

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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 Leistungsbewertung 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 längerfristige Unterrichtsplanung 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 Professionalisierung Wie entwickle ich mein Lehrer*innenhandeln weiter mit einem ersten Blick auf Diagnose, Sprachsensibilität, Binnendifferenzierung und Erziehung?	Binnendifferenzierung im Fachbereich Ernährung <ul style="list-style-type: none"> - 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 Beraten 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.

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

Leistungsbewertung
<p>In der Notengebung werden folgende Aspekte berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Anmerkung: LAA/LiA können zu jederzeit Rückmeldung zu ihrem momentanen Leistungsstand einfordern.</p>