

PL-Tagung HPC1 2022

WAH

An orange circle graphic is positioned at the bottom center of the slide, partially overlapping the white background and the grey patterned area. It contains the text "17. August 2022" in white.

17. August
2022

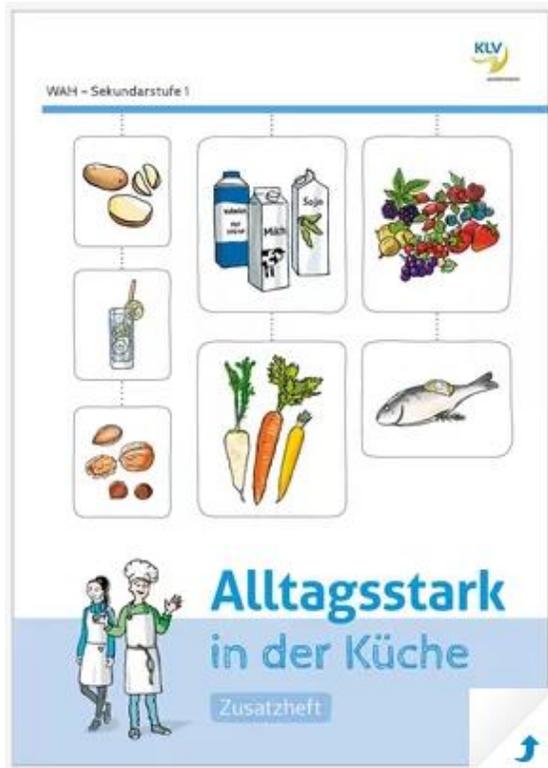
- Austausch 'Whats on' in WAH
- Beispiele aus 'Alltagsstark in der Küche' und 'WAH-Buch'
- 'Neues' Beispiel für HPC1-Auftrag
- Pause
- Organisatorisches zum HPC1
- Individuelle Fragen zum HPC1

Austausch 'Whats on' in WAH

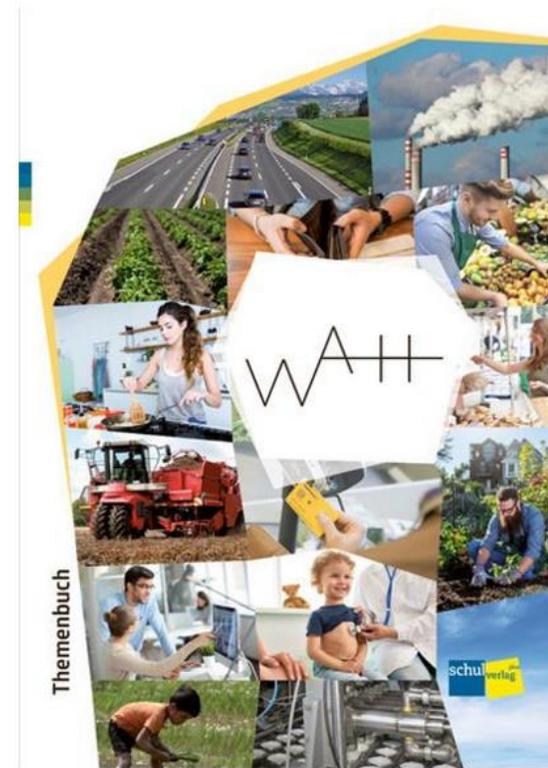


Beispiele aus 'Alltagsstark in der Küche' und 'WAH-Buch'

