

WAH - HPC2 2020



Eistee	
1 Portion Früchtetee	in einen großen
1 l Wasser	aufkochen
	darübergeben
	& Minutensüßener, Zucker
	eventuell Zitrusaroma
	hinzugeben, umrühren
	Saft zugeben
	lassen abkühlen
	bis kalt werden

Einstieg - Diversität

1. Was verbindet euch?
2. Wodurch seid ihr verschieden?
3. Wo ist deine Mutter geboren?
4. Wo ist dein Vater geboren?
5. Hast du einen Migrationshintergrund?
6. Wo bist du geboren?
7. Was versteht du unter Diversität?
8. Wo fühlst dich kulturell zu Hause?





Programm

- Fachlicher Austausch
- Neuerungen in der WAH-Ausbildung
- Organisation HPC2
- Aufträge im HPC2
- Lehrmittel WAH

Im Anschluss:

Klären von individuellen Fragen

Fachlicher Austausch

- Was macht heute noch Sinn?
- Was macht heute einfach keinen Sinn mehr?

Beispiele:

- Welche Pfannen werden verwendet? Bratpfanne für Florentiner?
- Gelatine: Im Wasserbad auflösen oder direkt in Pfanne?
- Endivie: Vor- oder nach dem Wässern schneiden?



<https://www.kuechengoetter.de/videos/endiviensalat-richtig-putzen-und-verarbeiten>



Fachlicher Austausch

Wie macht ihr...?

- PA: Beispiele suchen → WT
- EA: Auswahl von Beispielen
- Plenum: Diskussion

Einblick in die Ausbildung

5. Semester:

- Familienrezepte
- Rezeptbesprechungen:
Was wurde umgesetzt?



Diversity Management



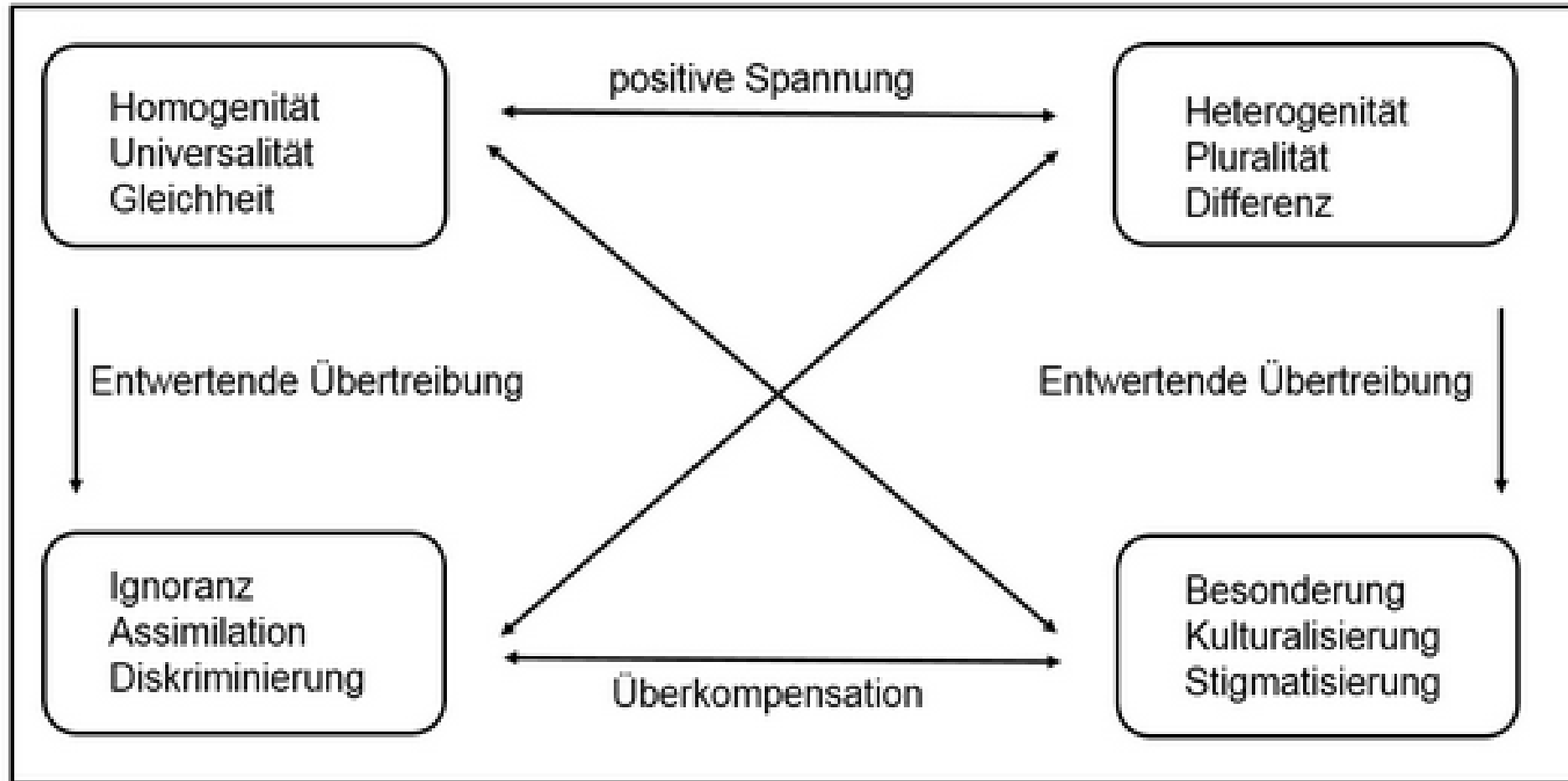
Konzept:

- konstruktiven Nutzung von personeller und sozialer Vielfalt
- positive Wertschätzung von individueller Verschiedenheit
- Nutzung der Vielfalt

Vielfalt:

- Primärdimensionen wie Geschlecht, Ethnie, Alter, Behinderung, sexuelle Orientierung, Religion
- Sekundärdimensionen wie Einkommen, beruflicher Werdegang, Region, Familienstand, Elternschaft, Bildung
- Teilweise auch: Unterschiede in Fähigkeiten, Kompetenzen, Arbeitsstil und Verhalten aller Art berücksichtigt

Gleichheit und Differenz

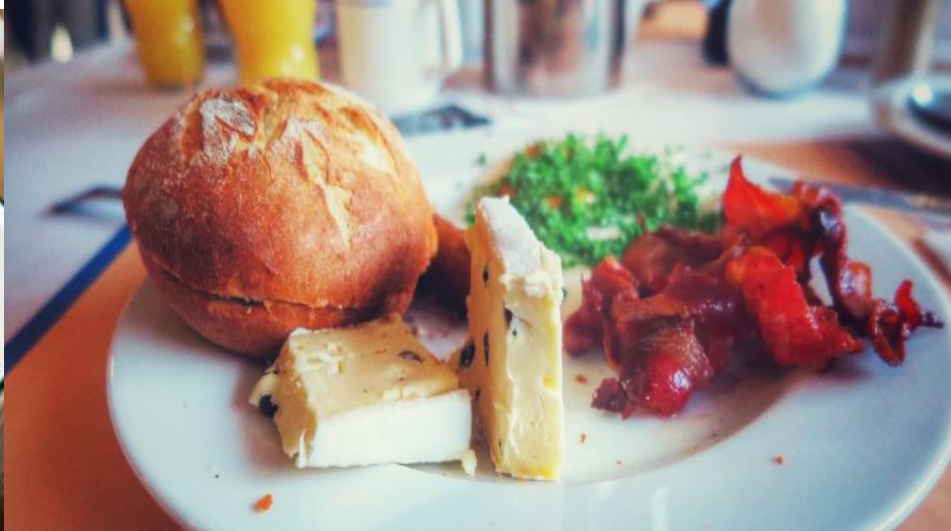
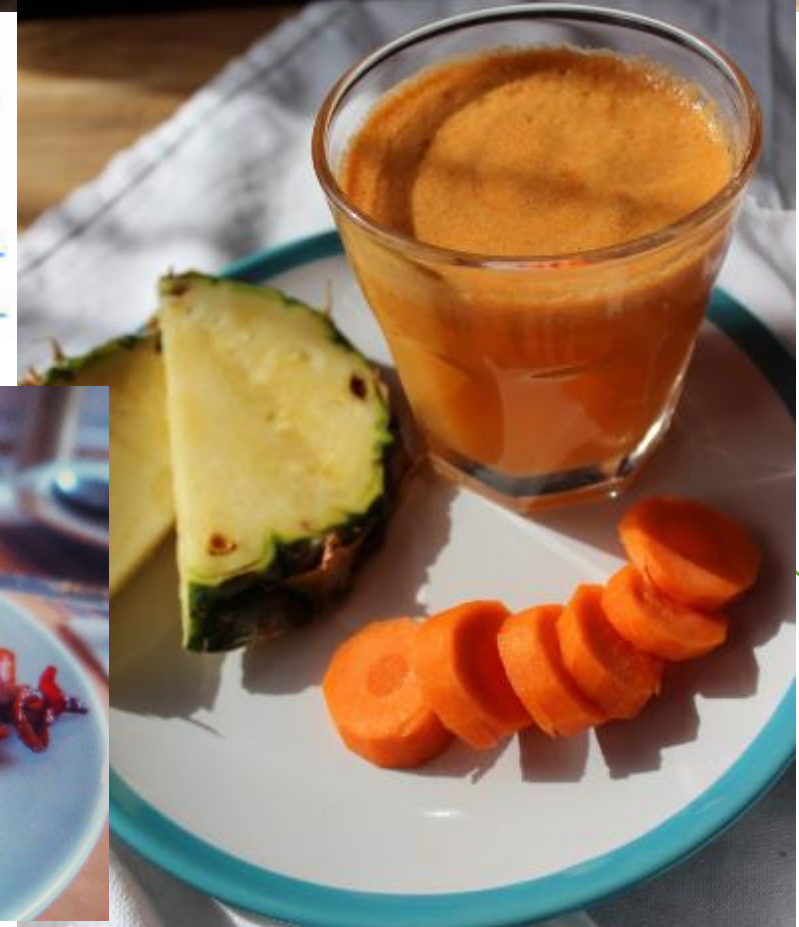


