

Auftragsbeispiel für Lehrübungen im HPC (Volksschullehrplan SG) Fach: WAH

Praktikumsleitung: Anna Klug Studentin/Student: Felix Fröhlich (1) Datum Auftragserteilung:16.08.22 Lea Müller (2)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Reihe | Datum Auftrag | Datum Lektionen | Zeit Klasse | Lehrplanbezug: Fachbereich / Kompetenzbereich / Handlungsaspekte / Kompetenz | Inhaltsbezug / Präzisierungen | Besondere Hinweise / Bezüge zur Klasse / Lehrmittel |
| **1** | 16.08.22 | 15.09.2220.09.2227.09.2225.10.22 | 10.15 –13.202 r b | **\*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln****\*WAH.4.4.**Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigunggesundheitlicher Aspekte zubereiten.**\*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**\*WAH.4.4.b:**Die Schülerinnen und Schüler können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbstständig zubereiten. | **Hygiene bei der Zubereitung****Evtl. Fettwahl (Salatsauce, Backen und Braten mit Sauce)****Salat im Fokus** (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)**Kochvorgänge, -teige:**- bisherige Kochvorgänge repetieren- Hefeteig**Formative Beurteilung:**- Begründung der Fettwahl | **Zusammensetzung:**8 Knaben4 MädchenBeamer und Visualizer vorhandenEs gibt keinen separaten WAH-RaumDie bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegten Menüplan entnommen werden. |
| **2** | 16.08.22 | 08.11.2215.11.2222.11.2229.11.22 | 10.15 –13.202 r b | **\*WAH 3: Konsum gestalten****\*WAH 3.2:** Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.**\*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 Berücksichtigunggesundheitlicher Aspekte zubereiten.**\*WAH.4.4.c:**Die Schülerinnen und Schüler können Eigenschaften von Nahrungsmitteln bei der Verarbeitung und Zubereitungberücksichtigen (z.B. Erhalt von Geschmack, Konsistenz, Nährwert; Veränderung durch Temperatur, Wasser, Fett). Nahrungsmittelgerechte Zubereitung | **Nahrungsgerechte Zubereitung**Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost > Gesundheitliche Aspekte**Karotte im Fokus** (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)**Food Waste****Kochvorgänge, -teige:**- Dämpfen- Gerührter Teig**Formative Beurteilung:**- Food Waste | **Zusammensetzung:**8 Knaben4 MädchenBeamer und Visualizer vorhandenEs gibt keinen separaten HW-RaumDie 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., Härri, D., Kozakiewicz, N., Zähner, O. (2021) *Alltagsstark in der Küche.* Westermann Verlag.