

Seminarcurriculum der beruflichen Fachrichtung Lebensmittelwissenschaften

Kompetenzen		exemplarische Inhalte	Lernsituationen
1.1.1	Sie ermitteln die Lernausgangslage, stellen Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schüler fest, setzen didaktische Schwerpunkte und wählen entsprechende Unterrichtsinhalte und Methoden, Arbeits- und Kommunikationsformen aus.	Bedingungsfeldanalyse bezogen auf das Berufsfeld Ernährung (Zusammensetzung der Klasse, Ausbildungsberufe, Lehrjahr, Ausbildungsbetriebe, Religionen, Ausstattung der Fachräume inkl. Medien, Vernetzung mit praktischem Unterricht [z. B. Praxis, Demonstrationsunterricht], persönliche Voraussetzungen der Lehrkraft)	LS Kompaktseminar (LS 2) Planung einer handlungsorientierten Unterrichtsstunde im Berufsfeld Ernährung LS 1 Der Unterrichtsentwurf
1.1.2	Sie formulieren und begründen Lernziele unter Berücksichtigung der Kerncurricula im Hinblick auf erwartete Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler.	Analyse der curricularen Vorgaben (RLP, RRL, schulische Strukturierungshilfen, BBS-VO, Stundentafeln, Ausbildungsordnungen)	LS 3 Konzeption einer Lernsituation aus einem Lernfeld
1.1.3	Sie berücksichtigen bei der Unterrichtsplanung die geschlechterspezifische, soziale, kulturelle und sprachliche Heterogenität der Lerngruppe.	Analyse der Fachliteratur, Aufbau und Darstellung der fachlichen Inhalte	LS 4 Planung einer Makrosequenz nach dem Modell der vollständigen Handlung
1.1.4	Sie berücksichtigen bei der Konzeption des Unterrichts die Möglichkeiten des fächerübergreifenden und -verbindenden sowie des interkulturellen Lernens.	berufsspezifische Lernsituationen und daraus resultierende Makrosequenzen, Freiarbeitsformen, Projekte, ...	LS 16 didaktische Reduktion (optional)
1.1.5	Sie stellen eine hinreichende Übereinstimmung zwischen den fachwissenschaftlichen Grundlagen sowie den fachdidaktischen und methodischen Entscheidungen her.	Auswahl- und Reduktionsparameter, (z. B. Berufsbezug in Gastronomie und Handwerk, Exemplarik, aktuelle, regionale und saisonale Besonderheiten, Interessen der Schülerinnen und Schüler, Prüfungsrelevanz, Lerngruppenadäquatheit)	LS 6 Einstiege in Lernsituationen
1.1.6	Sie strukturieren den Verlauf des Unterrichts für einen bestimmten Zeitrahmen	Verlaufsplan, methodisch und mediale Überlegungen z. B. sensorische Prüfungen, Versuche, Erkundungen, Realien, Modelle, Filme, Simulationsprogramme, Apps) Verzahnung der berufsbezogenen Lernbereiche Theorie und Praxis	LS 5 Einsatz und Realisierung berufsfeldtypischer Methoden
1.2.1	Sie unterstützen Lernprozesse auf der Grundlage psychologischer und neurobiologischer Erkenntnisse sowie auf der Grundlage von Theorien über das Lernen und Lehren.	berufsfeldtypische Einstiege (z. B. mit Realien) berufstypische Ausgangssituation (u. a. Kundenanfrage, Gästeberatung, Abiturschwerpunkte)	LS 15 Beteiligung der Schülerinnen und Schüler an der Planung einer Makrosequenz und der Auswahl eines Handlungsproduktes in Hinblick auf verschiedener Sozialformen und Methoden (optional)
1.2.2	Sie organisieren Lernumgebungen, die unterschiedliche Lernvoraussetzungen und unterschiedliche soziale und kulturelle Lebensvoraussetzungen berücksichtigen, Lernprozesse der Schülerinnen und Schüler anregen und eigenverantwortliches und selbstbestimmtes Lernen und Arbeiten fördern.	Medieneinsatz (z. B. Modelle, Realien, Lernprogramme für Ernährung), Ergebnissicherung, Vertiefung, Kommunikations- und Interaktionsverhalten (z. B. Gäste- oder Kundenberatung), Methoden der Schülerinnen- und Schülerbeteiligung, Entscheidungsspielräume	

