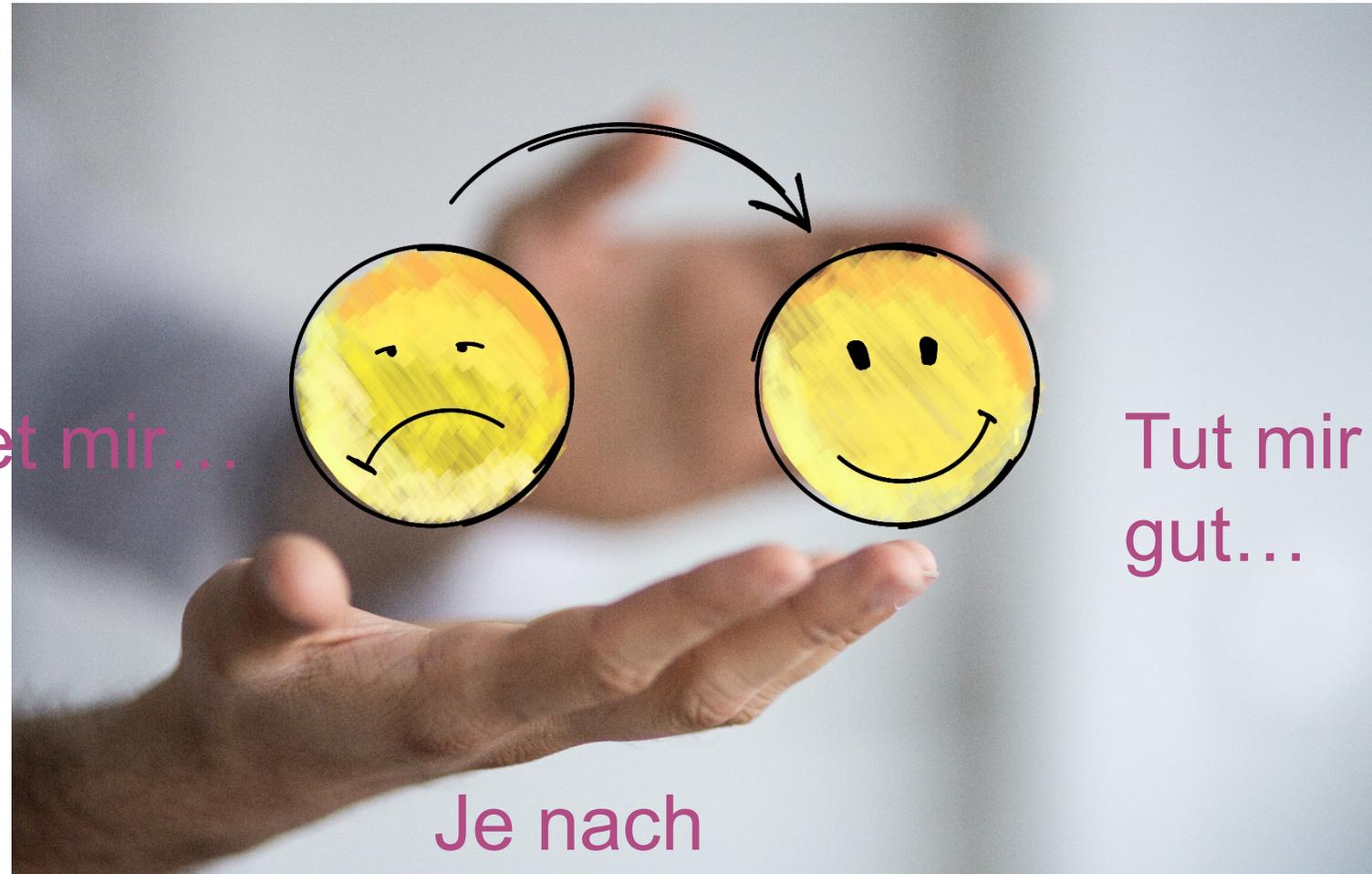


Ablauf

- Organisatorisches HPC1
- Ausbildung WAH an der PHSG: 7. Sem.
- Aufträge HPC1
- Lehrmittel und Termine

Was Menschen gut tut!

Schadet mir...



Tut mir
gut...

Je nach
Person...

Einteilung

Stimmen die Angaben?

