

**PL-Tagung HPC2**

**WAH**

**6. Januar 2021, online**

- Organisation HPC2
  - Ablauf besprechen
  - alle Aufgaben und Fragen der PL klären
  - Besuchstage der Mentorin festgesetzt
- Aufträge im HPC2

Im Anschluss:

Klären von individuellen Fragen

Sämtliche Formulare können vom nextra der PHSG herunter geladen werden!

[nextra.phsg.ch](https://nextra.phsg.ch)

STUDIUM SEKUNDARSTUFE I /  
BERUFSPRAKTISCHE STUDIEN / PRAKTIKA /  
HPC2

Benutzername: [plphsg@phsg.ch](mailto:plphsg@phsg.ch)  
Passwort: Rakzak:246

## Halbtagespraktikum C-Fächer HPC2 2021

Das HPC2 2021 findet von Februar bis Mai 2021 statt.  
Es wird im 6. Semester absolviert und dient der erweiterten unterrichtspraktischen Ausbildung in den Fächern:

Bewegung und Sport BSP  
Bildnerisches Gestalten BG  
Musik MU  
Technisches Gestalten TCG (Wk)  
Textiles Gestalten TXG (Ha)  
Wirtschaft, Arbeit, Haushalt WAH (Hw)

Das Praktikum findet in Form von Praxishalbtagen statt.  
Studierende phil II: Donnerstagvormittag  
Studierende phil I: Donnerstagnachmittag

### Halbtagespraktikum C-Fächer HPC2 2021

In den nachfolgenden Registern finden Sie alle weiteren Informationen zum Praktikum HPC2 für den Studienjahrgang 2018-23.

Studieninformation vom 30.11.2020 [PDF](#)  
Studieninformation vom 30.11.2020 [vertont MP4](#)  
PL-Tagung vom 06.01.2021 [PDF](#)  
Vorbereitungsmentorat vom 25.01.2021

#### Vorlagen

[Auftragserteilung](#)  
[Einsatzplan](#)

#### Vorschau

Praktikumsleiter-Tagung HPC2 2021:  
Mittwochnachmittag, 6. Januar 2021

- › Informationen
- › Aufträge
- › Planung
- › Portfolio
- › Beurteilung

**Bitte die neuen offiziellen Formulare benutzen!**

# Einteilung

HPC2 2018 Donnerstagnachmittag 15-20 phil I definitiv

Phil. I

6.12.2017

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP Studierende	2 C-Fächer	Bem Woko	Mentor
Nef-Hess Monika 071 333 46 16 - 079 254 99 54 monika.nef@gmx.net monika.nef@kst.ch	Kanti Trogen/Sek I Kantonsschulstrasse 20-29 9043 Trogen 071 343 61 11	Hw	Köpfler Naoko	naoko.koepfli@student.phsg.ch	MoNa 8-21	Bamert Ursi
			Gautschi Laura	laura.gautschi@student.phsg.ch	MoNa 8-21	Bamert Ursi
Portmann Gabriela 071 422 26 92 - 079 541 39 29 gabriela.herzog@gmx.ch	Schulzentrum Bruggfeld Rofenstrasse 20 9220 Bischofszell 071 420 05 50	Hw	Probst Julia	julia.probst@student.phsg.ch	DiVo 8-21	Deussen Meyer Helga
			Räbsamen Jana	jana.raebsamen@student.phsg.ch	DiVo 8-21	Deussen Meyer Helga
Saborowski Ingrid - 079 742 22 59 ingrid.saborowski@schulegossa u.ch	OZ Buechenwald Seminarstrasse 5 9200 Gossau	Mu	Martinelli Stefanie	stefanie.martinelli@student.phsg.ch	DiVo 8-21	Lehner Martin
Schnoz Leo 076 509 96 53 - leo.schnoz@gmail.com	OZ Türggenau Rheinhofstrasse 1 9465 Salez 071 888 10 70	Mu	Haltinner Simona	simona.haltinner@student.phsg.ch	8-21	Lehner Martin
Steiger Regula 071 866 14 14 - 079 299 13 90 steiger.regula@bluewin.ch regula.steiger@stadt.sg.ch	OZ Schönau Zürcherstr. 204g 9000 St. Gallen 071 499 24 44	Hw	Amann Daniela	Ja daniela.amann@student.phsg.ch	8-12	Schefer Astrid
			Willi Nina	nina.willi@student.phsg.ch	13-21	Schefer Astrid



