersuchung des zweifachen Praxisbezuges im Studiengang Ernährung und Hauswirtschaft.....	49
3.1 Der Studiengang Ernährung und Hauswirtschaft.....	49
3.1.1 Studienmodelle der untersuchten Universitäten.....	49
3.1.2 Bezugswissenschaften Oecotrophologie und Lebensmitteltechnologie	52
3.2 Mit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft korrespondierende Studienanteile.....	53
3.2.1 Berufsfeld-Bereich Gastgewerbe	53
3.2.2 Berufsfeld-Bereich Hauswirtschaft/Gemeinschaftsverpflegung	55
3.2.3 Berufsfeld-Bereich Lebensmittel-Produktion	57

3.2.4	Beschäftigungsentwicklung in den Berufsfeld-Bereichen.....	58
3.2.5	Zusammenfassung.....	63
3.3	Schulischer Praxisbezug	65
3.3.1	Erfahrungsbezogene Lehrveranstaltungen in den erziehungswissenschaftlichen Studienanteilen.....	66
3.3.2	Mit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft korrespondierende Anteile der Fachdidaktik	68
3.3.3	Studieninhalte zur Berufsrolle von Berufsschullehrern/innen	70
3.4	Betrieblicher Praxisbezug	71
3.4.1	Erfahrungsbezogene Lehrveranstaltungen in den fachwissenschaftlichen Studienanteilen.....	72
3.4.2	Mit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft korrespondierende Anteile der Fachwissenschaft.....	76
3.4.3	Studieninhalte zur beruflichen Facharbeit.....	78
4	Ansätze einer Berufsfeldwissenschaft Ernährung und Hauswirtschaft	81
4.1	Der Strukturwandel im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft (Berufsfeld-Analyse)	81
4.1.1	Ursachen des Strukturwandels.....	82
4.1.2	Strategien der kleineren und mittelständischen Unternehmen (KMU).....	84
4.1.3	Sozialgeschichtlicher Begründungszusammenhang	87
4.1.4	Schlussfolgerungen für die Qualifikationsentwicklung.....	89
4.2	Berufsfeldbreite Kompetenzen für Facharbeiter/innen und Fachangestellte.....	91
4.2.1	Technikkompetenz	93
4.2.2	Denken in Zusammenhängen	95
4.2.3	Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Getränken.....	95
4.2.4	Ernährungswissen (Beratung)	97
4.2.5	Bedienung und Verkauf (Service).....	97
4.2.6	Verwaltung und Organisation (Einsatz von EDV)	99
4.3	Neue Lehr- und Studiengebiete eines Hochschul-Curriculums Ernährung und Hauswirtschaft.....	100
4.3.1	Berufsfeldbreites Themengebiet „Ernährungserziehung und Esskulturen“	101
4.3.2	Berufsfeldbreites Themengebiet „Verpflegungstechnik“	104
4.3.3	Studienschwerpunkte mit zweifachem Praxisbezug	112
4.3.4	Gemeinsamkeiten mit den Diplom-Studiengängen Oecotrophologie und Lebensmitteltechnologie.....	115

5	Ergebnisse	121
5.1	Zweifacher Praxisbezug im Studiengang Ernährung und Hauswirtschaft	121
5.1.1	Defizite im erziehungswissenschaftlichen Studium	122
5.1.2	Defizite im fachwissenschaftlichen Studium (Berufliche Fachrichtung)	123
5.1.3	Hochschul-Curriculum Ernährung und Hauswirtschaft unter Berücksichtigung des zweifachen Praxisbezuges	124
5.2	Das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft als Grundlage für ein Studiengangskonzept	128
5.2.1	Fokussierung auf duale Ausbildung in der berufsbildenden Schule (schulischer Praxisbezug)	131
5.2.2	Berücksichtigung von Facharbeiter/innen-Wissen und Ingenieur/innen-Wissen (betrieblicher Praxisbezug)	132
5.2.3	Die Bedeutung von Technik in personenorientierten Beruflichen Fachrichtungen.....	133
5.2.4	Perspektiven für eine berufsfeldübergreifende Wissenschaftsdisziplin	134
6	Schlussbetrachtung	139
7	Anhang (Übersicht).....	143
7.1	Materialien zum Berufsschullehramts-Studium	145
7.2	Materialien zum Studiengang Ernährung und Hauswirtschaft.....	147
7.3	Materialien zum Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft.....	166
8	Quellenverzeichnis	185
8.1	Quellen zur Untersuchung des Studienganges Ernährung und Hauswirtschaft	185
8.2	Literatur.....	191