



WAH - HPC2 2018

1. Wünsche an euch fürs HPC2
2. Grobkonzepte - neu
3. Aufträge besprechen, vergleichen
4. HPC2 – Wichtiges in Kürze

Stimmen die Adressen?

Eintrag in Übersicht bei der entsprechenden Mentorin

Hospitationen der Mentorinnen

- Eintragen der idealen Termine für Praktikumsbesuche
- (Probekochen in Klammern)
- Unterrichtszeiten auch eintragen
- Hinweise zum Ort der Schulküche



HPC 1 – Der Sprung ins kalte Wasser

HPC 2 – Vertiefung des Gelernten

Für das HPC 2 setze ich mir folgende Ziele:

- - klar strukturierte DEMOS
- - Vorwissen der SuS aktivieren und daran anknüpfen
- - das Zeitmanagement noch besser im Überblick haben



Wünsche fürs HPC2

- Interesseweckender Lektionsanfang!
- **Vorwissen** der SuS abholen!
- Einsatz von **ELF** oder / und
- **Kooperativer Lehr- und Lernformen**
- **Probekochen**
- Eigene **Menüplanung**



Neues Grobkonzept

Grobkonzept (Beispiel) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Kompetenzbereiche:	WAH 3 : Konsum gestalten
Kompetenz WAH 3.2:	WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenz WAH 4.4:	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
Kompetenzstufe 3.2a:	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten
Kompetenzstufe 4.3b	- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)
Inhalte:	- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten
Umfang:	WAH 3.2a : Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung
Voraussetzungen:	WAH 4.4b : Kochen nach Rezepten
Kompetenznachweise:	4 x 4 Lektionen
	Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen
	Beurteilung des Einkaufs / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung

Anzahl Lernziele!?! (red circle)

Kleineres Menü (blue circle)

Korrekte Literaturangabe inkl. Links (purple circle)

Lernziele / did.-methodische Hinweise	Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material	Bemerkungen
<p>1. Lektion Anfallende Abfälle (3.2a und 4.3b) Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <p>LZ1: können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Begriffen zuordnen</p> <p>LZ2: können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehren korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten ODER *</p> <p>LZ3: können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten</p> <p>Ablauf:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. LA: Begriffe zuordnen 2. Hefeteig und Mise en place 3. Kochen: Teig kann im Ofen gehen 4. Abfallentsorgung 5. Abfall: Labels und Rohstoffe 6. Kochen, Essen 7. LS: <p>Hausaufgabe: Recherche: Entsorgungsstellen</p>	<p>Kochvorgänge : Dämpfen V¹, Hefeteig E</p> <p>Menü: Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261 Naan - Fladenbrot R Kopfsalat</p> <p>PPT Kochvorgänge, Labels und Rohstoffe</p> <p>Verschiedenfarbige Kärtchen mit Fragen und Antworten</p> <p>Artoiter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht</p> <p>Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule</p> <p>Beobachter 8 / 2016: Wir sind Weltklasse im Wegwerfen</p> <p>http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/</p>	<p>Vorwissen der SuS in Bezug auf Rezeptverständnis, Abfall-Labels, Rohstoffe, Kochbegriffe und Labels mit Karten abholen</p> <p>Mise en place-Kontrolle, bevor weitergearbeitet werden kann.</p> <p>Es werden die roten Linsen mit der kürzeren Kochzeit verwendet (oder grüne Linsen vorgekocht).</p> <p>Arbeitsverteilung</p> <p>S 1 : Fladenbrot (Teig, Formen, Backen) = LZ 4</p> <p>S 2 : Zwiebel für Curry schneiden, Salatsauce, Brot formen, Kopfsalat rüsten</p> <p>S 3 : Gemüse- oder Linsencurry = LZ 5, Wasser richten, Tischen</p> <p>* 2.Lektion: Wechsel der Zuständigkeiten, damit Ziele von allen erreicht werden können</p>

¹ E=Einführung, V=Vertiefung, Ü=Übung

Neues Grobkonzept

Grobkonzept (Beispiel) **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

Kompetenzbereiche:	WAH 3 : Konsum gestalten WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenz WAH 3.2:	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
Kompetenz WAH 4.4:	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten
Kompetenzstufe 3.2a:	- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz) - können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten
Kompetenzstufe 4.3b	WAH 3.2a : Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung WAH 4.4b : Kochen nach Rezepten
Inhalte:	4 x 4 Lektionen
Umfang:	Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen
Voraussetzungen:	Beurteilung des Einkaufs / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung
Kompetenznachweise:	

