Das Praxissemester in der Ausbildungsregion der Universität Paderborn: Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Berufskolleg

Informationen für Studierende, Lehrende, Ausbilder*innen und Mentor*innen

Inhaltsverzeichnis

Einleitung **3**

1 Konzeption und Intention des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Berufskolleg **3**

2 Aktivitäten, Struktur und Umfänge im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Berufskolleg **3**

2.1 Lernort Schule 3

2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerausbildung (ZfsL) 5

2.3 Lernort Universität 6

3 Das Portfolio **8**

4 Das Praxissemester im Unterrichtsfach Ernärhungs- und Hauswirtschaftswissenschaften (UPB), Berufskolleg im Überblick **10**

5 Ansprechpartner:innen des Facherbunds für die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft **11**

Einleitung

Der Bildungsbereich Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft umfasst im Berufskolleg eine Vielzahl von Unterrichtsfächern (z. B. Versorgung und Betreuung, Betriebsorganisation, Ernährungswissenschaft, Ernährungslehre, Beratung und Verkauf, Lebensmitteltechnologie, Produktzusammensetzung und -herstellung) in einer großen Zahl an Bildungsgängen mit den unterschiedlichsten Zugangsvoraussetzungen und beruflichen und allgemeinbildenden Abschlüssen. Darüber hinaus werden fachliche Inhalte der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in weiteren Unterrichtsfächern (z. B. Gesundheitswissenschaften, Gesundheitslehre) und in Lernfeldern unterrichtet. Gewünscht ist zudem eine enge Kooperation der Theoriefächer mit dem fachpraktischen Unterricht.

1 Konzeption und Intention des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Berufskolleg

Das Praxissemester soll den Studierenden ermöglichen, das Berufsfeld der Lehrkraft der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft am Berufskolleg umfassend kennenzulernen. Am Lernort Schule sollen die Studierenden das unterrichtliche und außerunterrichtliche Handeln beobachten, erproben und reflektieren.
In den Begleitseminaren am ZfsL und an der Universität werden die Erfahrungen unter fachlichen, fachdidaktischen und pädagogischen Gesichtspunkten analysiert. Durch die aufeinander abgestimmten Inhalte sollen die praktischen Erfahrungen theoriegeleitet aufgearbeitet werden, um wissenschaftliche fundiertes Lehre:innenrhandeln zu initiieren.
Während des Praxissemesters lernen die Studierenden, den Unterricht unter verschiedenen Aspekten zu beobachten und zu reflektieren. Sie planen unter Anleitung eigenen Unterricht, führen ihn durch und analysieren ihn. Die Studierenden sollen Einblicke in die Praxis des Unterrichts erhalten und eigene Studien und Projekte durchführen. Die Studierenden sollten Ansätze der individuellen Förderung umsetzen und inklusiven Unterricht erproben.
Theoretische Erkenntnisse zur Leistungsmessung und zur Erstellung eines Leistungsnachweises werden umgesetzt, dazu wird in Absprache mit den Mentor:innen ein (schriftlicher) Leistungsnachweis konzipiert, eingesetzt und evaluiert.

2 Aktivitäten, Struktur und Umfänge im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Berufskolleg

2.1 Lernort Schule

An der Schule erfolgt ein sukzessiver Kompetenzaufbau hin zu mehr Professionalität, dem eine zunehmende Komplexität der Anforderungssituationen zugrunde liegt.
Von den 15 Zeitstunden (Präsenzpflicht) wöchentlich müssen die Studierenden mindestens 5 Schulstunden am Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft in Form von Hospitationen, eigenen kürzeren Unterrichtsversuchen und einem längeren Unterrichtsprojekt teilnehmen.
Die Hospitation dient dem Zweck, den Unterricht in unterschiedlichen Bildungsgängen kennenzulernen und kriteriengeleitet zu beobachten und zu analysieren.

Für **Unterrichtsversuche** planen die Studierenden einzelne Stunden und einzelne Unterrichtselemente, führen diese durch und reflektieren sie gemeinsam mit ihren Mentor:innen.
Im Rahmen der **Unterrichtsvorhaben** (z. B. Unterrichtseinheiten, Lernsituationen, Projekte) planen die Studierenden einzelne Unterrichtsreihen oder Lernsituationen, führen diese durch und reflektieren die. Dabei werden sie von ihren Mentor:innen beratend unterstützt.