- Adressen, Telefon, abweichende Adressen der Schulküchen?
- Ev. 3er-Gruppen für Hospitation und Medienfile bilden: Norine Sutter, Federica Bordini, Rea Noger
- Andere Tage als DiNa und MiMo

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP Studierende	2 C-Fächer	Bem Woko	
Ebnetter Elisabeth 071 787 47 19 - ebnetter-willi@bluewin.ch elisabeth.ebnetter@schulegossa u.ch	OZ Buechenwald Seminarstrasse 5 9200 Gossau	Hw	Ja Bordini Federica	federica.bordini@student.phsg.ch	MoVo 37-51	
Pecchia Fabiola - fabiola.pecchia@schulewabe.ch	OZ Bünt Büntstrasse 12 9205 Waldkirch	Hw	Ja Noger Rea	rea.noger@student.phsa.ch	MoVo 38-51	
Portmann Gabriela 071 422 26 92 - 079 541 39 29 gabriela.herzog@gmx.ch	Schulzentrum Bruggfeld Rofenstrasse 20 8589 Sitterdorf 071 420 05 50	Hw	Ja Hutter Sarina	sarina.hutter@student.phsg.ch	Ho36 37-45	
			Bürkle Jan	Ja	ian.buerkle@student.phsa.ch	Ho36 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

Lektionseende: 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**.

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.

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

Einblick in die Ausbildung

7. Semester - Nahrungszubereitung:

- ✓ Brühteig
- ✓ Strudel- und Nudelteige
- ✓ Biskuitroulade
- ✓ Mürbeteig
- ✓ Kochen im Steamer
- ✓ Vegetarische und Vegane Küche
- ✓ Soufflés
- ✓ Tapas
- ✓ Konfitüre
- ✓ Tiefkühlen: Bohnen

