

Das vorliegende Heft *Berufliche Bildung konkret: Zugänge, Settings und Materialien* liefert einen Einblick in aktuelle Diskurse und Arbeiten der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft (E & H). Dabei sind unterschiedliche Schwerpunktsetzungen zu erkennen, wie die Digitalisierung und die Berufsbildung für eine nachhaltige Entwicklung (BBNE). Diese beiden Themenfelder haben inzwischen ihren Weg in die Ordnungsmittel der beruflichen Bildung gefunden und spiegeln sich z. B. in den Standardberufsbildpositionen „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“ sowie „Digitalisierte Arbeitswelt“ wider, die für alle ab August 2021 in Kraft tretenden, modernisierten und neu entwickelten Ausbildungsberufe verbindlich gelten. Neben diesen Schwerpunktsetzungen werden in den weiteren Beiträgen zum einen aktuelle fachdidaktische Zugänge zur Professionalisierung der Lehramtsausbildung in der beruflichen Fachrichtung E & H aufgegriffen. Zum anderen werden von den Autorinnen und Autoren konkrete fachdidaktische Anknüpfungspunkte für das Berufsfeld E & H am Beispiel ausgewählter Ausbildungsberufe aufgezeigt.

*Freya Dehn, Anja Meyer, Constanze Niederhaus & Kirsten Schlegel-Matthies* präsentieren theoriebasiert Umsetzungsbeispiele wie Studierende auf den sprachbildenden Fachunterricht vorbereitet werden können. *Heiko Hemjeoltmanns* zeigt am Beispiel einer selbst entwickelten und erprobten App in gastgewerblichen Ausbildungsberufen auf, inwiefern die Lernortkooperation durch das Mobile Learning unterstützt werden kann. Der Beitrag von *Susanne Miesera, Lena Heinze & Claudia Nerdel* widmet sich der Beforschung von Hochschulangeboten in der Lehrkräftebildung und -fortbildung hochschuldidaktischer Vermittlungsformate. Es wird ein Konzept der Erfassung digitaler Unterrichtskompetenzen mit Videovignetten vorgestellt. *Johanna Kirchhoff & Anja Meyer* decken Digitalisierungspotenziale von Arbeitsprozessen im Hotel- und Gastgewerbe auf und identifizieren Kompetenzen, die es in der Ausbildung angemessen zu fördern gilt. *Janine Nuxoll, Antje Goller & Jana Markert* beleuchten Möglichkeiten, die der Lernort „Schulgarten“ im Kontext einer BBNE bietet. *Fara Steinmeier & Julia Kastrup* liefern eine Bestandsaufnahme und Analyse zu Aus- und Weiterbildungsoptionen in der Gemeinschaftsverpflegung und zeigen Handlungsbedarfe für die (Aus-)Gestaltung von Weiterbildungsangeboten auf. *Anna Zigalenko & Julia Kastrup* widmen sich am Beispiel nahrungsgewerblicher Ausbildungsberufe der Frage, welche mathematischen Kompetenzen bezogen auf einen Ausbildungsberuf gefördert werden sollten. *Ronja Haase* zeigt die Relevanz von Genderkompetenz für das Berufsfeld E & H für den Ausbildungsberuf zur Hauswirtschafterin bzw. zum Hauswirtschafter heraus und entwickelt Vorschläge zur didaktisch-methodischen Umsetzung. Das Heft schließt mit einem Beitrag von *Julia Kastrup, Birgit Peuker, Marie Nölle-Krug & Simon Vollmer* zu einem hochschulübergreifenden Lernangebot in der beruflichen Lehrerbildung – der Summer School Fachdidaktik E & H.

Julia Kastrup