

Leitlinien ISP im Fach Alltagskultur und Gesundheit

Unterrichtsfächer:

- Grundschule: Sachunterricht
- Sekundarstufe I: Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)

Ansprechpersonen:

Bonfig, Anja; Franta, Barbara; Lührmann, Petra; Natke, Maria; Oliva Guzmán, Renán Alejandro

0 Schulpraxisrelevante Bedingungen / Voraussetzungen für das Semesterpraktikum (ISP), PO 2015

Grundschule

- Modul 1 bestanden
M 2 oder M 3 bestanden
- Teilnahme an der Begleitveranstaltung zur Schulpraxis

Sekundarschule I

Erfolgreicher Abschluss des Bachelorstudiengangs Lehramt Sekundarstufe I mit dem Fach *Alltagskultur und Gesundheit*

1 Curriculare und fachwissenschaftliche Vorgaben klären

Das Studienfach *Alltagskultur und Gesundheit* versteht sich als ein lebensweltbezogenes Fach, das zu gegenwarts- und zukunftsrelevanten Themen fachwissenschaftlich begründete Erkenntnisse ermöglicht, Kompetenzen entwickelt sowie für die private Lebensführung relevante Lernprozesse initiiert. Vermittelt werden dabei fachwissenschaftliche, fach-didaktische sowie fachpraktische Inhalte. Diese orientieren sich an dem derzeit gültigen Bildungsplan, den Studien- und Prüfungsordnungen und den Bildungszielen der Ernährungs- und Verbraucherbildung (Kirsten Schlegel-Matthies, Silke Bartsch, Werner Brandl, Barbara Methfessel 2022).

Ziel ist es, jungen Menschen gesundheitsförderliche und nachhaltigkeitsorientierte Handlungskompetenzen im Bereich der Alltags- und Lebensbewältigung zu vermitteln.

„Mit den ‚epochaltypischen Schlüsselproblemen‘ werden Ziele angesprochen, auf die hin z. B. Curricula und Bildungskonzeptionen durchdacht werden sollten. Es geht darum, zentrale Probleme in ihrer Entstehung und ihren Folgen zu verstehen, sich mit unterschiedlichen Lösungsvorschlägen auseinanderzusetzen, dahinterstehende Interessen sowie unterschiedliche Perspektiven zu erkennen und letztlich ein Problembewusstsein und das Bewusstsein für die individuelle Mitverantwortung zu entwickeln (Klafki, 1995a).“ (nach Schlegel-Matthies et al., 2022, S.53)

Dabei sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- **Zugang zu den Themenbereichen** einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigkeitsorientierten Lebensbewältigung sind stets Erfahrungen und aus der Lebenswirklichkeit der Lernenden.
- **Grundlage des Unterrichts** sind kompetenzfördernde Inhalte, in der Regel initiiert durch praxisfördernde Impulse. Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre Lerninhalte zunehmend selbstständig gestalten und sich von der Haltung der ausschließlich Konsumierenden distanzieren.
- Die **Lehrkraft** wird als Person des Begleitens, Beratens bzw. als die Person, welche die Lernumgebung gestaltet, verstanden.
- **Materialien**, die eine Differenzierung sowie Individualisierung des Lernprozesses eines Lernenden ermöglichen, sind grundlegend und werden während des Studiums konzipiert, erarbeitet und evaluiert.
- Studierende erkennen, dass **Klassenräume** so umstrukturiert werden können, dass für die Schülerinnen und Schüler geeignete Lernarrangements zur Verfügung stehen. Dies ist insbesondere im Bereich der Grundschule von Bedeutung.
- Bei den Inhalten zu praxisorientierten Elementen der Ernährungs- und Verbraucherbildung werden **Fachraumsysteme** beansprucht. Der Begriff Fachraumsystem muss an dieser Stelle mit dem Begriff „Fachraum“ gleichgesetzt werden. Dabei kann es sich um Küchen oder andere Werkstätten, wie z. B. textile Fachräume, handeln.
- Studierende erfahren im Praktikum umfassend die „**vier Handlungsfelder** einer veränderten Lernkultur: Beobachten, Beschreiben, Bewerten und Begleiten“ (Landesinstitut für Schulentwicklung, 2009)

Neben der fachinternen Diskussion wird eine enge Kooperation mit den Seminaren sowie den Ausbildungsschulen angestrebt, um aktuelle Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung in einem kontinuierlichen Austausch bzw. in Fortbildungen zu erörtern.

