

# Das Praxissemester

in der Ausbildungsregion der Universität Paderborn

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

**Hauswirtschaft  
(Konsum, Ernährung, Gesundheit),  
Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule**

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

## B Fachspezifische Teile

### Hauswirtschaft

(Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule

#### Inhalt

Einleitung.....	1
1 Konzeption und Intention des Praxissemesters im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule .....	2
2 Aktivitäten, Struktur und Umfänge des Praxissemesters im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule .....	2
2.1 Lernort Schule .....	2
2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerausbildung (ZfsL).....	4
2.3 Lernort Universität.....	5
3 Das Portfolio.....	7
4 Das Praxissemester im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule im Überblick.....	9
5 Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner des Fachverbands für das Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule .....	10

#### Einleitung

Im Bereich der allgemeinbildenden Schulen der Sekundarstufe I wird das Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) als Teil des Lernbereichs Arbeitslehre im Pflichtunterricht sowie als Teil des Lernbereichs Wirtschaft und Arbeitswelt im Wahlpflichtunterricht der Jahrgänge 7 bis 10 der Hauptschule, im Pflicht- und Wahlpflichtunterricht der Jahrgänge 5 bis 10 der Sekundar- und Gesamtschulen sowie teilweise im Wahlpflichtunterricht 9 und 10 der Realschulen unterrichtet.

Ausgehend von den Verhältnissen und Bedürfnissen des privaten Haushalts vermittelt das Fach in enger Vernetzung von Theorie und Praxis kulturelle Kernkompetenzen der Ernährungs- und Verbraucherbildung und trägt somit zur bedürfnisgerechten, reflektierten, selbstbestimmten, eigen- und sozialverantwortlichen Lebensgestaltung, zur Gesunderhaltung und -förderung, zur Persönlichkeitsbildung sowie zur Teilhabe an gesellschaftlichen sowie arbeitsrelevanten Lebenssituationen bei.

Der Studiengang Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) orientiert sich am Berufsfeld der Lehrerin und des Lehrers der Schulformen Hauptschule, Realschule, Sekundar- sowie 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 Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule**

Das Praxissemester soll den Studierenden ermöglichen, das Berufsfeld der Lehrkraft des Unterrichtsfachs Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) 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 diese Erfahrungen unter fachlichen, fachdidaktischen und pädagogischen Gesichtspunkten analysiert. Durch die aufeinander abgestimmten Inhalte sollen die in der schulischen Praxis erworbenen Erfahrungen theoretisch basierend 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 Studentinnen und Studenten sollten Ansätze der individuellen Förderung umsetzen und inklusiven Unterricht erproben.

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 ein Leistungsüberprüfung konzipiert, eingesetzt und evaluiert.

## 2 **Aktivitäten, Struktur und Umfänge des Praxissemesters im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule**

### 2.1 **Lernort Schule**

An der Schule erfolgt ein sukzessiver Kompetenzaufbau hin zu Professionalität, dem eine zunehmende Komplexität der Anforderungssituationen zugrunde liegt.

Von den 15 Zeitstunden (Präsenzpflicht) wöchentlich müssen die Studierenden mindestens 5 Schulstunden am Unterricht im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) 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 und 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 oder Lehr-Lernsituationen, führen diese durch und reflektieren sie. Dabei werden sie von ihren Mentorinnen und Mentoren beratend unterstützt.