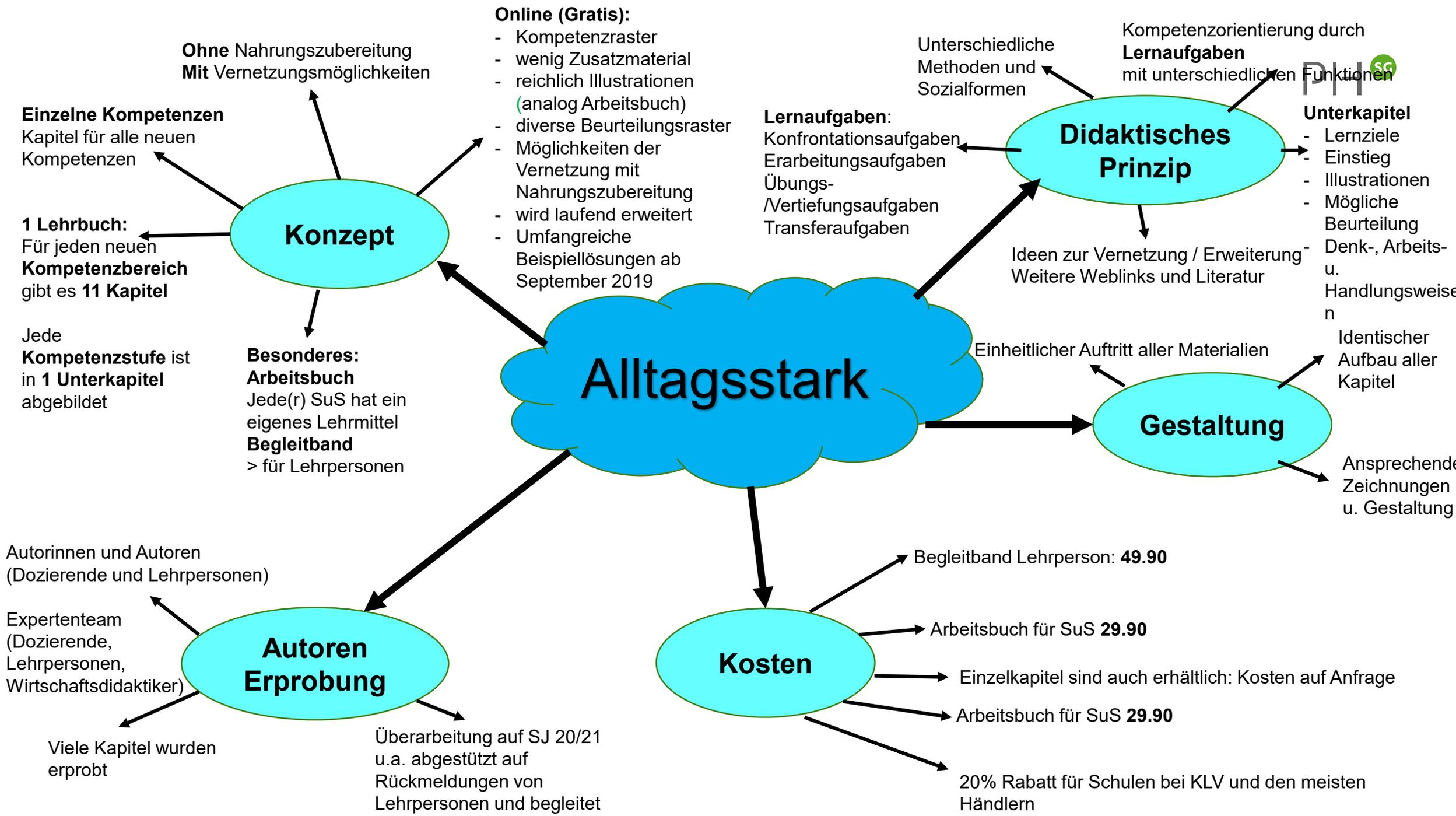


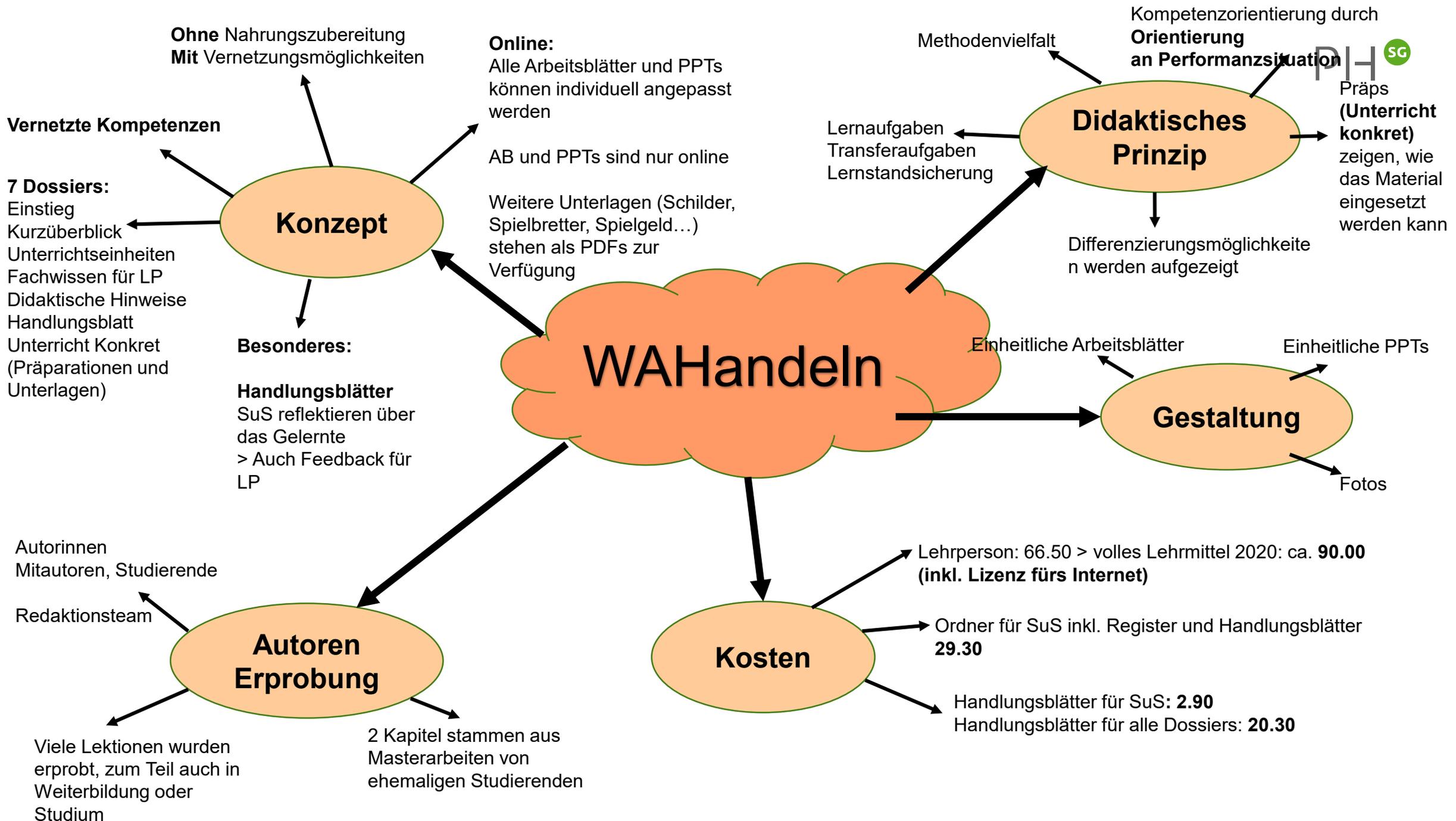
