

# PL-Tagung HPC1 2019

14. August 2019



## Ablauf

- Organisatorisches HPC1
- Ausbildung WAH an der PHSG: 5. Sem.
- Aufträge HPC1
- Lehrmittel und Termine

# Einstieg

Wähle ein Foto

Was löst das Foto bei dir aus?

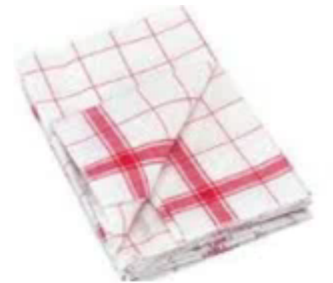
# Einteilung

Stimmen die Angaben?

- Adressen, Telefon, abweichende Adressen der Schulküchen?
- Spezialfall Phil 1 und Phil 2
- Ev. 3er-Gruppen für Hospitation und Medienfile bilden (Hauser – Haliti – Bachmann)

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	Lämmli 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 1

- Planen Sie anhand des Auftrages der PL eine **kompetenzorientierte** Unterrichtsreihe WAH und führen Sie diese situativ angepasst durch. Berücksichtigen Sie dabei die **Lebenswelt** der Schülerinnen und Schüler und das didaktische Prinzip der **Handlungsorientierung**.

### Besprechung 3er-Gruppen:

- Unterstützung der Praktikantinnen und Praktikanten?
- →Tipps, die bei euch im WAH-Unterricht funktionieren.



## Auftrag: Lehrübung Unterrichten 2

- Aktivieren Sie das **Vorwissen** der Lernenden, wecken Sie das Interesse mit einem zum Thema passenden Einstieg.
- Legen Sie ein besonderes Augenmerk auf die **Rezeptbesprechung**. Wählen Sie dafür geeignete Methoden und auch kooperative Lehr- und Lernformen.
- Planen Sie die Einführung einer **neuen Zubereitungsart** sorgfältig und unterstützen Sie diese mit geeigneten didaktischen Mitteln. 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.

## Rückblende auf 2018:

### 4. Semester Bildweiser/ Erklärvideos

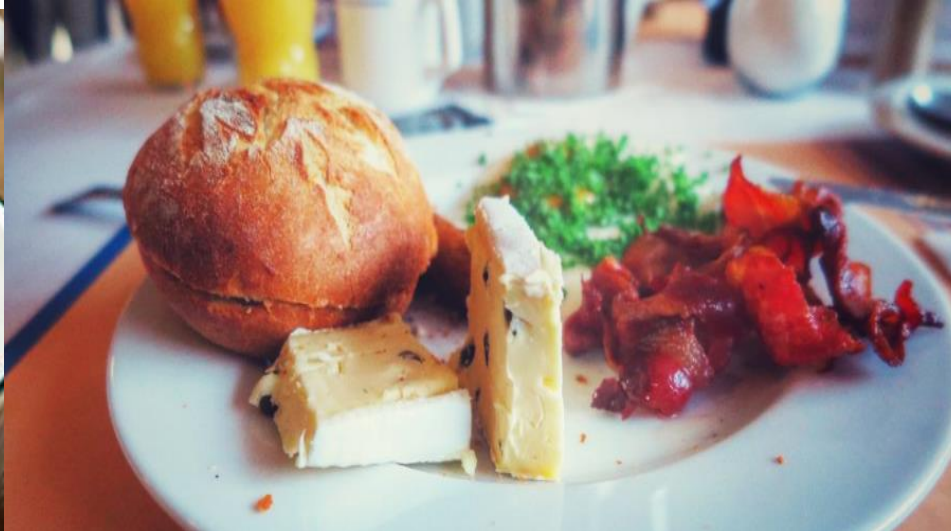
Ziel von Erklärvideos:

- Kompetenzorientierte Methode, welche die Medien-, Fach- und Selbstkompetenz der Lernenden steigert
- Die Erklärvideos lassen sich vielseitig weiterverwenden
- Ausgewählte Szenenbilder können Texte ersetzen oder ergänzen



# Rückblende auf 2018: 4. Semester Modell LUKAS umgesetzt für WAH

Klassenstufe <sup>1</sup>	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"><li>• können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren [WAH.4.3a].</li></ul>
Thema/Inhalt	Frühstückvarianten aus gesundheitlicher Sicht beurteilen



