

Ausbildungscurriculum Personennahe Dienstleistungen Ernährung und Hauswirtschaft

1. Vorbemerkungen

Das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft unterstützt und begleitet die Referendarinnen und Referendare während der 2. Phase ihrer Ausbildung. Prämissen für die Arbeit im Fachseminar ergeben sich aus der ausbildungsbedingten und zukünftigen Arbeit der Referendarinnen und Referendare, aus organisatorischen Vorgaben und Besonderheiten in der Zusammensetzung der jeweiligen Seminargruppe und den vorhandenen Kompetenzen der Referendarinnen und Referendaren.

Die Umstrukturierung der Berufsbildenden Schulen verändert die Arbeit der Lehrerinnen und Lehrer und damit auch auf Teile der Ausbildung, z. B. im Hinblick auf Mitwirkungsprozesse bei der Schulentwicklung. Als Konsequenz der sich verändernden Anforderungen ergibt sich ein kontinuierlicher Wandel des Ausbildungscurriculums.

Der berufsfeldspezifische Einsatz der Referendarinnen und Referendare des Fachseminars Ernährung und Hauswirtschaft findet in der Regel in den Ausbildungsschulen G 3, G 11, G 8, W 2 und W 3 statt. Sie werden in vielfältigen Bereichen der Sekundarstufe II, z. B. in Berufsvorbereitungsklassen, BV-Projekten, in der Berufsschule, der Berufsfachschule, der Fachoberschule und der Fach-

schule eingesetzt. Einige arbeiten aufgrund der Fächerkombination auch an zwei Schulen.

In den Klassen aller Schulformen der Ausbildungsschulen werden die Referendarinnen und Referendare mit der Problematik der Heterogenität konfrontiert. Es findet sich eine komplexe Mischung verschiedener Subkulturen, mit deren Auswirkungen, wie z. B. Neue Armut, Gewaltakkumulation, Konsumorientierung, Erlebnisgesellschaft, Medienüberflutung, Individualisierung, ökologische Bedrohung, Verlust der Arbeitsplätze, sich die Referendarinnen und Referendare auseinander setzen müssen.

Die technische und arbeitsorganisatorische Entwicklung erzeugt einen permanenten Anpassungsdruck, die Notwendigkeit zur Fortbildung, hohe Flexibilität im Umgang mit neuen Techniken, Schulreformen und die Weiterentwicklung von didaktischen und methodischen Konzepten begleitet die zukünftigen Lehrenden während ihrer Ausbildung und danach.

Die Arbeit im Fachseminar kann diesen komplexen und fordernden Aufgaben Rechnung tragen, weil es relativ dicht an der Schulrealität angesiedelt ist und aktuelle Aspekte professionellen pädagogischen Handelns zum Inhalt macht.

1.1 Vorgaben durch die Seminarorganisation

Die Ausbildung umfasst die Fachseminare und die unterrichtspraktischen Übungen. Beides findet i. d. R. an Schulen statt, da dort die entsprechenden Medien und Werkstätten (z. B. Küchen, Restaurants) vorhanden sind und so einerseits im Fachseminar adäquat gearbeitet werden kann

und andererseits der Unterricht in den Fachräumen mit der notwendigen Medienunterstützung erteilt werden kann. Die Seminare finden geblockt 14-täglich statt.

Zur Seminararbeit gehört auch der Kontakt zum beruflichen Umfeld. In Exkursionen werden beruflich relevante Betriebe und Ausstellungen besucht. Die Teilnahme an Fachtagungen (z. B. Hochschultage Berufliche Bildung, Bildungsmessen) ermöglicht den Referendarinnen und Referendaren umfassende Information über den aktuellen Stand der Fachdidaktik und der bildungspolitischen Diskussion.

1.2 Vorgaben durch die Kompetenzen der Referendarinnen bzw. Referendare

Die berufliche Bildung (Berufspraktikum bzw. abgeschlossene Berufsausbildung in den unterschiedlichsten Berufen des Ernährungs- und Gastronomiebereiches) und die akademische Bildung (Organisation der Studiengänge in verschiedenen Bundesländern, Seiteneinsteiger) sowie die Erfahrungen mit der Unterrichtspraxis der Referendarinnen und Referendare sind heterogen. Die Vielfältigkeit der vorhandenen Fähigkeiten und Fertigkeiten macht eine Abstimmung über die Inhalte der Seminararbeit einschließlich der situationsspezifischen und individuellen Themenschwerpunkte (SIT) unumgänglich.

Da die Zahl der Referendarinnen und Referendare pro Semester relativ klein und schwankend ist, wird die Seminararbeit semesterübergreifend organisiert. Die gesamte Ausbildung lässt sich dadurch nicht durchgehend und kontinuierlich

aufbauend planen und gliedern. Vorteile dieser Organisationsform liegen zum einen in der Möglichkeit zum fruchtbaren Erfahrungsaustausch zwischen älteren und jüngeren Semestern und zum anderen in der Seminarbelebung durch die von den Anfängern und Fortgeschrittenen jeweils eingebrachten Impulse und Fragestellungen. Diese Vorgaben zusammen mit einer erwachsenenadäquaten methodischen Vorgehensweise, machen eine konsensorientierte Auswahl von Inhalten und Methoden zwischen Seminarleitung und Referendarinnen bzw. Referendaren von Halbjahr zu Halbjahr zwingend notwendig. Ausgehend von der an Universität und im Beruf bzw. Praktikum erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten entwickeln die Referendarinnen und Referendare ihre fachlichen, pädagogisch-psychologischen, sozialen, humanen und berufsfelddidaktischen Kompetenzen weiter.

2. Ziele des Fachseminars

Über die Nähe zur Schulrealität macht die Arbeit im Fachseminar verschiedene Aspekte professionellen pädagogischen Handelns zum Thema, wie z. B.:

- Fachwissen der gastronomischen und hauswirtschaftlichen Berufe
- Berufswissen (als Lehrende) und Berufssprache
- Reflexion von Werten und Zielen, die das eigene Handeln determinieren
- Erweiterung des didaktischen und pädagogischen Handlungsrepertoires
- Reflexion von u. a. fachlichen, didaktischen, methodischen, gruppenspezifischen und

disziplinarischen Erfahrungen aus der Unterrichts- und Erziehungsarbeit

Die Arbeit im Fachseminar geht deshalb über die Vermittlung additiver Qualifikationen hinaus und verschränkt

- persönlichkeitsbildende (z. B. erhöhte Wahrnehmungsfähigkeit, Reflexion der eigenen Lernbiographie und der eigenen Rolle als Lehrerin oder Lehrer),
- soziale (z. B. Management von Krisen und Konflikten, Initiierung und konstruktives Gestalten von Teamarbeit, lernförderliches Gestalten und Begleiten von gruppenspezifischen Prozessen),
- fachliche (z. B. Fachkompetenz, Arbeiten mit Neuen Medien etc.) und
- didaktisch-methodische (z. B. Planen, Durchführen und Reflektieren von Unterricht unter Berücksichtigung neuer Konzepte wie Handlungsorientierung und Arbeiten in Lernfeldern etc.)

Fähigkeiten und Fertigkeiten miteinander.

Im Einzelnen sollen die Referendarinnen und Referendare beispielsweise

- erziehungswissenschaftliche und/oder berufspädagogische Konzepte in Beziehung zu eigenen Unterrichtserfahrungen setzen,
- eigene Unterrichtserfahrungen vor dem Hintergrund erziehungswissenschaftlicher Diskussionen und auf der Grundlage von fachdidaktischen Ansätzen reflektieren; dies schließt die kritisch-konstruktive Umsetzung von Bildungsplänen und fachdidaktischen Ansätzen ein,

- ein in sich schlüssiges und adäquates fachdidaktisches Konzept entwickeln, realisieren und reflektieren; dies schließt die kritisch-konstruktive Umsetzung von Bildungsplänen und fachdidaktischen Ansätzen ein,
- eigene Konzepte realisieren; das bedeutet Unterricht zu planen, durchzuführen und kritisch zu analysieren und zu evaluieren.

Dazu zählen im Einzelnen:

- das Niveau der Schülerinnen bzw. Schüler durch didaktische Reduktion zu berücksichtigen und daraus Themenstrukturen und/oder Zielformulierungen entwickeln,
- Methoden zieladäquat einzusetzen (s. u.),
- im Team fächerübergreifend zu arbeiten,
- Medien beschaffen und/oder anfertigen und deren Einsatz und Lernwirksamkeit kritisch beurteilen,
- rollengerechtes und situationsspezifisches Agieren im Unterricht,
- die eigenen Konzepte in den unterrichtspraktischen Übungen und Hospitationen auf den Prüfstand und damit zur Diskussion stellen,
- durch Planen, Durchführen, Beobachten und Reflektieren von Unterricht die Selbst- und Fremdwahrnehmung schulen,
- den individuellen Ausbildungsbedarf ermitteln und Schwerpunktsetzungen in die Seminararbeit einbringen.

Diese Ziele werden realisiert, wenn die Referendarinnen bzw. Referendare durch die Mentorinnen und Mentoren an den Ausbildungsschulen und durch weitere Seminare und Module am Landesinstitut begleitet werden. Dadurch wird eine vielschichtige Beschäftigung mit dem Unterrichten als Profession ermöglicht und erlaubt

andere Zugänge zu bestimmten Inhalten dieses Ausbildungscurriculums.

Zentraler Gegenstand der Arbeit des Fachseminars Ernährung und Hauswirtschaft ist die Ausbildung in Planung, Durchführung, Reflexion und Evaluation von Unterricht unter fachspezifischen, berufspädagogischen, fachdidaktischen und –methodischen Aspekten mit Blick auf konkrete Unterrichts- und Erziehungssituationen. Damit hat die Ausbildung im Fachseminar Modellcharakter für die Arbeit in den Schulen.

3. Fachspezifische Grundsätze der Seminargestaltung

Die Seminararbeit wird von folgenden Grundsätzen geleitet:

Subjektorientierung ermöglicht es den Referendarinnen bzw. den Referendaren ihre unterrichtsrelevanten beruflichen Vorerfahrungen, aus der eigenen Unterrichtspraxis erwachsenden Themen sowie weitergehende Fragestellungen in das Seminar einzubringen. Referendarinnen bzw. Referendare können in wechselnden Teams themenorientiert Fachseminarsitzungen leiten. Das Seminar bietet somit Freiräume, die eigenen Qualifizierungsprozesse mit zu gestalten. Jederzeit, mindestens jedoch einmal zur Halbzeit der Ausbildung haben Referendarinnen bzw. Referendare die Gelegenheit, in einem persönlichen Lernentwicklungsgespräch mit der Fachseminarleitung individuelle Rückmeldung über ihren Ausbildungsstand zu erhalten. Die Fähigkeit zur kritisch-konstruktiven Selbstreflexion von Unter-

richt wird u. a. durch methodische Elemente des reflexiven Erfahrungslernens in den Nachbesprechungen der unterrichtspraktischen Übungen gefördert und somit weiter entwickelt. Die Reflexion der Seminararbeit leistet hierzu einen weiteren Beitrag.

Die Seminarleitung sorgt mit einer Inhaltsorientierung dafür, dass der notwendige berufspädagogische, fachdidaktische und –methodische sowie fachspezifische Hintergrund thematisiert wird. Die Referendarinnen und Referendare sind angehalten, ihr eigenes Selbstverständnis und die Tragfähigkeit der Theorien vor dem Hintergrund ihrer Unterrichtserfahrungen zu überprüfen.

Die (in der unten dargestellten Übersicht) Inhalte zu den sieben Kompetenzbereichen können durch berufsfachübergreifende Elemente verstärkt werden:

- Handlungs- und produktorientierte Lehr-, Lernverfahren entwickeln, durchführen und evaluieren.
- Kooperation mit anderen Fachseminaren initiieren.
- Kooperation mit anderen Kolleginnen und Kollegen des Faches an der ausbildenden Schule organisieren.
- Beratung von externen (betrieblichen) Ausbilderinnen und Ausbildern initiieren.
- Seminarübergreifende, unterrichtspraktische Übungen durchführen.

Mit einer konsensorientierten Auswahl aus vorgenannten Punkten wird das Seminar strukturiert.

Durch Methodenorientierung wird eine Synthese angestrebt, erwachsenadäquate und ziel- und themenbezogene Methoden sowie solche, die Modell für Unterricht sein können, anzuwenden, z. B. handlungsorientierte Seminararbeit, die aus den Handlungsfeldern der Lehrerin bzw. des Lehrers abgeleitet werden kann.

Situationsorientierung meint die Bearbeitung von z. B. unterrichtlichen und schulorganisatorischen Problemen auf der Grundlage reflexiven Erfahrungslernens sowie Gedankenaustausch über aktuelle Unterrichtserfahrungen.

Die gemeinsam erlebten unterrichtspraktischen Übungen, die als Kleingruppenhospitation mit der Fachseminarleitung und mehreren Mitreferendarinnen und -referendaren des Fachseminars 14-täglich stattfinden, stellen Praxisorientierung her, machen Erfahrungsaustausch ad hoc möglich und gewährleisten Kontinuität und Trainingsmöglichkeiten, wobei die Inhalte der Lernarrangements sich mehrheitlich aus (berufsbezogenen) Lernfeldern ableiten.

Sich daraus ergebende Fragestellungen können im Seminar vertieft reflektiert werden. Somit können im geschützten Rahmen Unterrichtskonzepte erprobt, Experimente gestaltet und neue Wege beschritten werden. Der Besuch anderer Lernorte und der Gedankenaustausch auf überregionaler Ebene sind weitere Bestandteile dieses praxisorientierten Seminarkonzeptes.

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

	Bis zum Ende der Startphase (Grundlagen)
Standards bzw. Kompetenzen	Die Referendarinnen und Referendare... <ul style="list-style-type: none"> ▪ verfügen über ein Instrumentarium zur Unterrichtsanalyse. ▪ erfassen und erläutern unterrichtliche Prozesse und Lehrerhandeln im Rahmen kollegialer Beratungssituationen. ▪ führen ihre Unterrichtsplanung entsprechend der Lehrpläne durch. ▪ entwerfen didaktische Makrostrukturen mit Hilfe adäquater didaktischer Theorien und Konzepte. ▪ organisieren kriteriengeleitet (effektiv und effizient) ihre Unterrichtsmaterialien. ▪ wählen anlassbezogen Methoden für ihren Unterricht aus.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ upÜ-Organisation, Rolle des Entwurfs, Ablauf, Rollen, Philosophie ▪ Lehrpläne verschiedener Schulformen, Unterschiede Lernfelder, -situationen, Fächer ▪ Planen von Lernsituationen bzw. -sequenzen ▪ Nutzen fachlicher und fachdidaktischer Informationsquellen für die Aktualisierung des Unterrichts ▪ Geeignete Methoden für Unterrichtseinstiege
Mögliche Module	Das Pflichtmodul HupLL ist verbindlich für alle Referendarinnen und Referendare und wird in den Hauptseminaren durchgeführt. Es dient zur Erweiterung der Planungs-, Personal-, Sozial-, Fach- und Methodenkompetenz der Referendarinnen und Referendare.
BsA/Plusstunden	Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.

<p>SIT (Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vertiefungen der Themen aus dem Pflichtteil des Kerncurriculums 2. Praktische Erprobung und Reflexion von Teamunterricht 3. Rückgriff auf die aktuellen unterrichtlichen Erfahrungen im Berufsfach der Referendare und Referendarinnen und deren Unterstützung

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 1: Planung von Ernährungs- und hauswirtschaftlichem Unterricht

	<p>Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)</p>
Standards bzw. Kompetenzen	<p>Die Referendarinnen und Referendare...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kennen die für ihre Schulform und das entsprechende Berufsfeld relevanten Unterrichtsfächer und die zugeordneten Lernsituationen. ▪ können Inhalte und Themen für den eigenen Unterricht auswählen sowie berufsbezogen, schüler- und fachgerecht aufbereiten. ▪ können die Planungsfaktoren von Unterricht einschätzen und die Intentionen und Reduktion ihres Unterrichts daraus ableiten. ▪ können mit Schülerinnen und Schülern Interaktionen aufbauen, fördern und steuern. ▪ können das selbständige Arbeiten von Schülerinnen und Schülern durch geeignete Methoden individuell fördern und durch Maßnahmen der Binnendifferenzierung unterstützen. ▪ können Lernprozesse im Wissen um schüler- und schulformspezifische Heterogenität steuern. ▪ können Unterrichtsergebnisse variationsreich sichern. ▪ können Hilfen zur persönlichen Entwicklung und verantwortungsvollem Verhalten vermitteln.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planen einer Unterrichtseinheit bzw. Lernsituation ▪ Konstruieren adressatenorientierter Lernarrangements ▪ Orientierung an Schülerinnen und Schülern (Einbeziehen von Interessen und Vorstellungen von Schülerinnen und Schülern) ▪ Ermittlung planungsrelevanter Faktoren ▪ Begründungen unterrichtlicher Entscheidungen zu eigenen Unterrichtskonzepten ▪ Durchführungskonzept, das den strukturellen Entscheidungen entspricht ▪ Strukturbilder ▪ Anwenden didaktischer und fachdidaktischer Prinzipien ▪ Problemorientierung ▪ Praxisintegration ▪ Kriterien für Beobachtung, Analyse und Reflexion von Unterricht
Mögliche Module	<p>Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.</p>
BsA/Plusstunden	<p>Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.</p>

SIT

(Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)

- Inhalte nach Bedarf aus Eigenunterricht und der Ausbildungssituation der Referendarinnen und Referendare
- Fragen und Problemstellungen aus dem Unterricht
- Themen, die sich aus den Kleingruppenhospitationen (upÜ) ergeben
- Unterrichten im Team; Übungen zu Teamarbeit
- Vertiefung der Themen aus dem Kerncurriculum

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 2: Curriculumwerkstatt

	<p>Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)</p>
Standards bzw. Kompetenzen	<p>Die Referendarinnen und Referendare...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ können sich mit aktuellen Ansätzen der Fachdidaktik auseinandersetzen und berücksichtigen diese in der Planung. ▪ können fachdidaktische Lösungen für unterrichtliche Problemstellungen entwickeln. ▪ können ihren eigenen und hospitierten Unterricht (upÜ) theoriefundiert analysieren und reflektieren. ▪ können die Forderungen des Schulprogramms in die Unterrichtstätigkeit einbeziehen. ▪ können die Vorgaben der KMK, des Schulgesetzes, der Bildungspläne etc. berücksichtigen. ▪ können Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Grundlagen anwenden.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachdidaktische Ansätze und Methoden ▪ Transfer allgemeiner didaktischer Prinzipien ▪ Entwicklung und Weiterentwicklung fachdidaktischer Lösungen ▪ Unterrichtsprinzipien ▪ Verstärkung der Fächerintegration auf der Grundlage einer mehrperspektivischen Betrachtungsweise von Lerninhalten (Fachwissenschaft, BWL, Recht, Politik, Mathematik, DV, Naturwissenschaften) ▪ Schrittweise Entwicklung von Lernsituationen aus Rahmenlehrplänen ▪ Kompetenzentwicklungsmodelle ▪ Orientierung an beruflichem Handeln ▪ Berücksichtigung fachspezifischer Werte und Haltungen (u. a. Gesundheits- und Ernährungserziehung, Hygiene, umweltbewusster und ressourcenschonender Umgang mit Materialien, Ökonomie)
Mögliche Module	<p>Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.</p>
BsA/Plusstunden	<p>Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.</p>

SIT

(Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)

- Inhalte nach Bedarf aus Eigenunterricht und der Ausbildungssituation der Referendarinnen und Referendare
- Fragen und Problemstellungen aus dem Unterricht
- Themen, die sich aus den Kleingruppenhospitationen (upÜ) ergeben
- Reflexion; Zielsetzungen, die sich aus Lernentwicklungsgesprächen ergeben
- Vertiefung der Themen aus dem Kerncurriculum

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 3: Erproben von fachspezifischen Methoden

	<p>Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)</p>
Standards bzw. Kompetenzen	<p>Die Referendarinnen und Referendare...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ können fachspezifische Methoden für die Unterrichtsplanung adäquat, d.h. hinsichtlich fachlich-inhaltlicher, fachlich-prozessualer und allgemeiner Zielsetzungen begründet auswählen und setzen sie damit ziel-, inhalts- und in ihrem Berufsfeld methodeninterdependent um. ▪ haben einen Überblick über die verschiedenen Unterrichtsformen und ihre Besonderheiten. ▪ beherrschen die für den erfolgreichen Einsatz dieser Formen wichtigen Techniken. ▪ können vermitteln, wie Erkenntnisse kriteriengeleitet gewonnen werden, z. B. im Bereich der Sensorik, der allg. Qualitätsbeurteilung oder bei der Auswahl von Produkten. ▪ sind in der Lage, fachwissenschaftliche Arbeitsweisen mit Schülerinnen und Schülern einzuüben und anzuwenden. ▪ kennen Wettbewerbe & Berufswettkämpfe und Möglichkeiten, Schülerinnen und Schüler an diese heran zu führen. ▪ gelingt es, Schülerinnen und Schüler von Alltagsvorstellungen und Alltagssprache hin zu Fachkonzepten und Fachsprache zu führen. ▪ leiten Schülerinnen und Schüler an, wissenschaftliches Vorgehen und wissenschaftliche Erkenntnisse bewerten und einordnen zu können. ▪ verfügen über ein Repertoire an handlungsorientierten Arbeitsweisen, das es ihnen erlaubt, einen Teil ihres Unterrichts mit praktischen Anteilen zu planen und umzusetzen, welche die Eigentätigkeit der Schülerinnen und Schüler herausfordern (Experimente, Erkundungen, Exkursionen, Projekte, Wettbewerbe, Praktika etc.).
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spezielle Fachmethodik beruflichen Lernens in den unterschiedlichen Berufsfeldern Gastronomie, Konditorei, Bäckerei, Hauswirtschaft etc. (Werkstattunterricht, Sensorischer Vergleich, Rollenspiele, Fallstudie, Planspiele, Moderationstechnik) ▪ Methodenkoffer für unterschiedliche Anwendungsbereiche ▪ Makromethoden (z. B. Bistro-, oder Cateringprojekte, Messeaktivitäten oder öffentliche Auftritte) ▪ Entwicklung fachmethodischer Konzeptionen für naturwissenschaftliche Ansätze im Berufsfeld, z. B. Naturwissenschaftlich denken und naturwissenschaftlich arbeiten ▪ Erkenntniswege in der E&H, z.B. Induktion, deduktives Verfahren; Fragen stellen, Probleme formulieren ▪ Arbeitsweisen: Beobachten, Untersuchen, Experimentieren, Beschreiben, Vergleichen, Klassifizieren, Kommunizieren, Präsentieren ▪ Wettbewerbe ▪ Sprache von Schülerinnen bzw. Schülern und Fachsprache, Begriffsbildung ▪ Versuche & Demonstrationsversuche ▪ Außerschulische Lernorte (Exkursion, Besichtigung)

Mögliche Module	Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.
BsA/Plusstunden	Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.

<p>SIT (Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Inhalte nach Bedarf aus Eigenunterricht und der Ausbildungssituation der Referendarinnen und Referendare - Weitere Möglichkeiten von fachmethodischer Auswahl, z. B. Lehrervortrag, Aufgabenstellungen, Fehleranalyse, Qualitätssicherungskonzepte (z. B. HACCP), Fertigungsaufgabe, -analyse, Projekt, Planspiel, Fallstudie, Zukunftswerkstatt, Weiterbildungsseminare, Vertiefungskurse

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 4: Entwickeln, Herstellen, Beschaffen und Einsatz von berufsrelevanten, fachspezifischen Medien

	<p>Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)</p>
Standards bzw. Kompetenzen	<p>Die Referendarinnen und Referendare...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ können begründet fachspezifische Medien auswählen, prüfen und beurteilen oder selbst anfertigen und adäquat einsetzen. ▪ haben einen Überblick über das Angebot aktueller fachspezifischer Medien und ihrer Bezugsquellen. ▪ beherrschen die für den erfolgreichen Medieneinsatz wichtigen Techniken. ▪ sind in der Lage, die Schülerinnen und Schüler mit Modellen und Realobjekten unter Aspekten der Sicherheit und Hygiene arbeiten zu lassen. ▪ können die Arbeit mit Realobjekten, Präparaten etc. organisieren. ▪ können bedarfsgerechte Arbeitsmaterialien entwickeln (Arbeits- und (interaktive) Informationsblätter, Präsentationen).
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realobjekte ▪ Fachliteratur ▪ Geräte und Maschinen ▪ Modelle (z. B. für Emulsionen, Osmose, Diffusion) ▪ Computer-Software (Branchenlösungen: Nährwertberechnung, Rezepturen, Warenwirtschaft, Hotel- und Bankettprogramme) und Internetangebote ▪ Videos (z. B. zur Warenkunde, Produktion, Verdauung...), ▪ Einsatz von herkömmlichen Medien, wie z. B. Lehrbücher, OHP, Tafelbild, Metaplanwand, Abbildungen, Schautafeln und Arbeitsblätter (z. B. von CD-ROMs) ▪ Schemata, Analogien, Graphiken, Diagramme ▪ Audiovisuelle Medien, digitale Präsentationsmedien ▪ Seminarspezifische Sammlung von Medien
Mögliche Module	<p>Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.</p>
BsA/Plusstunden	<p>Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.</p>

SIT

(Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)

- Fallbeispiele aus dem Unterricht der Referendarinnen und Referendare
- Einsatz von Programmen als Werkzeug im Arbeitsprozess (z. B. Fidelio, Krem etc.)
- Einsatz digitaler Medien im Lehr- Lernprozess (z. B. Textverarbeitung, Präsentationen, Lernprogramme etc.)
- Moderations- und Präsentationstechniken
- Besuch von Lehrbuchmessen, -ausstellungen

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 5: Lernerfolgskontrolle und Evaluation

	Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)
Standards bzw. Kompetenzen	Die Referendarinnen und Referendare ... <ul style="list-style-type: none"> ▪ können Schüler innen und Schüler über ihren Lernstand informieren und bezüglich ihrer Lernentwicklung beraten. ▪ können Lernerfolgskontrollen konzipieren und bewerten. ▪ sind in der Lage, mit den verschiedenen Bewertungssystemen der Schulformen und Stufen zu arbeiten. ▪ können Aufgaben konzipieren und kriteriengeleitet bewerten. ▪ können ihren eigenen Unterricht systematisch auswerten.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufgabentypen ▪ Konzeption und Bewertung von Klausuren in Abstimmung zu den unterschiedlichen Unterrichtskonzepten und Prüfungsanforderungen ▪ Klausurersatzleistungen ▪ Abschlussprüfungen ▪ Bewertung von Lernfeldunterricht (Gruppenarbeitsergebnisse, Projektarbeit...) ▪ Kompetenzraster ▪ kreative Evaluationstechniken, -methoden ▪ Beurteilung fachpraktischer Leistungen, Evaluation und Beurteilung des Unterrichts durch Schülerinnen und Schüler und Lehrerkollegen
Mögliche Module	Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.
BsA/Plusstunden	Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.