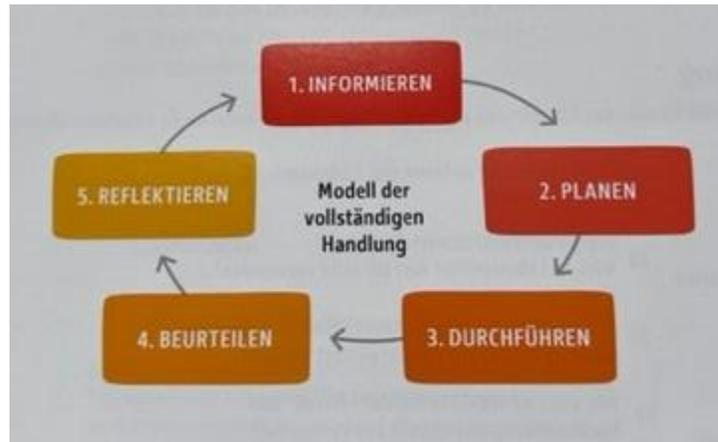
Beispiel Karotte



Beispiel Gemüse verarbeiten und zubereiten



Alltagsstark



WAH Buch



Alltagsstark

5 Zubereitungsverfahren:

- Rohkost
- Dämpfen
- Sieden
- Braten
- Backen/Braten im Ofen

4 Teigarten:

- Gerührter Teig
- Angerührter Teig
- Geriebener Teig
- Hefeteig

WAH Buch

Verarbeitung – Zubereitung

- Getreide
- Gemüse
- Fleisch

Alltagsstark in der Küche

Mein Arbeitsjournal

Datum _____

Mein MEP
Lebensmittel:
- Eier
- Essig
- Weisweinessig
- Rapso
- Senf
- Mayonnaise
- Salatkräuter
- Kopfsalat
- Cherrytomaten
- Gurke
- Schmirich
Arbeitsgeräte:
- Pfanne
- Schwissel
- Esslöffel
- Teelöffel
- Schwingbesen
- Salatschleuder
- Schneidbrett
- Küchenmesser
- Kompostbecken

Rezept-Lupe
Schwierige Wörter:
sämig
Zubereitung:
Sieden, Rohkost
Stoßperle:
Ei kann innen zu flüssig sein, wenn die Kochzeit zu kurz ist

Das mache ich heute
Sommersalat mit gekochtem Ei
Das ist wichtig:
Salatsauce mit Schwingbesen rühren, damit sich Öl und Essig besser binden

Zeitplan

Arbeitsschritt	11:00-11:10	11:10-11:20	11:20-11:30	11:30-11:40	11:40-11:50	11:50-12:00
MEP						
Eier kochen						
Salatsauce zubereiten						
Salat rüsten & Gemüse schneiden						
Tisch decken & Salat anrichten						

Anrichten & Essen

Das ist mir gelungen
Meine Zeitplanung
weil ich die Zeiten einhalten konnte und sogar noch Zeit hatte, zuzuschauen und aufzukäse.

Das kann ich verbessern
Salatblätter in kleinere Stücke zupfen.
weil sie zu gross zum Essen waren.

Das merke ich mir
Salat erst kurz vor dem Essen mit der Sauce mischen, damit dieser nicht schlaff wird.

So bewerte ich ...
 mein Gericht.
 meine Arbeitsplatzabstimmung.
 meine Vorbereitung.
 mein Anek.
★★★★☆

So bewerte ich ...
 meinen Einsatz.
 meine Konzentration.
 mein Arbeitstempo.
 meine Zusammenarbeit.
★★★★☆

So bewertet ... Amélie
★★★★☆

mein Gericht: _____

Notizen
Die Kochzeit der Eier beginnt erst, wenn das Wasser siedet. Eier werden ohne Deckel gekocht.

Karotte

Wurzelgemüse

Global
Die Karotte wird auf der ganzen Welt angebaut. Die größten Anbauländer sind:
» China mit 17,90 Mio. t
» Niederlande mit 2,19 Mio. t
» USA mit 1,50 Mio. t

Gesundheitsfakten
Die Karotte enthält eine hohe Menge an Beta-carotin. Der Körper wandelt dieses in Vitamin A um, das wichtig für die Augen ist. Dass Karotten die Sehkraft stärken, stimmt nur bedingt, denn der Körper kann nur so viel Beta-carotin aufnehmen, wie er braucht.

Alltagsarbeiten
Eine Karotte ist frisch, wenn sie eine einheitliche Farbe hat und sich nicht biegen lässt. Schrägellige Karotten können trotzdem verwendet werden.

Gewusst wie
Karotten können roh, gedämpft, gebacken oder im Kuchen verarbeitet konsumiert werden.

Lecker-Schmecker
» Karottensalat
» Karottensuppe
» Gemüsedip
» gedämpfte Karotten
» Ofengemüse
» Gemüse-Chips
» Coleslaw-Salat
» Gemüsepfuffer
» Aargauer Rüblikuchen
» Ostermuffins

Nachhaltigkeit
Krumme Karotte
Viele geerntete Karotten finden den Weg in den Supermarkt nicht, da sie den Kriterien in Form und Größe nicht entsprechen, obwohl sie genauso gut schmecken. Es gibt Labels, wie beispielsweise Unique, unter denen Gemüse mit natürlichen Formen angeboten werden.

Good to know
» Riebel ist das beliebteste Gemüse der Schweiz. An zweiter Stelle steht die Tomate und an dritter die Peperoni.