# Einblick in die Ausbildung

## 5. Semester

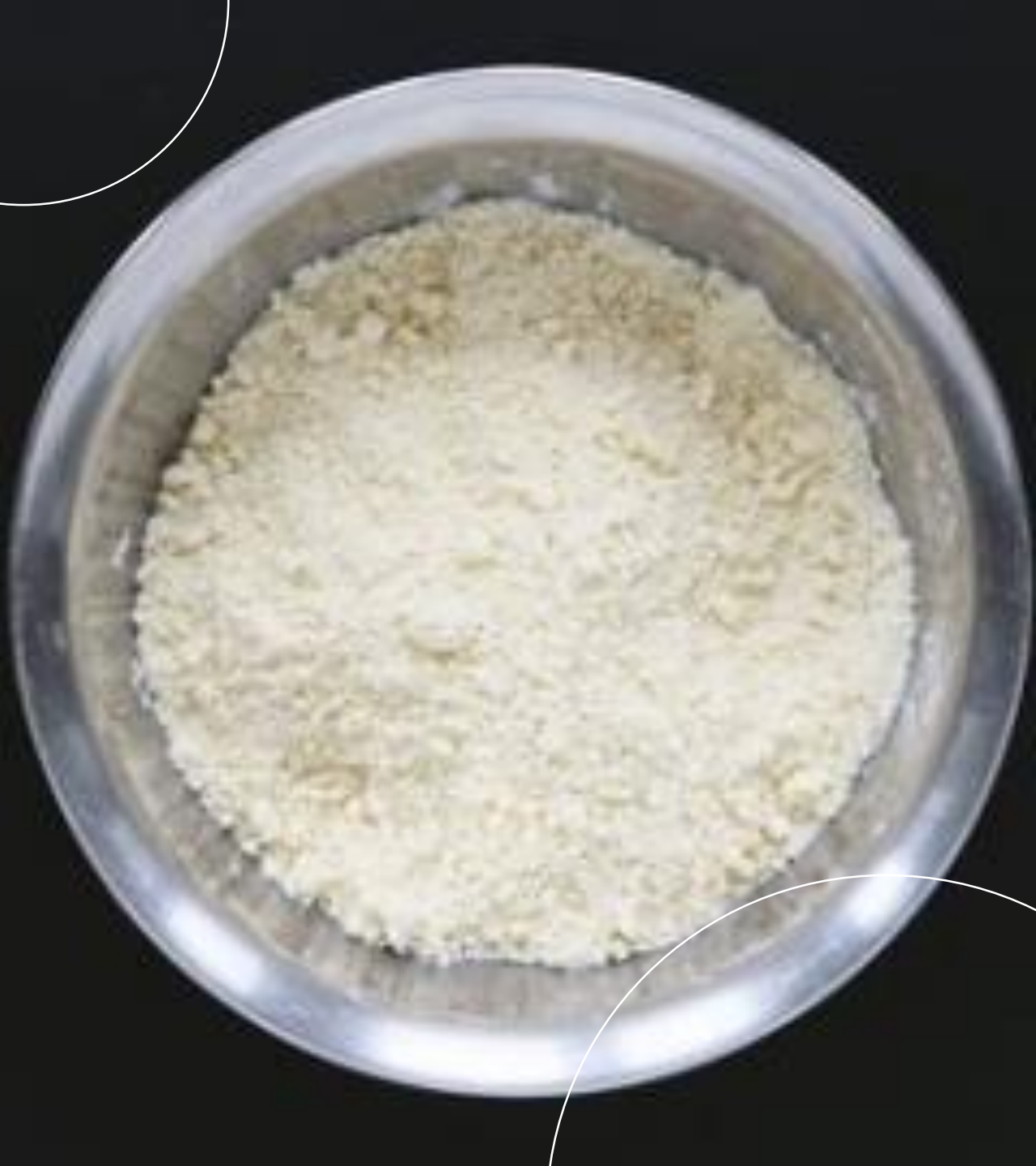
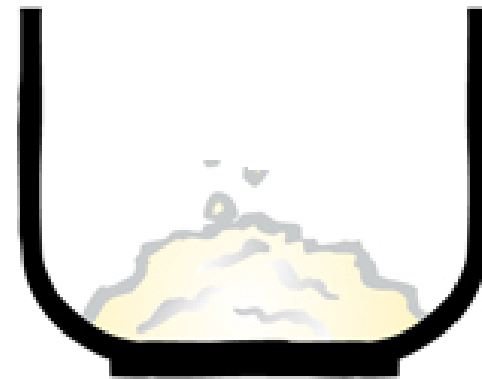
### Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung

- Semesterplan
- Rezeptanalyse
- Rezeptbesprechungen
  - Beispiel Lerntempoduett

## Einblick 5. Semester: Vorwissen aktivieren

**Wie kommen wir da hin?**

- Stellen Sie Vermutungen an!



