

Das Praxissemester

in der Ausbildungsregion der Universität Paderborn

Informationen für Studierende, Lehrende,
Ausbilderinnen und Ausbilder
sowie Mentorinnen und Mentoren

Ernährungslehre (GyGe)

Kooperation: Universität Paderborn, Schulen der
Ausbildungsregion, ZfsL Paderborn, ZfsL Detmold,
ZfsL Bielefeld (Seminar BK und SP)

B Fachspezifische Teile

Ernährungslehre Gymnasien und Gesamtschulen

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	15
1 Konzeption und Intention des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungswissenschaften an Gymnasien und Gesamtschulen	16
2 Aktivitäten, Struktur und Umfänge des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungswissenschaften an Gymnasien und Gesamtschulen	16
2.1 Lernort Schule	16
2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerbildung (ZfsL)	18
2.3 Lernort Universität	19
3 Das Portfolio	21
4 Das Praxissemester im Unterrichtsfach Ernährungswissenschaften an Gymnasien und Gesamtschulen im Überblick	23
5 Ansprechpersonen des Fachverbands Hauswirtschaft/Ernährung	24

Einleitung

Im Bereich der allgemeinbildenden Schulen wird das Unterrichtsfach Ernährungswissenschaften in der Sekundarstufe II dem Aufgabenfeld III Mathematik, Naturwissenschaft und Technik zugeordnet, wo es je nach Angebot der Schulen auf Fachinhalte des Faches aus der Sekundarstufe I bzw. dem Fach Hauswirtschaft aufbauen kann. In der Sekundarstufe I kann Ernährungswissenschaften darüber hinaus an Gymnasien und Gesamtschulen im Wahlpflichtbereich der Jahrgangsstufen 8 und 9 (G8-Gymnasien) bzw. 9 und 10 (Gesamtschulen und G9-Gymnasien) unterrichtet werden.

Das interdisziplinär ausgerichtete Fach Ernährungswissenschaften vermittelt die komplexe Beziehung zwischen Ernährung, Prävention, Gesundheitsförderung und Wohlbefinden des Menschen sowie Faktoren, die darauf Einfluss nehmen. Durch eine enge Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis werden neben fachlich fundierten Kompetenzen im Bereich Ernährungswissenschaften auch fachübergreifende Kompetenzen in den Bereichen Reflexion, Gestaltung, Problemlösung und Teilhabe im Themenfeld Ernährung angebahnt. Damit trägt das Fach zur eigen- und sozialverantwortlichen Persönlichkeitsbildung und Lebensgestaltung des Einzelnen sowie der Gesellschaft bei.

Der Studiengang Ernährungslehre orientiert sich am Berufsfeld der Lehrkräfte der Schulformen Gymnasium und Gesamtschule und vermittelt den Studierenden die fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Kompetenzen, die sie für ihre künftige Berufstätigkeit benötigen.

1 Konzeption und Intention des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen

Das Praxissemester soll den Studierenden ermöglichen, das Berufsfeld der Lehrkraft des Unterrichtsfachs Ernährungslehre kennen zu lernen. 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 theoretisch basiert aufgearbeitet werden, um wissenschaftlich fundiertes Lehrerhandeln 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. Theoretische Erkenntnisse zur Unterrichtsdiagnostik, zur Erfassung, Rückmeldung, Dokumentation und Beurteilung von Leistungen und Lernprozessen der Schülerinnen und Schüler werden umgesetzt. Dazu wird in Absprache mit der Mentorin/dem Mentor eine Leistungsüberprüfung konzipiert, eingesetzt und evaluiert.

2 Aktivitäten, Struktur und Umfänge des Praxissemesters im Unterrichtsfach Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen

2.1 Lernort Schule

Der berufliche Lernprozess an der Schule folgt dem Prinzip eines sukzessiven Kompetenzaufbaus, dem eine zunehmende Komplexität der Anforderungssituationen zugrunde liegt.

Von den 15 Zeitstunden (Präsenzpflicht) wöchentlich müssen die Studierenden an mindestens 5 Schulstunden am Unterricht im Fach Ernährungslehre in Form von Hospitationen, eigenen kürzeren Unterrichtsversuchen und einem längeren Unterrichtsvorhaben 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 bzw. einzelne Unterrichtselemente, führen diese durch und reflektieren sie gemeinsam mit ihren Mentorinnen und Mentoren.

