

Module der Seminausbildung im Fach:

## **Ernährung**

Inhaltsübersicht:

Nr.	Modulbezeichnung	Zeitrictwert in Stunden [h]
1	Unterricht in der Fachrichtung Ernährung beobachten	6
2	Unterricht in der Fachrichtung Ernährung organisieren	10
3	Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren I	14
4	Methoden und Medien in der Fachrichtung Ernährung auswählen und anwenden	10
5	Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren ( II )	14
6	Unterschiedliche Lernvoraussetzungen und fachspezifische Lernschwierigkeiten erkennen und berücksichtigen	6
7	Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren ( III )	14
8	Lehr- und Lernprozesse in der Fachrichtung Ernährung optimieren und evaluieren	8
9	Fachübergreifend zusammenarbeiten und mit außerschulischen Organisationen und Beteiligten kooperieren	8
	Summe	90

<b>Modul 1: Unterricht in der Fachrichtung Ernährung beobachten</b>	
<b>Priorität: 1</b>	<b>Zeitbedarf: 6 h</b>
<p><b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• beschreibt ihre Rolle als Lehrer in der Fachrichtung Ernährung</li> <li>• dokumentiert den beobachteten Fachunterricht wertfrei</li> <li>• beobachtet Unterricht nach vorgegebenen Kriterien</li> <li>• analysiert Lehrpläne und curriculare Zusammenhänge</li> </ul>	
<p><b>Themen und Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenerwartungen</li> <li>• Beobachtungskriterien: fachliche, didaktische, methodische Kompetenzen, soziale/kommunikative, pädagogische, fachspezifische Kompetenz</li> <li>• Analyse erstellter Beobachtungsprotokolle zur Identifikation von Merkmalen des Unterrichts</li> <li>• Unterrichtsstrukturen im thematischen Kontext</li> <li>• Aufbau und Bedeutung der fachbezogenen Lehrpläne und Handreichungen</li> <li>• Organisationsformen (z.B. Blockunterricht)</li> </ul>	
<p><b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen von Unterrichtsbeobachtungsparametern in Beobachtungsbögen</li> <li>• Hospitationen an der Ausbildungsschule</li> <li>• Analyse und Erprobung von Beobachtungsbögen</li> <li>• Hospitationsaufgaben</li> <li>• Reflexion der Umsetzung des Lehrplans im hospitierten Unterricht</li> </ul>	
<p><b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation hospitierten Unterrichts</li> <li>• Kenntnis der fachspezifischen Lehrpläne und Handreichungen</li> </ul>	
<p><b>Überprüfung der Zielerreichung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterrichtsgeschehen nach Beobachtungskriterien geordnet und unter Verwendung der Fachsprache reflektieren und kommunizieren</li> <li>• Beobachtungsberichte</li> <li>• Qualität der mündlichen Beiträge im Fachseminar</li> </ul>	
<p><b>Weitere Informationen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehrpläne</li> <li>- Handreichungen</li> <li>- Stundentafel</li> </ul>	

<b>Modul 2: Unterricht in der Fachrichtung Ernährung organisieren</b>	
<b>Priorität:1</b>	<b>Zeitbedarf: 10 h</b>
<p><b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• unterscheidet schulische Organisationsformen</li> <li>• stellt die Struktur des Berufsfeldes dar und beschreibt die Ausbildungsberufe</li> <li>• analysiert aktuelle Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrpläne der Berufe im Berufsfeld Ernährung</li> <li>• beschreibt die Zusammenhänge zwischen Handlungsfeldern, Lernfeldern und Lernsituationen</li> <li>• plant die Abfolge von Lernfeldern/Lerngebieten unter didaktischen Gesichtspunkten</li> <li>• erstellt organisatorische und didaktische Jahrespläne unter Berücksichtigung der Ordnungsmittel</li> </ul>	
<p><b>Themen und Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulformen, Stundentafel, Zuordnungstabelle</li> <li>• Handwerksordnung, Ausbildungsordnungen und KMK – Rahmenlehrpläne</li> <li>• Ausbildungsberufe im Berufsfeld Ernährung</li> <li>• Differenzierung, Abschluss, Ziele</li> <li>• Bildungsstandards, Kompetenzbereiche</li> <li>• Inhalte der fachspezifischen Lehrpläne und Handreichungen</li> <li>• Stoffverteilungspläne</li> <li>• Didaktische und organisatorische Jahresplanung</li> </ul>	
<p><b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyse der Schulformen im berufsbildenden Bereich</li> <li>• Erstellen eines Organigramms ( Schulform-Ziele-Studentafel-Fach/Lernfeld-Lehrplan)</li> <li>• Erstellen von Strukturierungshilfen für die Planungsarbeit von Jahres- und Arbeitsplänen (Planungsfolge: Lehrplan, Jahresplan, Arbeitsplan, Unterrichtsentwurf)</li> </ul>	
<p><b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterscheidung der Schulformen und Beachtung der gültigen Lehrpläne</li> <li>• Gezielter Einsatz der Lehrpläne und Handreichungen bei der Planungsarbeit</li> <li>• Erstellung von Jahres-, Arbeits-, Stoffverteilungsplänen</li> </ul>	
<p><b>Überprüfung der Zielerreichung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeitmanagement</li> <li>• Konzeption der Jahresplanung</li> </ul>	