Kompetenzen		exemplarische Inhalte	Lernsituationen
1.2.3	Sie organisieren den Unterrichtsablauf sowie den Einsatz von Methoden und Medien im Hinblick auf die Optimierung der Lernprozesse.	Besuch außerschulischer Lernorte	LS 9 Betriebserkundung
1.2.4	Sie wählen Formen der Präsentation und Sicherung von Arbeitsergebnissen, die das Gelernte strukturieren, festigen und es zur Grundlage weiterer Lehr-Lern-Prozesse werden lassen.		
1.2.5	Sie schaffen ein kooperatives, lernförderliches Klima durch eine Kommunikation, die schülerorientiert ist und deutlich macht, dass Andere geachtet und wertgeschätzt werden.		
1.3.1	Sie evaluieren Unterricht und reflektieren ihn, auch mit Kolleginnen und Kollegen, im Hinblick auf Lernwirksamkeit und Nachhaltigkeit für die Schülerinnen und Schüler.	Terminplanung, Ablaufplanung, Kommunikationsverfahren, Schwerpunkte der Hospitation, Gütekriterien (fachliche Richtigkeit, Tiefe, „roter Faden“ ...)	
1.3.2	Sie nutzen die aus dem Reflexionsprozess gewonnenen Erkenntnisse für die Optimierung des Unterrichtens, auch in Kooperation mit Kolleginnen und Kollegen.		
4.2.4	Sie nutzen die Möglichkeiten kollegialer Beratung.		
5.3.2	Sie sind zu konstruktiver Kritik bereit und fähig.		
3.1.1	Sie kennen unterschiedliche Formen der Leistungsmessung und Leistungsbeurteilung und wenden sie reflektiert an.		
3.1.2	Sie entwickeln Beurteilungskriterien, Bewertungsmaßstäbe und die notwendigen Instrumente der Leistungserfassung gemeinsam in schulischen Gremien auf der Grundlage rechtlicher Vorgaben.	Formen und Kriterien mündlicher und schriftlicher Leistungsbewertung, exemplarische Konzeption von schriftlichen Leistungsüberprüfungen mit Hinweisen zur Korrektur Bewertung von Handlungsergebnissen z. B. Speisekarte, Arbeitsablaufplan, Rezeptblock, Verkaufs von selbstproduzierten Produkten (Projekt), Modelle, Mind-Map, Protokoll, Nährwertanalyse, Einkaufsvergleich, ... Zwischen- und/oder Abschlussprüfung, Abitur, Notenschlüssel, Notenfindung, Operatoren, EPA, Kompetenzraster, Anforderungsprofile, Feedbackkultur, Reflexionsverfahren	LS 7 Entwerfen und reflektieren einer konventionellen und ggf. handlungsorientierten Klassenarbeit
3.1.3	Sie wenden die vereinbarten Beurteilungskriterien, Bewertungsmaßstäbe und Instrumente der Leistungserfassung schüler- und situationsgerecht an und machen diese den Schülerinnen und Schülern sowie den Erziehungsberechtigten transparent.		LS 8 Bewertung sonstiger Leistungen
3.1.4	Sie dokumentieren und evaluieren die Leistungsbewertung regelmäßig.		LS 13 Ergebnissicherung (optional)
3.1.5	Sie fördern die Fähigkeit der Schülerinnen und Schüler zur Selbst- und Fremdbeurteilung.		
3.1.5	Sie fördern die Fähigkeit der Schülerinnen und Schüler zur Selbst- und Fremdbeurteilung.		
2.2.1	Sie nehmen persönliche, soziale, kulturelle und gegebenenfalls berufliche Lebensbedingungen der Schülerinnen und Schüler wahr.	Bedingungsfeldanalyse, ggf. „Einzelfallbeschreibung“ Untersuchung berufsspezifischer Teilkompetenzen (z. B. mathematische Grundkenntnisse)	LS 10 Ein Unterrichtsthema auf unterschiedlichen Niveaustufen abstimmen
2.2.2	Sie berücksichtigen interkulturelle erzieherische Aspekte des Unterrichts, darunter auch kulturspezifische Differenzen.		LS 11 + 12 Diagnose und Förderung des mathematischen Grundverständnisses

