

Fachdidaktische Veranstaltungen (Stand: 1/2016) der beruflichen Fachrichtung Lebensmittelwissenschaft

Handlungsfähig werden für den Lehrer/-innen-Beruf

Bachelor Technical Education

Modul: Einführung in die Didaktik des Berufsfeldes Ernährung

Dauer: 2 Semester, je 2 SWS

Beginn: ab 1. Semester

Form: Seminar

(A) Formen und Institutionen beruflicher Aus- und Weiterbildung im Berufsfeld

Inhalte:

- Einführung in das Berufsfeld
- Schulformen und allgemeine Unterrichtsgestaltung
- Sachstruktur als fachliche Grundlage der Unterrichtsplanung

(B) Aspekte zielgruppengerechter Vermittlung von Inhalten

Inhalte:

- Einrichtungen der Aus- und Weiterbildung im Berufsfeld
- Die Analyse des Bedingungsfeldes zur adressatengerechten Unterrichtsplanung

Modul: Didaktik im Berufsfeld Ernährung

Dauer: 1 Semester, 4 SWS

Beginn: ab 3. Semester

Form: Seminar

Planung von Lehr-Lern-Arrangements

Inhalte:

- Organisatorische Planung vom Curriculum zur handlungsorientierten Makrosequenz, vom Lernfeld zur Lernsituation
- Zielformulierungen
- Begründung der Auswahl und Reduktion von Lerninhalten
- Integration des Nachhaltigkeitsgedankens in den Lernfeldunterricht
- Analyse von Schul- und Fachbüchern für den unterrichtlichen Einsatz und die Unterrichtsvorbereitung



Modul: Didaktisches und methodisches Handeln im Berufsfeld Ernährung

Dauer: 2 Semester, je 2 SWS

Beginn: ab 5. Semester

Form: Seminar

(A) Methoden und Medien

Inhalte:

- Berücksichtigung von Eingangskanälen bei der Erstellung und Gestaltung von Medien
- Arbeit mit Modellen
- Möglichkeiten und Grenzen des Whiteboards im Unterricht
- Außerschulische Lernorte

(B) Planung, Durchführung und Evaluation eines Lehr-Lernarrangements

Inhalte:

- Fachrechnen im Lernfeldunterricht
- Forschend-entwickelndes Lernen
- Experimentieren in den Lernfeldern
- Einführung in die Lehr-Lern-Forschung



Master Lehramt an berufsbildenden Schulen

Modul: Berufsfelddidaktik 1: Schulpraktische Studien

Dauer: 1 Semester, 1 SWS und 4 Wochen

Form: Seminar und Praktikum

(A) Vorbereitung des 2. Schulpraktikums

Inhalte:

- Rechtliche Aspekte unterrichtsorganisatorischer Grundlagen
- Urheber- und Vervielfältigungsrechte
- Umgang mit schwierigen Unterrichtssituationen

(B) Durchführung des 2. Schulpraktikums

Aufgaben:

- Planung, Durchführung und Evaluation einer Makrosequenz
- Analyse gelungener und weniger gelungener Unterrichtsstunden
- Verschiedene Beobachtungsaufträge, z. B. zu Unterrichtseinstiegen, Mediennutzung...



Modul: Berufsfelddidaktik 2: Schulische Praxis

Dauer: 1 Semester, 1 SWS bzw. 2 SWS

Form: Seminar

(A) Vorbereitung des 2. Schulpraktikums

Inhalte:

- Möglichkeiten und Kriterien zur Reflexion eigenen Unterrichts
- Analyse der Beobachtungen während des Praktikums
- Ableitung von Kriterien und Konsequenzen

(B) Spezielle Fragen der Fachdidaktik und Methodik

Inhalte:

- Kooperationsprojekte mit den Studienseminaren Braunschweig und Hildesheim
- Möglichkeiten und Grenzen digitaler Werkzeuge zur Unterrichtsgestaltung
- Diversität und Binnendifferenzierung



Bachelor- und Masterarbeiten in der Fachdidaktik Lebensmittelwissenschaft

- Ernährungstrends im Berufsschulunterricht – binnendifferenzierte Umsetzung am Beispiel der Superfoods
- Aspekte zur Analyse der dualen Ausbildung im Bereich Hotel- und Gaststättengewerbe
- Nutzung und Erprobung digitaler Medien im Fachunterricht
- Entwicklung experimentell gestützter Unterrichtseinheiten
- Binnendifferenzierung und Kompetenzorientierung an ausgewählten Fachinhalten

Leitgedanken / Forschung

- Diversität als Chance begreifen
- Lernen mit allen Sinnen ermöglichen
- Bedarfsgerechte Medienentwicklung
- Lernortkooperation – Förderung der Vernetzung von Theorie und Praxis

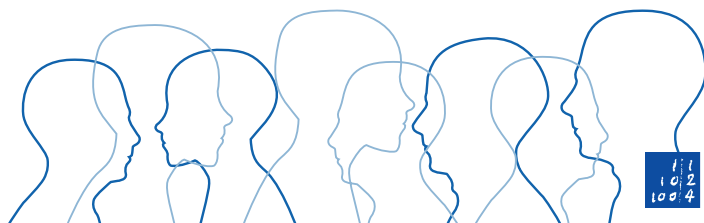


Institut für Didaktik
der Naturwissenschaften

Kontakt: Sabine Struckmeier, Carolin Kütemeyer

phone: +49 (0)511 762-18808

Email: struckmeier@idn.uni-hannover.de / kuetemeyer@idn.uni-hannover.de



Leibniz
Universität
Hannover