**Weitere Informationen**

- BBiG
- Lehrpläne

<b>Modul 3: Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren (I)</b>	
<b>Priorität: 1</b>	<b>Zeitbedarf: 14 h</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst <ul style="list-style-type: none"><li>• plant Unterricht unter Berücksichtigung von Sachanalyse, didaktischer Reduktion, fachbezogenen Lernzielen und spezifischen Lernvoraussetzungen</li><li>• entwickelt Lernsituationen und ordnet Unterrichtsthemen zu</li><li>• führt nach einer Sachanalyse eine didaktische Reduktion durch</li><li>• beachtet sicherheits- und umweltschutzrelevante Rechtsnormen und Richtlinien</li><li>• formuliert Ziele unter Berücksichtigung der angestrebten Fachkompetenzen</li><li>• fördert auf Grundlage eines handlungsorientierten Unterrichts die Entwicklung von Fachkompetenzen</li></ul>	
<b>Themen und Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schema der Unterrichtsplanung</li><li>• Bedingungsanalyse (inhaltliche, entwicklungspsychologische, anthropogene und soziokulturelle Lernvoraussetzungen)</li><li>• Lernsituationen</li><li>• Sachanalyse</li><li>• Horizontale und vertikale Reduktion</li><li>• Richtlinien zur Sicherheit sowie zum Umgang mit Gefahrstoffen im Unterricht und zur Umwelterziehung an den Schulen des Saarlandes</li><li>• Fachspezifische Rechtsvorschriften</li><li>• Bedeutungsaspekt</li><li>• Fachbezogene Kompetenzen/ Lernziele</li><li>• Problemorientierte Unterrichtseinstiege</li></ul>	
<b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Planung von Unterrichtsstunden</li><li>• Pragmatische Hilfen zur Erfassung und Ordnung von Unterrichtsvoraussetzungen</li><li>• Zuordnen der fachbezogenen Kompetenzbereiche zu den entsprechenden Lehrplaninhalten</li><li>• Erstellen von Leitfragen zu ausgewählten Lernsituationen</li><li>• Mind Mapping /Begriffsnetze als Vorbereitung der Sachanalyse</li><li>• Darstellen der Unterrichtsinhalte unter Berücksichtigung der Bedingungsanalyse</li><li>• Verhalten im Katastrophenfall, sichere Arbeitsplatzgestaltung</li><li>• Formulieren fachbezogener Kompetenzen/Lernziele</li><li>• Anwenden von Kompetenzrastern</li><li>• Vorstellen einzelner Unterrichtsstunden sowie Unterrichtsreihen auf Grundlage eines handlungsorientierten Unterrichts im Fachseminar</li></ul>	

**Indikatoren/Beobachtungskriterien:**

- Handlungssicherheit im Ausbildungsunterricht
- Umsetzung einer Reihenplanung
- Reflexion komplexer Themeninhalte in Bezug auf die Didaktische Reduktion
- Beachtung der Maßnahmen zur Unfall- und Gefahrenvermeidung
- Beachtung der Richtlinien bei der Planung und Durchführung von Unterricht
- Interpretation und richtiger Einsatz von didaktischen Fachbegriffen