- **Provisorische Einteilung:** siehe Mail von Patrick Egger
  - Donnerstagnachmittag phil I
  - Donnerstagsvormittag phil II
  - Einteilung mit den Fachdozierenden korrigieren (Mail der Fachdozierende bis spätestens 16.00h an Egp)
- Unbedingt die **Wocheneinteilung** einhalten
- Mail an die Studierenden mit der **definitiven Einteilung** kommt spätestens morgen Donnerstag (mit Kopie an euch)!

- Studierende unterrichten 4 – 6 Unterrichtseinheiten (im Minimum 8 Lektionen) pro gewähltes C-Fach
- Pro gewähltes C-Fach mindestens eine Unterrichtsreihe durchführen
- **Summative Beurteilung** planen, durchführen und reflektieren (mit Hilfe PL)

# Durchführung HPC2 Aufträge

- Grobkonzept
- Nach Möglichkeit eigene Menüplanung mit dem Thema vernetzen.

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



# Voraussetzungen Nahrungszubereitung

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

## Erst im 6. Semester

- Ernährungsbildung



# Voraussetzungen Fachdidaktik WAH

- Planung von kompetenzorientiertem WAH-Unterricht
- Vernetzung von Theorie und Praxis
- Lektionsanfang und Lektionsschluss
- **Methodenvielfalt bei Rezeptbesprechungen**
- Demonstrationen
- Arbeit mit Bildweisern und Videos
- Formative und summative Lernkontrollen im praktischen Unterricht
- Lehrmittel: Tiptopf, Alltagsstark, (WAHandeln, Das WAH-Buch)

# Hospitation der Mentorin

- Terminvorschlag für Praktikumsbesuche
- Lieber nicht bei Probekochen
- Unterrichtszeiten angeben
- Hinweise zum Ort der Schulküche

Wir essen nicht mit



# Aktuelles 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-Häneckel, 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

# Aktuelles Grobkonzept

**Grobkonzept (Beispiel)** **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

<b>Kompetenzbereiche:</b>	<b>WAH 3 : Konsum gestalten</b> <b>WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b>
<b>Kompetenz WAH 3.2:</b>	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
<b>Kompetenz WAH 4.4:</b>	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten
<b>Kompetenzstufe 3.2a:</b>	- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz) - können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten
<b>Kompetenzstufe 4.3b</b>	<b>WAH 3.2a :</b> Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung <b>WAH 4.4b :</b> Kochen nach Rezepten
<b>Inhalte:</b>	4 x 4 Lektionen
<b>Umfang:</b>	Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen
<b>Voraussetzungen:</b>	Beurteilung des Einkaufs / Formative Selbst- und Fremdbeurteilung
<b>Kompetenznachweise:</b>	

<b>Lernziele / did.-methodische Hinweise</b>	<b>Kochvorgänge / Menü / Aufgaben / Medien / Material</b>	<b>Bemerkungen</b>
<p><b>1. Lektion (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-Befrieffen zuordnen</p> <p><b>LZ2:</b> können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehrerin 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: Labels und Entsorgungsstellen</p>	<p><b>Kochvorgänge :</b> Dämpfen rep, Hefeteig neu</p> <p><b>Menü:</b> Gemüse- oder Linsencurry 200 / 261 Naan - Fladenbrot R Kopfsalat</p> <p><b>RPt</b> 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><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>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><b>Arbeitsverteilung</b></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: Anna Muster (1)  
Felix Test (2)