<b>Lerngelegenheiten im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit)</b>	Unterrichtsstunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Studierenden beginnen ihr Praxissemester im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) mit <b>Hospitationen</b> bei unterschiedlichen Lehrerinnen und Lehrern, 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.</li> <li>▪ Einzelne Stunden können auch Gegenstand einer Reflexion in den Begleitseminaren sein.</li> <li>▪ Niederschriften sollten im Portfolio dokumentiert werden</li> <li>▪ Die Hospitationen dienen gleichzeitig im Sinne des „<b>Forschenden Lernens</b>“ der theoriegeleiteten Erkundung des Handlungsfeldes Schule.</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Studierenden führen unter Anleitung einer Ausbildungslehrerin/eines Ausbildungslehrers im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) <b>Unterrichtsversuche</b> durch, die sich ggf. zunächst auf Stundenanteile (etwa im Teamteaching), dann auf ganze Einzelstunden beziehen. Es sind 8 Stunden durchzuführen. Davon sollen maximal vier Stunden im Rahmen der handwerklichen Praxis der Nahrungszubereitung durchgeführt werden.</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Studierenden konzipieren <b>zwei kürzere Unterrichtsvorhaben</b> im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) im Umfang von jeweils etwa 6 Stunden und führen diese durch. Ein Unterrichtsvorhaben ist im Portfolio zu dokumentieren.</li> <li>▪ Nur eines der Unterrichtsvorhaben kann im Rahmen der handwerklichen Praxis der Nahrungszubereitung durchgeführt werden.</li> <li>▪ Der Mentor/die Mentorin führt mit den Studierenden Vor- und Nachgespräche zu den Unterrichtsvorhaben durch.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im weiteren Fortgang des Praxissemesters konzipieren die Studierenden ein <b>längeres Unterrichtsvorhaben</b> im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) im Umfang von etwa 10 – 12 Unterrichtsstunden und führen dieses durch.</li> <li>▪ Ausgewählte Aspekte der individuellen Förderung, der Inklusion oder der Digitalisierung sollten eingebracht und hinsichtlich ihrer Wirksamkeit reflektiert werden.</li> <li>▪ Das Unterrichtsvorhaben ist im Portfolio zu dokumentieren.</li> <li>▪ Der Mentor/die Mentorin führt mit den Studierenden Vor- und Nachgespräche zu den Unterrichtsvorhaben durch.</li> </ul>	10-12
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Im Rahmen der Unterrichtsvorhaben wird eine Aufgabe für eine <b>Leistungskontrolle</b> entwickelt, durchgeführt und die Leistungen der Schülerinnen und Schüler in Absprache mit der Mentorin/dem Mentor bewertet und evaluiert.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Es wird eine mit einer ausführlichen Planung vorbereitete Unterrichtsstunde durchgeführt, an der ein Ausbilder oder eine Ausbilderin des ZfsL sowie ggf. weitere Studierende und Lehrende teilnehmen. Im Anschluss findet eine unbewertete Unterrichtsberatung statt.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Studierenden nehmen als Gäste an mindestens einer weiteren Unterrichtsberatung entweder bei anderen Studierenden, bei Lehramtsanwärterinnen oder -anwärtern teil.</li> </ul>	1

In den Schulen werden die Studierenden von Mentorinnen und Mentoren begleitet, die als professionelle Ansprechpartnerinnen und -partner 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 Methoden und Verfahren des Faches (z. B. Schülerwarentest, Erkundung, Demonstrationen, biografisches Arbeiten) zu erproben. Insbesondere wird von den Mentorinnen und Mentoren darauf geachtet, dass die Studierenden die handwerkliche Praxis der Nahrungszubereitung auf Lerninhalte, Ziele und anzubahrende Kompetenzen der Unterrichtsreihe beziehen.

## **2.2 Lernort Zentrum für schulpraktische Lehrerbildung (ZfsL)**

Während der vorlesungsfreien Zeit werden vom ZfsL im Rahmen von in der Regel vier wöchentlich aufeinander folgenden Veranstaltungen unterrichtsbezogene Begleitseminare im Fach durchgeführt.

Hier werden die Studierenden zunächst in das Thema „Grundlagen zur Konzipierung und Strukturierung nachhaltiger, fachdidaktisch fundierter, intentions- und kompetenzorientierter Lernprozesse im Unterrichtsfach Hauswirtschaft an Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschulen“ eingeführt. Mit Blick auf die gültigen Kernlehrpläne der Schulformen, auf fachspezifische Kompetenzanforderungen sowie aktuelle didaktische Prinzipien werden Grundlagen zur Gestaltung und Analyse von motivierenden, die Fähigkeiten zum selbstständigen Lernen und Arbeiten fördernden Lernarrangements vermittelt, die die Studierenden zur Bewältigung ihrer Unterrichtsanforderungen an den Ausbildungsschulen benötigen. Hierzu gehören u. a. die Auswahl und Reduzierung exemplarischer Inhalte sowie die fachdidaktische Begründung von Intentionen und Lernzielen.

Im Weiteren fokussieren sich die Inhalte auf den „Bezug bzw. Transfer des fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Grundlagenwissens auf ausgewählte Schlüssel-situationen im Fach“. In diesem Kontext werden Planungsentscheidungen und Elemente der Unterrichtsgestaltung wie variable Zugänge und Lernwege, kooperative sowie intentionsgerechte Methoden, digitale Medien, Arbeits- und Kommunikationsformen, Formen einer praktikablen Organisation von individueller Förderung und Differenzierung im zeitgemäßen Hauswirtschaftsunterricht unter Berücksichtigung ihrer Funktionalität vorgestellt und reflektiert.

