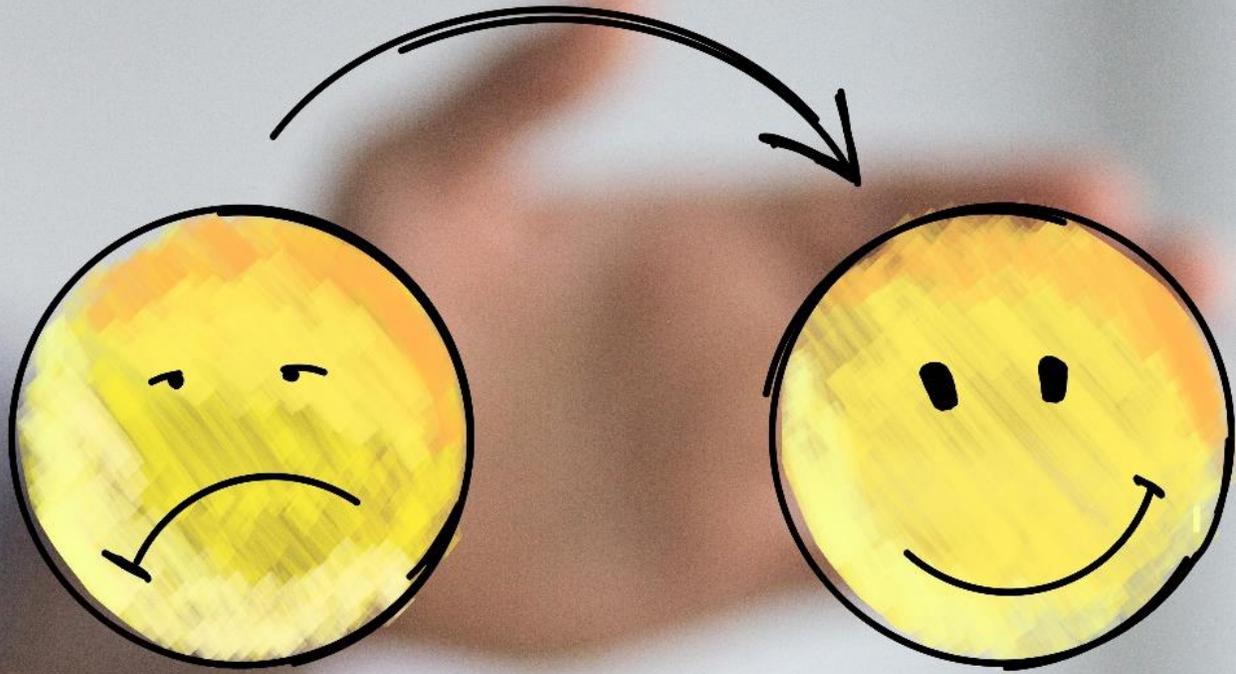


A photograph of a woman with dark hair tied back, looking intently at a refrigerated display case in a grocery store. The case is filled with various bottles and containers, likely beverages. The background is blurred, showing other store shelves and lights. A large green semi-circle is overlaid on the bottom left of the image, containing the event title and date.

# WAH HPC1-Tagung

16. August 2023

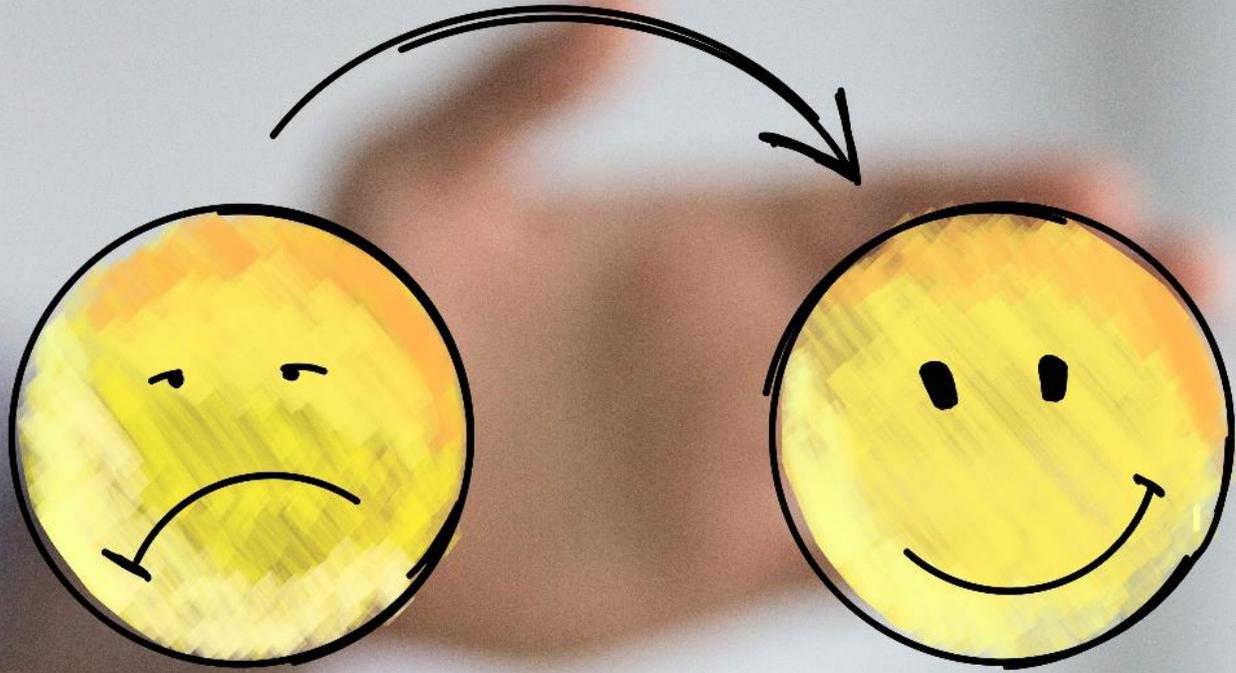
## Einstieg – Erfahrungen HPC



- Welches ist eine meiner besten Erinnerungen im Zusammenhang mit den HPCs?
- Welche ist (m)eine schlimm(st)e Erinnerung?



## Einstieg – Erfahrungen HPC



- Welches ist eine meiner besten Erinnerungen im Zusammenhang mit den HPCs?
- Welche ist (m)eine schlimm(st)e Erinnerung?



**Bevor es los geht: Danke, dass ihr hier seid!**

# Bevor es los geht: Danke, dass

- Mentoratsteam WAH im HPC1
- Allgemeines zum HPC1
- Beispiel für HPC1-Auftrag
- Der neue Tiptopf und der filRouge > Organisatorisches zum HPC1
- Beispiele von Studierenden
- Individuelle Fragen zum HPC1



**Pause:  
15.15 Uhr**

# Das Mentoratsteam WAH



**Prof. Claudia Schütz Lenggenhager**  
Studienbereichsleiterin Gestalten, Musik,  
Bewegung, Sport (GMBS)  
Dozentin WAH  
Fachleiterin/Mentoratsleiterin WAH  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)



**Sandrine Wild**  
Dozentin WAH  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
**Institut Fachdidaktik Sprachen**  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)

Welcome back



**Denise Härri**  
Lehrbeauftragte WAH  
[E-Mail senden](#)



**Prof. Ursi Bamert**  
Dozentin WAH  
Mentorin GMBS / BPS  
**Sekundarstufe I**  
Tel: +41 58 459 22 36  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)

