

# HPC2 Tagung WAH

## Agenda

- Neuerungen in der Ausbildung und im Team
- Lehrmittel
- Organisation HPC2
  - Ablauf
  - Aufgaben und Fragen klären
  - Besuchstage der Mentorin festlegen
  - Aufträge im HPC2

### **Pause**

- Einblick in das Lernarrangement ‚Heute für Morgen Handeln‘ im RDZ durch Sandra Buchmann

Im Anschluss:

- Klären von individuellen Fragen

# Neuerungen in der Ausbildung und im Team

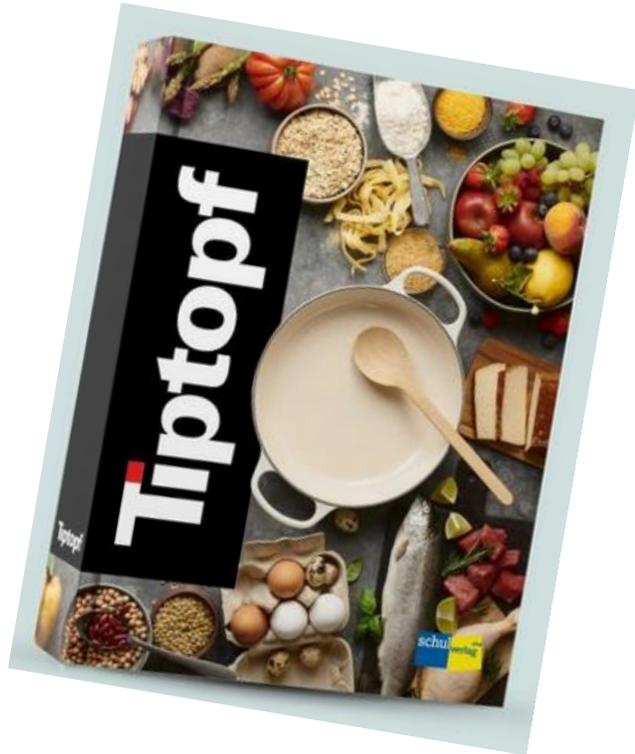


Innovations

# Lehrmittel und Unterrichtsmaterial I

<https://www.schulverlag.ch/de/produkte/tiptopf/>

<https://www.schulverlag.ch/de/produkte/tiptopf/events>



# Lehrmittel und Unterrichtsmaterial | |

<https://www.hep-verlag.ch/aha-1>

<https://www.hep-verlag.ch/aha-zusatzmaterial>



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

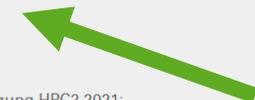
### Halbtagespraktikum C-Fächer HPC2 2021

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!**

# Kontrolle und Spezialfälle

Haltiner Ursula - 079 588 18 32 ursula.haltiner@sekromanshorn.ch	Sekundarschule Romanshorn Gottfried-Keller-Str. 23 8590 Romanshorn WAH 071 466 30 27	WAH	Rama Erinda	erinda.rama@student.phsg.ch	Ho6	8-13	Samert Ursi	
			Näf Mélodie	Ja	melodie.naef@student.phsg.ch	Ho6	14-21	Samert Ursi
Buonanno-Aujla Loredana 079 815 52 63 - loredana.buonanno@hotmail.com loredana.buonanno@ssgarbon.ch	SZ Reben 4 Rebenstr. 4 9320 Arbon	WAH	Höft Lara	lara.hoeft@student.phsg.ch	MiVo	8-21		
			Weber Sina	Ja	sina.weber@student.phsg.ch	MiVo;2.Teil	8-21	

# Rahmenbedingungen

## Auftrag

- Studierende unterrichten im Regelfall 4 Unterrichtseinheiten
- Pro gewähltes C-Fach mindestens eine Unterrichtsreihe durchführen
- **Summative Beurteilung** planen, durchführen und reflektieren (mit Hilfe PL)

## 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.

<https://nextra.phsg.ch/group/phsg/praktika-master-sek-i>

# Durchführung HPC2

## Aufträge

*Vom Ende her denken.  
Vom Thema zum Menü!*

- Grobkonzept
- Nach Möglichkeit das Thema mit eigener Menüplanung vernetzen.

# 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

Mentorinnen essen nicht mit



# Pause bis 15.45

## Einblick RDZ

- Sandra Buchmann



### Heute für morgen handeln ab März 2023

Die «Familie Lebeschlau» zieht derzeit von Wattwil nach Gossau um. Das tolle Lernarrangement zum Thema Nachhaltigkeit wird aktuell vom Team um Sandra Buchmann aktualisiert und überarbeitet, wobei eng mit studentischen Mitarbeitenden zusammengearbeitet wird – sowohl in der Entwicklung neuer als auch in der Überarbeitung bestehender Inhalte und Stationen.

- Eröffnungsveranstaltung am 8. März 2023, 17.00 bis 18.30 Uhr**
- Einführungskurs für Lehrpersonen am 8. März 2023, 16.00 bis 17.00 Uhr
  - Klassenbesuche ab März 2023
- > Mehr erfahren

# DANKE!

- Individuelle Fragen und Anliegen

# 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-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

# Aktuelles 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

## 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.
---	---------	--	-------------------------------	--	---	--

# Gesamtbeurteilung

<b>Prädikat</b>	<input type="checkbox"/> bestanden	<input type="checkbox"/> nicht bestanden
<b>Praktikumsleitung</b>		

**Praktikumsleitung:**

Datum:

Unterschrift: .....

**Student/Studentin: Eingesehen**

Datum:

Unterschrift:.....



# 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: .....

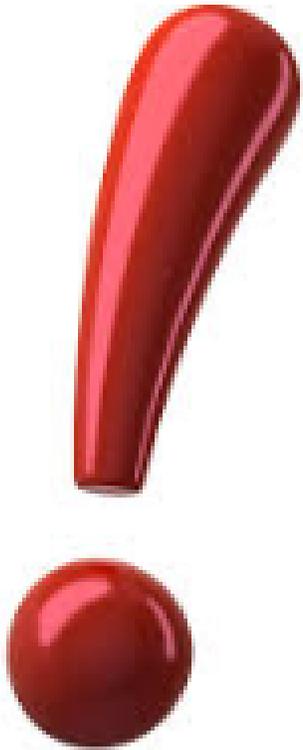
Unterschrift: .....

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	
<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	
<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	
<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	
<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	
<b>Planungskompetenz</b>	<input type="checkbox"/> plant unzureichend	<input type="checkbox"/> plant genügend	<input type="checkbox"/> plant gut	<input type="checkbox"/> plant umfassend	
<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	
<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	
<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	
<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="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	

# 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'.



- **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 2023** alle Originale mit Unterschriften an **Mentoratsperson** senden

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