Im Rahmen der **Unterrichtsvorhaben** (z.B. Unterrichtseinheiten, Lernsituationen, Projekte) planen die Studierenden einzelne Unterrichtsreihen bzw. Lernsituationen, führen diese durch und reflektieren sie. Dabei werden sie von ihren Mentorinnen und Mentoren beratend unterstützt.

Lerngelegenheiten im Fach Ernährungslehre	Unterrichtsstd.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Studierenden beginnen ihr Praxissemester im Fach Ernährungslehre 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 bzw. Beobachtungs-kriterien 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Studierenden führen unter Anleitung einer Ausbildungslehrkraft im Fach Ernährungslehre Unterrichtsversuche durch, die sich ggf. zunächst auf Stundenanteile (etwa im Teamteaching), dann auf ganze Einzelstunden beziehen. Es sind 8 Stunden durchzuführen. Davon sollen in mindestens 2 bis maximal 4 Stunden Experimente (sensorische, ernährungswissenschaftliche, oder lebensmittelwissenschaftliche) und/oder Nahrungszubereitung durchgeführt werden. 	8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Studierenden konzipieren zwei kürzere Unterrichtsvorhaben im Fach Ernährungslehre 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im weiteren Fortgang des Praxissemesters konzipieren die Studierenden ein längeres Unterrichtsvorhaben im Fach Ernährungslehre im Umfang von etwa 10 – 12 Unterrichtsstunden und führen dieses durch. ▪ Ausgewählte Aspekte der individuellen Förderung sollten eingebracht und hinsichtlich ihrer Wirksamkeit reflektiert werden. ▪ Das Unterrichtsvorhaben ist im Portfolio zu dokumentieren. ▪ Der Mentor/die Mentorin führt mit den Studierenden Vor- und Nachgespräche zu den Unterrichtsvorhaben durch. 	10-12
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Im Rahmen der Unterrichtsvorhaben wird eine Aufgabe für eine Leistungskontrolle entwickelt, durchgeführt und die Leistungen der Schülerinnen und Schüler in Absprache mit der Mentorin/dem Mentor bewertet und evaluiert. 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es wird eine mit einer ausführlichen Planung vorbereitete Unterrichtsstunde durchgeführt, an der ein Ausbilder bzw. eine Ausbilderin des ZfsL sowie ggf. weitere Studierende und Lehrende teilnehmen. Im Anschluss findet eine unbewertete Unterrichtsberatung statt. 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Studierenden nehmen als Gäste an mindestens einer weiteren Unterrichtsberatung bei anderen Studierenden oder bei Lehramtsanwärterinnen bzw. -anwärtern teil. 	1

In den Schulen werden die Studierenden von Mentorinnen und Mentoren begleitet, die als professionelle Ansprechpersonen einen wichtigen Beitrag leisten und die Lernprozesse zugleich konstruktiv und kritisch unterstützen. Die Unterstützung erfolgt im Sinne und auf der Basis einer zeitgemäßen Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Studierende werden darin unterstützt zentrale Arbeitsmethoden, Perspektiven und Herangehensweisen des Faches Ernährungslehre (z.B. experimentelle Untersuchungen, Ernährungsprotokolle, Demonstrationen, empirische Erhebung) zu erproben. Insbesondere wird von den Mentorinnen und Mentoren darauf geachtet, dass die Studierenden fachspezifische Experimente und Arbeitsweisen auf Lerninhalte, Ziele und anzubahnde Kompetenzen der selbst geplanten Unterrichtsreihe beziehen, sowie die Bedeutung von ernährungswissenschaftlicher Kompetenz auf das Setting Schule übertragen.

2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerausbildung (ZfsL)

Zu Beginn des Praxissemesters erfolgt eine Praxis-Einführung, bei der die Studierenden zentrale Bereiche des Lehrkräftehandelns kennenlernen; dabei wird die fachdidaktische Perspektive mit der unterrichtlichen Praxis verknüpft. Bei dieser Praxis-Einführung kooperieren Ausbilderinnen und Ausbilder des ZfsL und Lehrende der Universität.

Die Studierenden erhalten eine Einführung zum Thema „Wie plane ich ein Unterrichtsvorhaben im Unterrichtsfach Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen? – Exemplarische Arbeit an Planungsaufgaben von Studierenden des Unterrichtsfachs Ernährungslehre. In diesem Ausbildungsblock werden konkrete Unterrichtsvorhaben der Studierenden gemeinsam geplant und unter Rückgriff auf fachdidaktisches und fachwissenschaftliches Grundlagenwissen analysiert.