# Das Mentoratsteam WAH



**Prof. Claudia Schütz Lenggenhager**  
Studienbereichsleiterin Gestalten, Musik,  
Bewegung, Sport (GMBS)  
Dozentin WAH  
Fachleiterin/Mentoratsleiterin WAH  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)



**Sandrine Wild**  
Dozentin WAH  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
**Institut Fachdidaktik Sprachen**  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)

**Welcome back**



**Denise Härri**  
Lehrbeauftragte WAH  
[E-Mail senden](#)



**Prof. Ursi Bamert**  
Dozentin WAH  
Mentorin GMBS / BPS  
**Sekundarstufe I**  
Tel: +41 58 459 22 36  
[E-Mail senden](#)  
[CV \(Download\)](#)



# Claudias Bildungssemester



PH 



# Claudias Bildungssemester



# Allgemeines zum HPC1

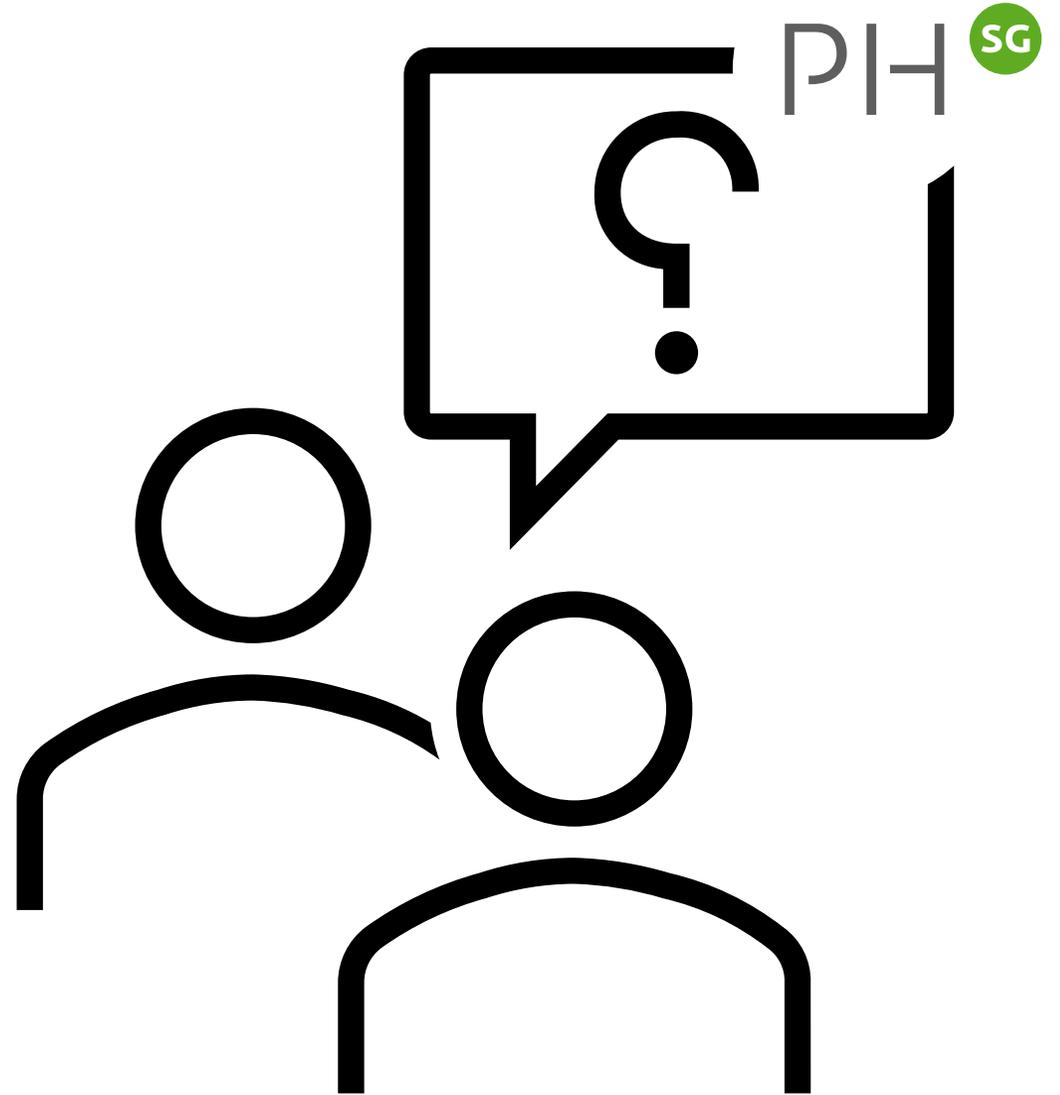
Wir spielen **Quizlet live**



# Allgemeines zum HPC1

Welche Fragen sollten jetzt gleich geklärt werden?

Details für  
"Neue" am  
Schluss



# Einteilung und Organisation

Versteht Ihr alle Angaben?

HPC1 2023 Dienstagnachmittag 21-26 phil II V5

Phil. II

9.8.

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP	Studierende	2 C-Fächer	Bem	Woko	Mentor	
Angst Werner - 076 468 50 64 werner.angst@schuleflawil.ch	OZ Flawil Landbergstr. 45 9230 Flawil 071 394 19 59	TcG	Ja	Lauchenauer Elia	Ja	elia.lauchenauer@student.phsg.ch	MoNa	37-45	Aepli Beat
Berlinger Nathalie 079 415 42 53 - nathalie.berlinger@aegelsee.ch	Sek Ägelsee Engstr. 94 9535 Wilen 071 925 43 57	WAH	Ja	Inderbitzin Tatjana	Ja	tatjana.inderbitzin@student.phsg.ch		37-45	Härrli Denise
Portmann Gabriela 071 422 26 92 - 079 541 39 29 gabriela.herzog@gmx.ch	Schulzentrum Bruggfeld Rofenstrasse 20 8589 Sitterdorf 071 420 05 50	WAH	Ja	Bolanos Rivadeneira Silvia		silvia.bolanosrivadeneira@student.phsg.ch	Ho36	37-45	Bamert Ursi
				Huber Yara	Ja	yara.huber@student.phsg.ch	Ho36	46-51	Bamert Ursi

# Einteilung und Organisation

HPC1 2023 Mittwochvormittag 21-26 phil I V4

Phil. I

11.7.

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP	Studierende	2 C-Fächer	Bem	Woko	Mentor
Giezendanner Susanne 079 460 49 03 - susannegiezendanner@hotmail.com susanne.giezendanner@schuleebnat-kappel.ch	OS Wier Hüslibergstrasse 2 9642 Ebnat-Kappel 071 993 11 63	WAH	Ja	Anandakumar Wishaal	wishaal.anandakumar@student.phsg.ch	FrVo	37-51	Bamert Ursi
			Ja	Wider Ives	ives.wider@student.phsg.ch	FrVo	37-51	Bamert Ursi

Niklaus Fabienne 079 281 33 36 - fabienne.niklaus@bluewin.ch fabienne.niklaus@schulegossau.ch	OZ Rosenau Friedbergstrasse 34a 9200 Gossau	WAH		Landauer David	Ja	david.landauer@student.phsg.ch	Ho38	46-51	Wild Sandrine

# '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:

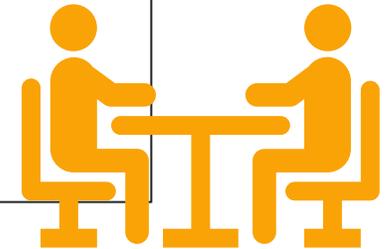
Felix Fröhlich (1)  
 Lea Müller (2)

Datum

Reihe	Datum Auftrag	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><b>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b></p> <p><b>*WAH.4.4.</b> Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p><b>*WAH.4.4.a:</b> 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><b>*WAH.4.4.b:</b> Die Schülerinnen und Schüler können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbstständig zubereiten.</p>	<p><b>Hygiene bei der Zubereitung</b></p> <p><b>Evtl. Fettwahl (Salatsauce, Backen und Braten mit Sauce)</b></p> <p><b>Salat im Fokus</b> (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)</p> <p><b>Kochvorgänge, -teige:</b> - bisherige Kochvorgänge repetieren - Hefeteig</p> <p><b>Formative Beurteilung:</b> - Begründung der Fettwahl</p>	<p><b>Zusammensetzung:</b></p> <p>8 Knaben 4 Mädchen</p> <p>Beamer 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 15.11.22 22.11.22 29.11.22	10.15 – 13.20 2 r b	<p><b>*WAH 3: Konsum gestalten</b></p> <p><b>*WAH 3.2:</b> Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.</p> <p><b>*WAH 3.2a:</b> 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><b>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b></p> <p><b>*WAH.4.4.</b> Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p><b>*WAH.4.4.c:</b> 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><b>Nahrungsgerechte Zubereitung</b> Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost &gt; Gesundheitliche Aspekte</p> <p><b>Karotte im Fokus</b> (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)</p> <p><b>Food Waste</b></p> <p><b>Kochvorgänge, -teige:</b> - Dämpfen - Gerührter Teig</p> <p><b>Formative Beurteilung:</b> - Food Waste</p>	<p><b>Zusammensetzung:</b></p> <p>8 Knaben 4 Mädchen</p> <p>Beamer 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>
---	----------	--	---------------------------	--	--	--

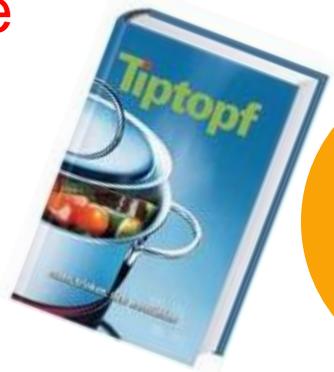


\*Es findet ein erster Kompetenzaufbau im Hinblick auf die Kompetenzerreichung statt. Die einzelnen Kompetenzstufen werden erst zu einem späteren Zeitpunkt erreicht.

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

## Arbeit mit dem neuen Tiptopf

- Die Studierenden *kennen* den neuen Tiptopf.
- Zu einem Rezept ohne Film haben sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung oder einen Film erstellt.
- Sie wissen, dass es einen **filRouge** geben wird.
- Sie haben seit Dienstag einen PH-Zugang zum **filRouge**



# Arbeit mit dem neuen Tiptopf -**filRouge**

## Startphase

Unterrichtsbausteine

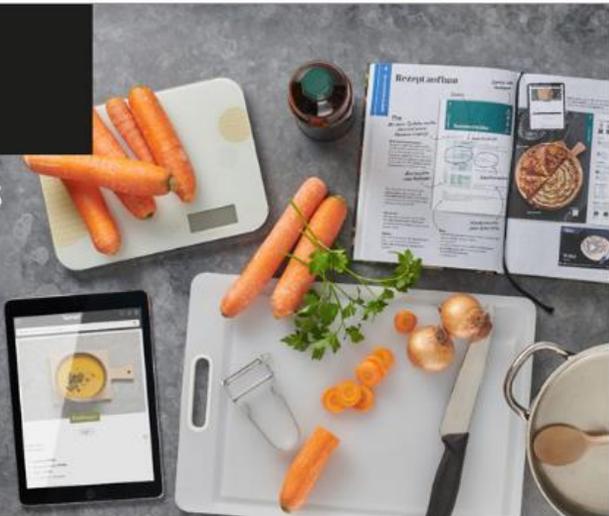
- Hygiene
- Arbeitsorganisation
- Arbeitstechniken
- Sensorik



## Basisphase

Lernarrangements

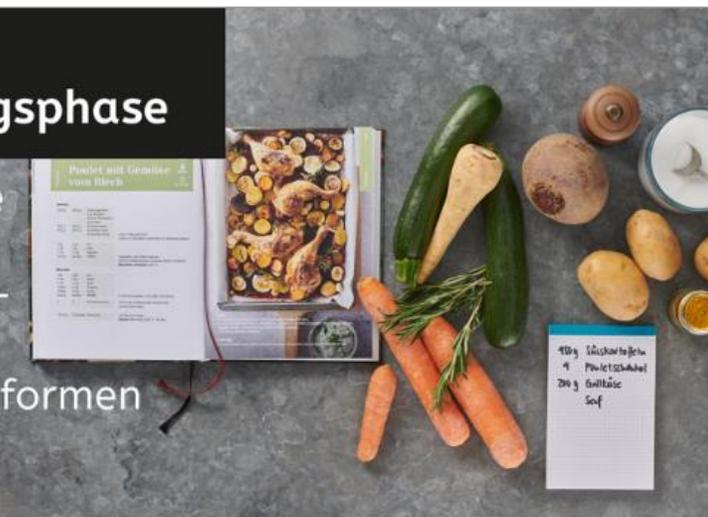
- Wähe
- Plätzli
- Teigwaren
- Saisongemüse
- Hülsenfrüchte



## Erweiterungsphase

Projektartige Vorhaben

- Mahlzeitenplanung
- Ernährungsformen



# Arbeit mit dem neuen Tiptopf -**filRouge**



# Arbeit mit dem neuen Tiptopf -**filRouge**

## Startphase

Unterrichtsbausteine

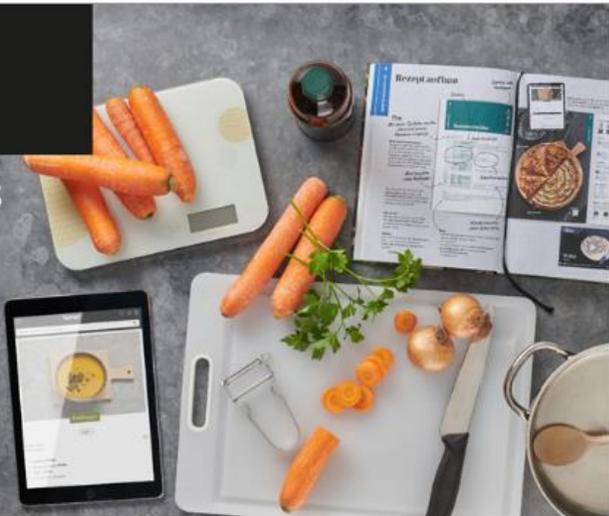
- Hygiene
- Arbeitsorganisation
- Arbeitstechniken
- Sensorik



## Basisphase

Lernarrangements

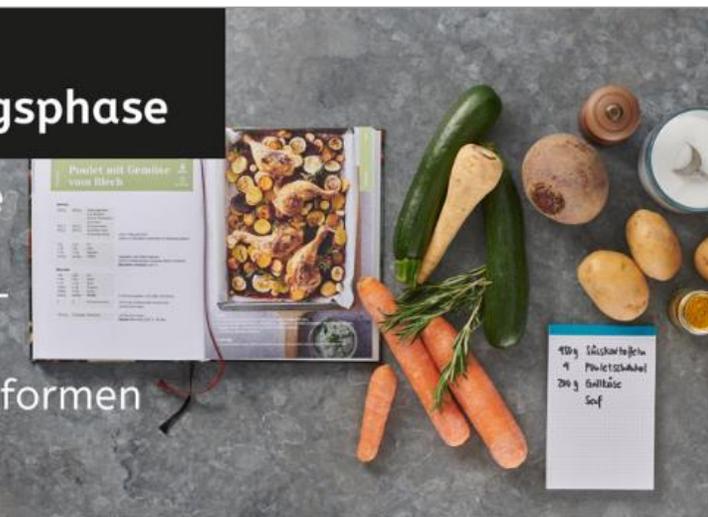
- Wähe
- Plätzli
- Teigwaren
- Saisongemüse
- Hülsenfrüchte



## Erweiterungsphase

Projektartige Vorhaben

- Mahlzeitenplanung
- Ernährungsformen



# Apropos neue Lehrmittel



[Kontakt](#) [Impressum](#) [AGB](#)

[Fächer](#) ▾ [Neuheiten](#) [Bestseller](#) [Schuljahr 23/24](#)



## WAH entdecken

### WAH entdecken

Artikel Nr.: 880

Entführen Sie Ihre Schülerinnen und Schüler in die Welt der Wirtschaft und Arbeit! Das Produkt «WAH entdecken» bietet Ihnen einen multimedialen und sorgfältig strukturierten Zugang zu den wirtschaftlichen Themen von WAH. Attraktiv illustrierte PowerPoint-Präsentationen führen – gespickt mit vielen Beispielen – in die Theorie der verschiedenen WAH-Themen ein, welche dann mit dem dazugehörigen Arbeitsblatt vertieft und angewendet werden kann. Erweitern lassen sich die Einheiten mit zahlreichen Zusatzmaterialien. Im Gegensatz zu anderen Lektionsreihen erwerben Sie hier die Materialien zum gesamten Lehrplan in einem Werk, anstelle von zwei einzelnen Produkten.

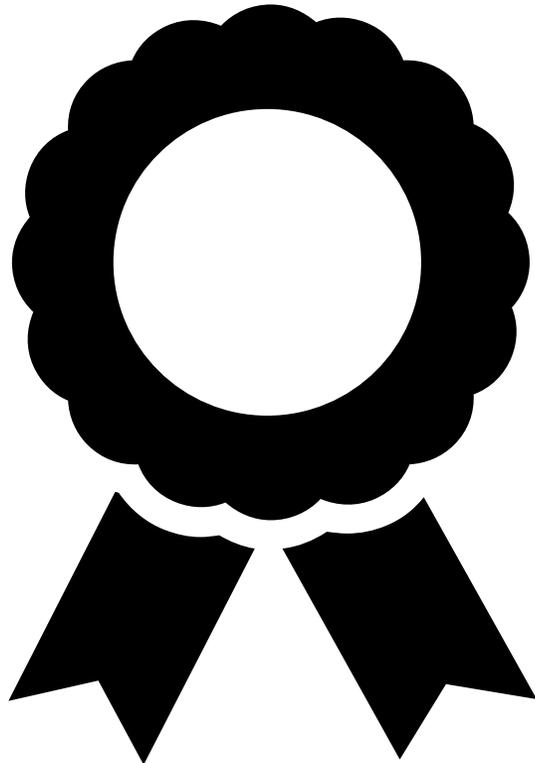
CHF 125.00 pro Lizenz

inkl. 7.7 % MwSt.

In den Warenkorb



# HPC1: Im Idealfall = **Geben und Nehmen**



Gute  
Beispiele von  
Studierenden



# Lektionseinstieg

# Fachdidaktik WAH

Ives Wider

23.05.2023



«Womit setzt sich der Film auseinander?»



# Partnerarbeit

## Besprecht zu zweit:

- Was gehört zu Foodwaste?
- Was gehört nicht zu Foodwaste?
- Wo entsteht Foodwaste?
- Wo habt ihr selbst schon Foodwaste produziert?

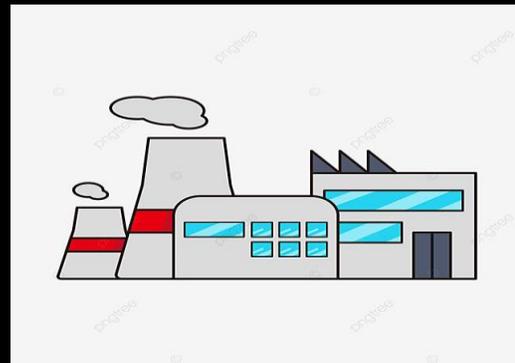
«In der Schweiz werden jedes Jahr 2'000'000  
Tonnen Lebensmittel entsorgt»

Schätzt, wo wie viele % und Tonnen entsorgt werden.