# Einblick 5. Semester

## Beispiel Rezeptanalyse

### Rezeptanalyse – Hackfleisch-Wähe Sonne

Rezeptquelle:	<input type="checkbox"/> Tiptopf
	<input checked="" type="checkbox"/> Andere: Familienrezept Bamert
<p>Welche Zubereitungsart(en) oder Teigarten werden im Rezept angewendet?</p> <p>Geriebener Teig 58, 274 und 275 Braten mit Sauce 48</p>	
<p>Zu welchem Zeitpunkt soll das Rezept in die Planung einbezogen werden</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Einführung                      <input checked="" type="checkbox"/> Vertiefung                      <input type="checkbox"/> Übung</p>	
<p>Welche Fachbegriffe werden in diesem Rezept verwendet? Was bedeuten diese?</p>	
Fachbegriffe	Bedeutung, Umschreibung, Informationen im Tiptopf S.
verreiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit kalten Fingern (oder Küchenmaschine) Mehl und zerkleinerte Butter so lange reiben, bis die Butter gleichmässig verteilt ist</li> <li>- das Resultat sieht wie Parmesan aus</li> </ul>
zusammenfügen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- krümelige Mehl-Butter-Masse mit Flüssigkeit mit Teigkarte oder Kelle zusammenfügen. Es darf auf keinen Fall geknetet werden, weil sonst das Kleberprotein aktiviert wird und der Teig dadurch zäh werden kann.</li> </ul>
braten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- auf höchster Stufe (Induktion hohe Stufe) Fleisch in Öl anbraten</li> <li>- durch Erhitzen ohne umgebende Flüssigkeit in Fett garen (Moosbach, o.J.)</li> </ul>
dämpfen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- auf kleiner Stufe Nahrungsmittel (hier Gemüse) unter gelegentlichem Rühren so lange andämpfen, bis es glasig wird und farblich intensiver wird</li> </ul>
ablöschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- „Flüssigkeit zu gedämpften, gedünsteten, gerösteten oder gebratenen Nahrungsmitteln geben“ S.29</li> <li>- den Bratensatz durch Zugabe von Flüssigkeit (z. B. Wein) lösen (Moosbach, o.J.)</li> </ul>



# Einblick 5. Semester Koch- und Rezeptbesprechung

## Lerntempoduett

### Erster Auftrag, EA:

- Text Frittieren lesen.
- Notieren Sie 2-3 anspruchsvolle Fragen zum Kochvorgang Frittieren. Diese stellen Sie in einer nachfolgenden Phase einer Kollegin.
- Beiliegendes Rezept lesen und Schlüsselstellen markieren. Sie werden das Rezept nachher einem Kollegen so erklären, dass er es selbständig zubereiten kann.
- Sobald Sie so weit sind: Warten Sie auf eine Person mit einem andersfarbigen Blatt.

### Zweiter Auftrag, PA:

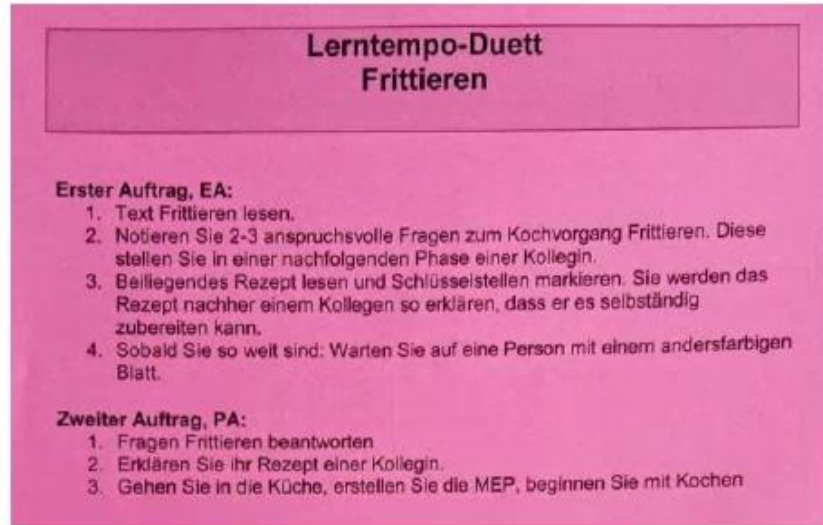
- Fragen Frittieren beantworten
- Erklären Sie ihr Rezept einer Kollegin.
- Gehen Sie in die Küche, erstellen Sie die MEP, beginnen Sie mit Kochen



# Protokolleintrag einer Studierenden zum Lerntempoduett

23.10.18 – Frittieren

Dieses Mal wurde die Rezeptbesprechung als Lerntempo-Duett gestaltet. Wir erhielten folgenden Auftrag:



**Lerntempo-Duett  
Frittieren**

**Erster Auftrag, EA:**

1. Text Frittieren lesen.
2. Notieren Sie 2-3 anspruchsvolle Fragen zum Kochvorgang Frittieren. Diese stellen Sie in einer nachfolgenden Phase einer Kollegin.
3. Beiliegendes Rezept lesen und Schlüsselstellen markieren. Sie werden das Rezept nachher einem Kollegen so erklären, dass er es selbständig zubereiten kann.
4. Sobald Sie so weit sind: Warten Sie auf eine Person mit einem andersfarbigen Blatt.

