Carolin Uhlmann

Retrospektive auf die Entwicklung und Umsetzung eines partizipativen Seminarkonzepts für die Lehrküche

Aus der Sicht der Lehrperson und studentischen Hilfskraft werden Ausführungen und Einschätzungen für ein unter Corona-Pandemiebedingungen weiterentwickeltes Seminarkonzept mit studentischer Partizipation in einer fachpraktischen Lernumgebung gegeben. Im Beitrag wird ein spezifiziertes Studierende-als-Partner-Analyseraster vorgestellt. Allgemeine Gelingensvoraussetzungen und erreichte Partizipationsgrade werden diskutiert.

Schlüsselwörter: Partizipation, Studierende als Partner (SaP-Ansatz), Fachpraxis, Hochschuldidaktik, Lehrerprofessionalisierung

Retrospective on the development and implementation of a participatory seminar concept for the teaching kitchen

From the perspective of the teacher and student assistant, explanations and assessments are given for a seminar concept further developed under Corona pandemic conditions with student participation in a subject-specific practical learning environment. A specified students-as-partners analysis grid is presented. General conditions for success and levels of participation are discussed.

Keywords: participation, students as partners (SaP approach), subject practice, university didactics, teacher professionalisation

Was man lernen muss,
um es zu tun, das lernt man,
indem man es tut. (Aristoteles)

1 Vorbemerkung

Über die verwirklichte studentische Partizipation und die Anpassungen auf der institutionellen, prozessualen und der interaktionalen Ebene werden in diesem Beitrag Aussagen getroffen. In dieser Beschreibung des weiterentwickelten Seminarkonzeptes werden unterschiedliche Ebenen der Hochschule und Lehre beleuchtet. Für ein besseres Verständnis erfolgt die Argumentation in den entsprechenden Kapiteln immer zuerst auf der Ebene der Institution Hochschule und danach auf der Ebene der Lehrveranstaltung. Die Bezeichnung der Agierenden variiert daher und wird dementsprechend gekennzeichnet. Die Lehrperson und studentische Hilfskraft handeln als Lehr-Lern-Tandem und sind in dieser Konstellation weiblich, deshalb wird diese

Tatsache in der ersten Abbildung auch berücksichtigt. Alle anderen Bezeichnungen erfolgen gendergerecht in der neutralen Form als Lehrperson bzw. Lehrende, Studierende und studentische Hilfskraft (SHK).

2 Einbettung und Beschreibung der Lehrveranstaltung

Im zweiten Kapitel werden die Besonderheiten des Studien- und Schulfachs skizziert. Exemplarisch werden die veränderten Bedingungen und Konsequenzen durch die Corona-Pandemie für die eigene Lehrveranstaltung vorgestellt.

Das Studien- und Schulfach Wirtschaft-Technik-Haushalt/Soziales (WTH/S) verortet sich mit seinen fachdidaktischen Prinzipien zwischen der allgemeinbildenden und der beruflichen Didaktik begründet u. a. durch das Querschnittsthema Berufsorientierung (SMK, 2019). Die ‚doppelten pädagogischen Wurzeln'– aus der westdeutschen Arbeitslehre und der ostdeutschen Polytechnik – sind die Basis für den Ansatz einer domänenübergreifenden Fachdidaktik. Als Alleinstellungsmerkmal ist der fachpraktische Unterricht zur Be- und Verarbeitung von unterschiedlichen Werk- und Rohstoffen wie Holz, Metall, Kunststoff und Nahrungsmitteln hervorzuheben. In den Werkstätten und Laboren erfolgt eine Verknüpfung von fach- und bezugswissenschaftlichen Grundlagenwissen mit(fach-)didaktischen Prinzipien für die entsprechenden Lernumgebungen.

Die Qualifikationsziele des Moduls im Studiengang sind der Ernährungs- und Verbraucherbildung zuzuordnen. Neben der Vorlesung "Lebensmittelwarenkunde" erweitern zwei Seminare mit einer Theorie-Praxis-Verknüpfung den angeleiteten Kompetenzerwerb in der *Lehrküche*. Die Seminare "Bromatik"– Grundsätze der Nahrungszubereitung – und "Vertiefte Ernährungslehre" (*VEL)* werden jedes Semester angeboten (TU Dresden, 2018; 2020). Der Fokus dieser Seminare liegt auf den fachpraktischen Lehr-Lerninhalten, die nach dem Prinzip der doppelten pädagogischen Praxis (Wahl, 2013) vermittelt werden. Die weiteren Ausführungen beziehen sich nun ausschließlich auf die eigene Lehrveranstaltung *VEL* im Modul.

2.1 Inhalte und Lehr-Lernziele

Das Seminar *VEL* ist an aktuellen gesellschaftlichen Entwicklungen zum Totalphänomen Ernährung (Maus, 1968; nach Heseker et al., 2018) und weiteren ernährungswissenschaftlichen Themen entsprechend dem Lehrplan für Oberschulen (SMK, 2019) ausgerichtet. Die Lehrperson formulierte folgende Learning Outcomes:

1. Die Studierenden erwerben und vertiefen Kompetenzen zu selbstgewählten fachwissenschaftlichen Themenkomplexen: