

## Ausbildungsprogramm für das Fachseminar Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften – Katja Herold

### Ziel der Fachseminararbeit

Im Vordergrund der Fachseminararbeit steht gemeinsames Lernen mit gegenseitiger Unterstützung durch

- Teilnehmer\*innenorientierung,
- Erfahrungsbezogenheit, praktischer Erprobung,
- Berücksichtigung der Interessen, Unterrichtssituationen und Bedürfnisse der Teilnehmer\*innen,
- Teamarbeit und
- Nutzung von Reflexionsanlässen.

In regelmäßigen Abständen finden gemeinsame Sitzungen mit fachaffinen Seminaren statt.

Quartal / Handlungssituation	Inhalte und Themen
Q1 HS1  Wir planen und reflektieren gemeinsam eine Lektion im Fachunterricht	Intensivphase: Unterricht der Fachleitung im Fachbereich Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften planen, durchführen und reflektieren - Ziele und Kompetenzerweiterungen mit Bezug zum Bildungsplan und der didaktischen Jahresplanung bestimmen, DQR, - Einstiegsszenario formulieren und dabei eine (berufliche) Situation als Ausgangspunkt des Lernens nutzen, - Methodisch-mediale Entscheidungen treffen, - Material für den Unterricht auswählen und erstellen, - einen Verlaufsplan formulieren - Unterricht beobachten, - Unterricht gemeinsam reflektieren, - Vorbereitung Selbstständiger Unterricht, evtl. erste Reihenplanungen.
Q2 HS2  <b>Leistungsbewertung</b> Ich bin allein im Unterricht und muss Noten geben! Leistungsbewertung im selbstständigen Unterricht	Schriftliche und sonstige Leistungssituationen im Fachbereich Ernährung erfassen und eigene Konzepte zur Leistungsbewertung entwerfen - Aufgabenstellungen adressatengerecht formulieren (Operatoren in AFB I-III, material- und fallgebundene Aufgabentypen) - Erwartungshorizonte und Punkteschemata, - Ideenpool zum Erfassen und Dokumentieren sonstiger Leistungen, - individuelle Leistungsrückmeldung, Rückgabe einer Klassenarbeit, Peerfeedback.
Q2 HS3  <b>längerfristige Unterrichtsplanung</b> Woher weiß ich, was und wie ich unterrichten soll? Unterricht mit einer klaren didaktischen Perspektive in einem längerfristigen Zusammenhang planen, durchführen und reflektieren	Längerfristige Unterrichtszusammenhänge im Fachbereich Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften - Handlungsorientierung und Konzept der vollständigen Handlung fachspezifisch anwenden, - „Reihenplanungen“, die Progression, Sicherung und roten Faden aufweisen, - Didaktische Analyse und Reduktion fachspezifisch anwenden, - digitale und analoge Methoden, digitale Schlüsselkompetenzen in der Reihe, - Kriterien für gelungene Einstiegsszenarien - Lehr*innen und Schüler*innenrolle in den Phasen der vollständigen Handlung (z.B. Auswertungsphase moderieren).
Q3 HS4  <b>Professionalisierung</b> Wie entwickle ich mein Lehrer*innenhandeln weiter mit einem ersten Blick auf Diagnose, Sprachsensibilität, Binnendifferenzierung und Erziehung?	Binnendifferenzierung im Fachbereich Ernährung -Methoden und Möglichkeiten von SOL und selbstgesteuertem Lernen, - pädagogische Diagnose und Diagnosetools, - sprachsensibler Fachunterricht, - kooperative Methoden im Fach, - Möglichkeit der Werteerziehung im Fachbereich Ernährung (z.B. Nachhaltigkeit, ausgewogene Ernährung, „Vorbildfunktion“), - Ernährungskommunikation, siehe Bundeszentrum für Ernährung.
Q4 HS 5A und 5B  <b>Beraten</b> Die ersten Sprechstage stehen an. Woher weiß ich wie, wen und was ich	Vorbereitung, Simulation und Beobachtung eines Beratungsgesprächs (z.B. zwischen Lehrer*in, Schüler*in, Ausbilder*in) mit Analyse individueller Stärken und Schwächen, geeignete Lernstrategien entwickeln.

personenorientiert beraten kann?  <b>medienkompetent Unterrichten</b>	Nach Bedarf: Nutzung und Reflexion von KI, fobizz-tools, digitale Tools, Erstellung von Erklärvideos, SAMR-Modell, Tafelbildgestaltung.
Q5 HS 6  <b>Prüfungsvorbereitung</b> Wie hat sich mein Lehrer*innenhandeln verändert und wie gestalte ich meine längerfristigen Unterrichtszusammenhänge lernwirksam?	Nach Bedarf Vertiefung und Wiederholung gewünschter Inhalte, Austausch und Arbeit mit Unterrichtskonzepten der LAA/LiA, Anforderungen in der UPP, Fachspezifische Unterrichtsmethoden: Experimente, Verkostung, Realien, Exkursionen ....
Q6 HS7  <b>Evaluation</b> Wir blicken zurück	verschiedene Evaluationsmethoden kennenlernen und testen, Evaluation der Ausbildung, Aufgreifen von individuellen Wünschen und Bedarfen.
Q6 HS8  <b>Wir blicken nach vorne</b> Bewerbung & Überlebensstrategien für den Berufseinstieg	Effektive Unterrichtsplanung, nach Interesse: Prüfungsformate (z.B. Abitur, Kammerprüfung, ...) Fachforen für Vernetzung, Fachgremien in der Schule, Kooperationspartner, verlässliche Websites, Fortbildungen.

### Leistungsbewertung

In der Notengebung werden folgende Aspekte berücksichtigt:

- Die Bewertung wird auf Grundlage der Kompetenzen und Standards der Anlage 1 der OVP vorgenommen.
- Die Abschlussnote reflektiert den Kompetenzstand zum Ende des Beurteilungszeitraums (etwa im Dezember/Januar). Sie basiert auf Beobachtungen in allen Handlungsfeldern. Dabei erfolgt keine rechnerische Aufsummierung oder Durchschnittsbildung, sondern eine ganzheitliche Beurteilung des abschließenden Entwicklungsstandes.
- Schwerpunkt der Bewertung sind die bei Unterrichtsbesuchen ersichtlich werdenden Kompetenzen hinsichtlich der Planung, Durchführung und Reflexion des jeweils eingesehenen Unterrichts.
- In der Fachseminararbeit steht der Lernraum im Vordergrund und wird getrennt vom Leistungsraum. Somit gibt es keine Noten für mündliche Mitarbeit. Die Beteiligung an der Fachseminararbeit wird angemessen berücksichtigt.

Anmerkung: LAA/LiA können zu jederzeit Rückmeldung zu ihrem momentanen Leistungsstand einfordern.