

HPC2 PL Tagung 10. Januar 2024

Agenda

- Neuerungen in der Ausbildung und im Team
- Lerngelegenheiten durch Nahrungsmittel

Pause

- HPC2
 - Organisatorisches
 - Besuchstage der Mentorin festlegen

Verabschiedung

Im Anschluss:

- Klären von individuellen Fragen

Durchführung HPC2

- Grobkonzept
- Voraussetzungen der Stud.
- Aufträge: Beispiele zeigen
- Eigene Aufträge klären
- Schwerpunkte im HPC2: Beurteilend
- Rolle als PL
- Beurteilung

News

- Neue Studiengänge

<https://www.phsg.ch/de/studium/sekundarstufe-i>

Studienformen Sekundarstufe I



2 Hefeteig

Freitag, 7. Juli 2023 10:43

Welche Fragen zum Hefeteig sind nach der Vorbereitung auf die Veranstaltung offen geblieben?
Notieren Sie hier mindestens eine dazu bis einen Tag vor der Veranstaltung.

- Ich frage mich, wie wir die knappe Zeit nutzen, den Teig genügend gehen zu lassen.
Was machen wir, wenn die Hefe nicht aufgeht.
- Damit ein Hefeteig gelingt, braucht es in erster Linie Klebereiweiss (Gluten) und Stärke in Form der Hefe. In der heutigen Gesellschaft besteht aber durchaus ein Bedürfnis nach glutenfreien Erzeugnissen. Ist es möglich, einen glutenfreien Hefeteig herzustellen? Und wenn ja: Inwiefern unterscheiden sich die Prozesse, die zum Entstehen des Teiges führen und jene Abläufe, die sich im Inneren des Teiges abspielen von der Herstellung eines herkömmlichen Hefeteiges?
Ja, aber man benutzt andere Mehlsorten, die von Natur aus glutenfrei sind (z.B Reismehl, Mandelmehl). Aber man muss noch entweder Stärke oder eine Art "Gummi" (Bsp.Xanthan oder Guar) dazutun um das Gluten zu ersetzen.

FD-Studiengänge WAH

- <https://www.fd-wah.ch/bildung-1/>
- <https://bildungswissenschaften.unibas.ch/de/master/fachdidaktik-joint-degree/>
- <https://www.phbern.ch/studium/master-fachdidaktik-nmgne>



FD-WAH.CH
Verband Fachdidaktik
Wirtschaft-Arbeit-Haushalt
Schweiz



Bildung

Master in Fachdidaktik

Um an den Hochschulen in den Fachdidaktiken qualifiziertes Personal ausbilden zu können, haben die Pädagogischen Hochschulen gemeinsam mit den Universitäten und Fachhochschulen Fachdidaktik-Netzwerke eingerichtet, an denen sich Studierende im Rahmen eines Masterstudiums in Fachdidaktik qualifizieren können.

Für den Fachbereich WAH werden in der Schweiz folgende Masterstudiengänge angeboten:

- Master Fachdidaktik NMG+NE**
PHBern und PH Luzern
- Joint Degree Masterstudiengang Fachdidaktik
Wirtschaft, Arbeit und Haushalt**
Universität Basel und PH FHNW

Lerngelegenheiten durch Nahrungsmittel

Welche Lerngelegenheiten
ergeben sich
mit und durch Nahrungsmittel?



15 Min.: 3er-Gruppe → A3 Plakat

15 Min.: Vorstellung und Austausch im Plenum

Sämtliche Formulare können vom nextra der PHSG herunter geladen werden!

nextra.phsg.ch

STUDIUM SEKUNDARSTUFE I /
BERUFSPRAKTISCHE STUDIEN / PRAKTIKA /
HPC2

Benutzername: 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

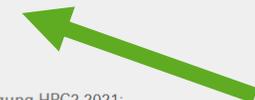
Halbtagespraktikum C-Fächer HPC2 2021

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

Baumgartner Carmen - 078 743 41 23 cbaumgartner@bluewin.ch carmen.baumgartner@thurzelg.ch	OZ Thurzelg Chäsiwis 9245 Oberbüren 071 955 00 90	WAH	Ja	Leibbrand Aristeia	aristeia.leibbrand@student.phsg.ch	MoVo	8-21	Schütz Lenggenhager
			Ja	Fritsche Levi	levi.fritsche@student.phsg.ch	MoVo	8-21	Schütz Lenggenhager

Ebnetter Elisabeth - 079 621 75 92 ebnetter-willi@bluewin.ch elisabeth.ebnetter@schule-uzwil.ch	OS Uzwil Schöntal Schöntalstrasse 2 9244 Niederuzwil	WAH	Ja	Lanter Anna	anna.lanter@student.phsg.ch	Ho7	8-13	Harri Denise
			Ja	Nigg Simona	simona.nigg@student.phsg.ch	Ho7	14-21	Harri Denise



Hospitation der Mentorin

- Terminvorschlag für Praktikumsbesuche
- Lieber nicht bei Probekochen
- Unterrichtszeiten angeben
- Hinweise zum Ort der Schulküche