Es folgt eine weitere Einführung zum Thema „Wie beziehe ich fachdidaktisches Grundlagenwissen auf ausgewählte Schlüsselsituationen im Unterrichtsfach Ernährungslehre?“ 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, Unterrichtseinstiege, ein reflektierter Umgang mit Unterrichtsmaterialien, lernprozessanregende, fachlich angemessene Lernaufgaben, die Konzipierung von Aufgaben zur Kompetenzüberprüfung 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 Fachleiterinnen und Fachleitern des ZfsL – ggf. auch gemeinsam mit den Lehrenden der Universität – erhalten.

Grundlage dafür sind eine von der/dem Studierenden vorbereitete und durchgeführte Unterrichtsstunde und 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 bzw. einer Lehramtsanwärtlerin oder einer Lehrkraft teil, wenn möglich im Unterrichtsfach Ernährungslehre. Für die Unterrichtsberatungen können auch Unterrichtsbesuche der Ausbilderinnen und Ausbilder bei Lehramtsanwärterinnen und -anwärtern genutzt werden.

Die Studierenden nehmen weiterhin an einer Unterrichtsanalyse im Unterrichtsfach Ernährungslehre 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 eine Mentorin oder ein Mentor der Schule, eine Ausbilderin oder ein Ausbilder des ZfsL und ggf. eine Lehrende oder ein Lehrender der Universität teilnehmen. Es dient der eigenen Reflexion und Rechenschaftslegung der Studierenden bzw. 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 bzw. Begleitung des Praxissemesters im Fach Ernährungslehre seitens der Universität besteht aus zwei verpflichtenden Seminaren, die jeweils schulformspezifisch durchgeführt werden und aus einem Begleitforschungsseminar als Wahlpflichtangebot.

Vorbereitungsseminar

In dem Vorbereitungsseminar auf das Praxissemester erhalten die Studierenden eine grundlegende und praxisorientierte Einführung in bildungstheoretische und fachdidaktische Fragestellungen des Ernährungslehreunterrichts. Dabei werden Aspekte des Moduls 9 aus dem Bachelorstudiengang aufgegriffen und vertieft:

- Fragen zu Konzepten und Prinzipien der Fachdidaktik Ernährungslehre unter der Leitfrage „Was ist guter Ernährungslehre-Unterricht?“ mit besonderer Berücksichtigung
 - der didaktischen Reduktion von Inhalten für eine spezifische Lerngruppe,
 - der Einbettung von Experimenten (sensorische, ernährungswissenschaftliche und lebensmittelwissenschaftliche),
 - der Auswahl und Gestaltung geeigneter Medien für spezifische Lerngruppen,
 - der Analyse von fachbezogenen Lehr- und Lernmaterialien
- Planung, Durchführung, Analyse und Reflexion fachspezifischer Unterrichtssequenzen auf Grundlage selbst entwickelter Kriterien
- (Aktuelle) Herausforderungen an das Fach Ernährungslehre und seine Lehrkräfte: Interdisziplinarität, Digitalisierung, Kompetenzerwerb, Bildungsstandards, Verantwortung der Institution Schule für die Ernährungsbildung und Ernährungsangebote im Setting Schule, Präkonzepte von Lernenden
- Rollenverständnis von Ernährungslehrelehrkräften im Spannungsfeld von fachdidaktischen Anforderungen, Lehrplan, Erwartungen der Lernenden und dem Image des Faches
- Selbstverständnis und professionelle Selbstkonzepte der Studierenden vor dem Praxissemester (Welches Bild vom schulischen Ernährungslehreunterricht habe ich? Was verstehe ich unter Fachdidaktik Ernährungslehre? Was ist mein persönliches Ziel für das Praxissemester?)