Im Begleitseminar des ZfsL werden konkrete Unterrichtsvorhaben – insbesondere unter Berücksichtigung soziokultureller und sprachsensibler Rahmenbedingungen – konzipiert und diskutiert sowie darauf bezogene angemessene Aufgabenstellungen geübt. Wichtige Elemente der Entwicklung der eigenen Professionalität sind einerseits Kompetenzen zur gezielten Beobachtung und Analyse von Unterricht sowie eine individuell fokussierte Unterrichtsberatung. Hierzu beobachten die Studierenden kriteriengeleitet Sequenzen aus Unterrichtsdurchführungen im Fach Hauswirtschaft.

Es 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.

Mithilfe der Beobachtungsbögen werden die Unterrichtsequenzen dokumentiert und individuell ausgewertet. Schlussfolgernd werden dann im Plenum mögliche Optimierungsvorschläge für die konkreten Unterrichtssituationen oder optionales Lehrerverhalten erörtert.

Außerdem erhalten die Studierenden eine konkrete Unterrichtsberatung von den Fachleiterinnen und Fachleitern des ZfsL – ggf. auch gemeinsam mit Lehrenden der Universität. Schwerpunkte sind hier Umgang mit heterogenen Lerngruppen, Umgang mit unterschiedlichen Normen und Werten sowie eine Auseinandersetzung mit individuell normativen Vorstellungen z. B. zu Gesundheit oder nachhaltiger Entwicklung. Grundlage hierfür sind eine von der/dem Studierenden vorbereitete und durchgeführte Unterrichtsstunde und die dafür gefertigten Unterlagen: Verlaufsplanung, Materialien mit Erwartungshorizont, Stundenziel, Protokoll des Reflexionsgesprächs.

Der schulpraktische Teil des Praxissemesters wird durch das Bilanz- und Perspektivgespräch abgeschlossen, an dem eine Ausbilderin oder ein Ausbilder des ZfsL und eine Mentorin oder ein Mentor der Schule sowie ggf. eine Lehrende oder ein Lehrender der Universität teilnehmen. Es dient der eigenen Reflexion über den Lernprozess im Praxissemester und über den Stand des Kompetenzerwerbs. Hier nehmen die Studierenden unter Bezugnahme auf die zuvor vorgestellten fünf Standards im Praxissemester Stellung zu ihrem derzeitigen Ausprägungsgrad professioneller Kompetenzen und konkretisieren für sich erforderliche individuelle Arbeitsschwerpunkte. Für das Gespräch können die Studierenden ihr Portfolio verwenden (vgl. Punkt 3 Portfolio).

## **2.3 Lernort Universität**

Die Vorbereitung und Begleitung des Praxissemesters im Fach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) seitens der Universität besteht aus zwei verpflichtenden Seminaren, die jeweils schulformspezifisch durchgeführt werden und aus einem Begleitforschungsseminar als Wahlpflichtangebot.

### **Vorbereitungsseminar**

In dem Vorbereitungsseminar, das dem Praxissemester vorausgeht, erhalten die Studierenden eine grundlegende Einführung in das bildungstheoretische und bildungspolitische Bedingungsgefüge sowie in grundlegende fachdidaktische Fragestellungen des haushaltsbezogenen Unterrichts. Darüber hinaus werden das Image des Unterrichtsfaches Hauswirtschaft und die Rolle der Hauswirtschaftslehrerin sowie des -lehrers sowie die subjektiven didaktischen Selbstkonzepte der Studierenden reflektiert. Zentrale Inhalte sind:

- fachdidaktische Orientierungen und ihre Entwicklung und Bedeutung für den haushaltsbezogenen Unterricht (Von der Arbeitslehre bis zur modernen Ernährungs- und Verbraucherbildung)
- Theorien und Konzepte zum domänenspezifischen Kompetenzerwerb (REVIS-Curriculum, didaktischer Würfel der Ernährungs- und Verbraucherbildung)
- Fragen der haushaltsbezogenen Bildung sowie zu Konzepten und Prinzipien der Fachdidaktik Hauswirtschaft unter der Leitfrage „Was ist guter haushaltsbezogener Unterricht“ (salutogenetisch und kompetenzorientiertes Lehren und Lernen, lebensbegleitendes Lernen, Lebensweltbezug, Handlungsorientierung, Erfahrungsbezug)
- Rollenverständnis von Hauswirtschaftslehrkräften im Spannungsfeld von fachdidaktischen Anforderungen, Lehrplan, Erwartungen der Lernenden und Image des Faches