Datum Auftragserteilung: 11.01.21

Reihe	Datum Auftrag	Datum Lektionen	Zeit Klasse	Lehrplanbezug: Fachbereich / Kompetenzbereich / Kompetenzen / Handlungsaspekte / Kompetenz	Inhaltsbezug / Präzisierungen	Besondere Hinweise / Bezüge zur Klasse / Lehrmittel
1	11.1.21	25.02.21 04.03.21 11.03.21 18.03.21	10.15 – 13.20  2 r b	<b>WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b>  <b>WAH.4.2.</b> Die Schülerinnen und Schüler können	<b>Esskulturelle Aspekte</b> - Familiäre Essgewohnheiten - Peers - Kulturelles in Bezug auf Nahrung	<b>Zusammensetzung:</b> 8 Knaben 4 Mädchen  Beamer und Visualizer vorhanden

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

PH<sup>SG</sup>

2	11.1.21	29.04.21 06.05.21 13.05.21 20.05.21	10.15 – 13.20  2 r b	<b>WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b>  <b>WAH.4.2.</b> Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten. <b>WAH.4.2.c:</b> können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren (z.B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken).	<b>Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl</b> - täglicher Flüssigkeitsbedarf - zuckerhaltige Getränke - Zucker im Alltag  <b>Kochvorgänge, -teige:</b> - Drinks, Smoothis und Lassies - Suppen aus aller Welt - Angerührter Teig: Omelettenteig	<b>Zusammensetzung:</b> 8 Knaben 4 Mädchen  Beamer und Visualizer vorhanden  Es gibt keinen separaten WAH-Raum  Die bereits gekochten Menüs können dem Plan entnommen werden. Ein besonderes Augenmerk ist auf die Vernetzung der Menüs und der Theorie zu legen.
---	---------	--	-------------------------------	--	---	--

# Aktuelles Beurteilungsformular

Beurteilung der Gesamtleistung

HP1  P1  P3

HPC1 im Fach:

phil I  phil II  Sek  Real

Jahr:

HP2  P2

HPC2 im Fach: **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt**

Student/in:

Praktikumsleitung:

Mentor/in:

**Prädikat Praktikumsleitung**  bestanden  nicht bestanden

**Prädikat Mentoratsperson**  bestanden  nicht bestanden

Praktikumsleitung:

Student/Studentin: Eingesehen

Mentoratsperson:

Datum:

Datum:

Datum:

Unterschrift: .....

Unterschrift: .....

Unterschrift: .....

	1	2	3	4	Bemerkungen
<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"/>

# Bemerkungen zur Beurteilung

- Unterrichtliche Kompetenzen über das ganze Praktikum beurteilen
- Referenzrahmen: ausgebildete Lehrperson
- Es müssen nur beobachtete Kompetenzen beurteilt werden
- Beurteilung bleibt auch mit dem diesem Formular subjektiv
- Wann ist ein Praktikum 'nicht bestanden'?  
Wenn personale Kompetenzen bei 1 oder 2, dann sicher 'nicht bestanden'.

# Leistungsbeurteilung HPC2



- **Gesamtbeurteilung HPC2** durch PL und Mentor/Mentorin  
 bestanden                       nicht bestanden
- Bei **Tendenz Richtung** 'nicht bestanden' bitte möglichst früh mit Mentor/Mentorin Kontakt aufnehmen!
- Bei 'nicht bestanden' **schriftliche Begründung** an Mentor/Mentorin!
- Konsequenz für Studierende: **Repetition von HPC1 und HPC2**
- Bitte bis spätestens **Freitag 4. Juni 2021** alle Originale mit Unterschriften an **Mentoratsperson** senden

PHSG  
z. Hd. Mentorin/Mentor  
Seminarstr. 7  
9200 Gossau

## Ziele der Erkundung (neben persönlichen Zielsetzungen!)

- Organisation und Verlauf eines HPC2 vor Ort erkunden
- Auftragserteilung, Planung, Durchführung und Auswertung von Unterrichtsreihen kennen lernen
- Grobkonzept der Unterrichtsreihen gemäss Checkliste beurteilen
- Lektionspräparation anhand von Fachbeispiel begutachten
- eine Unterrichtseinheit und ein Auswertungsgespräch hospitieren und allfällige Fragen und Unklarheiten notieren
- Erfahrungen der Praktikumsleitung und evtl. der Studierenden erfragen

Danke

