

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 | 15.09.22  20.09.22  27.09.22  25.10.22 | 10.15 –  13.20  2 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 Knaben  4 Mädchen  Beamer und Visualizer vorhanden  Es gibt keinen separaten WAH-Raum  Die bereits gekochten und die aktuell geplanten Menüs können dem beigelegten Menüplan entnommen werden. |
| **2** | 16.08.22 | 08.11.22  15.11.22  22.11.22  29.11.22 | 10.15 –  13.20  2 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 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 | **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 Knaben  4 Mädchen  Beamer und Visualizer vorhanden  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., Härri, D., Kozakiewicz, N., Zähner, O. (2021) *Alltagsstark in der Küche.* Westermann Verlag.