Mentorinnen essen nicht mit





DANKE

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

PH^{SG}

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

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

Voraussetzungen Fachdidaktik WAH

- Planung von kompetenzförderndem WAH-Unterricht
- Vernetzung von Theorie und Nahrungszubereitung
- Aktivierender Lektionseinstieg und Abschliessender Lektionsschluss, evt. Mit einer Lernreflexion
- **Methodenvielfalt bei Rezeptbesprechungen: erst im 6. Semester!**
- Demonstrationen
- Arbeit mit Bildfolgen und Lernfilmen
- Formative und summative Lernkontrollen im praktischen Unterricht
- Lehrmittel: Tiptopf, Alltagsstark, Alltagsstark in der Küche, WAH-Buch, WAHandeln

Aktuelles Grobkonzept

Grobkonzept (Beispiel) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Kompetenzbereiche:	WAH 3 : Konsum gestalten
Kompetenz WAH 3.2:	WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenz WAH 4.4:	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
Kompetenzstufe 3.2a:	Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten
Kompetenzstufe 4.3b	- können auf der Grundlage von Informationen die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z. B. Ökobilanz)
Inhalte:	- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten
Umfang:	WAH 3.2a : Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung
Voraussetzungen:	WAH 4.4b : Kochen nach Rezepten
Kompetenznachweise:	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>1. Lektion Anfallende Abfälle (3.2a und 4.3b) Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <p>LZ1: können die verwendeten Nahrungsmittel und Verpackungen den Abfallsigneten und Rohstoff-Begriffen zuordnen</p> <p>LZ2: können einen Hefeteig mithilfe des TT und der Lehren korrekt kneten, aufgehen lassen und zu Fladenbrot verarbeiten ODER *</p> <p>LZ3: können gedämpfte Gemüsegerichte mit Hilfe des Lehrmittels selbständig zubereiten</p> <p>Ablauf:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <p>Hausaufgabe: Recherche: Entsorgungsstellen</p>	<p>Kochvorgänge : Dämpfen V¹, Hefeteig E</p> <p>Menü: 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>http://www.swissrecycling.ch/wertstoffe/</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>Arbeitsverteilung</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>

¹ E=Einführung, V=Vertiefung, Ü=Übung

Aktuelles Grobkonzept

Grobkonzept (Beispiel) Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Kompetenzbereiche:	WAH 3 : Konsum gestalten
Kompetenz WAH 3.2:	WAH 4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
Kompetenz WAH 4.4:	Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren
Kompetenzstufe 3.2a:	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
Kompetenzstufe 4.3b	WAH 3.2a : Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung
Inhalte:	WAH 4.4b : Kochen nach Rezepten
Umfang:	4 x 4 Lektionen
Voraussetzungen:	Rohkost, Sieden, Kurzbraten, Dämpfen von Aprikosen, persönlicher Umgang mit Abfällen
Kompetenznachweise:	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	WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln WAH.4.2. Die Schülerinnen und Schüler können	Esskulturelle Aspekte - Familiäre Essgewohnheiten - Peers - Kulturelles in Bezug auf Nahrung	Zusammensetzung: 8 Knaben 4 Mädchen Beamer und Visualizer vorhanden

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

PH^{SG}

2	11.1.21	29.04.21 06.05.21 13.05.21 20.05.21	10.15 – 13.20 2 r b	WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln WAH.4.2. Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten. WAH.4.2.c: können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren (z.B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken).	Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl - täglicher Flüssigkeitsbedarf - zuckerhaltige Getränke - Zucker im Alltag Kochvorgänge, -teige: - Drinks, Smoothis und Lassies - Suppen aus aller Welt - Angerührter Teig: Omelettenteig	Zusammensetzung: 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

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

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
Personale Kompetenzen					
Engagement	<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	
Verlässlichkeit	<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	
Sozialkompetenz	<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	
Problemlösekompetenz	<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	
Belastbarkeit	<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	
Planungskompetenz	<input type="checkbox"/> plant unzureichend	<input type="checkbox"/> plant genügend	<input type="checkbox"/> plant gut	<input type="checkbox"/> plant umfassend	
Flexibilität	<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	
Reflexionsfähigkeit	<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	
Unterrichtliche Kompetenzen					
1. Fachlichkeit / Vermittlung					
Fachliches Verständnis und Qualität in:					
Fachliche Kompetenz	<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	
Verteilung der Arbeiten	<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'.
- **Frühzeitig bei Mentorin melden, wenn man das Gefühl hat die/der Studierenden besteht das Praktikum möglicherweise nicht!**



- **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 **Termin im PO** alle Originale mit Unterschriften an **Mentoratsperson** senden

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

Ziele der Erkundung (neben persönlichen Zielsetzungen!)

- Organisation und Verlauf eines HPC2 vor Ort erkunden
- Auftragserteilung, Planung, Durchführung und Auswertung von Unterrichtsreihen kennen lernen
- Grobkonzept der Unterrichtsreihen gemäss Checkliste beurteilen
- Lektionspräparation anhand von Fachbeispiel begutachten
- eine Unterrichtseinheit und ein Auswertungsgespräch hospitieren und allfällige Fragen und Unklarheiten notieren
- Erfahrungen der Praktikumsleitung und evtl. der Studierenden erfragen