



PL-Tagung HPC1 2018

15. August 2018



Ablauf

- Organisatorisches HPC1
- Ausbildung WAH an der PHSG
- Aufträge HPC1
- Lehrmittel und Termine

Einstieg

Wähle ein Bild

Ergänze einen Satz

- Wenn ich an diesen Sommer denke, dann...
- Bei uns in der Schule...
- Wenn ich an das HPC1 denke...
- Meine Schülerinnen und Schüler...



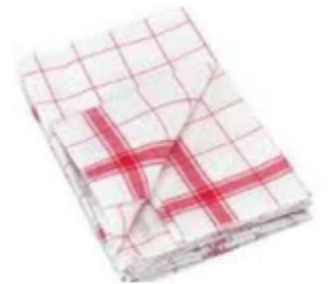
Einteilung

Stimmen die Angaben?

- Adressen, Telefon, abweichende Adressen der Schulküchen?
- Spezialfall Phil 1 und Phil 2
- **Ev. 3er-Gruppen für Hospitation und Medienfile bilden**

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP Studierende	2 C-Fächer	Bem Woko	Mentor
Strotz-Tobler Brigitte 071 385 39 55 - b.u.strotz@hispeed.ch brigitte.strotz@schulegossau.ch	OZ Rosenau Friedbergstrasse 34a 9200 Gossau 071 388 41 18	Hw	Lämmler Aisha	Ja aisha.laemmler@student.phsg.ch	FrNa36 46-51	
Tara 071 3 r.tara regul	OZ Rosenau Friedbergstrasse 34a 9200 Gossau 071 388 41 18	Hw	Ja Ergün Selen	Ja selen.erguen@student.phsg.ch	FrNa 37-45	
Tarantino Berweger Regula 071 340 01 72 - r.tarantino@gmx.ch regula.tarantino@flade.ch	flade Notker Lindenstr. 175 9016 St.Gallen 071 282 44 33	Hw	Ja Magnou (Huber) Charlotte	charlotte.huber@student.phsg.ch	MoVo 46-51	

- Über welche Räumlichkeiten, Geräte, Kücheninventar und Materialien verfügt der Praxisort?
- Wie ist der Ämterplan gestaltet? - Innerhalb der Arbeitsgruppen? - Bei den Spezialaufgaben einzelner Schüler/innen?
- Wie sind die Rahmenarbeiten (Einkauf, Wäsche, Küchenreinigung, ...) an diesem Praxisort organisiert?



Wäsche

Lektionsende: Wäsche (Wäscheschrank im Vorraum) verteilen.
Rest aus Wäschekörben in Schrank versorgen.
Fast ungebrauchte Lappen und Tücher nicht ersetzen!

Pro Kochgruppe verteilen:

- 2 Geschirrtücher



Auftrag: Hospitation Mitstudierende

Beobachten Sie:

- die Reaktionen bei unvorhergesehenen Ereignissen - pädagogisch - organisatorisch - fachlich
- die Häufigkeit der Zuwendung der Lehrperson zu einzelnen Schüler/innen - verstärkend/lobend - disziplinierend/korrigierend
- die Übereinstimmung/Differenz von Zeitvorgaben zu Zeitbedarf
- Erstellen Sie ein visuelles **Medienfile** einer Demonstration oder einer Auftragserteilung und kommentieren Sie es.

Auftrag:

Hospitation Mitstudierende

Reflektieren Sie:

- die Übereinstimmung Planung/Umsetzung der praktischen Unterrichtsphasen
- die fachlich korrekte Durchführung von Zubereitungstechniken
- die Umsetzung des vermittelten Unterrichtsstoffes durch die Klasse

Auftrag: Lehrübung Unterrichten

- Wählen Sie das Menü so, dass Sie eine Zubereitungsart **neu** einführen können.
- Führen Sie eine L-Demonstration durch.
- Zeigen Sie mittels eines Zeit- und Arbeitsplanes auf, wie die anfallenden praktischen Arbeiten auf die Gruppen/individuelle Schüler/innen verteilt sind.
- Führen Sie eine formative Prüfung (idealerweise eine praktische) durch.