[Quellen: Helwig, 1967; Schulz von Thun, 1997; Edelmann, 2007]

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		Frühstückstränke 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.

HPC2 – alles geklärt?

- Einteilung
- Zeiten, Hinweis auf Einsatz (KW oder 1. Teil)
- Adressen, Telefonnummer, abweichende Adresse Schulküche?
- Auftrag der Studierenden: Hospitation,...

Hospitationsaufträge/Assistenzaufträge

- Hospitieren Sie mindestens eine Unterrichtseinheit bei der Praktikumsleitung. Formulieren Sie in Absprache mit der Praktikumsleitung vorgängig zur Lektion einen situations- und/oder inhaltsbezogenen Hospitationsauftrag.
- Erkundigen Sie sich über die vorhandenen Geräte (Steamer, Kombisteamer, Geschirrspüler, Rührgeräte etc.). Beschaffen Sie sich die Gebrauchsanweisungen derjenigen Geräte, die Sie in Ihren Lehrübungen einsetzen werden.
- Bereiten Sie sich fachlich auf die Themen dieser Unterrichtseinheit (Bereich Nahrungszubereitung) vor. In Absprache mit der Praktikumsleitung können Sie während dieser Unterrichtsphase hospitieren.

Lehrübungen Unterrichten

- Setzen Sie Schwerpunkte zu mindestens zwei verschiedenen Kompetenzbereichen des Lehrplanes.
- Unterrichten Sie den gesamten 3- oder 4-Lektionen-Block *Wirtschaft, Arbeit, Haushalt*.
- Wählen Sie in Ihrer Planung den Aufbau der Lektionsreihe so aus, dass Sie gegen Ende des Praktikums eine Lernkontrolle darüber durchführen können. Diese Lernkontrolle soll sich grösstenteils auf den praktischen Teil des WAH-Unterrichtes – die Nahrungszubereitung – beziehen.
- Planen Sie eine entsprechende summative Lernkontrolle, setzen Sie diese im Unterricht um und reflektieren Sie die Ergebnisse mit der Klasse.

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

Zeit für eine Pause!

ON



OFF

Organisation Besuche





Durchführung HPC2 Aufträge

- Grobkonzept
- Auftrag
- Beispiel aus WAHandeln:

Vom Thema zum Menü: Online-Pizza

2. Die Schülerinnen und Schüler können soziale, rechtliche und ökonomische Aspekte im Alltag und im Zusammenleben recherchieren.


Querverweise

Soziale, rechtliche, ökonomische Aspekte im Alltag
Die Schülerinnen und Schüler ...

