

# HPC1 Tagung WAH

Einblick:  
Interventionsstudie 'Moralisieren im  
Unterricht am Beispiel BNE Unterricht'  
Dr. Rolf Bossart

14. August 2024



# Agenda

- Interventionsstudie 'Moralisieren im Unterricht, am Beispiel BNE Unterricht'
- Diskussion
- **Pause**
- Neuerungen Praktika und WAH-Ausbildung
- Organisatorisches
- Individuelle Fragen

**Pause:  
15.15 Uhr**



# Einteilung und Organisation

Angaben korrekt?

HPC-Lehrkraft	Schule	Fach	eP Studierende	2 C-Fächer	Bem	Woko		
Castiello Moana - moana.castiello@schulegoldach.ch	OS Goldach Schülerweg 2 9403 Goldach 076 475 15 12	WAH	Ja	Scherrer Aurelia	Ja	aurelia.scherrer@student.phsg.ch	Ho35	37-45
			Ja	Schär Jonas		jonas.schaer@student.phsg.ch	Ho35	46-51
gabriela.portmann@schule-bischofszell.ch	0305 Sitterdorf 071 420 05 50		Ja	Jäger Sascha		sascha.jaeger@student.phsg.ch	DiVo	37-51

Praktika im Überblick: Je ein Fokus pro Praktika:

## **P1** Präsentation eines **Nahrungsmittels** in Absprache mit PL



Bild: tiptopf-filrouge

# Weiterentwicklungen WAH-Ausbildung und Praktika

Abwaschen –  
easy und  
trotzdem sauber!

## HPC1

- Augenmerk auf Kompetenzorientierung durch Formulierung einer **Performanz-Situation**
- **Titel** Grobkonzept und Pröp.
- Pröp. inklusive Aufzeigen der **Vernetzung** der thematischen Auseinandersetzung mit der Nahrungszubereitung
- Nach Möglichkeit in **jeder** U-Einheit eine Demo/ein Modelling

## HPC2

- Wie HPC1, zusätzlich:
- **Fokus auf Vernetzung** der thematischen Auseinandersetzung mit der Nahrungszubereitung
- Bei einer **alternierenden** Klasse ist die summative Lernkontrolle **fakultativ**