Einblick in die Ausbildung

- 2. Semester: Kriterien für Konsumentenscheid



«Bildüberschrift?»



VWL: Knappheit von Gütern

- VWL: „Lehre von Entscheidungen bei Knappheit“
 - **Begrenzte Güter vs. unbegrenzte Bedürfnisse**
 - Ursache, dass Menschen wirtschaften

Zahlreiche Bedürfnisse



Knapp finanzielle Möglichkeiten



Vgl. Skript

- Die Schülerinnen und Schüler ...
 - können Konsumangebote unter Berücksichtigung von Produktinformationen und weiteren Kriterien vergleichen (z.B. Materialeigenschaften, Praktikabilität; ökologische Kriterien bei Herstellung, Nutzung, Entsorgung). *Kriterienorientierter Angebotsvergleich*
 - können ausgehend von Situation und Bedarf sowie den Konsumangeboten eine an Kriterien orientierte Kaufentscheidung ableiten. *Situationsanalyse, Bedarfsanalyse*
 - können zu unterschiedlichen Konsumgütern und Situationen Informationen **recherchieren** und so relevante **Kriterien** für **Kaufentscheidungen** zusammenstellen.



<https://www.youtube.com/watch?v=ItXpMuH8SI4>

Kaufentscheidung

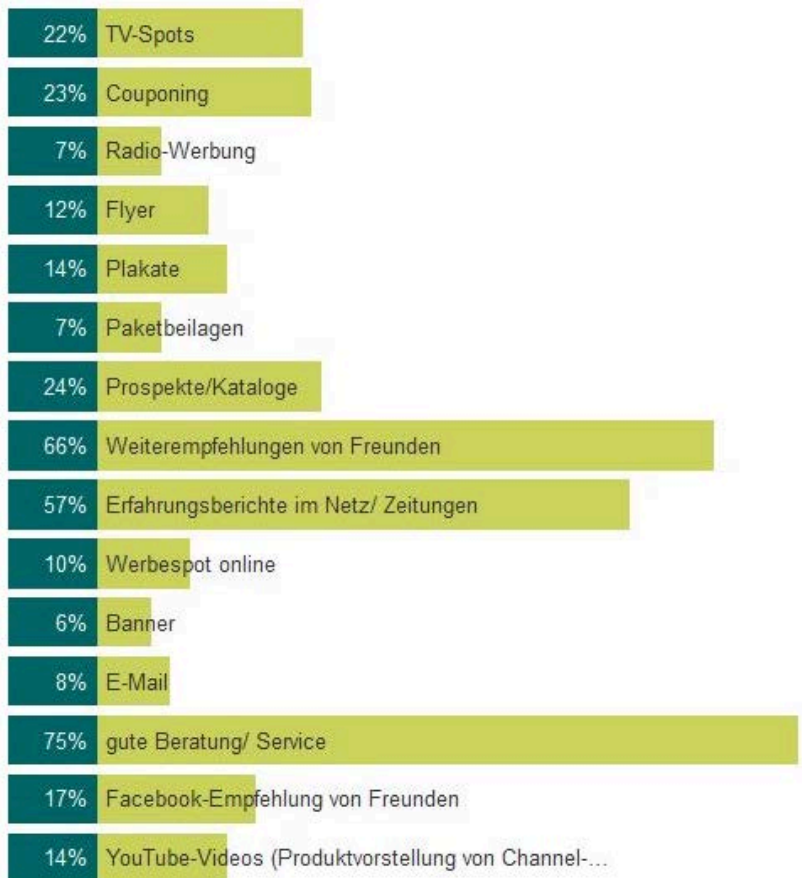
«Wir kaufen gute Gefühle, keine Produkte»