**Zweiter Auftrag, PA:**

1. Fragen Frittieren beantworten
2. Erklären Sie ihr Rezept einer Kollegin.
3. Gehen Sie in die Küche, erstellen Sie die MEP, beginnen Sie mit Kochen

Abb. 2 Auftrag für das Lerntempo-Duett

Ich schrieb mir folgende zwei Fragen auf:

1. Wie lange sollte der Frittiervorgang dauern?
2. Was ist das Problem beim Frittieren mit mehrfach ungesäuerten Fettsäuren?

Die sind die korrekten Antworten, die ich von meinem Lerntempo-Partner erhielt:

1. Nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich.
2. Es entstehen Radikale, die eventuell krebserregend sind.

Anschliessend beantwortete ich seine Fragen, bevor wir uns dann gegenseitig das Rezept vorstellten.

*Reflexion:*

*Die Rezeptbesprechung hat gut funktioniert. Der Text zum Frittieren war sehr informativ. Bei dieser Rezeptbesprechung hat die Lehrperson praktisch keinen Überblick, wie genau die Rezepte von den Lernenden wirklich angeschaut wurden. Auf der Zielstufe werden sich die Schülerinnen und Schüler kaum kritisieren, wenn das Rezept nicht so gut erklärt wurde.*

*Die Idee des Lerntempo-Duett finde ich gut. Doch in der Praxis funktioniert es nur mässig, da die grosse Gefahr besteht, dass man eher draufschaut wer gerade fertig ist und nicht dann aufsteht, wenn man tatsächlich bereit für den Austausch ist. Meiner Meinung nach werden sich auf der Zielstufe bei dieser Methode tendenziell die zusammentun, die auch sonst gerne zusammenarbeiten. Auf unserer Stufe hat es, wie schon gesagt, sehr gut geklappt.*

## Einblick 5. Semester Rezeptbesprechung

Lesen Sie das Rezept

Markieren Sie den zentralsten Satz, zeigen Sie ihn der Dozentin und begründen Sie.

# Einblick 5. Semester Rezeptbesprechung

Gruppenpuzzle:

EA: Rezept lesen

GA: Fragen klären, zentrale Punkte, Geräte, Back- und Kochzeiten, Ruhezeiten, Schlüsselpunkte auch zeitlich

Rückrunde: MEP erstellen und mit Dozentin Vorgehen besprechen



## Einblick 5. Semester PH <sup>SG</sup>

### Koch- und Rezeptbesprechung

### Alltagsstark Burger

### Rezept und Ressourcenverbrauch mit

#### Erster Auftrag, EA:

- Rezepte lesen und drei Nahrungsmittel markieren, die für die Umwelt eher belastend sind. Überlegen sich Alternativen und nehmen allfällige Änderungen am Rezept vor.

#### Zweiter Auftrag, GA:

- Erklären Sie, warum die Nahrungsmittel eher belastend sind. Wie könnte das Rezept angepasst werden?



