



Sie erwerben folgende Kompetenzen

Konzeption einer Unterrichtseinheit	Anzahl der Seminar-sitzungen ¹	Kompetenz Sie ...	Inhalte ²	Makrostrukturen – Makromethoden Unterricht planen
	2	... orientieren sich an Ihrer Ausbildungsschule und im Seminar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hospitationsunterricht ▪ Kriterien der Unterrichtsbeobachtung ▪ Seminarvorgaben 	
	1	... analysieren das Bedingungsfeld für Ihre Unterrichtsplanung.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ausbildungsberufe (Zukunftsperspektiven/Geschlechterverhältnis...) ▪ Ausbildungsplatzangebot/Betriebe... ▪ persönliche Ausgangsvoraussetzungen 	
	2	... identifizieren die curricularen Vorgaben für das Berufsfeld Ernährung und wenden diese fachgerecht an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lernfelder und Stundentafeln im Ernährungsgewerbe ▪ Rahmenlehrpläne und Rahmenrichtlinien im Ernährungsgewerbe ▪ schulische Strukturierungshilfen 	
	3	... stellen den Unterrichtsgegenstand in seiner Komplexität strukturiert dar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aufbau und Darstellung einer Sachstruktur ▪ Formulierung einer Sachanalyse ▪ Prinzipien einer Handlungsstruktur 	
	4	... wählen geeignete Lernsituationen für das Erstellen von berufsspezifischen Handlungsprodukten aus.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterrichtseröffnung mit Lernsituationen (Gesprächstechniken) ▪ Strukturierung der Unterrichtseinheit durch Lernsituationen ▪ berufsspezifische Handlungsprodukte 	
	4	... strukturieren eine Makrosequenz nach dem Modell der vollständigen Handlung.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prinzip der vollständigen Handlung ▪ Lernwege von handlungsorientierten Makrosequenzen ▪ Vom Informieren zum Bewerten 	
	durchgängig	... bereiten Seminarsitzungen produktiv vor und bringen sich in gruppendedynamische Prozesse konstruktiv ein. ³		
16	Seminarsitzungen pro Halbjahr – die Planung einer Unterrichtseinheit ist Grundlage der Themen			

¹ Diese Angaben sind als Richtwerte zu verstehen. Ganztägige Seminarveranstaltungen erfordern z. B. – je nach gewähltem Schwerpunkt – eine Modifikation des Zeitrahmens. Die Kompetenzen werden dabei nicht additiv sondern kumulativ erworben.

² Die angegebenen Inhalte sind – je nach Bedürfnis des jeweiligen Fachseminars – zu ergänzen, bzw. zu reduzieren.

³ Förderung Ihrer Sozialkompetenz



Sie erwerben folgende Kompetenzen

Konzeption einer Unterrichtseinheit Konzeption einer Unterrichtsstunde	Anzahl der Seminar-sitzungen ⁴	Kompetenz Sie ...	Inhalte ⁵	Mikrostrukturen - Mikromethoden Unterricht gestalten
	4	... bestimmen den didaktischen Schwerpunkt und begründen die Reduktion des Unterrichtsgegenstands schlüssig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ berufsspezifische Planungszusammenhänge ▪ berufliche Handlungskompetenz ▪ berufliche Exemplarik 	
	4	... formulieren überprüfbare Lernziele in den drei Kompetenzbereichen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulierung von Lernzielen und Stundenthema ▪ Konkretisierung und Kontrollierbarkeit von Lernzielen 	
	4	... beurteilen spezifische methodische Umsetzungen für das Berufsfeld Ernährung.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkaufs-/Beratungs-/ Reklamationsgespräche ▪ Versuche im Unterricht ▪ Sensorische Prüfungen 	
	4	... wägen Vor- und Nachteile unterschiedlicher Medien im Fachtheorieunterricht Ernährung ab.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regeln für den Medieneinsatz im Fachtheorieunterricht (Schulbücher) ▪ IuK-Technologien im Unterricht ▪ Demonstrationsunterricht 	
	durchgängig	... bringen eigene Unterrichtserfahrungen und Arbeitsmaterialien in die Seminararbeit ein und setzen sich gewissenhaft mit den Ergebnissen anderer auseinander. ⁶ <ul style="list-style-type: none"> ▪ BSCW-Servernutzung (Input – Output) ▪ (kollegiale) Unterrichtsbesuche bei Referendarinnen und Referendaren ▪ Bereitstellung von Materialien im Seminar 		
16	Seminarsitzungen pro Halbjahr – die Planung einer Unterrichtseinheit ist Grundlage der Themen			

⁴ Diese Angaben sind als Richtwerte zu verstehen. Ganztägige Seminarveranstaltungen erfordern z. B. – je nach gewähltem Schwerpunkt – eine Modifikation des Zeitrahmens. Die Kompetenzen werden dabei nicht additiv sondern kumulativ erworben.

⁵ Die angegebenen Inhalte sind – je nach Bedürfnis des jeweiligen Fachseminars – zu ergänzen, bzw. zu reduzieren.

⁶ Förderung Ihrer Humankompetenz



Sie erwerben folgende Kompetenzen

Konzeption einer Unterrichtseinheit	Anzahl der Seminar-sitzungen ⁷	Kompetenz Sie ...	Inhalte ⁸	Unterricht auswerten
	4	...integrieren weiter-führende fachdidaktische Grundlagen des berufs-bezogenen Lernbereichs.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fächerintegration/Fächerübergreif ▪ mathematische Inhalte ▪ Betriebswirtschaftliche Inhalte 	
	4	... entwickeln Kriterien zur Leistungsbeurteilung.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lernkontrollen- und Leistungsbewertung ▪ Notenschlüssel und Notenfindung ▪ Konzeption von Klassenarbeiten ▪ Zusammenarbeit mit Ausbildungslehrer/innen ▪ Handlungsorientierte Lernkontrollen ▪ Vorbereitung von Zwischen- und Abschlussprüfungen 	
	4	... beraten Schülerinnen und Schüler in ihrem beruflichen Werdegang.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fort- und Weiterbildung im Ernährungsgewerbe ▪ berufliche Selbstständigkeit im Handwerk 	
	4	...modifizieren und innovieren Unterrichtsinhalte.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Technik- Produkt-, Marktentwicklung ▪ neue wissenschaftlicher Erkenntnisse im Bereich der Ernährungsphysiologie, Sensorik und Ökonomie 	
	durch-gängig	... reflektieren und evaluieren Ihren Unterricht sowie Ihren Ausbildungsstand. ⁹		
16	Seminarsitzungen pro Halbjahr – die Planung einer Unterrichtseinheit ist Grundlage der oberen Themen			

⁷ Diese Angaben sind als Richtwerte zu verstehen. Ganztägige Seminarveranstaltungen erfordern z. B. – je nach gewähltem Schwerpunkt – eine Modifikation des Zeitrahmens. Die Kompetenzen werden dabei nicht additiv sondern kumulativ erworben.

⁸ Die angegebenen Inhalte sind – je nach Bedürfnis des jeweiligen Fachseminars – zu ergänzen, bzw. zu reduzieren.

⁹ Förderung Ihrer Humankompetenz