WAH.5.2

3



- a » können sich bei Miet- und Kaufverträgen über vertragliche Bedingungen informieren und rechtliche sowie finanzielle Verpflichtungen einschätzen (z.B. Wohnungsmiete, Online-Shopping, Kleinkredite, Leasing, Reparaturen, Abonnements, Reisen).  Miet- und Kaufvertrag

Beispiel aus WAHandeln – Online Shopping

LEBEN UND ALLTAG
UNTERRICHT KONKRET

Zusatzmöglichkeiten am Computer

PIZZA

- WUNSCHPIZZA
- GLUTENFREIE PIZZA
- VEGANE PIZZA
- OLIO AL PEPERONCINO**
- PASTA
- SALATE
- GETRÄNKE
- GELATI / DESSERTS

Warenkorb
in CHF

1 x Quattro stagioni normal 20.00

1 Artikel, Summe: **20.00**

Bestellen →

<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch CH, Oliven, Knoblauch, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 21.00 In den Warenkorb </p> <p>Prosciutto</p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami CH, frische Peperoncini, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 20.00 In den Warenkorb </p> <p>Quattro formaggi</p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 20.00 In den Warenkorb </p> <p>Quattro stagioni</p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken CH, frische Champignons, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 20.00 In den Warenkorb </p> <p>Rucola</p>	<p>CHF 21.00</p> <p>ino DOP, o BIO</p>
<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken CH, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 20.00 In den Warenkorb </p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Mascarpone, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 21.00 In den Warenkorb </p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken CH, Artischocken, frische Champignons, grillierte Peperoni, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 20.00 In den Warenkorb </p>	<p>Produktinfos Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Grana Padano DOP, Cherrytomaten, Oregano BIO</p> <p>1 <input type="text" value="normal (30cm)"/></p> <p>CHF 19.00 In den Warenkorb </p>	<p>CHF 20.00</p> <p>iken CH, illierte</p>
				<p>CHF 19.00</p> <p>ina Padano</p>



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, (WAHandeln)

Erst im 6. Semester

- Ernährungsbildung



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



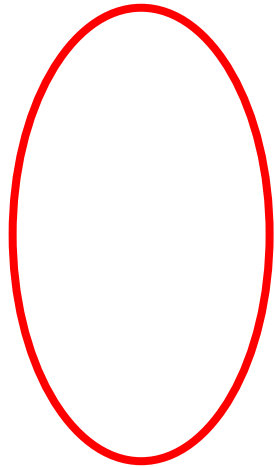
Wünsche fürs HPC2

- Interesseweckender Lektionsanfang
- **Vorwissen** der SuS abholen!
- **Variantenreiche effiziente Rezeptbesprechungen**
- Einsatz von **ELF** oder / und

Kooperativer Lehr- und Lernformen

- **Probekochen**
- Eigene **Menüplanung**

Die schwierige Rolle der Praktikumslehrperson



Neues Grobkonzept

Grobkonzept (Beispiel)

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

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

Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material

Bemerkungen

1. Lektion *Anfallende Abfälle* (3.2a und 4.3b)

Die Schülerinnen und Schüler ...

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

LZ2: können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehren 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: Entsorgungsstellen

Kochvorgänge : Dämpfen V¹,
Hefeteig E

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

PPT Kochvorgänge / Labels und Rohstoffe

Verschiedenfarbige Kärtchen mit Fragen und Antworten

Artoiler, 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/>

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

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

Anzahl Lernziele!?! (red circle)

Kleineres Menü (blue circle)

Korrekte Literaturangabe inkl. Links (purple circle)

¹ 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-Begriffen 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

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 gekoch Plan entnommen w Ein besonderes Au 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	



Unterrichtsmaterial

Blog WAH:

http://blogs.phsg.ch/hauswirtschaft_wah/pl-tagungen/

- Bildweiser
- Lernaufgaben LUKAS
- Lernvideos

Das WAH Buch:

- Bildkarten

WAHandeln

Neue Dossiers ab April 2020:

- Leben und Alltag
- Ernährung



WAHandeln



Wirtschaft erleben!

Wirtschaftsbezogene Kompetenzen für den Lehrplan

Termine

WB Wirtschaft entdecken:

- Neuer Kurs am 29.4., 6.5., 16.5.2020

DACH-Tagung an der PHBern, 18. – 20.2.2021



Danke

PH^{SG}

Film Eröffnungstag 2019