2 Unterrichtsmethoden

Im ISP sollen vielfältige Methoden zum Erwerb von Handlungskompetenzen im Bereich Alltagskultur und Gesundheit bei den Schülerinnen und Schülern erfahren, ausprobiert und fachspezifisch reflektiert werden.

Entscheidend ist, dass Studierende sich als Lernbegleiter verstehen und die Lernumgebungen mit entsprechenden Lernaufgaben in Lernarrangements gestalten. Den Schülerinnen und Schülern sollten altersspezifische Materialien angeboten werden, die eine breite Binnendifferenzierung (vgl. Niveaustufen im Bildungsplan 2016) ermöglichen.

Im ISP sollten Studierende darüber hinaus die Möglichkeit haben, losgelöst von den 45-Minuten-Takten des herkömmlichen Lehrens zu unterrichten z.B. Projektorientiertes Arbeiten, außerschulische Lernorte, usw. ...

3 Ausführlicher Unterrichtsentwurf

Die Studierenden müssen im Rahmen des Begleitseminars zur Schulpraxis **einen** fachspezifischen ausführlichen Unterrichtsentwurf zu einer Unterrichtseinheit abgeben.

Rahmenbedingungen: Raumsituation, Zusammensetzung der Lerngruppe, etc.

I Sachanalyse

II Die Sachanalyse wird auf der Basis fachwissenschaftlicher Literatur erstellt.

Die Sachanalyse wird auf der Basis fachwissenschaftlicher Literatur erstellt. Die relevanten Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung unterliegen einer ständigen Veränderung. Daher ist immer wieder der aktuelle Forschungsstand zu recherchieren. Hierzu gehört auch eine Bildungsgegenstandlegitimation (z.B. angelehnt an die fünf Fragen nach Klafki).

Eine Auswahl zuverlässiger und informativer Quellen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung ist auf der Homepage des Faches zu finden.

III Auszubildende Kompetenzen unter Beachtung der didaktischen Prinzipien insbesondere der eines kompetenzorientierten Unterrichts

(in Anlehnung an Leisen: www.josefleisen.de)

1 *Im Lernkontext ankommen, Problemstellung entdecken*

2 *Vorstellungen entwickeln*

3a *Lernprodukt erstellen*

3b *Informationen auswerten*

4 *Lernprodukte vorstellen, festhalten, diskutieren*

5a *Lernzugewinn definieren*

5b *Kompetenzzuwachs in neuen Aufgabenstellungen erproben*

6 *Sicher werden und üben*

IV Methodische Analyse und Begründung

unter Beachtung der aktuellen fachdidaktischen Prinzipien

V Unterrichtsskizze

mit Stundenthema, Lernzielen, Verlaufsplanung, Anhang mit Medien, Arbeitsblättern incl. Lösungen, Quellenangaben usw. (Planungshilfe für Unterrichtsskizzen nach Hahn und Wiedenmann in Maier, Uwe: Lehr-Lernprozesse in der Schule. Bad Heilbrunn, 2012, S. 241).

Die aktuelle fachdidaktische Unterrichtsskizze ist gekennzeichnet durch eine Dreigliederung in „Lernprozess“ (Aktivität des Lernenden), „Lernumgebung“ (Aufgaben, Medien, Sozialformen, Gestaltungselemente, etc.) sowie „Lehrprozess“ (Aktivitäten der Lehrperson zur Unterstützung des Lernprozesses beim Lernenden).

Siehe Anhang.

VI Ausführliche Reflexion

der durchgeführten Lehr- Lernsequenz.

4 Organisatorische Aspekte der Lehr- Lernsequenz bei fachpraktischen Sequenzen des Unterrichts im Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung gibt es inzwischen zahlreiche etablierte Hilfen, wie das *Unterrichtsmaterial des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE)*, *Science-Kids*, *Unterrichtshilfe Finanzkompetenz* und *Materialkompass der Verbraucherzentrale* etc.