Einblick in die Ausbildung

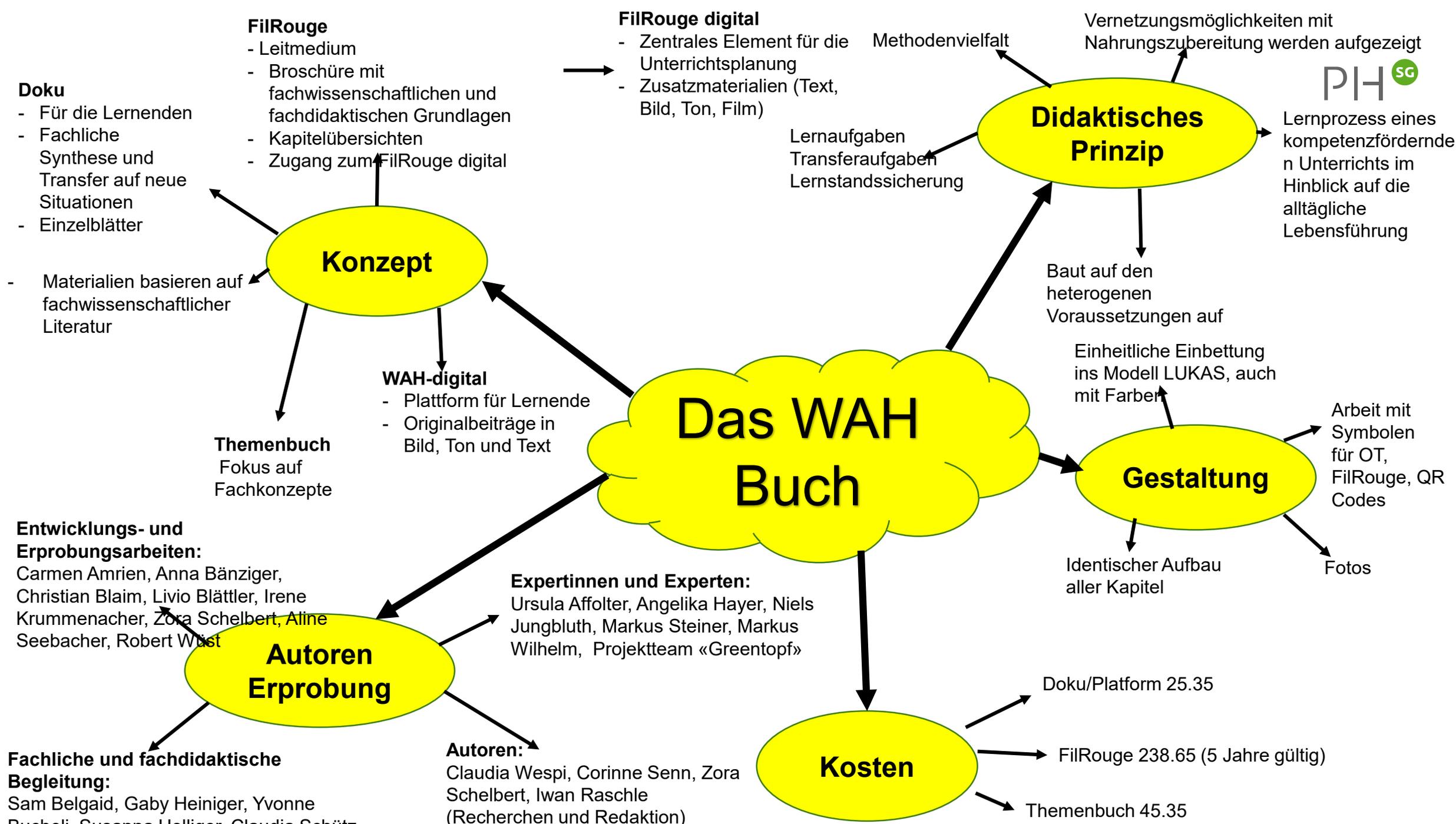
7. Semester - Fachdidaktik:

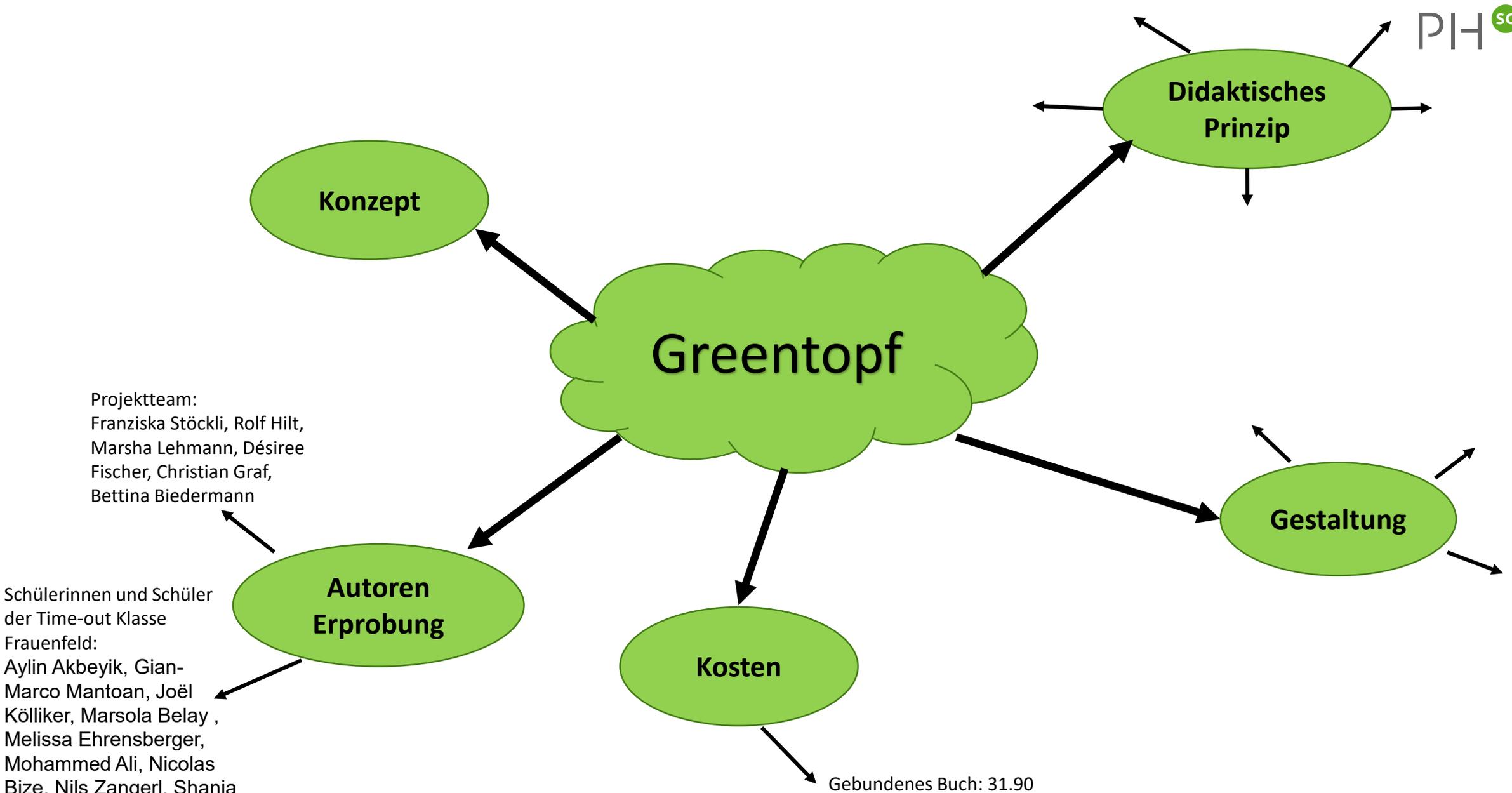
- ✓ Lehrmittel: Greentopf, Alltagsstark, Das WAH-Buch, WAHandeln
- ✓ Trainingsspirale
- ✓ Jahresplanung, Semesterplanung
- ✓ Einzelkochen
- ✓ Vernetzen von Wirtschaft und Kochen
- ✓ Aufräumen in der Schulküche