Kompetenzen		exemplarische Inhalte	Lernsituationen
2.2.3	Sie ergreifen Maßnahmen der pädagogischen Unterstützung und Prävention, die sich sowohl auf einzelne Schülerinnen und Schüler als auch auf die Lerngruppe beziehen.	Binnendifferenzierung, Individualisierung und Fördermaßnahmen	LS 13 Differenzierung Mathematikunterricht (optional)
3.2.2	Sie erkennen Entwicklungsmöglichkeiten der Schülerinnen und Schüler.		
3.3.1	Sie wertschätzen den individuellen Lernfortschritt ihrer Schülerinnen und Schüler, vermitteln Vertrauen in deren eigene Leistungsfähigkeit und ermuntern sie Hilfen einzufordern.		
3.3.2	Sie kennen und nutzen diagnostische Verfahren zur Feststellung der kognitiven, sprachlichen, emotionalen und sozialen Entwicklungsstände und Lernpotentiale.		
3.3.3	Sie entwickeln, auch mit Kolleginnen und Kollegen, individuelle Förderpläne für Schülerinnen und Schüler und machen sie ihnen und den Erziehungsberechtigten transparent.		
3.3.4	Sie fördern mit Kolleginnen und Kollegen Schülerinnen und Schüler entsprechend deren Fertigkeiten und kognitiven, emotionalen und sozialen Voraussetzungen.		
3.3.5	Sie evaluieren mit Kolleginnen und Kollegen, Schülerinnen und Schülern sowie Erziehungsberechtigten die Ergebnisse der getroffenen Fördermaßnahmen, melden Lernfortschritte zurück und entwickeln die Förderkonzepte weiter.		
3.3.6	Sie kennen und nutzen bei Bedarf außerschulische Förderangebote.		
2.1.1	Sie reflektieren ihr Handeln, insbesondere ihr Handeln als Vorbild.	Vorbildfunktion als Lehrkraft im Bereich Ernährung (Hygiene, Erscheinungsbild, Essverhalten, ...)	
4.2.1	Sie analysieren und reflektieren die eigene Leistung an den Lernaktivitäten und am Lernfortschritt der Schülerinnen und Schüler.		
4.2.2	Sie ermitteln selbst ihren Qualifizierungsbedarf bezogen auf die eigenen beruflichen Anforderungen.		
4.2.3	Sie zeigen Eigeninitiative bei der Weiterentwicklung ihrer Kompetenzen auch über den Unterricht hinaus.	Weiterentwicklung der Fachkompetenz, z. B. bezüglich technologischer Entwicklungsprozesse in der Lebensmittelherstellung und -weiterverarbeitung sowie rechtlicher Grundlagen (u. a. durch berufspraktische Tätigkeiten, Exkursionen)	
4.1.2	Sie wirken bei der Entwicklung der Qualität von Unterricht und anderer schulischer Prozesse auf der Basis eines begründeten Verständnisses von gutem Unterricht und guter Schule mit.	schulinterne Arbeitspläne und Absprachen	integriert in LS 2.4: Planung einer Makrosequenz nach dem Modell der vollständigen Handlung (z. B. Ernährungsphysiologie)

Autoren: Döring, A., Kuchenbuch, I., Holtz, S.; angepasst an die Lernsituationen des Studienseminars Stade durch Holtz, S.