Versteckt werbende Maßnahmen und Materialien sowie kommerzielle oder andere interessegeleitete Angebote, die nicht mit den Zielsetzungen der Ernährungs- und Verbraucherbildung vereinbar sind, haben dagegen in Schulen nichts zu suchen.

Weitere sehr gut geeignete Möglichkeiten der Esskulturbildung bieten auch der Lebensmitteleinkauf, die Nahrungszubereitung und die Mahlzeitengestaltung. Hier können Schülerinnen und Schüler in besonderer Weise ihre gesundheitsförderlichen und nachhaltigkeitsorientierten Kompetenzen in den Bereichen Konsum, Ernährung und Gesundheit erweitern. Wird die Küche als Lernumgebung genutzt, müssen grundlegende Bedingungen zu Sicherheit und Hygiene gegeben sein.

Folgende Grundelemente sind dabei von Bedeutung:

- Rituale bei der Gestaltung der Esssituation
- Gruppenbildung und Gruppeneinteilung
- Aufteilung von Ämtern in der Lernumgebung Lehrküche als Basis für eine sozialverträgliche Alltagskompetenz
- Finanzplanung
- Finden von Rezepten und eventuelle Umgestaltung in ein nachvollziehbares Rezeptblatt
- Arbeits- und Zeitplan für die Nahrungszubereitung als Basis für eine rationelle Zubereitung

Textile Arbeiten beim Erlernen von Grundtechniken des Nähmaschinennähens oder im Rahmen der Gebrauchswerterhaltung unterliegen textilökologischen Gesichtspunkten und schonen Ressourcen. Fairness von der Produktion bis zur Entsorgung von Textilien anhand der textilen Kette steht bei Themen wie Mode und Modemärkte, Bekleidung und Gesundheit, intelligente Kleidung oder Bekleidungsphysiologie im Fokus.

5 Sonstige Hinweise

- Für jeden Unterrichtsbesuch ist eine Unterrichtsskizze in Anlehnung an das kompetenzorientierte Planungsmodell nach Leisen zu erstellen.
- Grundsätzlich ist ein ausführlicher Unterrichtsentwurf zu erstellen, der im Anhang sämtlichen Medien und Materialien incl. Lösungsvorschlägen (z.B. geplantes Tafelbild, Arbeitsblätter, ...) und die verwendete Literatur enthält.
- Der ausführliche Unterrichtsentwurf ist spätestens beim Unterrichtsbesuch in schriftlicher Form vorzulegen.
- Spätestens eine Woche nach dem Unterrichtsbesuch ist eine schriftliche Reflexion vorzulegen.

Anhang 1:

Kompetenzorientiertes Planungsmodell (KPM) in Anlehnung an Hahn und Wiedenmann 2012, Seminar für Didaktik und Lehrerbildung GHWRS Schwäbisch Gmünd, nach Leisen (www.josefleisen.de/)

Fach, Klasse: Thema der Unterrichtssequenz:		Hauptanliegen: Inhaltlicher Schwerpunkt:	Lernziele:
Zeit	Lernprozess	Lernumgebung Gestaltung der Begegnung zwischen Lernenden und Lehrperson, Lernsetting	Lehrprozess
	1. Im Lernkontext ankommen – Problemstellung entdecken	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	1. Einstieg präsentieren
	2. Vorstellungen entwickeln	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	2. a. Einstiegsproblem fokussieren, b. Aufmerksamkeit polarisieren
	3. a. Lernprodukt erstellen b. Informationen auswerten	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	3. Aufgabenstellungen anbieten
	4. Lernprodukte vorstellen, festhalten, diskutieren	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	5. Lernprodukte auswerten
	6. a. Lernzugewinn Definieren b. Kompetenzzuwachs in neuen Aufgabenstellungen erproben	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	6. a. Lernbewusstheit fördern b. evtl. neue Kontexte anbieten
	7. Sicher werden und üben (Kann in einer 45 Minuten-Taktung kaum umgesetzt werden)		