**Überprüfung der Zielerreichung:**

- Qualität der Konzeption der didaktischen Planung
- Qualität der Strukturierung der Sachanalyse
- Zielorientiert geplanter sowie kritisch reflektierter Fachunterricht
- Unterrichtsbesuche

**Weitere Informationen**

- Peterßen, W. H.: Handbuch/ Unterrichtsplanung, Oldenbourg Verlag 2009
- Lehrpläne, Handreichungen
- Bildungsserver des Saarlandes
- BGV, GUV
- Beurteilungsbögen des Landesseminars

<b>Modul 4: Methoden und Medien in der Fachrichtung Ernährung auswählen und anwenden</b>	
<b>Priorität: 1</b>	<b>Zeitrictwert: 10 h</b>
<p><b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wählt aus einem breiten methodischen Spektrum aus und begründet die Entscheidung</li> <li>• zeigt alternative Vorgehensweisen auf und wägt Vor- und Nachteile ab</li> <li>• setzt fachspezifische Arbeitsweisen im Unterricht ein</li> <li>• sichtet Materialien und Medien</li> <li>• analysiert die Eignung von Materialien und Medien für den Unterrichtseinsatz</li> </ul>	
<p><b>Themen und Inhalte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachspezifische Prinzipien</li> <li>• Methoden und Sozialformen im fachspezifischen Unterricht</li> <li>• Unterrichtsformen im fachspezifischen Unterricht</li> <li>• Bedeutung und Einsatz zeitgemäßer Materialien und Medien im Fachunterricht</li> </ul>	
<p><b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorstellen von Methoden und deren Zuordnung zu ausgewählten Unterrichtssituationen</li> <li>• Aufzeigen von fachspezifischen Unterrichtsbeispielen für entsprechende Sozialformen</li> <li>• Demonstrieren von Arbeits- und Lerntechniken im Unterricht</li> <li>• Entwickeln von Schülerversuchen / Demonstrationsversuchen zum Fachunterricht</li> <li>• Arbeiten mit Lernzirkeln</li> <li>• Vorstellen von Materialien und Medien und deren Einsatzmöglichkeiten im Fachunterricht</li> <li>• Informationsbeschaffung</li> <li>• Schulinterne und externe Kommunikation</li> <li>• E-Learning</li> </ul>	
<p><b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variation und Angemessenheit der im Ausbildungsunterricht eingesetzten Methoden, Materialien und Medien</li> <li>• Beachtung von Anforderungsniveau und Praxisbezug</li> <li>• Kommunikation und Kooperation mittels elektronischer Medien</li> <li>• Präsentation von Inhalten mit ausgewählten Arbeitstechniken</li> </ul>	
<p><b>Überprüfung der Zielerreichung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begründeter Einsatz von Materialien und Medien</li> <li>• Situationsgerechte Nutzung von Fachräumen</li> </ul>	
<p><b>Weitere Informationen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Meyer H.: Unterrichtsmethoden, Berlin 2003</li> </ul>	

<b>Modul 5: Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren ( II )</b>	
<b>Priorität: 1</b>	<b>Zeitrictwert: 14 h</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst <ul style="list-style-type: none"><li>• erstellt eine Unterrichtsverlaufsplanung zu einem fachspezifischen Unterrichtsthema</li><li>• plant Unterricht gemäß fachbezogener Bestimmungen zu Arbeitssicherheit und Umweltschutz</li><li>• formuliert Ziele unter Berücksichtigung der angestrebten Kompetenzen</li><li>• fördert auf Grundlage eines handlungsorientierten Unterrichts die Entwicklung von Lern- und Methodenkompetenzen</li><li>• erstellt Strukturbilder und Präsentationen</li></ul>	
<b>Themen und Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vollständige Handlung</li><li>• Lern- und Methodenkompetenzen im fachspezifischen Unterricht</li><li>• Didaktische Grundlagen des fachbezogenen Lernbereichs</li><li>• Kommunikations- und Visualisierungsmöglichkeiten</li></ul>	
<b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entwickeln einer vollständigen Handlung und Erproben im Ausbildungsunterricht</li><li>• Formulieren adäquater Unterrichtsziele in Bezug auf Lern- und Methodenkompetenzen</li><li>• Skizzieren von Unterrichtsverlaufsplänen mit variierenden Unterrichtsformen</li><li>• Entwerfen von Strukturbildern und Präsentationen</li></ul>	
<b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Analyse der vollständigen Handlung</li><li>• Fachlicher Bezug der Lernsituation</li><li>• Klarheit, Verständlichkeit von Strukturbildern</li></ul>	
<b>Überprüfung der Zielerreichung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualität der methodischen Planung</li><li>• Fachliche Inhalte und gestalterische Gesichtspunkte des Tafelbildes</li></ul>	
<b>Weitere Informationen</b> - Beurteilungsbögen des Landesseminars	