**18%**

**360'000 T**



**27%**

**540'000 T**



**10%**

**200'000 T**



**45%**

**900'000 T**

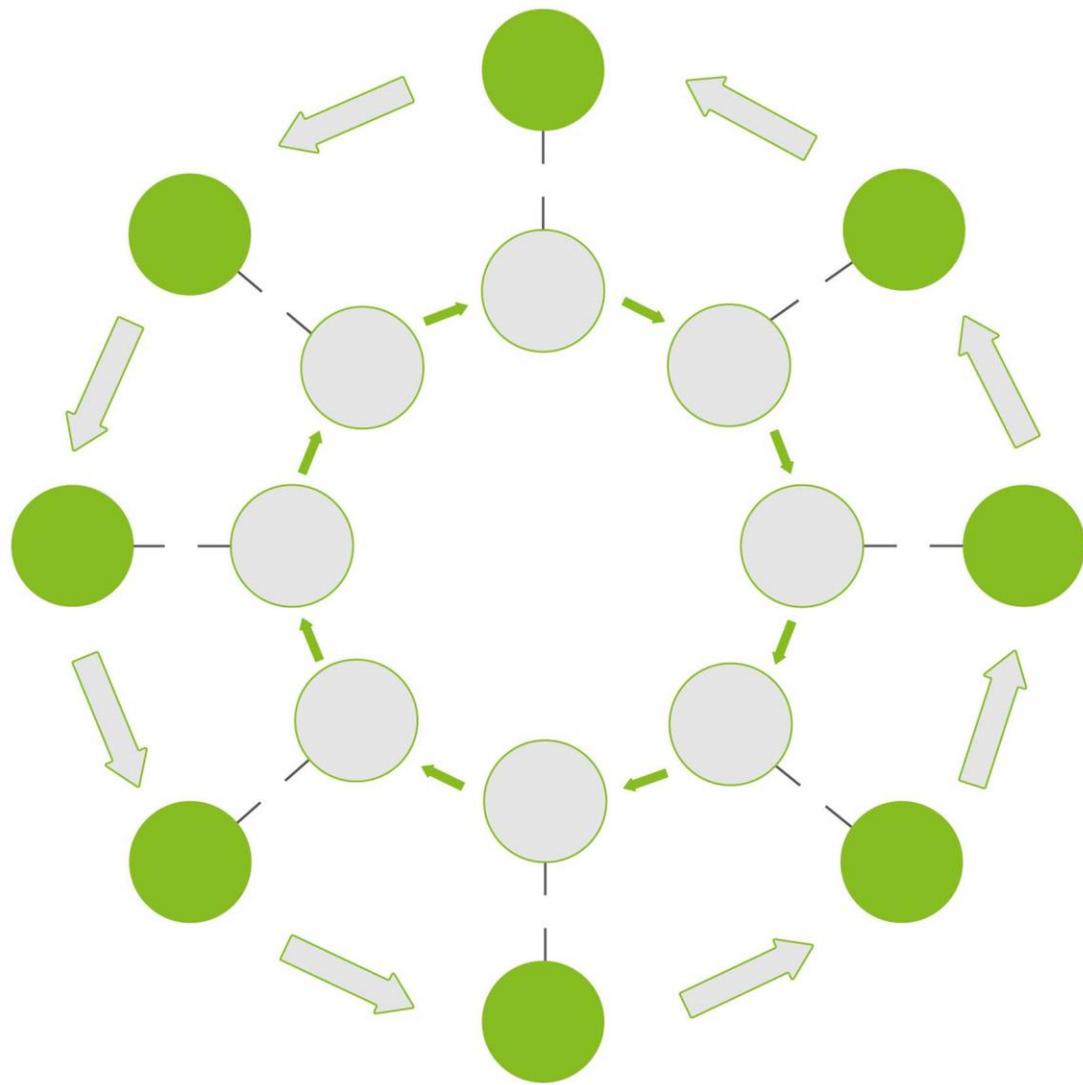
# Kompetenzbereich

- WAH 3 | Konsum gestalten

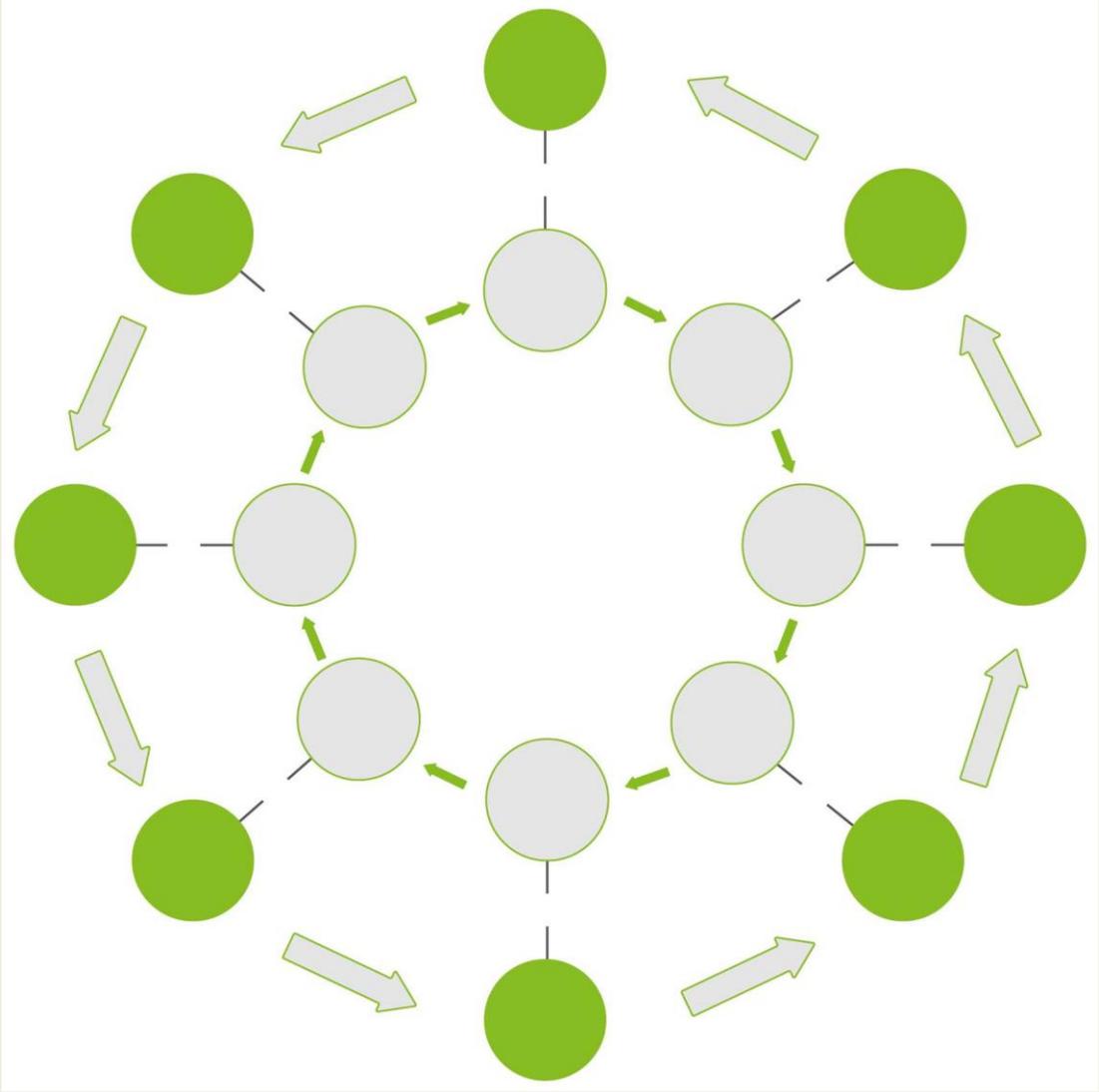


# EINFLÜSSE AUF UNSEREN KONSUM

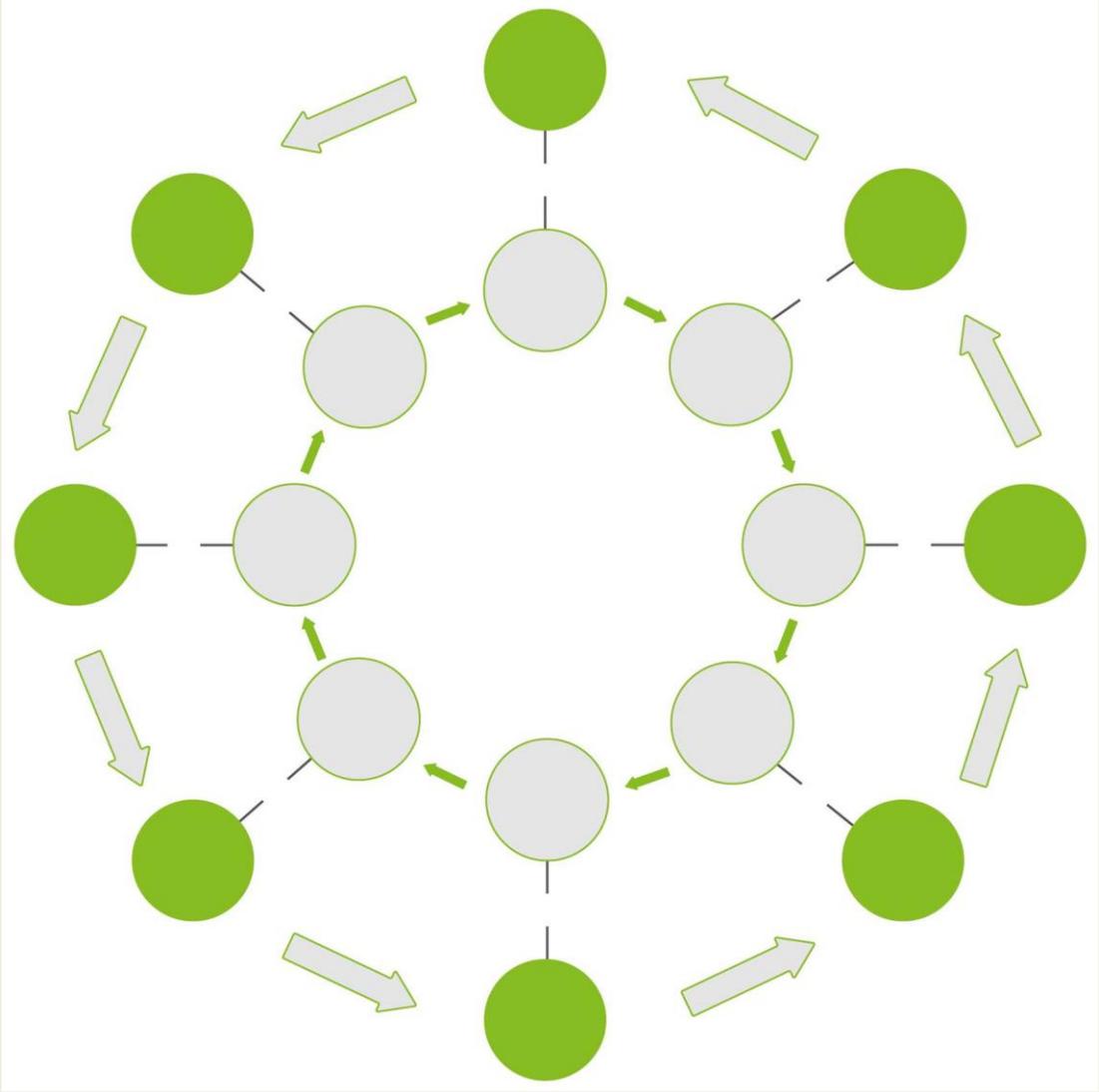
Einstieg: Juri Wagner



- **WO** und **WARUM** hast du deine Schuhe gekauft?



- Hat dir jemand diese Schuhe **empfohlen** und hattest du **Beratung** beim Kauf?



- **Warum** hast du diese Schuhe **heute** angezogen und würdest du sie **wieder kaufen**?

# LP 21

WAH.3

## Konsum gestalten

▶ Vorangehende Kompetenzen: [NMG.6.4](#) [NMG.6.5](#)



### 1 Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.

#### *Einflüsse auf Konsum*

WAH.3.1

#### Die Schülerinnen und Schüler ...

3

- a » können Lebensstile vergleichen und Gemeinsamkeiten und Unterschiede beschreiben (z.B. Eigentum, Gewohnheiten, Ressourcenverbrauch, Umgang mit Wahlfreiheit, Werthaltungen).  
≡ Wohlstand, Lebensstile, Lebensvorstellungen
- b » können unterschiedliche Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen und benennen, sowie deren Bedeutung für das eigene Konsumieren reflektieren (z.B. Marktangebot, finanzielle Ressourcen, Medien, soziales Umfeld).
- c » können bei Konsumgütern ausgewählte Marketingstrategien untersuchen und deren Einfluss auf Konsumententscheidungen diskutieren (z.B. Werbe- und Verkaufsstrategien, Marken).  
≡ Marketingstrategien