Lerngelegenheiten im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	Unterrichtsstunden
• Die Studierenden beginnen ihr Praxissemester mit **Hospitationen** bei unterschiedlichen Lehrkräften, um ein möglichst breites Spektrum an Unterrichtsstilen und Inszenierungsskripten kennen zu lernen. Bei einer Gesamtzahl von ca. 8 Hospitationen sollte die Hälfte der Hospitationen dem späteren Verlauf des Praxissemesters vorbehalten werden. Die Hospitationsstunden sollen zeitnah mit der unterrichtenden Lehrkraft reflektiert werden, eine vorherige Absprache zu spezifischen Beobachtungsschwerpunkten und Beobachtungskriterien ist wünschenswert. • Einzelne Stunden können auch Gegenstand einer Reflexion in den Begleitseminaren sein. • Niederschriften sollten im Portfolio dokumentiert werden • Die Hospitationen dienen gleichzeitig im Sinne des „**Forschenden Lernens**" der theoriegeleiteten Erkundung des Handlungsfeldes Schule.	8
• Die Studierenden führen unter Anleitung einer Ausbildungslehrkraft **Unterrichtsversuche** im Fach Ernährungs- und Hauwirtschaftswissenschaft durch, die sich ggf. zunächst auf Stundenanteile (etwa im Teamteaching), dann auf ganze Einzelstunden beziehen.	8
• Die Studierenden konzipieren **zwei kürzere Unterrichtsvorhaben** im Umfang von jeweils etwa 6 Stunden und führen diese durch. Ein Unterrichtsvorhaben ist im Portfolio zu dokumentieren. • Der Mentor/die Mentorin führt mit den Studierenden Vor- und Nachgespräche zu den Unterrichtsvorhaben durch.	12
• Im weiteren Fortgang des Praxissemesters konzipieren die Studierenden ein **längeres Unterrichtsvorhaben** im Umfang von etwa 10–12 Unterrichtsstunden pro Fach und führen dieses durch. • Ausgewählte Aspekte der individuellen Förderung, der Inklusion oder der Digitalisierung sollten eingebracht und hinsichtlich ihrer Wirksamkeit reflektiert werden. • Die Unterrichtsvorhaben sind im Portfolio zu dokumentieren. • Der Mentor/die Mentorin führt mit den Studierenden Vor- und Nachgespräche zu den Unterrichtsvorhaben durch.	10-12
• Im Rahmen der Unterrichtsvorhaben wird jeweils eine Aufgabe für eine **schriftliche Leistungskontrolle** entwickelt, durchgeführt und die Leistungen der Schülerinnen und Schüler in Absprache mit der Mentorin/dem Mentor bewertet und evaluiert.	

• Es wird eine mit einer ausführlichen Planung vorbereitete Unterrichtsstunde durchgeführt, an der ein:e Ausbilder:in des ZfsL sowie ggf. weitere Studierende und Lehrende teilnehmen. Im Anschluss findet eine unbewertete Unterrichtsberatung statt.	1
• Die Studierenden nehmen als Gäste an mindestens einer weiteren Unterrichtsberatung bei anderen Studierenden oder bei Lehramtsanwärter:innen teil.	1

In den Schulen werden die Studierenden von Mentor:innen begleitet, die als professionelle Ansprechpersonen einen wichtigen Beitrag leisten und die Lernprozesse zugleich konstruktiv und kritisch begleiten.
In der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft unterstützen Mentor:innen die Studierenden während des Praxissemesters bei der Erfüllung ihrer Aufgaben. Sie führen in die konkrete Situation der Unterrichtsfächer an der jeweiligen Schule ein und geben Einblicke in die eigene Unterrichtspraxis einschließlich ihrer Vor- und Nachbereitung. Die Mentor:innen beraten die Studierenden darüber hinaus bei der Durchführung ihrer im Praxissemester vorgesehenen Unterrichtsversuche und -vorhaben und geben konstruktive Rückmeldung. Ebenso unterstützen die Mentor:innen die Studierenden bei der Entwicklung der Aufgaben für eine schriftliche Leistungskontrolle, deren Bewertung und Evaluation.