<b>Modul 6: Unterschiedliche Lernvoraussetzungen und fachspezifische Lernschwierigkeiten erkennen und berücksichtigen</b>	
<b>Priorität: 3</b>	<b>Zeitrictwert: 6 h</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst <ul style="list-style-type: none"><li>• geht auf fachspezifische Fragen, Schwierigkeiten und Fehlkonzepte der Schüler ein und gibt fördernde Rückmeldung</li><li>• beschreibt fachspezifische Entwicklungsstände, Lernpotentiale, Lernhindernisse und Lernfortschritte</li><li>• entwickelt Handlungsoptionen der individualisierenden Unterstützung</li><li>• integriert Schüler mit spezifischem Förderbedarf</li><li>• berät sich im Team zur Lösung besonderer Unterrichtssituationen</li></ul>	
<b>Themen und Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Heterogene Klassenstrukturen</li><li>• Fachspezifische Lernschwierigkeiten</li><li>• Differenzierte Lernaufgaben</li><li>• Bedeutung der Teamarbeit</li></ul>	
<b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Konzipieren von fachspezifischen Unterrichtsmaterialien unter Berücksichtigung der Heterogenität</li><li>• Führen von Beratungsgesprächen und Aufzeigen von Lösungsmöglichkeiten</li><li>• Abstimmen von Unterrichtsmethoden und -medien auf das Leistungsniveau</li></ul>	
<b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Anforderungsniveau</li><li>• Zeitmanagement</li></ul>	
<b>Überprüfung der Zielerreichung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Systematische und individuelle Förderung der Lernenden</li><li>• Qualität der eingesetzten Materialien</li></ul>	
<b>Weitere Informationen</b>  Klippert H.: Teamentwicklung im Klassenraum –Übungsbausteine für den Unterricht, Weinheim 2008	

**Modul 7: Unterricht in der Fachrichtung Ernährung planen, durchführen und reflektieren (III)**

**Priorität: 1**

**Zeitrictwert: 14 h**

**Kompetenzen:**

Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst

- formuliert Ziele unter Berücksichtigung von Personal- und Sozialkompetenz
- fördert auf Grundlage eines handlungsorientierten Unterrichts die Entwicklung von Personal- und Sozialkompetenz
- motiviert Schüler, geht auf diese ein und gibt fördernde Rückmeldung
- erstellt Unterrichtsblätter
- konzipiert Lernerfolgskontrollen
- analysiert und reflektiert den eigenen Unterricht

**Themen und Inhalte:**

- Personal- und Sozialkompetenzen/Lernziele
- Konzepte zur Förderung von Personal- und Sozialkompetenz
- Lernsituationen
- Übungen, Hausaufgaben, Klassenarbeiten, Erwartungshorizont, Bewertungsmaßstab
- Motivationsformen
- Informations-, Arbeits- und Aufgabenblätter
- Systematische Reflexion von Unterricht

**Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:**

- Formulieren von Personal- und Sozialkompetenzen/Lernzielen
- Entwerfen von exemplarischen Lernsituationen
- Konzipieren von Unterrichtsblättern zur Binnendifferenzierung
- Erstellen und Bewerten von Lernerfolgskontrollen
- Planen eines problemorientierten Unterrichtseinstiegs
- Erstellen von Arbeitsaufträgen
- Anwenden von motivierenden Unterrichtsimpulsen

**Indikatoren/Beobachtungskriterien:**

- Personal- und Sozialkompetenz in den Unterrichtsvorbereitungen
- Einsatz von Methoden und Sozialformen
- Erstellen von Bewertungskriterien zur Eigenreflexion