# Weiterentwicklungen WAH- Ausbildung und Praktika

## P2

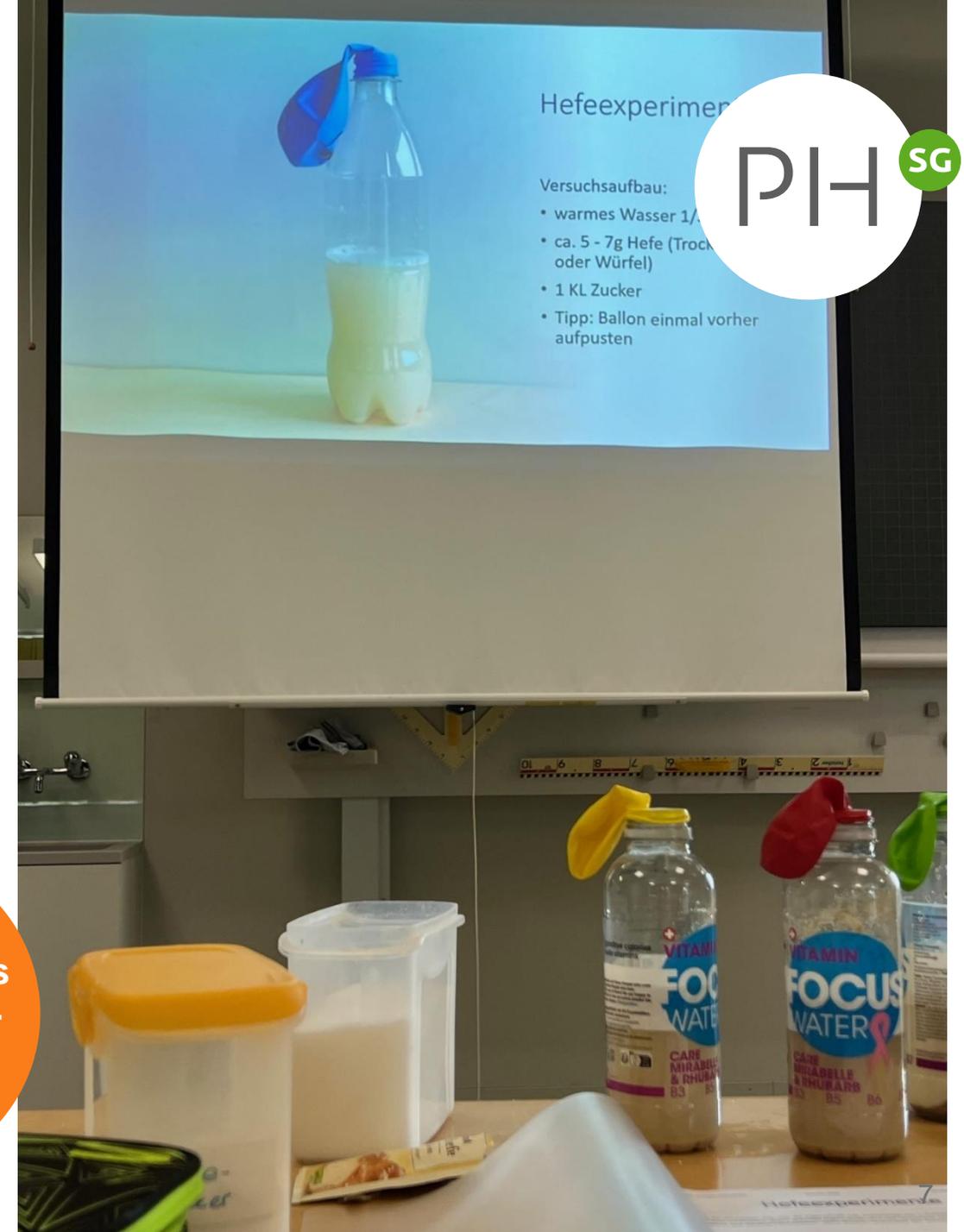
- Unverändert.
- Fokus soll auf Anwendung sein.

## P3

- Fokus soll bei Kompetenzorientierung mit einer formulierten **Performanz-Situation** liegen

Qualitätskontrolle durch **Checkliste**

Professionelles  
Lehrpersonen-  
handeln



# Checkliste

- Checkliste Grobkonzept
- Checkliste Lektionsplanung
- Checkliste Unterrichtsvorbereitung

*Achtung, die Studierenden lernen die Checklisten erst am Vorbereitungsmentorat kennen.*

# Checkliste Grobkonzept

## Kompetenzen und Themen

- ✓ Die aufgeführten Kompetenzen entsprechen dem Auftrag.
- ✓ Die Kompetenzen sind so dem Lehrplan entnommen.
- ✓ Die Themen entsprechen dem Auftrag.
- ✓ Die einzelnen Themen sind sinnvoll über die Praktikumszeit vert

## Lernziele

- ✓ Die Lernziele sind korrekt und auf verschiedenen Niveaus formu
- ✓ Für jede Lektion sind Lernziele für die thematische Auseinander Nahrungszubereitung anzutreffen.
- ✓ *Für jede Lektion wird ein überfachliches Lernziel formuliert.*

## Ablauf

- ✓ Der Ablauf ist bereits grob skizziert.
- ✓ *Die zeitliche Einteilung der einzelnen Schritte ist vorgenommen.*

## Menüs (nur wenn diese von den Studierenden zu planen sind)

- ✓ Die Menüs entsprechen einer gesunden und zeitgemässen Ernä
- ✓ Die Menüs sind so gewählt, dass die einzelnen Garmethoder zunehmen.
- ✓ Die Menüs eignen sich für die Zubereitung innerhalb einer Koch-
- ✓ *Die Schreibweise ist korrekt:*