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 bzw. von der Studierenden hin zu einer Lehrkraft wird im Begleitseminar thematisiert, reflektiert und unterstützt. Mögliche Widersprüche zwischen fachdidaktischen Konzeptionen und schulischen Erfahrungen werden kritisch 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 werden zudem die folgenden einzelne inhaltliche Schwerpunkte zur Ausführung kommen:

- Analyse von fachspezifischen Aufgabenformaten (z.B. selbstdifferenzierende Aufgabenformate) und Unterrichtsaufbau
- Reflexion grundlegender didaktischer Prinzipien des Ernährungslehreunterrichts, u.a. salutogenetische und kompetenzorientiertes Lehren und Lernen, lebensbegleitendes Lernen, Lebensweltbezug, Subjektorientierung, Erfahrungsbezug
- Spezifische fachdidaktische Fragestellungen des Ernährungslehreunterrichts für die Gestaltung von Unterrichtsprozessen (z.B. Verknüpfung von Zielen, Kompetenzen und Lerninhalten)
- Das Konzept der Salutogenese, seine Bedeutung für die Schule und die spezifische Aufgabe des Ernährungslehreunterrichts für Schulentwicklungsprozesse
- Biografiearbeit als Instrument zur Lehrerinnen- und Lehrerprofessionalisierung
- spezifische Probleme und Fragen im Schnittfeld von Fachwissenschaft und Fachdidaktik

Begleitforschungsseminar

Das fachdidaktische Begleitforschungsseminar im Unterrichtsfach Ernährungslehre berücksichtigt die Grundprinzipien forschenden Lernens, d. h. es will Studierende dazu anleiten, 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/Verhalten bei Jugendlichen zu aktuellen ausgewählten Themen im Bereich Ernährungslehre (z.B. nachhaltige Ernährung im Spannungsfeld zwischen Ökologie und Ökonomie) und darauf abzielende didaktisch-methodische Konkretisierungen für den Unterricht).

Die Schwerpunkte des Begleitforschungsseminars ergeben sich aus den Wünschen und Bedarfen der Studierenden und werden mit ihnen gemeinsam festgelegt. Studienprojekte eines fachdidaktischen Begleitforschungsseminars im Unterrichtsfach Ernährungslehre verfolgen dabei Fragestellungen der folgenden Ausrichtungen:

- an den *Subjekten des ernährungswissenschaftlichen Lernens* orientiert, z.B.: Welche Einstellungen haben Schülerinnen und Schüler zu Ernährung und

Gesundheit an dieser bestimmten Schule und wie wird darauf im konkreten Unterrichtsgeschehen reagiert?

- an den *Subjekten des ernährungswissenschaftlichen Lehrens* orientiert, z.B.: Welche fachdidaktischen Prinzipien sind im professionellen Handeln von Ernährungslehrelehrkräften zu erkennen? Welche Ziele verfolgen die Ernährungslehrelehrkräfte in ihrem Unterricht und wie realisieren sie diese didaktisch-methodisch?
- an der *didaktisch-methodischen Struktur von Lernprozessen* im MINT Aufgabenfeld orientiert, z.B.: Wie werden unterschiedliche Voraussetzungen und Vorerfahrungen der Schülerinnen und Schüler für die Planung und Durchführung von Unterricht berücksichtigt (z.B. Differenzierung, Individualisierung) und welche Aufgaben ergeben sich daraus für zukünftige fachdidaktische Konzeptionen?
- an den *Kontexten und Bedingungen ernährungswissenschaftlichen Lernens* orientiert, z.B.: Wie gelingt die Umsetzung der Vorgaben des Lehrplans im Unterricht? Wie ist der Ernährungslehreunterricht an dieser konkreten Schule organisiert (fachspezifisch oder fächerintegriert? Fachfremd oder mit Facultas?) und welche Konsequenzen hat das für die Qualität des Unterrichts bzw. für das Angebot 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 haushaltsbezogener Lernprozesse sowie für die Ausbildung eines professionellen Selbstkonzepts. Um diesen 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 der schulpraktischen Einführungsveranstaltung:**
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 sollen neben den erforderlichen Bescheinigungen alle ernährungswissenschaftlichen Studienprojekte und/oder Unterrichtsvorhaben dokumentiert werden. Darüber hinaus können hier auch Unterlagen und allgemeine Ergebnisse zu fachdidaktischen Theorien aus den Vorbereitungs- und Begleitseminaren Eingang finden.