**FAKT  
ODER  
FAKE**

Einstieg: Aristeia Leibbrand

## FAKT ODER FAKE ?

Wenn ich den billigsten Kühlschrank kaufe,  
spare ich viel Geld.

	<b>Kühlschrank Kategorie A+</b>	<b>Kühlschrank Kategorie B</b>
Kaufpreis	830 Fr.	780 Fr.
Stromverbrauch	177 kWh pro Jahr	357 kWh pro Jahr
Stromkosten für 15 Jahre Lebensdauer (Strompreis: 20 Rp. pro kWh)	<b>531 Fr.</b>	<b>1071 Fr.</b>
<b>Total</b>	<b>1361 Fr.</b>	<b>1851 Fr.</b>

**FAKE**

## FAKT ODER FAKE ?

Recycling von Dosen und von Aluminiumverpackungen lohnt sich nicht. Die Mengen sind zu klein, der Transport und der Aufwand diese zu reinigen zu gross.



**FAKE**

**FAKE**

Recycling lohnt sich für die Umwelt: Rohstoffe bleiben erhalten und Schadstoffe werden vermieden.

## FAKT ODER FAKE ?

Eine Person, die allein im Auto zur Arbeit fährt, verursacht mehr Umweltbelastung als 6 Zugpendler:innen.

# Fakt

FAKT

Die Einzelperson im Auto verursacht fast gleich viel Umweltbelastung wie **sieben** Zufahrer:innen.

## FAKT ODER FAKE ?

Frisches Gemüse ist immer besser als konserviertes (tiefgekühlt oder in der Dose), da die Verarbeitung viel Energie braucht.



**FAKE**

**FAKE**

Frisches Gemüse benötigt auch Energie für Transport und Lagerung, während konserviertes Gemüse länger haltbar ist und dadurch Abfälle/Foodwaste reduziert werden können.

## FAKT ODER FAKE ?

Recyclingpapier braucht für die Herstellung mehr Energie als weisses, weil es zuerst gebleicht werden muss.