**Überprüfung der Zielerreichung:**

- Einsatz von personal- und sozialkompetenzfördernden Methoden
- Analysieren und Bewerten der Unterrichtsblätter
- Qualität von Lernerfolgskontrollen

**Weitere Informationen**

- Wolfgang Mattes: Methoden für den Unterricht, Verlag Schöningh 2005

<b>Modul 8: Lehr- und Lernprozesse in der Fachrichtung Ernährung optimieren und evaluieren</b>	
<b>Priorität: 2</b>	<b>Zeitrhythmuswert: 8 h</b>
<b>Kompetenzen:</b> Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst <ul style="list-style-type: none"><li>• optimiert Aufgabenstellungen für die schriftliche Leistungsmessung mit Erwartungshorizont</li><li>• korrigiert und beurteilt Lernerfolgskontrollen</li><li>• prüft und modifiziert Lernerfolgskontrollen</li><li>• überprüft Korrektur und Benotung auf Objektivität, Validität und Transparenz</li><li>• wirkt an der Konzeption und Durchführung von Vergleichsarbeiten mit</li><li>• dokumentiert Leistungsentwicklungen und gibt Rückmeldung</li></ul>	
<b>Themen und Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organisation von Lernerfolgskontrollen</li><li>• Bewertungsmaßstäbe, Notenschlüssel</li><li>• Handlungsorientierte Lernkontrollen</li><li>• Dokumentation der Leistungsentwicklung</li><li>• Leistungsvergleichsstudien</li></ul>	
<b>Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Konzipieren, Durchführen, Korrigieren, Benoten und Reflektieren von Lernerfolgskontrollen</li><li>• Erarbeiten und Erproben von Bewertungsmaßstäben</li><li>• Erstellen von Evaluationsbögen</li><li>• Verwenden definierter Korrekturzeichen und eindeutiger Anmerkungen</li></ul>	
<b>Indikatoren/Beobachtungskriterien:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Auswertung der Lernerfolgskontrollen</li><li>• Dokumentation von Schülerleistungen und Leistungsentwicklung</li><li>• Indikatoren zur Überprüfung der prozessbezogenen Kompetenzen</li></ul>	
<b>Überprüfung der Zielerreichung:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Adressaten- sowie kriteriengerechte Konzeption und Formulierung von Aufgaben</li></ul>	
<b>Weitere Informationen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Klassenarbeitserlass</li><li>- Prüfungsordnungen</li></ul>	

**Modul 9: Fachübergreifend zusammenarbeiten und mit außerschulischen Organisationen und Beteiligten kooperieren**

**Priorität: 2**

**Zeitrictwert: 8 h**

**Kompetenzen:**

Die Lehrkraft im Vorbereitungsdienst

- kooperiert mit Zuständigen Stellen, Erziehungsberechtigten, Dualen Partnern und außerschulischen Einrichtungen
- zeigt Bildungswege und Fortbildungsmöglichkeiten in der Fachrichtung auf
- nennt Einrichtungen zur fachlichen Fortbildung und nutzt Unterstützungsmöglichkeiten in der Wirtschaft

**Themen und Inhalte:**

- Klassenorganisation, Schulstandorte, Landesfachklassen
- Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen
- Organisation von Abschlussprüfungen
- Notenschlüssel von Abschlussprüfungen
- Lernortkooperation
- Exkursionen
- Landesfachkonferenz, Fachkonferenz
- Elternabend

**Methoden / Übungen / Verbindung mit Schulpraxis:**

- Kontakt mit den Partnern der dualen Ausbildung
- Besuch von außerschulischen Lernorten
- Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen
- Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten
- Strukturdiagramm der Bildungswege
- Fortbildungsmöglichkeiten in der Fachrichtung

**Indikatoren/Beobachtungskriterien:**

- Umsetzung der Fachkonferenzbeschlüsse
- Kontaktpflege zu Betrieben und Einrichtungen
- Teilnahme an Fortbildungsveranstaltungen

**Überprüfung der Zielerreichung:**

- Einhaltung der Vorgaben der Fachkonferenzen
- Multiplikatorenfunktion im Fachseminar
- Reflexion der Zusammenarbeit mit Betrieben und Einrichtungen

**Weitere Informationen**

- Konferenzprotokolle
- Allgemeine Prüfungsordnungen der Zuständigen Stellen
- Fortbildungsprogramm des LPM