2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerausbildung (ZfsL)

Zu Beginn des Praxissemesters erfolgt eine Praxis-Einführung, bei der die Studierenden zentrale Bereiche des Lehrpersonenhandelns kennenlernen; dabei wird die fachdidaktische Perspektive mit der unterrichtlichen Praxis verknüpft. Bei dieser Praxis-Einführung kooperieren Ausbilder:innen des ZfsL und Lehrende der Universität. Die Studierenden erhalten eine Einführung zum Thema „Wie plane ich ein Unterrichtsvorhaben im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Berufskolleg – Exemplarische Arbeit an Planungsaufgaben von Studierenden". In diesem Ausbildungsblock werden konkrete Unterrichtsvorhaben der Studierenden gemeinsam geplant und unter Rückgriff auf fachdidaktisches und fachwissenschaftliches Grundlagenwissen analysiert.
Dabei werden sich die Studierende mit möglichen Planungsmustern in der beruflichen Fachrichtungen Ernährung und Hauswirtschaft auseinandersetzen. Aufgrund des Planungsmusters werden Bereiche des Bedingungsfeldes analysiert:

- konkrete curriculare Vorgaben in den Fächern, insbesondere Lernfelddidaktik mit zu erreichenden Kompetenzen
- Schulgegebenheiten
- Klassenanalyse

Die Studierenden lernen aufgrund der Analyse des Bedingungsfeldes begründete Entscheidungen für konkrete Unterrichtsstunden zu treffen und diese unter Berücksichtigung der wissenschaftlichen Standards schriftlich zu fixieren.
Es folgt eine weitere Einführungsveranstaltung zum Thema „Wie beziehe ich fachdidaktisches Grundlagenwissen auf ausgewählte Schlüsselsituationen im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, Berufskolleg". Hier werden die fachspezifisch zentralen ‚Werkzeuge' und Verfahren alltäglichen Fachunterrichts in einem weiteren Ausbildungsblock wahrgenommen und in ihrer Funktionalität im Rahmen von Planungsentscheidungen reflektiert. Dazu gehören z. B. die Orientierung an Lehrplänen, didaktische Schlüsselprobleme, mögliche Einstiege in den Unterricht, Kriterien der Methodenwahl, Kriterien für den Einsatz von

(neuen) Medien, Aufgabenstellung, Leistungsüberprüfung im (offenen) Unterricht, schriftliche Leistungsnachweise, Methoden der Sicherung, etc.
In den Veranstaltungen können konkrete Unterrichtsvorhaben unter Berücksichtigung der Arbeitsschwerpunkte konzipiert werden. Die Einführungsveranstaltungen werden in den vorlesungsfreien Wochen jeweils an zwei Studientagen pro Woche durchgeführt.
Ein wichtiges Element für die Professionsentwicklung ist die **Unterrichtsberatung**, die Studierende von den Fachleiter:innen des ZfsL – ggf. auch gemeinsam mit den Lehrenden der Universität – erhalten. Grundlage dafür sind eine von der/dem Studierenden vorbereitete und durchgeführte Unterrichtsstunde sowie die dafür gefertigten Unterlagen: Verlaufsplanung, Materialien mit Erwartungshorizont, Stundenziel, Protokoll des Reflexionsgesprächs.
Zur Erweiterung der Analyse- und Reflexionskompetenz nehmen die Studierenden zusätzlich an einer externen Beratung eines Lehramtsanwärters, einer Lehramtsanwärterin oder einer Lehrkraft teil, wenn möglich im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft oder im fachaffinen Unterricht. Für die Unterrichtsberatungen können auch Unterrichtsbesuche der Ausbilder:innen bei Lehramtsanwärter:innen genutzt werden.
Die Studierenden nehmen weiterhin an einer Unterrichtsanalyse im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Berufskolleg) teil, die in einer Gruppe durchgeführt wird. Dabei stehen die fachbezogenen Kriterien guten Unterrichts im Mittelpunkt. Als Mittel der Wahl kann

- eine Gruppenhospitation durchgeführt werden,
- eine einzelne Unterrichtsstunde videografiert und in Gruppen auf regionaler Ebene außerhalb des Unterrichts analysiert werden,
- auf vorhandene Mitschnitte zurückgegriffen werden