- Selbstverständnis und professionelle Selbstkonzepte der Studierenden vor dem Praxissemester (Welches Bild vom schulischen Hauswirtschaftsunterricht habe ich? Was verstehe ich unter Fachdidaktik Hauswirtschaft? Was ist mein persönliches Ziel für das Praxissemester?)
- Verantwortung der Institution Schule für die Ernährungs- und Verbraucherbildung auf struktureller Ebene

## **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 von 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 Hauswirtschaftsunterrichts nach REVIS (salutogenetisch und kompetenzorientiertes Lehren und Lernen, lebensbegleitendes Lernen, Lebensweltbezug, Handlungsorientierung, Erfahrungsbezug)
- Analyse von fachspezifischen Aufgabenformaten (z. B. selbstdifferenzierende Aufgabenformate) und Unterrichtsaufbau
- Spezifische fachdidaktische Fragestellungen des Hauswirtschaftsunterrichts für die Gestaltung von Unterrichtsprozessen (z. B. Verknüpfung von Zielen, Kompetenzen, Lerninhalten und der handwerklichen Praxis der Nahrungszubereitung im Hauswirtschaftsunterricht)
- Werte und Normen in der alltäglichen Lebensführung, Umgang mit Rollenbildern, Vermeidung von Überwältigung gerade hinsichtlich Gesundheit, Nachhaltigkeit und Lebensstilen
- Biografiearbeit als Instrument zur Lehrerinnen- und Lehrerprofessionalisierung
- spezifische Probleme und Fragen im Schnittfeld von Fachwissenschaft und Fachdidaktik

## **Begleitforschungsseminar**

Im fachdidaktischen Begleitforschungsseminar im Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) 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 des Konsumwissens von Jugendlichen zu ausgewählten Konsumfeldern 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 Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit) verfolgen dabei Fragestellungen der folgenden Ausrichtungen:

- an den *Subjekten des haushaltsbezogenen Lernens* orientiert, z. B.: Welche Einstellungen haben Schülerinnen und Schüler zu Konsum, Ernährung und Gesundheit an dieser bestimmten Schule und wie wird darauf im konkreten Unterrichtsgeschehen reagiert?
- an den *Subjekten des haushaltsbezogenen Lehrens* orientiert, z. B.: Welche fachdidaktischen Prinzipien sind im professionellen Handeln von Hauswirtschaftslehrkräften zu erkennen? Welche Ziele verfolgen die Hauswirtschaftslehrkräfte in ihrem Unterricht und wie realisieren sie diese didaktisch-methodisch?
- an der *didaktisch-methodischen Struktur von Lehr-Lernarrangements* in der Domäne Ernährungs- und Verbraucherbildung orientiert, z. B.: Wie werden unterschiedliche Voraussetzungen und Vorerfahrungen der Schülerinnen und Schüler für die Planung und Durchführung von Unterricht berücksichtigt und welche Aufgaben ergeben sich daraus für zukünftige fachdidaktische Konzeptionen?
- an den *Kontexten und Bedingungen haushaltsbezogenen Lernens* orientiert, z. B.: Wie gelingt die Umsetzung der Vorgaben des Lehrplans im Unterricht? Wie wird an diesem konkreten Lernort Schule als Lern- und Lebensraum für die Ernährungs- und Verbraucherbildung gestaltet? Wie ist der Hauswirtschaftsunterricht an dieser konkreten Schule organisiert (fachspezifisch oder fächerintegriert? Fachfremd oder mit Facultas?) 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 haushaltsbezogener Lehr-Lernarrangements 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 haushaltsbezogenen Studienprojekte und 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:**