**Vorwissen: So war der Wäschetag früher**

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

Im HPC 1 liegt der Fokus bei der Unterstützung

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

# Erst im 6. Semester

- Ernährungsbildung
- Probekochen

# Grobkonzept

## Grobkonzept (Beispiel) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

<b>Kompetenzbereiche:</b>	<b>WAH 3 : Konsum gestalten</b>
<b>Kompetenz WAH 3.2:</b>	<b>WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b>
<b>Kompetenz WAH 4.4:</b>	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
<b>Kompetenzstufe 3.2a:</b>	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten
<b>Kompetenzstufe 4.3b</b>	- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)
<b>Inhalte:</b>	- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten
<b>Umfang:</b>	<b>WAH 3.2a :</b> Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung
<b>Voraussetzungen:</b>	<b>WAH 4.4b :</b> Kochen nach Rezepten
<b>Kompetenznachweise:</b>	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><b>1. Lektion Anfallende Abfälle (3.2a und 4.3b)</b>                      Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <p><b>LZ1:</b> können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Begriffen zuordnen</p> <p><b>LZ2:</b> können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehren korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten <b>ODER</b> *</p> <p><b>LZ3:</b> können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten</p> <p><b>Ablauf:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA: Begriffe zuordnen</li> <li>2. Hefeteig und Mise en place</li> <li>3. Kochen: Teig kann im Ofen gehen</li> <li>4. Abfallentsorgung</li> <li>5. Abfall: Labels und Rohstoffe</li> <li>6. Kochen, Essen</li> <li>7. LS:</li> </ol> <p><b>Hausaufgabe:</b> Recherche: Entsorgungsstellen</p>	<p><b>Kochvorgänge :</b> Dämpfen V<sup>1</sup>, Hefeteig E</p> <p><b>Menü:</b>                      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><a href="http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/">http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/</a></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><b>Arbeitsverteilung</b></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>

<sup>1</sup> E=Einführung, V=Vertiefung, Ü=Übung

# Neues Grobkonzept

## Grobkonzept (Beispiel)

**Kompetenzbereiche:**

**Kompetenz WAH 3.2:**

**Kompetenz WAH 4.4:**

**Kompetenzstufe 3.2a:**

**Kompetenzstufe 4.3b**

**Inhalte:**

**Umfang:**

**Voraussetzungen:**

**Kompetenznachweise:**

**WAH 3 : Konsum gestalten**

**WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln**

Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren

Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten

- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)

- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten

**WAH 3.2a :** Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung

**WAH 4.4b :** Kochen nach Rezepten

4 x 4 Lektionen

Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen

Beurteilung des Einkaufs / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung

## Lernziele / did.-methodische Hinweise

### 4 Lernziele

#### 1. Lektion (3.2a und 4.3b)

Die Schülerinnen und Schüler ...

**LZ1:** können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Befrieffen zuordnen

**LZ2:** können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehrerin korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten **ODER** \*

**LZ3:** können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten

#### Ablauf

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:

**Hausaufgabe:** Recherche: Labels und Entsorgungsstellen

## Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material

**Kochvorgänge :** Dämpfen rep, Hefeteig neu

#### Menü:

Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261  
Naan - Fladenbrot R  
Kopfsalat

**Rpt** Kochvorgänge , Labels und Rohstoffe

Verschiedenfarbige Kärtchen mit Fragen und Antworten

Affolter, U. et.al. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den HWunterricht

Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009) Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule

Beobachter 8 / 2016: Wir sind Weltklasse im Wegwerfen

<http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/>

### 7 Medien

## Bemerkungen

Vorwissen der SuS in Bezug auf Rezeptverständnis, Abfall-Labels, Rohstoffe, Kochbegriffe und Labels mit Karten abholen

Auf die Fragen Antworten suchen (kann schon während dem Kochen angegangen werden)

Mise en place-Kontrolle, bevor weitergearbeitet werden kann.

Es werden die roten Linsen mit der kürzeren Kochzeit verwendet (oder grüne Linsen vorgekocht).

#### Arbeitsverteilung

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

\* 2.Lektion: Wechsel der Zuständigkeiten, damit Ziele von allen erreicht werden können

## 8 Methodische und inhaltliche Entscheidungen

# 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><b>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b></p> <p><b>*WAH.4.4</b> Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p><b>*WAH.4.4.a:</b> 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><b>*WAH.4.4.b:</b> Die Schülerinnen und Schüler können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbstständig zubereiten.</p>	<p><b>Lebensmittelverderb, Lagerung (im Kühlschrank)</b></p> <p><b>Hygiene bei der Zubereitung</b></p> <p><b>Evtl. <u>Fettwahl</u> (Salatsauce, Backen und Braten mit Sauce)</b></p> <p><b>Kochvorgänge, -teige:</b> - Braten mit Sauce - Hefeteig</p> <p><b>Formative Beurteilung:</b> - Begründung der <u>Fettwahl</u></p>	<p><b>Zusammensetzung:</b></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><b>*WAH 3: Konsum gestalten</b></p> <p><b>*WAH 3.2:</b> Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.</p> <p><b>*WAH 3.2a:</b> 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><b>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b></p> <p><b>*WAH.4.4.</b> Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p><b>*WAH.4.4.c:</b> 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><b>Nahrungsgerechte Zubereitung</b> Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost &gt; Gesundheitliche Aspekte</p> <p><b>Ökobilanz von Nahrungsmitteln</b></p> <p><b>Abfallentsorgung</b></p> <p><b>Kochvorgänge, -teige:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dämpfen</li> <li>- Dämpfen auf dem Siebeinsatz (auch im Steamer)</li> <li>- Gerührter Teig</li> </ul> <p><b>Formative Beurteilung:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abfall entsorgen</li> </ul>	<p><b>Zusammensetzung:</b></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?