Der schulpraktische Teil des Praxissemesters wird durch das Bilanz- und Perspektivgespräch abgeschlossen, an dem ein:e Mentor:in der Schule, ein:e Ausbilder:in des ZfsL und ggf. eine Lehrende oder ein Lehrender der Universität teilnehmen. Es dient der eigenen Reflexion und Rechenschaftslegung der oder des Studierenden über den Lernprozess im Praxissemester und über den Stand des Kompetenzerwerbs. Für das Gespräch können die Studierenden ihr Portfolio verwenden (vgl. Punkt 3 Portfolio).

2.3 Lernort Universität

Die Vorbereitung und Begleitung des Praxissemesters in den beruflichen Fachrichtungen Ernährung und Hauswirtschaft sowie Lebensmitteltechnik seitens der Universität besteht aus zwei verpflichtenden Seminaren, die jeweils schulformspezifisch durchgeführt werden und aus einem Begleitforschungsseminar als Wahlpflichtangebot.

Vorbereitungsseminar
Im Vorbereitungsseminar, das dem Praxissemester vorausgeht, erhalten die Studierenden eine grundlegende Einführung in das bildungstheoretische und bildungspolitische Bedingungsgefüge sowie in grundlegende fachdidaktische Fragestellungen des entsprechenden Unterrichts. Unter dem Gesichtspunkt „Was ist guter Fachunterricht“ werden hier zunächst fachdidaktische Orientierungen sowie ihre Entwicklung und Bedeutung für den Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft thematisiert. Darüber hinaus werden die vielfältigen Anforderungen der im Praxisfeld Schule zu bedienende Fächer und Lernfelder mit unterschiedlichen schulischen Abschlüssen und ihre Bedeutung für die Rolle der Lehrkraft in den beiden beruflichen Fachrichtungen sowie die subjektiven didaktischen Selbstkonzepte der Studierenden reflektiert. Zentrale Inhalte sind:

- Theorien und Konzepte zum domänenspezifischen Kompetenzerwerb (REVIS-Curriculum, didaktischer Würfel der Ernährungs- und Verbraucherbildung)

- Planungsinstrumente für den Fachunterricht und die Bedeutung didaktischen und fachwissenschaftlichen Fachwissens für die Planung und Analyse von Unterricht unter schulpädagogischer sowie fachdidaktischer Perspektive
- Fragen der beruflichen Fachrichtung sowie zu Konzepten und Prinzipien der beruflichen Fachdidaktik Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft unter der Leitfrage „Was ist guter Unterricht" (salutogenetisch und kompetenzorientiertes Lehren und Lernen, lebensbegleitendes Lernen, Berücksichtigung der Ordnungsmittel, Regelwissen)
- Selbstverständnis und professionelle Selbstkonzepte der Studierenden vor dem Praxissemester (Welches Bild vom schulischen Unterricht im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft habe ich? Was verstehe ich unter Fachdidaktik im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft? Was ist mein persönliches Ziel für das Praxissemester?)

Das Begleitseminar

Das Begleitseminar während des Praxissemesters soll sich durch ein hohes Maß an Flexibilität und Situationsgebundenheit auszeichnen, um prozessorientiert Fragestellungen aus den Erfahrungen der laufenden Praxisphase aufgreifen zu können.
Insbesondere der Rollenwechsel vom Studierenden oder der Studierenden hin zu einer Lehrkraft wird im Begleitseminar thematisiert, reflektiert und unterstützt. Mögliche Widersprüche zwischen fachdidaktischen Konzeptionen und schulischen Erfahrungen werden reflektiert. Die Themen des Vorbereitungsseminars werden im Sinne eines Spiralcurriculums wieder aufgegriffen und in Beziehung zu den Schul- und Unterrichtserfahrungen der Studierenden gesetzt, wobei auf die konkreten Fälle, Unterrichtsskizzen etc. der Studierenden Bezug genommen wird (subjekt- und themenzentriertes Arbeiten). Zugleich müssen dabei allerdings auch einzelne inhaltliche Schwerpunkte zur Ausführung kommen:

- Reflexion der didaktischen Prinzipien des Unterrichts in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Handlungsorientierung, Regelwissen, Berücksichtigung der Ordnungsmittel)
- Planung und Reflexion von fachspezifischen Aufgabenformaten (z. B. selbstdifferenzierende Aufgabenformate) und Unterrichtsaufbau
- spezifische fachdidaktische Fragestellungen des Unterrichts in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft und Lebensmitteltechnik für die Gestaltung von Unterrichtsprozessen in Lernfeldern
- von Lernfeldern zu Lernsituationen im Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
- Kooperation der beruflichen Fachrichtung mit dem fachpraktischen Unterricht
- Biografiearbeit als Instrument zur Lehrerinnen- und Lehrkräfteprofessionalisierung

Begleitforschungsseminar

Im fachdidaktischen Begleitforschungsseminar in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft werden die Grundprinzipien forschenden Lernens berücksichtigt, d. h., im Seminar sollen Studierende dazu angeleitet werden, selbstständig Studienprojekte im Sinne von theoriegeleiteten Erkundungen im Handlungsfeld Schule zu entwerfen, durchzuführen und auszuwerten. Dabei kann ein Studienprojekt auch im engen inhaltlichen Bezug zu einem Unterrichtsvorhaben stehen (z. B. die empirische Erhebung von Wissen über nachhaltige Entwicklung bei jugendlichen Auszubildenden in der Berufsschule zu ausgewählten Handlungsfeldern und darauf abzielende didaktisch-methodische Konkretisierungen für den Unterricht).
Das Begleitforschungsseminar wird – je nach Bedarf – von den Lehrenden der Universität auch gemeinsam mit den Lehrenden der ZfsL durchgeführt. Die Schwerpunkte des Begleitforschungsseminars ergeben sich aus den Wünschen und Bedarfen der Studierenden und werden mit ihnen gemeinsam festgelegt. Studienprojekte des fachdidaktischen Begleitforschungsseminars in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft verfolgen dabei Fragestellungen der folgenden Ausrichtungen:

- an den *Subjekten des Lernens im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft* orientiert, z. B.: Welche Vorkenntnisse und Erfahrungen haben Schüler:innen hinsichtlich einer der beiden beruflichen Fachrichtungen an dieser bestimmten Schule und wie wird darauf im konkreten Unterrichtsgeschehen reagiert?
- an den *Subjekten des Lehrens im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft* orientiert, z. B.: Welche fachdidaktischen Prinzipien sind im professionellen Handeln der Lehrkräfte in den beiden beruflichen Fachrichtungen zu erkennen? Welche Ziele verfolgen die Lehrkräfte in ihrem Unterricht und wie realisieren sie diese didaktisch-methodisch?
- an der *didaktisch-methodischen Struktur von Lehr-Lernarrangements in der beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft* orientiert, z. B.: Wie werden unterschiedliche Voraussetzungen und Vorerfahrungen der Schüler:innen für die Planung und Durchführung von Unterricht berücksichtigt und welche Aufgaben ergeben sich daraus für zukünftige fachdidaktische Konzeptionen?
- an den *Kontexten und Bedingungen des Lehrens in der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft* orientiert, z. B.: Wie gelingt die Umsetzung der Vorgaben des Lehrplans im Unterricht? Wie wird die Zusammenarbeit mit dem außerschulischen Anteil der beruflichen Bildung gestaltet? Wie ist der Unterricht im Fach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft an dieser konkreten Schule organisiert und welche Konsequenzen hat das für die Qualität des Unterrichts?

3 Das Portfolio

Das Portfolio ist vor und während des Praxissemesters zentrales Element für die individuelle Kompetenzentwicklung der Studierenden hinsichtlich der Planung, Gestaltung und Reflexion der Lernprozesse sowie für die Ausbildung eines professionellen Selbstkonzepts. Um diesen fachdidaktischen Lern- und Entwicklungsprozess optimal zu unterstützen, soll das Portfolio sowohl in den universitären Vorbereitungs- und Begleitseminaren als auch in den schulpraktischen Einführungsveranstaltungen hinreichend Berücksichtigung finden:

- **zum Einsatz des Portfolios im universitären Vorbereitungsseminar:** Dokumentation und Reflexion professioneller Selbstkonzepte und „subjektiver Theorien" der Studierenden an spezifischen Leitfragen aus dem Vorbereitungsseminar; persönliche Zielformulierungen für das Praxissemester; Verwendung als persönliches „Lerntagebuch" zu den jeweiligen Inhalten des Seminars
- **zum Einsatz des Portfolios im universitären Begleitseminar:**
  Bearbeitung von individuell auszuwählenden Fragestellungen und Zielformulierungen aus dem Vorbereitungsseminar; Fortsetzung des „Lerntagebuchs"; Fragen und Problemstellungen aus der Theorie-Praxis-Verzahnung
- **zum Einsatz des Portfolios in den schulpraktischen Einführungsveranstaltungen:**
  Dokumentation und Reflexion von Erkenntnissen, die aus den Hospitationen und Unterrichtsversuchen gewonnen werden; persönliche Erfahrungen am Lernort Schule; Fortsetzung des „Lerntagebuchs"; Ergebnisse der konkreten Unterrichtsberatungen sowie Dokumentation und Auswertung des abschließenden Beratungsgesprächs mit einer Vertreterin/einem Vertreter des ZfsL

Im *öffentlichen Dokumentationsteil* des Portfolios sollte folgendes dokumentiert werden:

Dokumente:

- Schulbescheinigung
- Bescheinigung ZfsL über Teilnahme an den Veranstaltungen und Unterrichtsberatung
- Bescheinigung der Universität

Darüber hinaus können hier auch Unterlagen und allgemeine Ergebnisse zu fachdidaktischen Theorien aus den Vorbereitungs- und Begleitseminaren Eingang finden.
Den *nicht öffentlichen Reflexionsteil* gestalten die Studierenden eigenverantwortlich und in einer Weise, die ihnen selbst den gesamten Prozess ihrer persönlichen Kompetenzentwicklung vor Augen führen kann. Dieser beinhaltet die persönlichen Zielformulierungen und Selbstreflexionen vor der Praxisphase; Einträge in ein persönliches „Lerntagebuch"; Erfahrungen, Aspekte der Selbstwahrnehmung, konkrete Fragen und Problemkontexte aus der Praxisphase; Ergebnisse aus den Unterrichtsberatungen; die Dokumentation des abschließenden Beratungsgesprächs; schließlich kontinuierlich fortzusetzende Aufzeichnungen zur Selbstreflexion nach der erfolgten Praxisphase.

Reflexionsteil:

- schriftliche Unterrichtsvorbereitungen
- Unterrichtsskizzen
- Protokolle der kriteriengeleiteten Unterrichtsbeobachtungen
- Protokolle der Reflexionsgespräche

4 Das Praxissemester im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften (UPB), Berufskolleg im Überblick

Lernort Schule:
- Aufgaben / Leistungen:
  - Hospitationen
  - Unterrichtsversuche
  - Unterrichtsvorhaben
- Schriftliche Lernerfolgskontrolle

Lernort ZfsL:
Ausbildungselemente & Aufgaben/ Leistungen:

1. Wie plane ich Unterricht im Unterrichtsfach Ernährungs- und Hauswirtschafts-wissenschaft (Berufskolleg)

2. Wie beziehe ich fachdidaktisches Grundlagenwissen auf ausgewählte Schlüsselsituationen im Unterricht?

Lernort Universität:
Ausbildungselemente & Aufgaben/ Leistungen:

1. Vorbereitungsseminar: fachliche Aspekte des Planens von Unterricht
   - Studienleistung
2. Begleitseminar: Planung und Reflexion von Unterricht
   - Aktive qualifizierte Teilnahme
3. Begleitforschungsseminar: Vertiefende Analyse von schulischem Lernen
   - Planen und durchführen einer Studie
   - 15-seitige wissenschaftliche Dokumentation

Bilanz- und Perspektivgespräch

Bewertete Leistung im Praxissemester

5 Ansprechpartner:innen des Facherbunds für die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

Regine Bigga	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Prof. Dr. Anette Buyken	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Martin Rose	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies [Sprecherin]	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Dr. Ljiljana Unbehend	ZfsL Paderborn Seminar BK