1. Rationale Kaufentscheidung
2. Habitualisierte Kaufentscheidung
3. Impulsive Kaufentscheidung



Einfluss von Marketing auf unsere Kaufentscheidungen

2013:



Heute: Social Media

Statt Fernsehen: Streaming von Netflix,... Youtube

Statt Radio: Streaming

Gratiszeitungen: 20 Minuten, Blick am Abend

Facebook: eher out, nur noch für Informationen

Statt SMS: WhatsApp

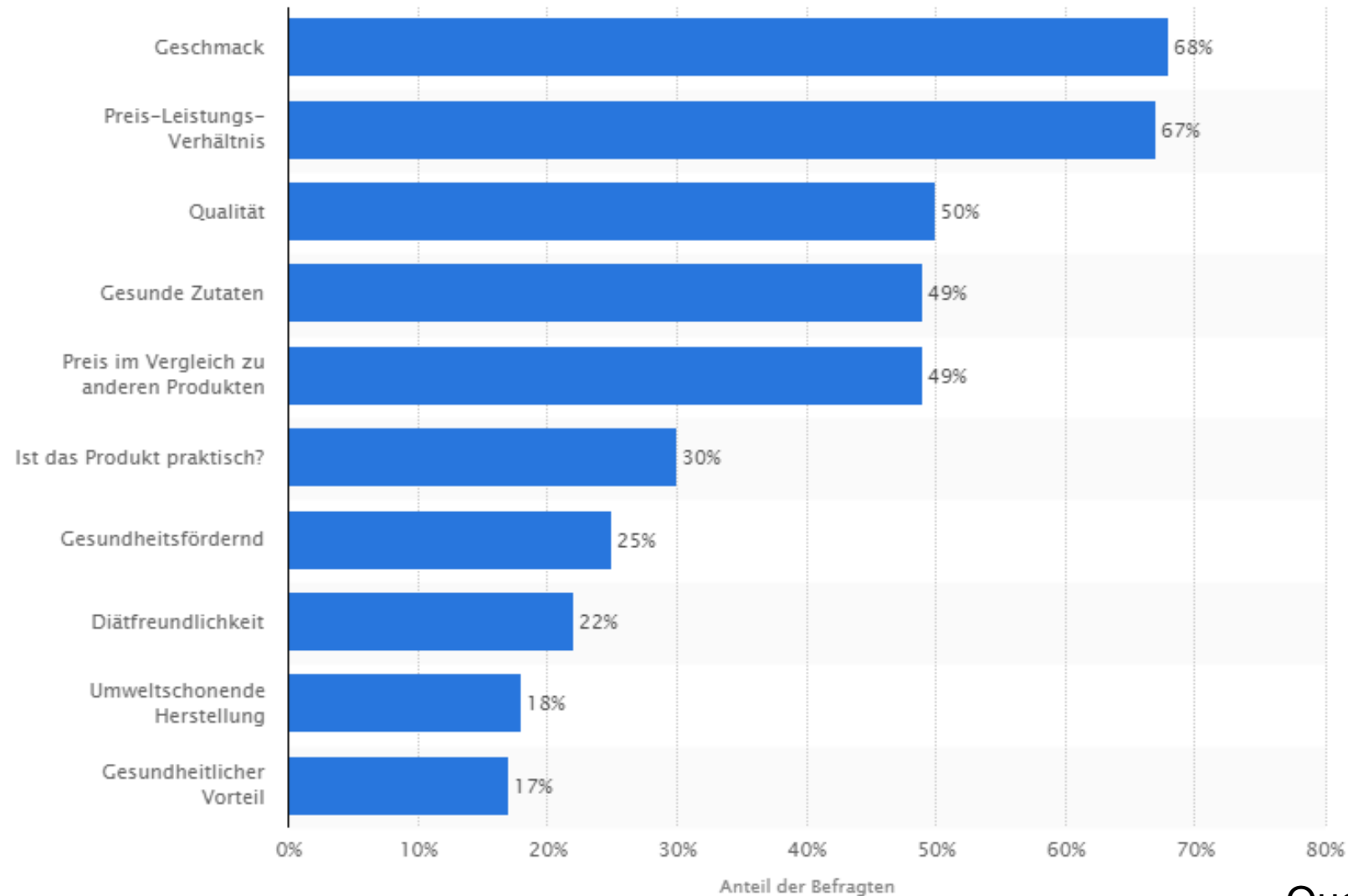
E-Mail: unwichtig im privaten Bereich

In ist alles, was mit dem Handy gemacht werden kann:

Snapchat, Instagramm, Pinterest

→ wenig Markentreue, schneller Wechsel zu neuen Plattformen

Was beeinflusst Ihre Kaufentscheidung (Lebensmittel)?



Notieren Sie...

- Was haben Sie in der letzten Woche gekauft?



Einflussfaktoren auf das Kaufverhalten

- Käufermerkmale
- Produktmerkmale
- Anbietermerkmale
- Marktmerkmale
- Situative Merkmale



Reflektieren Sie...

- Weshalb haben Sie gekauft?

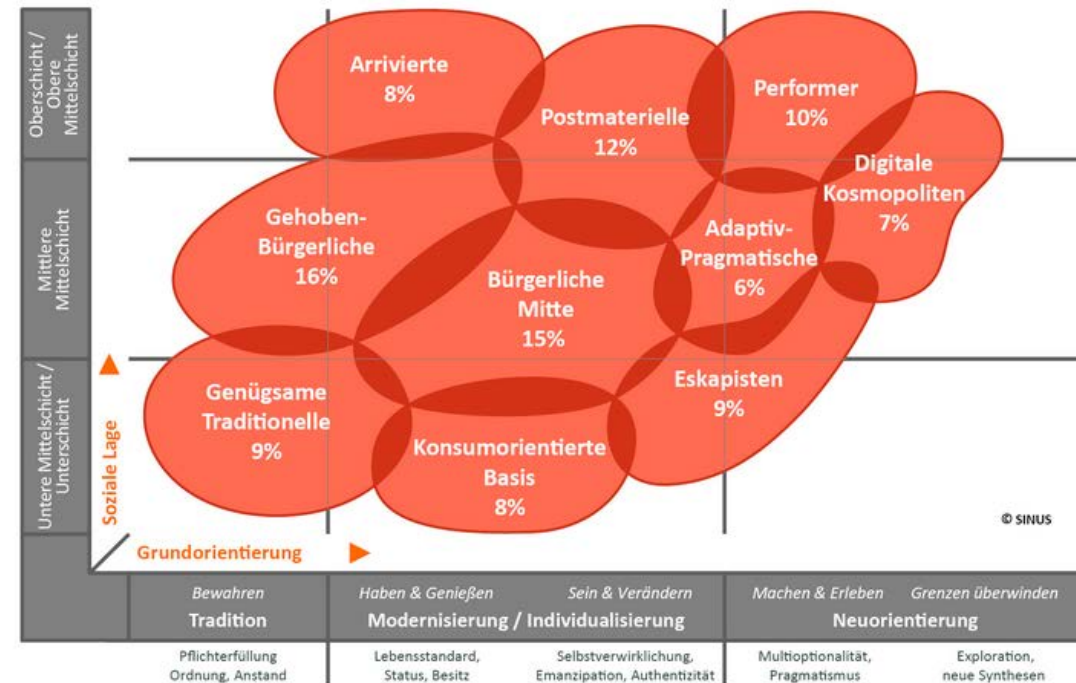


1. Rationale Kaufentscheidung: für Fettwerkstatt
2. Impulsive Kaufentscheidung: Hunger

Einflussfaktoren auf den Konsum

- Lebensstile
- Lebensvorstellungen
- Wohlstand

Die Sinus-Milieus[®] in der Schweiz 2016



Einflussfaktoren auf den Konsum

- Marktangebot
- finanzielle Ressourcen
- Medien
- soziales Umfeld



Konsumentenscheide

- **Rationaler** Konsum
 - Brot (Ernährung), Velo (Schulweg)
- **Demonstrativer** Konsum
 - Zuneigung und Anerkennung
- **Kompensatorischer** Konsum
 - Frust- & Stressbewältigung



Einblick in die Ausbildung

- 3. Semester: Foodfestival
- 4. Semester: LUKAS-Modell und Lernvideos





Voraussetzungen Stärken - damit darf man rechnen!