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

# Rolle als PL

- Im HPC1

## Fachspezifisches Coaching!

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



# 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:

<b>Prädikat Praktikumsleitung</b> <input type="checkbox"/> bestanden <input type="checkbox"/> nicht bestanden	<b>Prädikat Mentoratsperson</b> <input type="checkbox"/> bestanden <input type="checkbox"/> nicht bestanden
Praktikumsleitung: <input type="text"/> Student/Studentin: <input type="text" value="Eingerehen"/> Datum: <input type="text"/> Datum: <input type="text"/> Unterschrift: ..... Unterschrift: .....	Mentoratsperson: <input type="text"/> Datum: <input type="text"/> Unterschrift: .....

	1	2	3	4	Bemerkungen
<b>Personale Kompetenzen</b>					
<b>Engagement</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Verlässlichkeit</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Sozialkompetenz</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Problemlösekompetenz</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Belastbarkeit</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Planungskompetenz</b>	<input type="checkbox"/> plant unzureichend	<input type="checkbox"/> plant genügend	<input type="checkbox"/> plant gut	<input type="checkbox"/> plant umfassend	<input type="text"/>
<b>Flexibilität</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Reflexionsfähigkeit</b>	<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	<input type="text"/>
<b>Unterrichtliche Kompetenzen</b>					
<b>1. Fachlichkeit / Vermittlung</b>					
<b>Fachliches Verständnis und Qualität in:</b>					
<b>Fachliche Kompetenz</b>	<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="text"/>
<b>Verteilung der Arbeiten</b>	<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="text"/>
	<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="text"/>

# Material für den Unterricht

PH<sup>SG</sup>

Blog WAH

Informationen der heutigen Tagung:

[http://blogs.phsg.ch/hauswirtschaft\\_wah/pl-tagungen/](http://blogs.phsg.ch/hauswirtschaft_wah/pl-tagungen/)

WAHandeln

Dossier *Ernährung global* und *Weisse Weste*

Wirtschaft entdecken

Das WAH Buch

Greentopf



# Beispiel Fächernet

## Wer kauft hier ein?

Lebensmittel auf dem Förderband



Quelle: Migros-Genossenschafts-Bund (div.), [Viva! \(4/18 S. 30 f.\)](#), [Viva!](#), Zürich.

### Steckbrief

Lebensgemeinschaft (Anzahl Personen, Alter, Beziehung):

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

Lebensform (Beschäftigung, Arbeit, Hobbies):

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

Wohnort und ~~Wohnort~~:

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

Gewohnheiten:

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

Budget / finanzielle Ressourcen:

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

Lebensvorstellungen:

Begründung anhand der Lebensmittelauswahl:

# Beispiel Fächernet

WER KAUFT HIER EIN? DER PSYCHOLOGE RÄTSELT...

Quelle: Migros-Genossenschafts-Bund (div.), Vival (4/18 S. 30 f.) Vival, Zürich.



Eingekauft wurde in der Migros Perolles, Freiburg.

## Vorliebe für Vollwertiges

Kein Fleisch, dafür Gemüse und Früchte in wiederverwertbaren Netzen: Unser Ernährungspsychologe ist sich fast sicher, dass dieser umweltbewusste Einkauf von Frauen stammt.

Text: Robert Sempach Fotos: Nik Hunger

beim Anklang einer Sitzung über Gesundheitsförderung kommen wir auf die Laufbandanalyse in Vival zu sprechen. «Erhältst du wirklich nur ein Einkaufsfoto und sonst keine weiteren Informationen?», fragt mich meine Arbeitskollegin Simone mit zweifelndem Lächeln. Ich nutze die Gelegenheit und lade sie ein, gemeinsam das Einkaufsfoto zu analysieren, das ich kürzlich erhalten habe. Simone entdeckt

auf Anhieb einige charakteristische Merkmale des Einkaufs: «Die Person ist gesundheitsbewusst und kocht gern. Manchmal muss sie ein schnelles Menü zubereiten, folglich ist sie berufstätig. Ein vollwertiges Frühstück und nachhaltige Ernährung sind ihr wichtig, sonst wären Gemüse und Pilze nicht in umweltfreundliche Netze verpackt und die Südkartoffeln völlig unverpackt.» Dann gelangt mein Kollege zu einer beson-