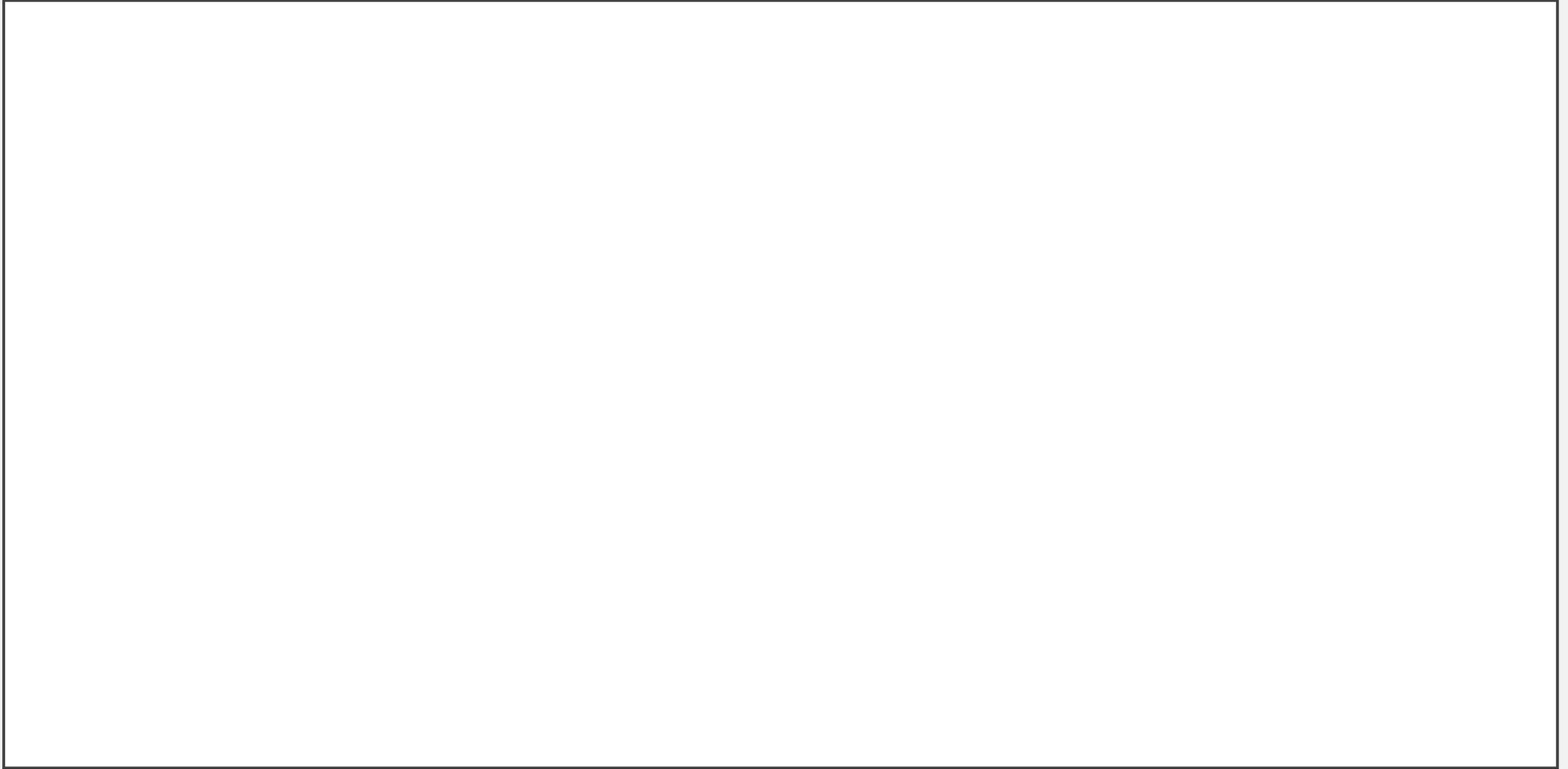


**FAKE**

**FAKE**

Recyclingpapier benötigt weniger Energie für die Herstellung als Papier aus Frischfasern, da die Rohstoffe bereits vorhanden sind.

Recyclingpapier muss gegebenenfalls gebleicht werden, aber es gibt mittlerweile auch umweltfreundliche Verfahren.



DATEN ZUR OBSTERNTE 2022

# Eine der besten Apfelernte der letzten 10 Jahre

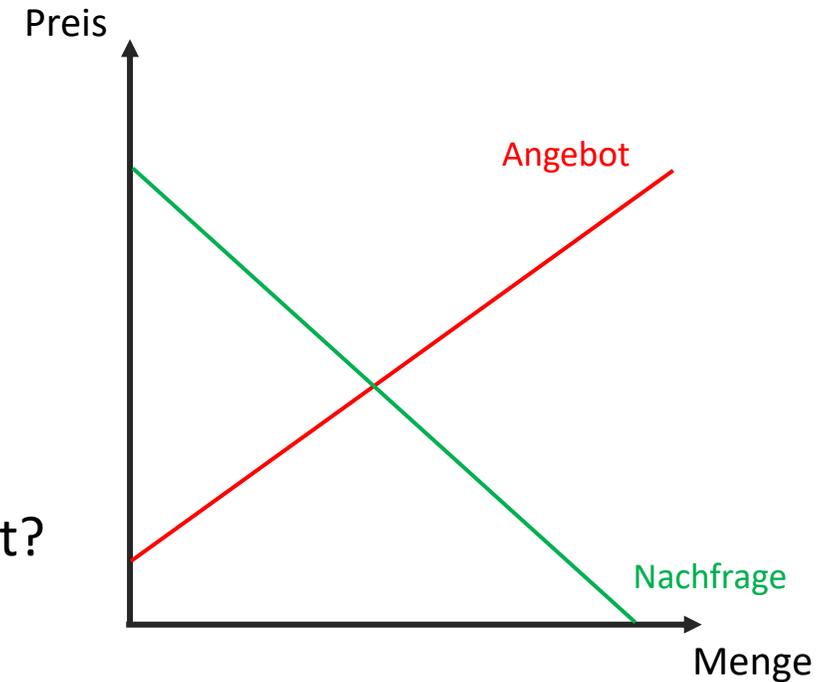
Die Apfelernte im vergangenen Herbst lag um 10,3 Prozent über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) anhand endgültiger Ernteergebnisse mitteilt, wurden im Jahr 2022 rund 1,1 Millionen Tonnen Äpfel geerntet. Damit lag die Ernte etwa 66.000 Tonnen oder 6,6 Prozent über dem Niveau des Vorjahres.

Einstieg: Dominik Fluri

# Angebot und Nachfrage

## Partnerarbeit

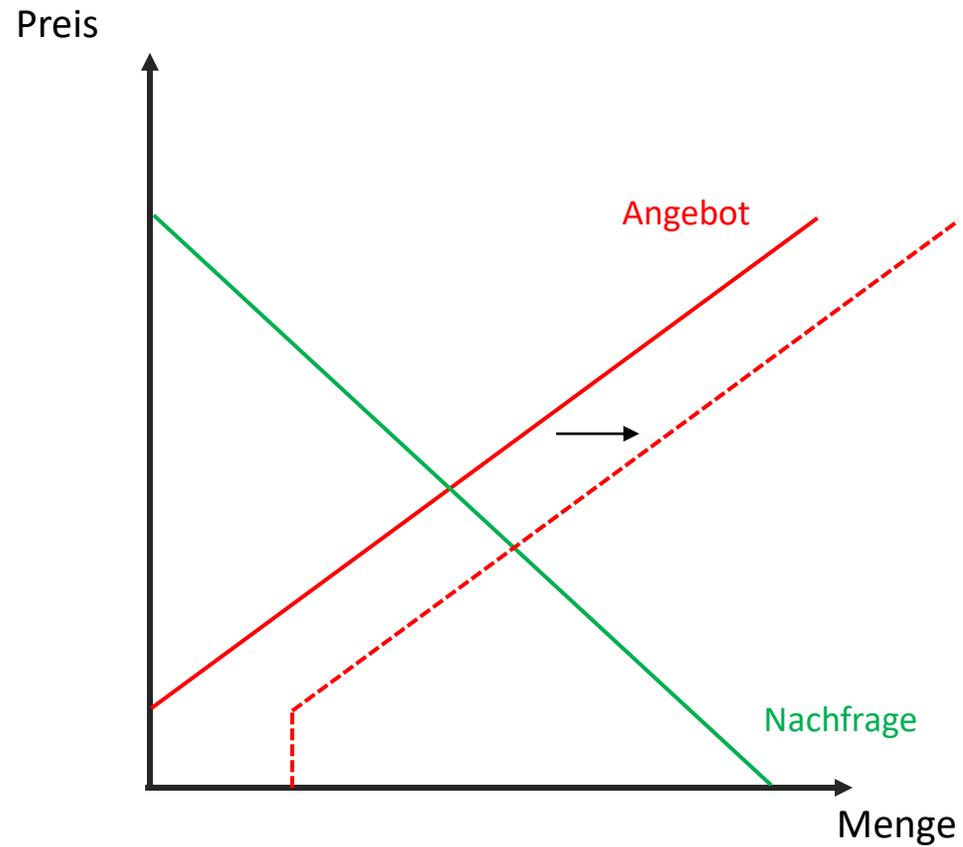
1. Was verändert sich im Angebot- und Nachfrage-Diagramm bei dieser starken Apfelernte vom Jahr 2022?
  2. Was würde passieren, wenn die Ernte sehr schlecht ausfällt?
- ★ Welche anderen externen Effekte haben ähnliche Auswirkungen auf das Diagramm?