SIT (Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)
<ul style="list-style-type: none"> - Inhalte nach Bedarf aus Eigenunterricht und der Ausbildungssituation der Referendarinnen und Referendare - Qualifizierungskonzepte; Qualifikationsrahmen - Portfolios als Möglichkeit der (transparenten) Kompetenzermittlung - Reflexives Erfahrungslernen

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 6: Umgang mit schulform- und schülerspezifischer Heterogenität

	Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)
Standards bzw. Kompetenzen	Die Referendarinnen und Referendare ... <ul style="list-style-type: none"> ▪ können die Heterogenität der Schülerinnen und Schüler analysieren und im Hinblick auf die Auswirkungen auf Unterrichtsplanung und -durchführung berücksichtigen. ▪ können angemessen differenzieren und didaktisch reduzieren. ▪ können die Bedingungen in Themenstrukturen und/oder Zielformulierungen einarbeiten. ▪ können vielfältige Medien und Methoden zur Binnendifferenzierung zielbezogen und lernförderlich einsetzen.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ heterogene Zusammensetzung der Schülerinnen und Schüler in den verschiedenen Schulformen ▪ heterogene Zusammensetzung der Schülerinnen und Schüler hinsichtlich Lernvoraussetzungen, Verhaltensauffälligkeiten, des Berufsbezuges etc. innerhalb einer Klasse bzw. einer Schule
Mögliche Module	Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.
BsA/Plusstunden	Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.

SIT

(Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)

- Heterogenität in Betrieben hinsichtlich sozialer, ethnischer, religiöser Herkunft
- Orientierungsrahmen Schulqualität

Curriculum für das Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft

Kompetenzbereich 7: Ausbildungsbezogene individuelle Interessen formulieren und umsetzen

	<p>Bis zum Ende der Ausbildung (Erweiterung und Vertiefung; Differenzierung, Profil, Routinen)</p>
Standards bzw. Kompetenzen	<p>Die Referendarinnen und Referendare...</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ können den eigenen Bedarf hinsichtlich der Ausbildung reflektieren und bringen dies in die Seminararbeit ein. ▪ können die Seminararbeit inhaltlich erweitern und mitbestimmen und Grenzen von Seminararbeit akzeptieren.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moderation von Fachseminar und unterrichtspraktischer Übung ▪ Gestaltung von Seminarsitzungen (inhaltlich und methodisch) ▪ Fachwissenschaftliche, fachdidaktische und –methodische oder berufspädagogische Beiträge ▪ Reflexion, Evaluation und Weiterentwicklung der Fachseminararbeit ▪ Prüfungsvorbereitungen
Mögliche Module	<p>Das Modulangebot ist vielfältig und wird von den Referendarinnen und Referendaren nach individuellen Schwerpunktsetzungen ausgewählt und belegt.</p>
BsA/Plusstunden	<p>Die Plusstunden im Fachseminar Ernährung und Hauswirtschaft in LIA 3 fließen nahezu vollständig in die unterrichtspraktischen Übungen (i. d. R. 2 KGH freitags 14-täglich). Restzeiten werden für individuelle und gruppenbezogene Beratungssituationen verwendet.</p>

SIT

(Situationsspezifische und individuelle Themenschwerpunkte)

- Unterrichtliche Aufbereitung aktueller, fachbezogener Entwicklungen (Trends, Krisen, neue oder geänderte gesetzliche Bestimmungen)
- Total Quality Management in Unterricht und Wirtschaft Kooperationen, mit anderen Seminaren, z. B. anderer Fächer, anderer Bundesländer, mit berufspädagogischen Sektionen der Uni, mit der fachbezogenen Berufsgenossenschaft, mit berufsspezifischen Forschungsinstituten, mit Verbänden, Firmen und Handwerksbetrieben des Berufsfeldes etc.
- Informationsbörse zu, z. B. Lernsituationen
- Aktuelle Unterrichtssituationen / Unterrichtsplanungen