Lernziele / did.-methodische Hinweise	Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material	Bemerkungen
<p>1. Lektion (3.2a und 4.3b) Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <p>LZ1: können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Befrieffen zuordnen</p> <p>LZ2: können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehrerin korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten ODER *</p> <p>LZ3: können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten</p> <p>Ablauf</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. LA: Begriffe zuordnen 2. Hefeteig und Mise en place 3. Kochen: Teig kann im Ofen gehen 4. Abfallentsorgung 5. Abfall: Labels und Rohstoffe 6. Kochen, Essen 7. LS: <p>Hausaufgabe: Recherche: Labels und Entsorgungsstellen</p>	<p>Kochvorgänge : Dämpfen rep, Hefeteig neu</p> <p>Menü: Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261 Naan - Fladenbrot R Kopfsalat</p> <p>RPt Kochvorgänge , Labels und Rohstoffe</p> <p>Verschiedenfarbige Kärtchen mit Fragen und Antworten</p> <p>Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWununterricht</p> <p>Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule</p> <p>Beobachter 8 / 2016: Wir sind Weltklasse im Wegwerfen</p> <p>http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/</p>	<p>Vorwissen der SuS in Bezug auf Rezeptverständnis, Abfall-Labels, Rohstoffe, Kochbegriffe und Labels mit Karten abholen</p> <p>Auf die Fragen Antworten suchen (kann schon während dem Kochen angegangen werden)</p> <p>Mise en place-Kontrolle, bevor weitergearbeitet werden kann.</p> <p>Es werden die roten Linsen mit der kürzeren Kochzeit verwendet (oder grüne Linsen vorgekocht).</p> <p>Arbeitsverteilung</p> <p>S 1 : Fladenbrot (Teig, Formen, Backen) = LZ 4 S 2 : Zwiebel für Curry schneiden, Salatsauce, Brot formen, Kopfsalat rüsten S 3 : Gemüse- oder Linsencurry = LZ 5, Wasser richten, Tischen</p> <p>* 2.Lektion: Wechsel der Zuständigkeiten, damit Ziele von allen erreicht werden können</p>

Auftragserteilung WAH

HPC2

Praktikumsleitung: Claudia Schütz

Studentin/Student: Astrid Schefer (1)
Ursi Bamert (2)

Reihe	Datum Auftrag	Datum Lektionen	Zeit Klasse	Lehrplanbezug: Fachbereich / Kompetenzbereich / Kompetenzen / Handlungsaspekte / Kompetenz	Inhaltsbezug / Präzisierungen	
1	13.1.18	01.03.18 08.03.18 15.03.18 22.03.18	10.15 – 13.20 2 r b	WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln WAH.4.2. Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten.	Esskulturelle Aspekte - Familiäre Essgewohnheiten - Peers - Kulturelles in Bezug auf Nahrung Kochvorgänge, -teige: - E: Braten mit Sauce - E: Knöpfleiteig	
2	13.1.18	26.04.18 03.05.18 17.05.18 24.05.18	10.15 – 13.20 2 r b	WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln WAH.4.2. Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten. WAH.4.2.c: können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren (z.B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit	Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl - täglicher Flüssigkeitsbedarf am Bsp.: Drinks, Smoothies und Lassis oder Suppen aus aller Welt - zuckerhaltige Getränke - Zucker im Alltag Kochvorgänge, -teige: - E: Dünsten - E: Angerührter Teig: Omelettenteig	Zusammensetzung 8 Knaben 4 Mädchen Beamer und Visuali Es gibt keinen separ Die bereits gekochte Plan entnommen w Ein besonderes Augen netzung der Menüs gen.

Probekochen

Wie organisieren?



Gesamtbeurteilung



Prädikat	<input type="checkbox"/> bestanden	<input type="checkbox"/> nicht bestanden
Praktikumsleitung		

Praktikumsleitung:

Datum:

Unterschrift:

Student/Studentin: Eingesehen

Datum:

Unterschrift:.....