To do
1. Was sind die beliebtesten Gemüse in deiner Klasse? Mache eine Umfrage.
2. Warum werden oft nur perfekt aussehende Gemüse und Früchte verkauft? Würdest du auch die weniger schönen kaufen? Hast du dies schon einmal gemacht? Begründe deine Haltung.
3. Kennst du weitere Wurzelgemüse? Was sind Gemeinsamkeiten?

- Lernjournal
- Beispiel Karotte

Verarbeitung von Nahrungsmitteln



© 2019 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 89347 Das WAH-Buch, filRouge
 Bilder: Adobe Stock - siro46, Racle Fotodesign, kucherav

Verarbeitung und Zubereitung von Karotten



© 2019 Schulverlag plus AG | Bestandteil von Artikel 89347 Das WAH-Buch, filRouge
 Bild: Adobe Stock - Gresei



Alltagsstark WAH Buch

PA: Entdeckungsreise

Plenum: Austausch

Pause



PH ^{SG}

'Neues' Beispiel für HPC1-Auftrag: Student:in 1

Auftragsbeispiel für Lehrübungen im HPC (Volksschullehrplan SG)

Fach: WAH

Praktikumsleitung: Anna Klug
Auftragserteilung: 16.08.22

Studentin/Student:

Felix Fröhlich (1)
Lea Müller (2)

Datum

Reihe	<u>Datum</u> <u>Auftrag</u>	Datum Lektionen	Zeit Klasse	Lehrplanbezug: Fachbereich / Kompetenzbereich / Handlungsaspekte / Kompetenz	Inhaltsbezug / Präzisierungen	Besondere Hinweise / Bezüge zur Klasse / Lehrmittel
1	16.08.22	15.09.22 20.09.22 27.09.22 25.10.22	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>Hygiene bei der Zubereitung</p> <p>Evtl. Fettwahl (Salatsauce, Backen und Braten mit Sauce)</p> <p>Salat im Fokus (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)</p> <p>Kochvorgänge, -teige: - bisherige Kochvorgänge repetieren - 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 WAH-Raum</p> <p>Die bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegten Menüplan entnommen werden.</p>

'Neues' Beispiel für HPC1-Auftrag: Student:in 2

2	16.08.22	08.11.22	10.15 –	*WAH 3: Konsum gestalten	Nahrungsgerechte Zubereitung Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost > Gesundheitliche Aspekte	Zusammensetzung: 8 Knaben 4 Mädchen
		15.11.22	13.20	*WAH 3.2: Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.	Karotte im Fokus (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)	<u>Beamer</u> und Visualizer vorhanden
		22.11.22			Food Waste	
		29.11.22	2 r b	*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 *WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln *WAH.4.4. Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten. *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	Kochvorgänge, -teige: - Dämpfen - Gerührter Teig Formative Beurteilung: - <u>Food Waste</u>	Es gibt keinen separaten HW-Raum Die bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegten Menüplan entnommen werden.

*Es findet ein erster Kompetenzaufbau im Hinblick auf die Kompetenzerreichung statt. Die einzelnen Kompetenzstufen werden erst zu einem späteren Zeitpunkt erreicht.

Quelle: Brändle, L., Bürgi, S., Eggmann, M., Härrig, D., Kozakiewicz, N., Zähner, O. (2021) *Alltagsstark in der Küche*. Westermann Verlag.

Austausch Aufträge

Aufträge der Kollegin sichten und Rückmeldung geben, was ihr von den Studierenden hier erwarten würdet.

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

Einteilung und Organisation

Stimmen die Angaben?

- Adressen, Telefon, ...
- Ev. 3er-Gruppen für Hospitation und Medienfile bilden
- Andere Tage als DiNa und MiMo

Baumgartner Carmen - 078 743 41 23 cbaumgartner@bluewin.ch carmen.baumgartner@thurzelg.ch	OZ Thurzelg Chäsiwis 9245 Oberbüren 071 955 00 90	WAH	Ja	Gächter Joël	joel.gaechter@student.phsg.ch	DiVo	37-45	Barmert Ursi

Waldburger Sonja - sonja.waldburger@hispeed.ch sonja.waldburger@omr.ch	OMR Kirchplatz Karl-Völker-Strasse 7 9435 Heerbrugg	WAH	Ja	Spirig Rebecca	Ja	rebecca.spirig@student.phsg.ch	DiVo;Ho36	37-45	Schütz Lenggenhager
				Fricker Ursina	Ja	ursina.fricker@student.phsg.ch	DiVo;Ho36	46-51	Schütz Lenggenhager



Stärke

Aufmerksamkeit

Gutmütigkeit

Bärenkräfte im Herbst 2022!