derschlussreichen Feststellung: «Sicher wird hier vegetarisch, wenn nicht vegan gegessen.» Anstatt Milch würden Reis-, Hafer- und Kokosdrink gewählt, und auch sonst findet sich kein einziges tierisches Produkt auf dem Laufband, das spricht ziemlich eindeutig für einen veganen Haushalt. Weissen Kaugummi und Popcorn auf ein Kind hin? Weil eine ausreichende Zufuhr von Vitamin B12 bei veganer Er-

nährung nicht gewährleistet ist und Fachorganisationen vegane Ernährung für Schwangere, Säuglinge und Kinder nicht empfehlen, bleiben wir skeptisch. Selbst für Erwachsene ist es anspruchsvoll und braucht gute Ernährungskennntnisse, um sich bei veganer Ernährung alle essenziellen Nährstoffe ausreichend zuzuführen. Jed zählt beispielsweise zu den kritischen Nährstoffen bei veganer Ernährung. Das sicher nicht zufällig gewählte Speisesalz mit Jodzusatz sowie die auffallend grosse Vielfalt des Einkaufs sind klare Hinweise, dass die empfohlenen guten Ernährungskennntnisse zweifellos vorhanden sind.

Meine Kollegin vermutet intuitiv eine junge, sportliche Frau hinter dem Einkauf. Ich denke aufgrund der Mengen eher an zwei Personen. Auch die unterschiedlichen Müsli-Mischungen und die verschiedenen Geschmacksnuancen bei den Brotmuffins deuten eher auf

»Umweltfreundliche Verpackungen und Bioprodukte weisen auf eine nachhaltige Ernährung hin.«

Der Ernährungspsychologe

Dr. Robert Sempach ist Projektleiter Gesundheit beim Migros-Kulturprozent. Sein aktuelles Projekt: «Favoritas» – Tischrunden für ältere Menschen. Info: tavolita.net



Wie war? Zur Auflösung umblättern.

zwei verschiedenen Geschmacksvorlieben hin: tendenziell rezent und eher süss. Weshalb liegen trotz hohem Umweltbewusstsein je eine Bäckse Kichererbsen und Edamame auf dem Band? Vermutlich haben pragmatische Gründe eine Rolle gespielt, weil rohe Kichererbsen rechtzeitig eingeweicht und länger gekocht werden müssen. Nach einem Arbeitstag ist es praktisch, Kichererbsen oder Bohnen rasch zubereiten zu können. Übrigens sind seit Kurzem in grösseren Migros-Filialen Edamame auch aus Schweizer Anbau erhältlich.

Ein Hinweis am Förderband in französischer Sprache weist auf die Wohnregion der beiden hin: Die Frauen leben in der Westschweiz, ziemlich sicher in einer Stadt. Sie dürften zwischen 25 und 35 Jahre alt sein und ernähren sich sehr sorgfältig und bewusst vegan. ●

30 Vival 2018

## WER KAUFT HIER EIN?

### Die Auflösung

Eingekauft haben Ilaria (26), Pascale (22) und Marina (21). Die drei Studentinnen leben zusammen als Wohngemeinschaft in Freiburg.



Etwas ist in unserem WG-Kühlschrank nie anzutreffen: Fleisch. Marina und ich sind Vegetarierinnen, Pascale ist vegan. Als Gegnerinnen der Massentierhaltung setzen wir aus ethischen Gründen auf eine fleischlose Ernährung.

Bei unseren Einkäufen bevorzugen wir – wie Herr Sempach richtig erkannt hat – auch umweltfreundliche Verpackungen. Bei meinem Hobby, dem Surfen, ist mir bewusst geworden, wie schädlich Kunststoff für die Meere ist. Eine Verpackungsausnahme machen wir bei den aufwendig zuzubereitenden Kichererbsen und Edamame.

Abgesehen vom Hausverbot für Plastik und Fleisch lieben wir aber die Vielfalt. Wir achten auf eine ausgewogene Ernährung und mögen alle Sorten von Früchten und Gemüse. Am Abend essen wir meistens Couscous, Vollreis oder Tofu in beliebigen Kombinationen mit Gemüse und Hülsenfrüchten. Wenn wir gemeinsam kochen, machen wir gern ein Curry.

Pascale und Marina sind zudem absolute Salat-Spezialistinnen. Von Süsskartoffeln über Linsen bis zu Kernen und Nüssen kommt alles in die Salatschüssel. Pascale zaubert die weltbesten Saucen mit den verrücktesten Gewürzkombinationen dazu.

Da wir unterschiedliche Vorlesungszeiten an der Uni haben, verpassen wir uns morgens und mittags fast immer. Ich selbst nehme mir gern Zeit für ein ausgewogenes Frühstück. Meist bereite ich mir ein Müsli oder einen Porridge mit Reismilch zu. Zum Mittagessen muss es dann etwas Schnelles sein. Wenn vorhanden, gibt es Resten vom Vorabend oder einen Salat.