Aktuelles Beurteilungsf formular

Beurteilung der Gesamtleistung

HP1 P1 P3

HPC1 im Fach: _____

phil I phil II Sek Real

Jahr:

HP2 P2

HPC2 im Fach: **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

Student/in: _____

Praktikumsleitung: _____

Mentor/in: _____

Prädikat Praktikumsleitung bestanden nicht bestanden

Prädikat Mentoratsperson bestanden nicht bestanden

Praktikumsleitung:

Student/Studentin: Eingesehen

Mentoratsperson:

Datum: _____

Datum: _____

Datum: _____

Unterschrift:

Unterschrift:

Unterschrift:

	1	2	3	4	Bemerkungen
Personale Kompetenzen					
Engagement	<input type="checkbox"/> leistet keinen Einsatz in den verschiedenen Phasen im Praktikum	<input type="checkbox"/> leistet geringen Einsatz in den verschiedenen Phasen im Praktikum	<input type="checkbox"/> leistet guten Einsatz in allen Phasen des Praktikums	<input type="checkbox"/> leistet vorbildlichen Einsatz in allen Phasen des Praktikums	
Verlässlichkeit	<input type="checkbox"/> erfüllt die Aufträge nicht	<input type="checkbox"/> zeigt Mängel in der Umsetzung der Aufträge	<input type="checkbox"/> erfüllt die Aufträge gut	<input type="checkbox"/> setzt die Aufträge kompetent um	
Sozialkompetenz	<input type="checkbox"/> zeigt grosse Schwierigkeiten, ein pädagogisches Verhältnis zu den S+S zu gestalten	<input type="checkbox"/> zeigt einige Schwierigkeiten, ein pädagogisches Verhältnis zu den S+S zu gestalten	<input type="checkbox"/> gestaltet das pädagogische Verhältnis zu den S+S gut	<input type="checkbox"/> gestaltet das pädagogische Verhältnis zu den S+S professionell	
Problemlösekompetenz	<input type="checkbox"/> zeigt schwerwiegende Mängel in der Lösung von Problemen und Konflikten	<input type="checkbox"/> zeigt Mängel in der Lösung von Problemen und Konflikten	<input type="checkbox"/> löst Probleme und Konflikte konstruktiv	<input type="checkbox"/> löst Probleme und Konflikte sehr konstruktiv und mit Empathie	
Belastbarkeit	<input type="checkbox"/> reagiert bei Belastungen des Berufsalltags nicht angemessen	<input type="checkbox"/> reagiert bei Belastungen des Berufsalltags bedingt angemessen	<input type="checkbox"/> kann mit den Belastungen des Berufsalltags umgehen	<input type="checkbox"/> kann mit den Belastungen des Berufsalltags sehr gut umgehen	
Planungskompetenz	<input type="checkbox"/> plant unzureichend	<input type="checkbox"/> plant genügend	<input type="checkbox"/> plant gut	<input type="checkbox"/> plant umfassend	
Flexibilität	<input type="checkbox"/> ist von unerwarteten Situationen überfordert	<input type="checkbox"/> ist unerwarteten Situationen nur bedingt gewachsen	<input type="checkbox"/> kann in unerwarteten Situationen kontrolliert reagieren	<input type="checkbox"/> lässt sich durch unerwartete Situationen nicht aus der Ruhe bringen und reagiert kompetent	
Reflexionsfähigkeit	<input type="checkbox"/> kann die eigene Tätigkeit nicht reflektieren	<input type="checkbox"/> kann die eigene Tätigkeit nur bedingt reflektieren	<input type="checkbox"/> kann die eigene Tätigkeit gut reflektieren	<input type="checkbox"/> kann die eigene Tätigkeit sehr gut reflektieren	
Unterrichtliche Kompetenzen					
1. Fachlichkeit / Vermittlung					
Fachliches Verständnis und Qualität in:					
Fachliche Kompetenz	<input type="checkbox"/> zeigt schwerwiegende fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> zeigt einige fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> ist fachlich weitgehend korrekt	<input type="checkbox"/> ist fachlich souverän	
Verteilung der Arbeiten	<input type="checkbox"/> zeigt schwerwiegende fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> zeigt einige fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> ist fachlich weitgehend korrekt	<input type="checkbox"/> ist fachlich souverän	
	<input type="checkbox"/> zeigt schwerwiegende fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> zeigt einige fachliche Mängel	<input type="checkbox"/> ist fachlich weitgehend korrekt	<input type="checkbox"/> ist fachlich souverän	