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

Dokumente:

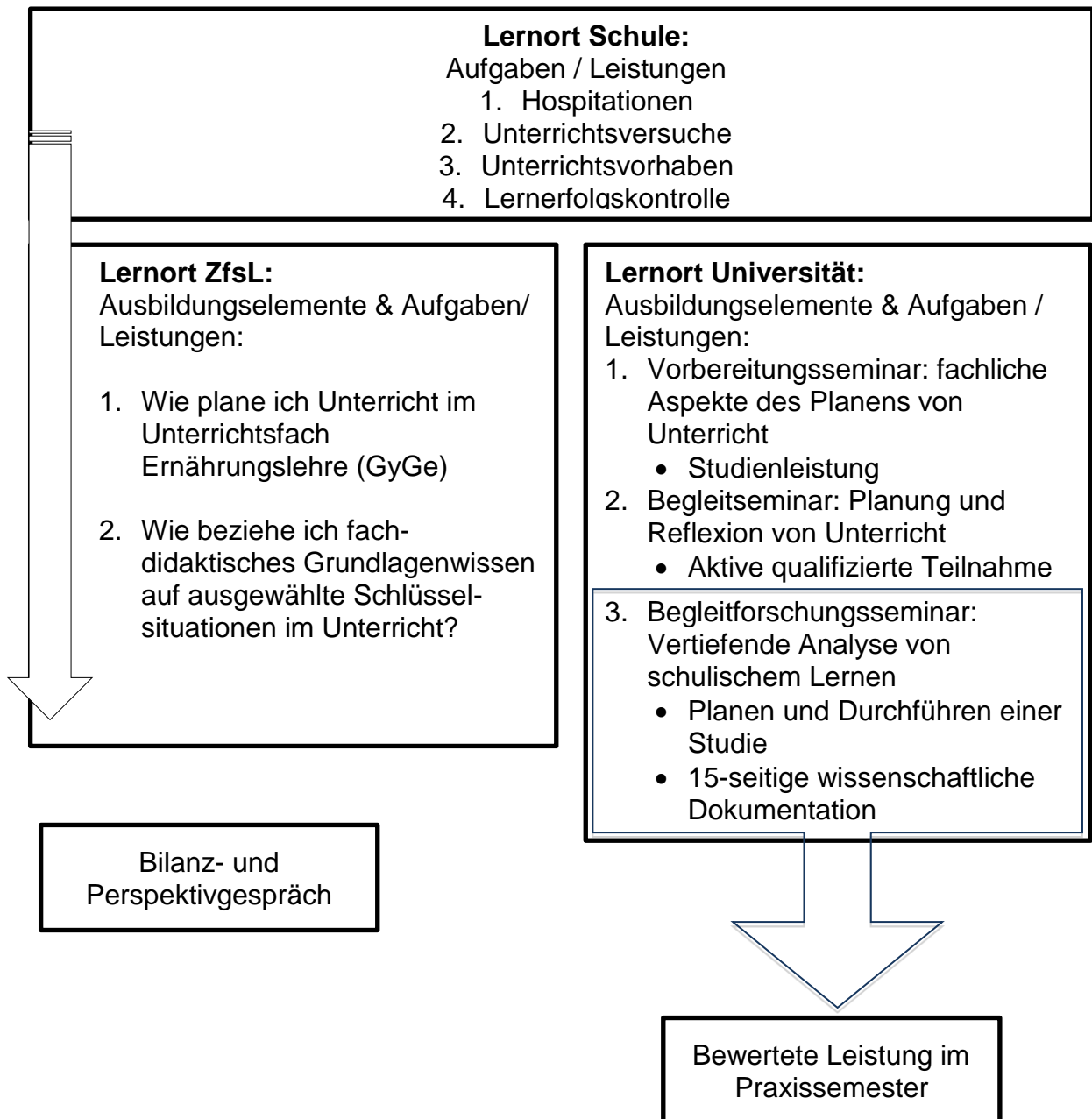
- Schulbescheinigung
- Bescheinigung des ZfsL über die Teilnahme an den Veranstaltungen und Unterrichtsberatung
- Bescheinigung des ZfsL über die Durchführung des Bilanz- und Perspektivgesprächs,
- Bescheinigung der Universität

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 Ernährungslehre an Gymnasien und Gesamtschulen im Überblick



5 Ansprechpersonen des Fachverbands Hauswirtschaft/Ernährung

Mareike Beer	Gesamtschule Paderborn-Elsen
Regine Bigga	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Prof. Dr. Anette Buyken	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Guido Stratmann	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Gudrun Schirrmann	ZfsL Paderborn Seminar HRSGe
Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies [Sprecherin]	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Dr. Eva A. Schulte	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Dr. Ljiljana Unbehend	ZfsL Paderborn Seminar BK
Stefanie Wilkening	Wilhelm Norman Berufskolleg Herford
Andrea Zimmermann	ZfsL Bielefeld Seminar BK