Das verbindende Element unseres WG-Haushalts ist der gut bestückte Teeschrank mit über zwanzig verschiedenen Sorten. Wir gönnen uns am Nachmittag oft bei einer Tasse Tee und einem Stück schwarzer Schokolade eine wohlverdiente Lernpause. ●

Aufgezeichnet von Anna Meyer.

# Marktplatz

## Fächernet Lehrplan 21, Kanton Bern

[https://www.faechnet21.erz.be.ch/faechernet21\\_erb/de/index/navi/index/natur-mensch-mitwelt/umsetzungshilfen-nmg/umsetzungshilfen-nmg-wah-3-zyklus/lernarrangement-2-7--sj.html](https://www.faechnet21.erz.be.ch/faechernet21_erb/de/index/navi/index/natur-mensch-mitwelt/umsetzungshilfen-nmg/umsetzungshilfen-nmg-wah-3-zyklus/lernarrangement-2-7--sj.html)

### NMG Wirtschaft, Arbeit, Haushalt 3. Zyklus – 7. Schuljahr

#### Konsumalltag



8–12  
LEKTIONEN

#### Kompetenzbereich

3 | Konsum gestalten

#### Kompetenzen

[NMG.6.5b](#), [WAH.3.1a/b](#)

#### Lernfeld

«Konsumalltag» siehe [Fundament WAH](#) <http://lpbe.ch/4>

#### Inhalte, Begriffe

≙ Wohlstand, Armut, Lebensstile, Lebensvorstellungen, Einflüsse auf den Konsumalltag, eigenes Konsumverhalten, Gewohnheiten, Ressourcenverbrauch, Umgang mit Wahlfreiheit, Werthaltungen, Marktangebot, finanzielle Ressourcen, Medien, soziales Umfeld

#### Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

beschreiben, recherchieren, Informationen erschliessen, analysieren

#### Vorangehende Kompetenzen und Themen NMG 6.5

Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen und über die Verwendung von Gütern nachdenken (z.B. Grundbedürfnis, alternative Bedürfnisdeckung, Statussymbol, Zeichen der Zugehörigkeit und Abgrenzung). Verteilung von Gütern analysieren und Unterschiede erkennen.

#### 7. Klasse

– Produkterkundung «Steckt drin, was draufsteht?»: [WAH.3.3a](#), [WAH.4.3b](#) (kriterienorientierter Angebotsvergleich)

#### Nachfolgende Kompetenzen und Themen

##### 7. Klasse

– Konsumalltag «Mein Konsum und seine Folgen»: [WAH.3.2a](#)

##### 8. Klasse

– Gebrauch und Verbrauch «Vom Bedürfnis zum gefüllten Teller»: [WAH.3.3b/c](#) (≙ Situationsanalyse, Bedarfsanalyse)  
– Ernährungspraxis «Plane, poschte, probiere» – kriterienorientiertes Einkaufen

##### 9. Klasse

– Umgang mit Geld «Money, money, money»: [WAH.2.3a/b](#) (≙ Lebensführungskosten, ≙ Budgetplanung, fixe/variable Kosten)  
– Zukunft «Wie leben die anderen»: [WAH.4.1.d](#)

#### Überfachliche Kompetenzen

Auswahl für [Beobachtungen zu überfachlichen Kompetenzen](#)

#### Querverweise

BNE Wirtschaft und Konsum

#### Begutachtung/Bewertung

**Summative Beurteilung (Produkt)**

[Kriterienraster «Mein Wunschobjekt im Vergleich»](#)

#### Formative Beurteilung

[Kriterienraster «Peerfeedback»](#)

#### Dokumente zum Lernarrangement WAH1

Alle zu diesem Lernarrangement gehörenden Arbeitsmaterialien sind unter <http://lpbe.ch/49> abrufbar.

# Termine

- 1.2.2020 Fachtagung Schulverlag



# Fragen - DANKE



Aus HPC Schlussberichten:

*«Ich bin sehr glücklich darüber, dass ich das HPC2 bei so einer aufgestellten Klasse absolvieren durfte und ich von einer tollen und hilfsbereiten Praktikumsleitung profitieren konnte.»*

*«Ich empfand die Zusammenarbeit mit meiner PL als sehr bereichernd und wertschätzend und ich sehe sie als eindeutige Vorbilds-Lehrerin für den WAH-Unterricht. Sie hat eine sehr enge Beziehung zu den SuS, diszipliniert sie aber gleichzeitig durch ihre Strenge und bringt dennoch Lockerung ein durch ihren Humor.»*