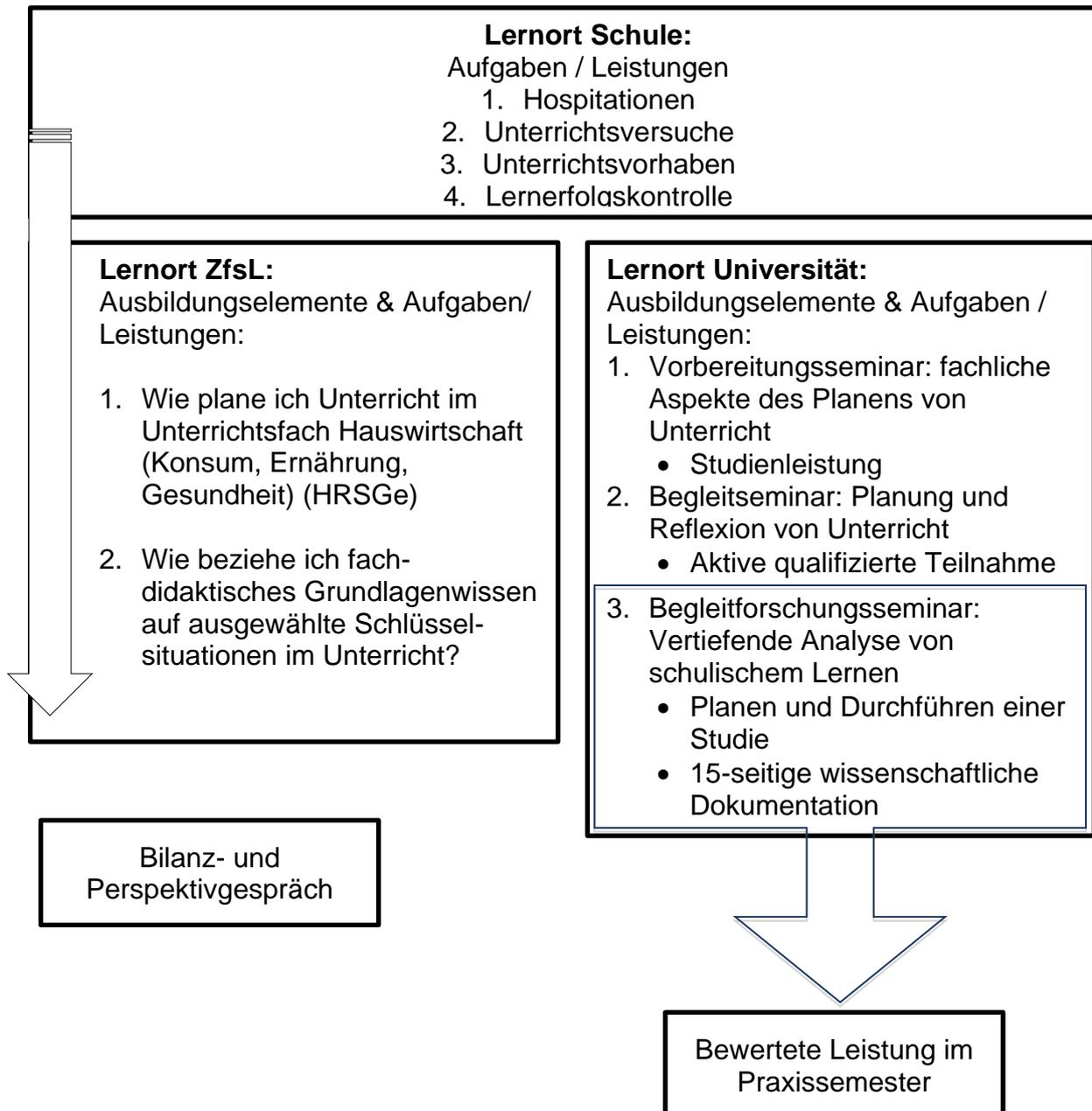
- Schulbescheinigung
- Bescheinigung des ZfsL über die Teilnahme an den Veranstaltungen und Unterrichtsberatung
- Bescheinigung der Universität

Den *nicht öffentlichen Reflexionsteil* gestalten die Studierenden eigenverantwortlich und in einer Weise, die ihnen selbst ihre persönliche Kompetenzentwicklung vor Augen führen kann. Diese 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 Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule im Überblick



## **5 Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner des Fachverbands für das Unterrichtsfach Hauswirtschaft (Konsum, Ernährung, Gesundheit), Haupt-, Real-, Sekundar- und Gesamtschule**

Mareike Beer	Gesamtschule Paderborn-Elsen
Regine Bigga	Universität Paderborn Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit
Panagiota Charalampous	Heinz-Nixdorf-Gesamtschule Paderborn
Silvia Leutnant	Geschwister-Scholl-Gesamtschule Detmold
Martin Rose	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