3 Minuten

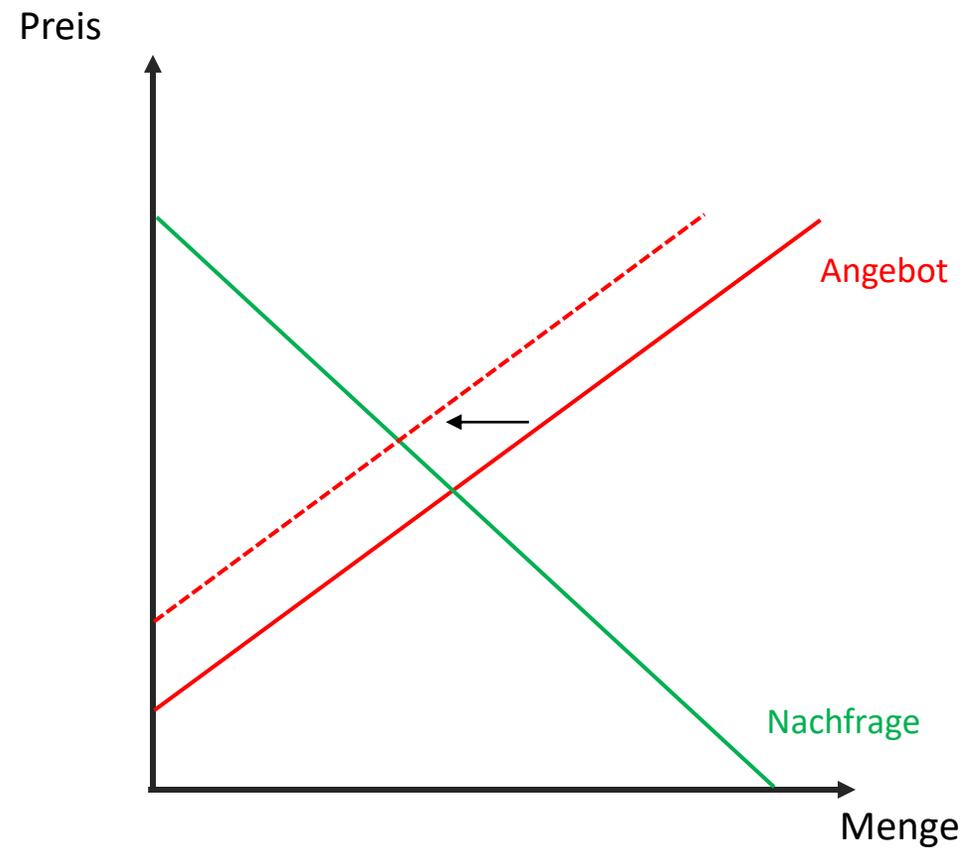
# Aufgabe 1

Was verändert sich im Angebot- und Nachfrage-Diagramm bei dieser starken Apfelernte vom Jahr 2022?



# Aufgabe 2

Was würde passieren, wenn die Ernte sehr schlecht ausfällt?



# Aufgabe

Welche anderen externen Effekte haben ähnliche Auswirkungen auf das Diagramm?

- Steuern
- Subventionen
- Konkurrenz
- Technologie
- Klima

# WAH.2.1

## Prinzipien der Marktwirtschaft

WAH.2.1

Die Schülerinnen und Schüler ...

3

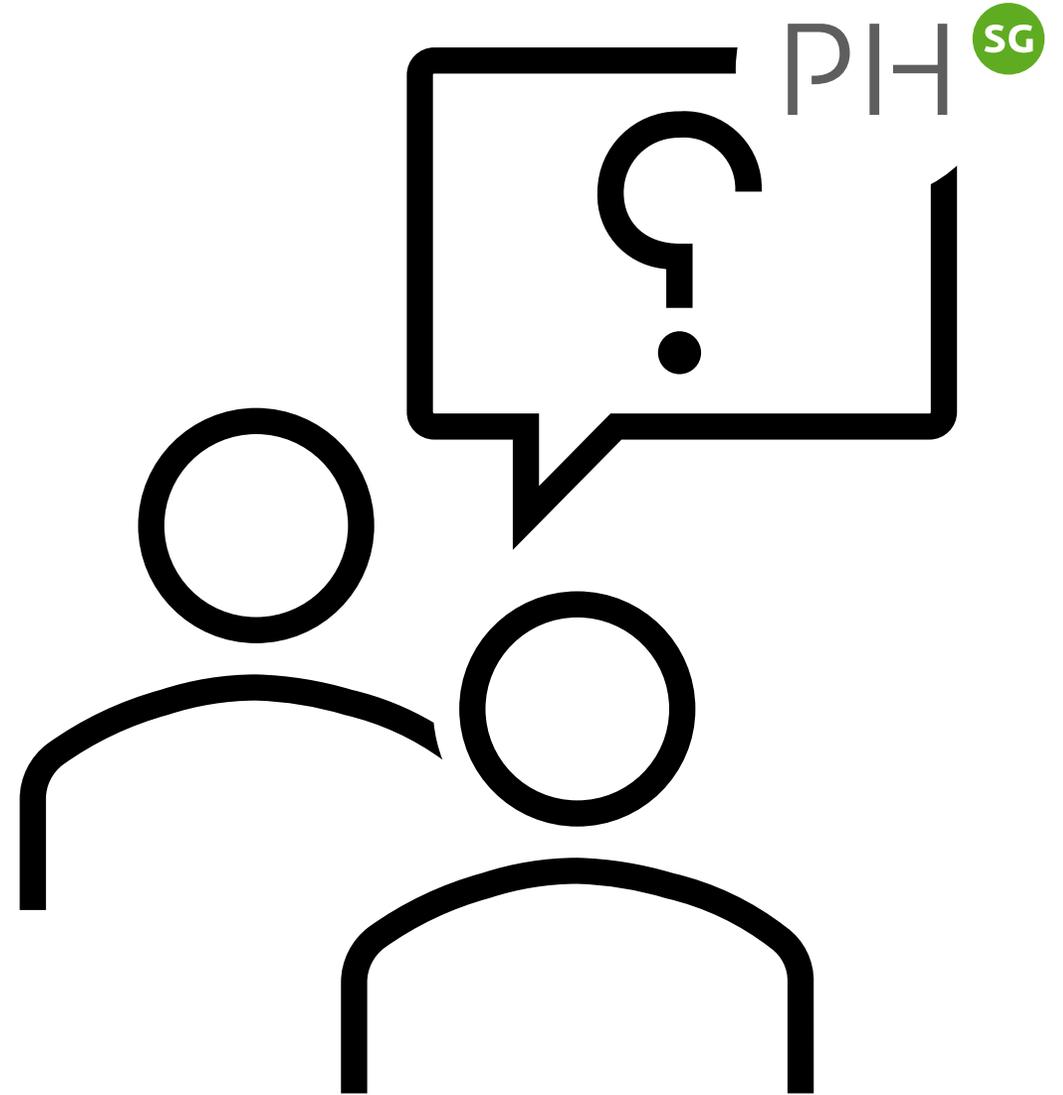


- a » können einen einfachen Wirtschaftskreislauf an einem Beispiel konkretisieren (z.B. Pausenkiosk, Hofverkauf, Lebensmittelgeschäft) und das Zusammenspiel von Akteuren auf Märkten darstellen.  
☰ Einfacher Wirtschaftskreislauf
- b » können am Beispiel der Preisbildung das Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage beschreiben. ☰ Angebot und Nachfrage
- c » können Einflüsse auf die Preisbildung sowie Auswirkungen von Preisveränderungen erklären (z.B. Schwankungen in Produktion und Absatz, Wettbewerb). ☰ Preisbildung
- d » können Einflussmöglichkeiten des Staates auf Märkte an Beispielen erklären (z.B. Steuern, Subventionen, Umweltabgaben).  
☰ Marktintervention

# Allgemeines zum HPC1

Welche Details müssen jetzt noch geklärt werden?

Was braucht ihr noch?



**Danke und auf Wiedersehen**