- Klassenführung
- Selbstbewusstsein
- Verständliche Vorbereitungen
- Vorbereitete Küche
- Medienkompetenz
- Einhalten von Terminen

Voraussetzungen Nahrungszubereitung

- Rohkost
- Sieden
- Dämpfen
- Dünsten
- Rösten
- Braten mit Sauce
- Kurzbraten
- Gekochte Crème
- Dampfkochtopf
- Hefeteig
- Angerührter Teig
- Gerührter Teig
- Eiweissgebäck
- (Biskuitteig und Roulade)
- ~~Geriebener Teig~~
- ~~Blätterteigverarbeitung~~
- ~~Brühteig~~
- ~~Strudelteig~~
- (Konservieren)



Voraussetzungen Fachwissen WAH

- Wirtschaft und Konsum
- Nachhaltigkeit, vor allem von Lebensmittel
- Lebensmittelmarkt
- Recycling
- Saison
- Food Waste

Voraussetzungen Fachdidaktik WAH

- Planung von kompetenzorientiertem WAH-Unterricht
- Vernetzung von Theorie und Praxis
- Lektionsanfang und Lektionsschluss
- Demonstrationen
- Arbeit mit Bildweisern
- Aufgabensets mit dem Modell LUKAS
- Formative Lernkontrollen im praktischen Unterricht
- Lehrmittel: Tiptopf, (Alltagsstark)

Im HPC 1 liegt der Fokus bei der Unterstützung

- Lektionsanfang
- Organisation der Praktischen Arbeit
- Überblick bei Praktischer Arbeit
- Demonstrationen
- Reaktion auf Unvorhergesehenes

Erst im HPC 2

- Ernährungsbildung
- Probekochen



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!?! (circled in red)

Kleineres Menü (circled in blue)

Korrekte Literaturangabe inkl. Links (circled in purple)

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>Artoiler, 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>

Auftragsbeispiel für Lehrübungen im HPC (LP 21)

Fach: WAH

Auftragsleitung: Claudia Schefer

Studentin/Student:

Astrid Muster (1)
Nicolai Schütz (2)

Datum Auftragserteilung: 16.08.18

Reihe	Datum Auftrag	Datum Lektionen	Zeit Klasse	Lehrplanbezug: Fachbereich / Kompetenzbereich / Handlungsaspekte / Kompetenz	Inhaltsbezug / Präzisierungen	Besondere Hinweise / Bezüge zur Klasse / Lehrmittel
	16.08.18	15.09.18 20.09.18 27.09.18 25.10.18	10.15 – 13.20 2 r b	<p>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</p> <p>*WAH.4.4 Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p>*WAH.4.4.a: Die Schülerinnen und Schüler können im Umgang mit Nahrung die Wirkung von Mikroorganismen berücksichtigen (z.B. Haltbarkeit, Hygiene, Zubereitung). Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln</p> <p>*WAH.4.4.b: Die Schülerinnen und Schüler können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbstständig zubereiten.</p>	<p>Lebensmittelverderb, Lagerung (im Kühlschrank)</p> <p>Hygiene bei der Zubereitung</p> <p>Evtl. <u>Fettwahl</u> (Salatsauce, Backen und Braten mit Sauce)</p> <p>Kochvorgänge, -teige: - Braten mit Sauce - Hefeteig</p> <p>Formative Beurteilung: - Begründung der <u>Fettwahl</u></p>	<p>Zusammensetzung:</p> <p>8 Knaben 4 Mädchen</p> <p><u>Beamer</u> und Visualizer vorhanden</p> <p>Es gibt keinen separaten HW-Raum</p> <p>Die bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegte Menüplan entnommen werden.</p>