<i>Protein-Gericht</i>	<i>Hauptgericht (Lasagne)</i>	<i>Salat (Vorspeise)</i>
<i>Kohlehydrat-Beilage</i>	<i>Salat</i>	<i>***</i>
<i>Gemüse oder Salat</i>	<i>***</i>	<i>Protein-Gericht</i>
<i>***</i>	<i>Dessert</i>	<i>Kohlehydrat-Beilage</i>
<i>Dessert</i>		<i>Gemüse</i>

## Einzelne Lektionen

- ✓ Die Lektionen verfügen mindestens über diese 4 Teile:
  - Einstieg
  - Thematische Auseinandersetzung
  - Nahrungszubereitung
  - Ausstieg
- ✓ Die Arbeitsverteilung ist entsprechend der SuS-Zahl angedacht:
  - Nr. 1: Menüteil 1 + evtl. Zusatzarbeit
  - Nr. 2: Menüteil 2 + evtl. Zusatzarbeit
  - Nr. 3: Menüteil 3 + evtl. Zusatzarbeit
    - Für eine mögliche 4. Person ist eine sinnvolle Arbeit angedacht.
    - Bei einer fehlenden 3. Person wird erklärt, welche Arbeit in dieser Gruppe wegfällt.

## Quellen und Links

- ✓ Die möglichen Quellen und Links werden aufgeführt.

# Checkliste Lektionsplanung

## Lektionspräp

- ✓ Die Lektion wurde rechtzeitig zugestellt.
- ✓ Die Lektion enthält alle wichtigen Informationen
  - Einstieg
  - Thematische Auseinandersetzung (evtl. m
  - Nahrungszubereitung (evtl. zwei Teile)
  - Ausstieg
  - Evtl. Hausaufgaben
- ✓ Der Ablauf der Lektion ist sinnvoll gestaltet.
- ✓ Die Arbeitsverteilung ist klar gegliedert.
- ✓ Die Arbeiten sind sinnvoll auf die SuS verteilt.
- ✓ Wichtige, zentrale Zeiten sind festgehalten und ersichtlich.
- ✓ *Die Lektion hat einen Titel.*

## Lernziele

- ✓ Die Lernziele sind korrekt und auf verschiedene
- ✓ Für jede Lektion sind Lernziele für die thematische Auseinandersetzung und auch für die Nahrungszubereitung anzutreffen.
- ✓ Die Lernziele werden den Lernenden mitgeteilt.
- ✓ *Für jede Lektion wird ein überfachliches Lernziel*

## Fachliche Nahrungszubereitung

- ✓ Wichtige, vor allem neue, fachliche Merkmale sind je Menüteil in der Präp aufgelistet.
- ✓ Modeling/Demo: ein neu einzuführender Kochteil wird entsprechend vorbereitet und eingeführt.
- ✓ Rezeptbesprechung: eine sinnvolle Rezeptbesprechung ist geplant.

## Erstelltes Unterrichtsmaterial

- ✓ Alles nötige Unterrichtsmaterial ist sorgfältig erstellt worden:
  - PPT
  - Evtl. Arbeitsblätter
  - Weiteres Material (Arbeitsplan zum Ausdrucken...)

## Einkaufsplan

- ✓ Der Einkaufsplan wurde analog des Beispiels vom Praktikumsort erstellt.
- ✓ Sämtliche Einheiten (inkl. Angaben in g, Eierschachtel-Einheiten à 6 Eier/10 Eier...) entsprechen den im Geschäft verfügbaren Verpackungsgrößen.
- ✓ Wo es Sinn macht, werden Stückzahlen notiert (Salatgurken, Anzahl Blätterteig Einzelpack oder Doppelpack...)
- ✓ Die PL erfährt...
  - ... welche Vorräte eingeplant wurden.
  - ... welche Resten anfallen.

