



WAH-Tagung Januar 2019 Programm

PH^{SG}

- Voraussetzungen Studierende
- Organisation HPC2
- Aufträge im HPC2
- Lehrmittel WAH

Im Anschluss:

Klären von individuellen Fragen

Einblick in die Ausbildung

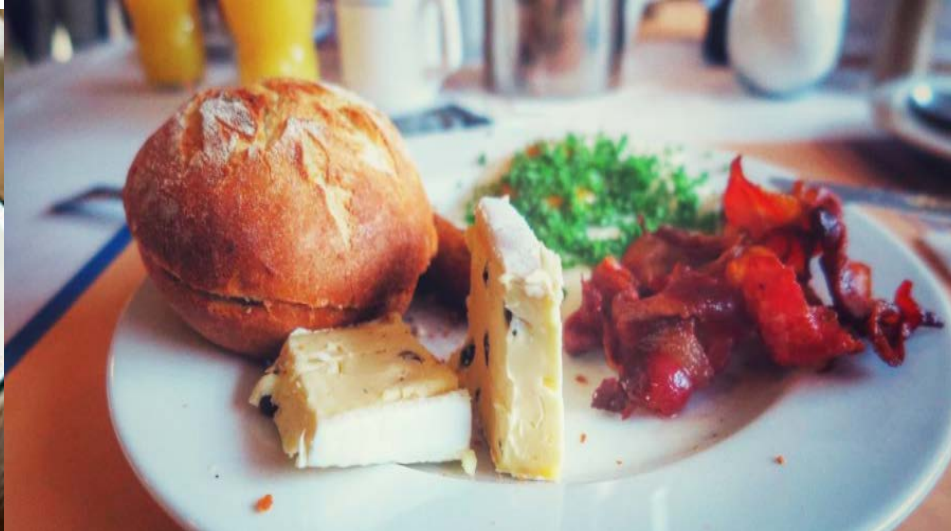
- 2. Semester: Wirtschaft und Konsum
- 3. Semester: Foodfestival
- 4. Semester: LUKAS-Modell und Lernvideos



4. Semester

Modell LUKAS umgesetzt für WAH

Klassenstufe ¹	3. Zyklus (7. bis 8. Klasse)
Fachbereich	Natur, Mensch, Gesellschaft (NMG)
Fach	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Kompetenzbereich	Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln [WAH.4]
Kompetenz	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung kriterienorientiert auswählen [WAH.4.3].
Kompetenzstufe	Die Schülerinnen und Schüler ... <ul style="list-style-type: none">• können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren [WAH.4.3a].
Thema/Inhalt	Frühstückvarianten aus gesundheitlicher Sicht beurteilen



LUKAS WAH im Überblick

Konfrontationsaufgabe Ka	Ka1	1								
	Frühstück und Leistungsfähigkeit									
Erarbeitungsaufgabe Ea	Ea1	2	Ea2	4	Ea3	6	Ea4	8a	Ea5	8b
	Energiebilanz im Tagesverlauf		Warum Flüssigkeitszufuhr und welche?		Getreide – ein längerfristiger Energiespender?		Warum Früchte oder Gemüse?		Warum Milchprodukte?	
Vertiefungsaufgabe Va Übungsaufgabe Üa	Üa1	3	Va1	5	Va2	7	Va3	8a'	Va4	8b'
	Energiebilanz bei wenig Bewegung		Frühstückgetränke vergleichen		Getreide in Frühstückscerealien		Fruchstück oder Fruchtsaft?		Fruchtjoghurt oder Naturjoghurt?	
Synthesaufgabe Sa Transferaufgabe Ta	Sa1	10	Ta1	11						
	Frühstück und Leistungsfähigkeit		Folgen des Frühstücks auf die Mahlzeitengestaltung eines Tages							

Anmerkungen:

- Die rot umrandeten Aufgaben werden unten ausführlicher vorgestellt und beschrieben.
- Die Zahlen (1–11) markieren idealtypisch den Lernweg.



Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung

Frittieren

5. Semester



Ablauf

- Frittieren
- **Koch- und Rezeptbesprechung:
Lerntempoduett**
- Praktische Arbeit
- Pause individuell
- Essen
- Aufräumen
- Lernevaluation Abschluss

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
- **Methodenvielfalt bei Rezeptbesprechungen**
- Demonstrationen
- Arbeit mit Bildweisern
- Aufgabensets mit dem Modell LUKAS
- Formative Lernkontrollen im praktischen Unterricht
- Lehrmittel: Tiptopf, (Alltagsstark)

Erst im 6. Semester

- Ernährungsbildung



Einteilung

Stimmen die Angaben?

- Adressen, Telefon, abweichende Adressen der Schulküchen?

Baumgartner Carmen - 078 743 41 23 cbaumgartner@bluewin.ch carmen.baumgartner@thurzelg.ch	OZ Thurzelg Chäsiwis 9245 Oberbüren 071 955 00 90	Hw	Ja	Bandel Vanessa	vanessa.bandel@student.phsg.ch	8-13	Schefer Astrid	
			Ja	Balsiger Denise	Ja	denise.balsiger@student.phsg.ch	14-21	Schefer Astrid

Rieser Cordula 071 383 22 77 - cordula.rieser@bluewin.ch cordula.rieser@schulegossau.ch	OZ Rosenau Friedbergstrasse 34a 9200 Gossau 071 388 41 21	Hw	Ja	Ventura Fabio	fabio.ventura@student.phsg.ch	8-13	Schefer Astrid	
			Ja	Lambacher Rebecca	Ja	rebecca.lambacher@student.phsg.ch	Ho Wo7 14-21	Schefer Astrid

- Besuch mit Besprechung
Grobkonzept
- Hospitation
- 4 Einheiten WAH-Unterricht

PO:

- <http://extranet.phsg.ch/extranet/studium-sekundarstufe-i/berufspraktische-studien/praktika/halbtagespraktikum-c-faecher-hpc2/auftraege.aspx>

Hospitationen der Mentorinnen

- Idealer Termin für Praktikumsbesuche
- Hinweis auf Probekochen
- Unterrichtszeiten
- Hinweise zum Ort der Schulküche

Wir essen nicht mit



HPC 1 – Der Sprung ins kalte Wasser

HPC 2 – Vertiefung des Gelernten

Für das HPC 2 setze ich mir folgende Ziele:

- Vorwissen der SuS aktivieren und daran anknüpfen
- Besseren Überblick über die Klasse haben
- Zeitmanagement noch besser im Griff haben



Wünsche fürs HPC2

- Interesseweckender Lektionsanfang
- **Vorwissen** der SuS abholen!
- **Variantenreiche effiziente Rezeptbesprechungen**
- 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!?! (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>

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: Knöpfleiten	
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 sepa Die bereits gekocht Plan entnommen w Ein besonderes Au netzung der Menüs gen.

Probekochen

Wie organisieren?

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	

WAHandeln

- Handlungsblätter im 10er-Paket, Preis SFr. 28.



WAHandeln



Lebensstil

WEISSE WESTE

Welches Bild passt zu dir?



Reife Saisonfrüchte...

...sind süß

...haben viel Geschmack

...haben hohen Gehalt an Vitaminen

...sind meist günstiger als Lagerfrüchte

...**sind umweltfreundlicher** als Lagerfrüchte. Beim Lagern wird Energie gebraucht.



#71682979

Lager-Energie

Je länger Obst gelagert wird, desto mehr Energie wird benötigt.





Danke

PH^{SG}