

ZIELGRUPPE



Sie unterrichten Hauswirtschaft fachfremd – jetzt schon oder zukünftig?

Sie benötigen dafür grundlegende Informationen zur Arbeit mit den curricularen Vorgaben Hauswirtschaft?

Sie brauchen Tipps und fachliches Know-how zur praktischen Umsetzung?

Sie möchten das Profil Gesundheit & Soziales mit den Basismodulen der Hauswirtschaft abstimmen?

In dieser Fortbildungsreihe werden Sie grundlegend in die theoretischen und praktischen Inhalte des hauswirtschaftlichen Fachunterrichts eingeführt. Die Fortbildungsinhalte orientieren sich am Kerncurriculum Hauswirtschaft für Haupt-, Real- und Oberschule, daher sind vorrangig Lehrkräfte dieser Schulformen angesprochen.

KONTAKT



Anmeldung

www.vedab.de
unter Recherche folgende
Kursnummer eingeben:
KAUR.906.001



Oder direkt über folgenden Link:
<https://vedab.de/veranstaltungsdetails.php?vid=101610>

Kosten

Die Kursgebühren in Höhe von 520,- € für die gesamte Modulreihe enthalten die Tagesverpflegung und Materialien. Die Abrechnung erfolgt in Teilbeträgen: pro Lehrkraft 340,- € in 2019 und 180,- € in 2020. Eine evtl. notwendige Übernachtung ist nicht inbegriffen und muss selbstständig organisiert werden.



Leitung

Jane Agena, Lehrerin für Fachpraxis Ernährung und Hauswirtschaft, BBS Wesermarsch



Gerda Müller, Fachberaterin für das Profil Gesundheit & Soziales der Niedersächsischen Landes-schulbehörde



Hauswirtschaft fachfremd unterrichten

Fortbildung 2019/20 Aurich

ZIELE



Sie werden befähigt, Ihren hauswirtschaftlichen Unterricht fachkompetent und sicher zu gestalten. Dafür entwickeln und erproben Sie im Rahmen dieser Fortbildungsreihe Unterrichtseinheiten in Theorie und Praxis.

Der Fokus wird dabei auf folgende Ziele/Inhalte gelegt:

- **lebendige und schülernahe Unterrichtseinheiten**
- **enge Verzahnung zwischen Theorie und Praxis**
- **Freude am Genuss**
- **Verknüpfungen zur Berufsorientierung**
- **Vorstellung aktueller Materialien**
- **Möglichkeiten der Leistungsfeststellung und -bewertung**
- **Erstellung des schuleigenen Arbeitsplans**
- **Vorbereitung der Fachkonferenzarbeit**

TERMINE

1. Fortbildungsblock: Grundlagen

07.02.2019 9:00 bis 18:00 Uhr und

08.02.2019 9:00 bis 16:00 Uhr

Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung,
Lehrküche & Landschaftsforum

2. Fortbildungsblock: Themenfeld 1 „Lebensmittelzubereitung“

05.09.2019 9:00 bis 18:00 Uhr und

06.09.2019 9:00 bis 16:00 Uhr

IGS Egels, Lehrküche & Landschaftsforum

3. Fortbildungsblock: Themenfeld 2 „Ernährung und Gesundheit“

13.02.2020 9:00 bis 18:00 Uhr und

13.02.2020 9:00 bis 16:00 Uhr

RS Aurich, Lehrküche & Landschaftsforum



INHALTE



1. Grundlagen

Der Fokus liegt auf dem Erwerb von Fachwissen zu Sicherheit, Hygiene, Küchenorganisation und Einkauf & Abrechnung. Sie erhalten praxisnahe Tipps zum Umgang mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien und religiösen Speisevorschriften. Das Kerncurriculum und Materialien werden eingeführt.

2. „Lebensmittelzubereitung“

Unterrichtseinheiten zum Themenfeld 1 „Nahrungszubereitung“ in Theorie und Praxis werden erstellt, erprobt und reflektiert. In enger Anbindung an die Themenfelder des Kerncurriculums stehen dabei Hygiene und Unfallvermeidung, das Arbeiten mit Rezepten, der Umgang mit Geräten, Schneide- und Gartechiken, die Tischkultur bis hin zur Müllvermeidung auf dem Plan. Fachspezifische Methoden sowie Arbeits- und Präsentationstechniken werden erläutert und angewandt.

3. „Ernährung und Gesundheit“

Sie erarbeiten und erproben Unterrichtseinheiten zum Themenfeld 2 „Ernährung und Gesundheit“. Schwerpunkte sind z. B. der Zusammenhang von Lebensgewohnheiten & Ernährungsverhalten und deren Einfluss auf die eigene Gesundheit. Ebenso werden der Energie- und Nährstoffgehalt von Lebensmitteln, verschiedene Lebensmittelgruppen und sensorische Prüftechniken bearbeitet.