Projektteam:
Franziska Stöckli, Rolf Hilt,
Marsha Lehmann, Désiree
Fischer, Christian Graf,
Bettina Biedermann

Schülerinnen und Schüler
der Time-out Klasse
Frauenfeld:
Aylin Akbeyik, Gian-
Marco Mantoan, Joël
Kölliker, Marsola Belay ,
Melissa Ehrensberger,
Mohammed Ali, Nicolas
Bize, Nils Zangerl, Shania
Colomb, Yanis Fehr, Zoja
Martini

Gebundenes Buch: 31.90

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

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

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

Aktuelles 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-Befrißnen 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 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>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)

Datum Auftragserteilung: 16.08.18

Nicolai Schütz (2)

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.



Aufträge

- Aufträge mit Kollegin besprechen
- siehe Vorlagen PHSG

- Was ist für die Studierenden einfach umzusetzen?
- Wo liegen die Schwierigkeiten?
- Unterstützung der Praktikantinnen und Praktikanten?
- Tipps, die bei euch im WAH-Unterricht funktionieren.

Schwerpunkte im HPC1

- **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:

Prädikat Praktikumsleitung <input type="checkbox"/> bestanden <input type="checkbox"/> nicht bestanden	Prädikat Mentoratsperson <input type="checkbox"/> bestanden <input type="checkbox"/> nicht bestanden
Praktikumsleitung: <input type="text"/> Student/Studentin: <input type="text" value="Eingerehen"/>	Mentoratsperson: <input type="text"/>
Datum: <input type="text"/> Datum: <input type="text"/>	Datum: <input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
Planungskompetenz	<input type="checkbox"/> plant unzureichend	<input type="checkbox"/> plant genügend	<input type="checkbox"/> plant gut	<input type="checkbox"/> plant umfassend	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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	<input type="text"/>
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="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

Blog WAH

Informationen der heutigen Tagung:

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

WAHandeln

Dossier *Nahrung und Gesundheit* und *Leben und Alltag*

Wirtschaft entdecken: Planspiel wurde aktualisiert

Marktplatz: Eure Tipps?

Bild aus WAHandeln: Nahrung und Gesundheit

Neue Dossiers ab April 2020:

- Leben und Alltag
- Nahrung und Gesundheit

LEBEN UND ALLTAG
UNTERRICHT KONKRET

Was braucht ein Haushalt?

UK1

LEBEN UND ALLTAG
UNTERRICHT KONKRET

Mehr Informationen am Computer

UK5

LEBEN UND ALLTAG
UNTERRICHT KONKRET

Mikroorganismen

UK2

- Kein Problem für gesunde Menschen
- Trainieren das Immunsystem

UK6

NAHRUNG UND
GESUNDHEIT
UNTERRICHT KONKRET

Menüplan – Eine Woche ohne Eltern - Sturmfrei

UK3

NAHRUNG UND
GESUNDHEIT

Chiara ernährt sich...

UK5

NAHRUNG UND
GESUNDHEIT
UNTERRICHT KONKRET

Austausch über die Hausaufgabe

- Gibt es gemeinsame Vorlieben?
- Welche zwei Erkenntnisse gebt ihr ins Plenum ein?



Filme Nahrungszubereitung

Chuchichäschtli: <https://www.youtube.com/channel/UCaPcnmKS-F0QE--KWimo4gg>

Zubereitungsarten

					
Kurzbraten Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Braten mit Sauce Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Rösten Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Sieden Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Dämpfen auf dem Siebeinsatz Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Dämpfen im eigenen Saft Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN

Teige

					
Angerührter Teig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Gerührter Teig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Hefeteig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Geriebener Teig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Biskuitteig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Brüheteig Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN

Diverses

					
Mixer Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Dampfkochtopf Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Gekochte Crème Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Konservieren Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Gelatine Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN	Schokolade schmelzen Chuchichäschtli KOMPLETTE PLAYLIST ANSEHEN



Termin

- 19.2. – 20.2.2021
Fachtagung Haushalt in Bildung und
Forschung (HaBiFo):
"Bildung für Lebensführung – Umgang mit
Diversität«
<http://www.habifo.de/fachtagung.html>

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.»