2	16.08. 18	08.11.18 15.11.18 22.11.18 29.11.18	10.15 – 13.20 2 r b	<p>*WAH 3: Konsum gestalten</p> <p>*WAH 3.2: Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.</p> <p>*WAH 3.2a: Die Schülerinnen und Schüler können auf der Grundlage von Informationen (z.B. aktuelle Studien, Fachartikel, Zeitungsberichte) die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z.B. Ökobilanz).: Entsorgung</p> <p>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</p> <p>*WAH.4.4. Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p>*WAH.4.4.c: Die Schülerinnen und Schüler können Eigenschaften von Nahrungsmitteln bei der Verarbeitung und Zubereitung berücksichtigen (z.B. Erhalt von Geschmack, Konsistenz, Nährwert; Veränderung durch Temperatur, Wasser, Fett). Nahrungsmittelgerechte Zubereitung</p>	<p>Nahrungsgerechte Zubereitung Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost > Gesundheitliche Aspekte</p> <p>Ökobilanz von Nahrungsmitteln</p> <p>Abfallentsorgung</p> <p>Kochvorgänge, -teige:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dämpfen - Dämpfen auf dem Siebeinsatz (auch im Steamer) - Gerührter Teig <p>Formative Beurteilung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abfall entsorgen 	<p>Zusammensetzung:</p> <p>8 Knaben 4 Mädchen</p> <p><u>Beamer</u> und Visualizer vorhanden</p> <p>Es gibt keinen separaten HW-Raum</p> <p>Die bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegten Menüplan entnommen werden.</p>
---	-----------	--	---------------------------	---	---	---

*Es findet ein erster Kompetenzaufbau im Hinblick auf die Kompetenzerreichung statt. Die einzelnen Kompetenzstufen werden erst zu einem späteren Zeitpunkt erreicht.

- Besprecht eure möglichen Aufträge in Kleingruppen
- Hilfsmittel Vorlagen PHSG
- Was ist für die Studierenden einfach umzusetzen?
- Wo liegen die Schwierigkeiten?

Alternierender Unterricht ?

Schwerpunkte im HPC1

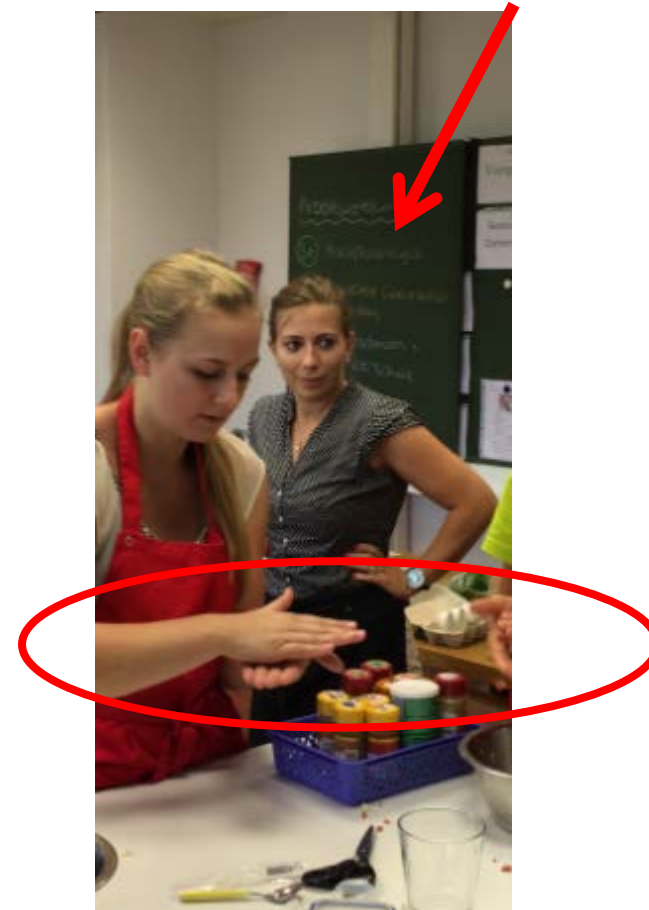
- **Organisation** der praktischen Unterrichtsphasen:
 - Unterrichtsablauf
 - Arbeitsverteilung
- **Übersicht** während der praktischen Arbeit
- **Interesseweckender Lektionsanfang**
- **Vorwissen** der Schülerinnen und Schüler abholen und miteinbeziehen
- **Reflexion** über Gelerntes

Rolle als PL

- Im HPC1

Fachspezifisches Coaching!

- Die Praktikumsleitung ist zwei Werkzeuge vor Beginn der Lektion im Besitz der Präparation mit allen Unterlagen.
- Mentorat ohne Besuch – Betreuung nur auf Mahara-Plattform!



Beurteilung der Gesamtleistung

HP1 HP2 P1 HPC1 HPC2 P2 P3

Jahr:

Student/in:

Praktikumsleitung:

Mentor/in:

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

Praktikumsleitung: **Student/Studentin: Eingesehen**

Datum:

Datum:

Unterschrift:

Unterschrift:

Prädikat Mentoratsperson	<input type="checkbox"/> bestande
-------------------------------------	-----------------------------------

Mentoratsperson:

Datum:

Unterschrift:

Aktuelles Beurteilungsformular

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	



Lehrmittel

Home Unterricht Masterarbeiten PL-Tagungen Medien

Archiv

März 2018
Juni 2015
Oktober 2014
April 2014
Januar 2014
Juli 2013
Juni 2013

Kategorien

Allgemein (13)
Kurse (6)
Lehrmittel (7)
Lehrplan 21 (6)

Tags

Arbeit **Beispiele**
Ernährung
Fachdidaktik Haushalt
Konsum Kurse
Lehrmittel
Neuerscheinung **WAH**
Weiterbildung
Wirtschaft

Archive for the 'Lehrmittel' Category

Wirtschaft entdecken

Donnerstag, März 29th, 2018



WIRTSCHAFT
ENTDECKEN

Wir sind Kooperationspartner der Ernst Schmidheiny Stiftung. Seit 2018 führen wir Kurse für das **Lehrmittel Wirtschaft** entdecken durch.

Weitere Kurse finden im Herbst 2018 und 2019 statt. Die Kurse werden im Weiterbildungsprogramm des Kantons St.Gallen, Amt für Volksschule, publiziert.

Posted in Allgemein, Kurse, Lehrmittel, Lehrplan 21 | No Comments »

WAHandeln

Donnerstag, März 29th, 2018



- Blog WAH

http://blogs.phsg.ch/hauswirtschaft_wah/fachliches/haushalten-und-zusammenleben-gestalten/

- Bildweiser auf Blog WAH

http://blogs.phsg.ch/hauswirtschaft_wah/fachliches/unterrichtsideen-2/httpblogs-phsg-chhauswirtschaft_wahfachlichesunterrichtsideen-2fotorezepte/

- WAHandeln

- Wirtschaft entdecken

Marktplatz

MoneyFit: Interesse an Präsentation an PL Tagung durch Peter Zurflüh?

Agro Image, Landwirtschaft macht Schule:
<http://www.agro-image.ch/cms/unterricht.html>



Termine

- 12.11.2018 Focus-Veranstaltung, PHSG
Maja Götz, Medienkonsum und Körperkult
- 1.9.2018 Fachtagung «Gesellschaftliche Veränderungen – was bedeuten sie für den WAH-Unterricht?», Luzern
- Totaler Netzwerkunterbruch PHSG:
18./19. August
1./2. September
→kein Mail, Extranet, ...



Offene Fragen

PH ^{SG}

Danke!