# Checkliste Unterrichtsvorbereitung

## Vorbereitung Allgemein

- ✓ Arbeitsblätter ausgedruckt und gelocht (sitzen, umweltschonend gedruckt)
- ✓ Test ICT: Beamer, Visualizer, Laptop funktionieren
- ✓ Material richten (z.B. Kärtlein gedruckt, abgeheftet)
- ✓ Scheren, Klebestreifen je nach Gebrauch bereithalten

## Vorbereitung Küche

- ✓ Nahrungsmittel nach dem Einkauf korrekt sortieren
- ✓ Nahrungsmittel nach Gerichten sortieren, evtl. Nahrungsmittel im Kühlschrank lassen
- ✓ Spezielle Gewürze, Vanillezucker, Backpulver bereithalten
- ✓ Spezielle Arbeitsgeräte nach vorne nehmen
- ✓ Unbekannte Arbeitsgeräte vorher ausprobieren
- ✓ Rezepte nochmals durchlesen und kontrollieren, Arbeitsgeräte bereit liegen
- ✓ Modeling/Demonstration vorbereiten
- ✓ Wandtafelbild oder Folie gestalten (Arbeitsblätter, Rezeptkarten)
- ✓ Zuteilung der Arbeitsplätze überlegen
- ✓ Bereitstellung von Rezepten und Arbeitsblätter

## Nachbereitung Allgemein

- ✓ ICT Check: Beamer, Visualizer und Laptop abschalten
- ✓ Kontrolle, ob alle Arbeitsblätter im Ordner/Schnellhefter der Lernenden abgelegt sind.
- ✓ Gebrauchtes Material, wie Scheren, verräumen

## Nachbereitung Küche

- ✓ Mit PL klären, welche Resten weiterverwendet werden können
- ✓ Resten korrekt versorgen (offene Verpackungen verschliessen oder umfüllen, verderbliche Resten auf Nachfrage einfrieren (mit Datum und Inhalt beschriften))
- ✓ Kühlschrank sauber hinterlassen, evtl. kurz mit Lappen durchwischen
- ✓ Kontrolle wurden alle Ämtli erledigt (Abfall und Kompost entsorgt, Boden gereinigt)
- ✓ Kombinationen einzählen
- ✓ Kontrolle der Oberflächen der Kombinationen
- ✓ Planung und Einkauf für die nächste Unterrichtseinheit

# Tiptopf

meintipptich

## Planungshilfe Tiptopf 23

PH <sup>SG</sup>

Ein neuer Aufbau und ein neues Vokabular  
verlangen eine etwas andere Planung

Verarbeitung ohne Temperatureinsatz S. 53 und 53	
Waschen, Rüsten, Zerkleinern	Mischen
<p><b>Waschen</b>                      Sommersalat 133                      Herbstsalat 132                      Wintersalat 132                      Frühlingsalat 133                      Nüsslisalat mit Ei 134                      Caesar-Salat 139                      Eisbergsalat 140                      Ganze Gemüse: Zucchini, Rüebl                      Kartoffeln</p> <p><b>Rüsten</b>                      Dips 92 u.93                      Gurkenschiffchen 94                      Wassermelonensticks 94                      Tzatziki 98                      Bruschetta (Tomaten) 106                      Früchte mit Streusel 458</p> <p><b>Zerkleinern S.55</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheiben: Zucchini, Rüebl...</li> <li>• Stäbchen: Kohlräbli, Rüebl...</li> <li>• Würfel: Zucchini, Auberginen...</li> <li>• Schnitze: Kartoffeln, Äpfel...</li> <li>• Röschen: Blumenkohl, Broccoli</li> </ul> <p>Gurkensalat 136                      Fruchtsalat 428                      Melonensalat 426                      Randensalat 138                      Maissalat 138 (Peperoni)                      Kichererbsen-Bowl 148                      Füllung Frühlingsrollen 109                      Füllung Glücksrollen 110                      Tomaten-Mozzarella-Salat 154                      Griechischer Salat 156                      Zwiebeln                      Kräuter</p> <p><b>Raffeln</b>                      Cole Slaw 142                      Rüeblsalat 144</p>	<p><b>Rühren</b>                      Italienische Salatsauce 126                      Französische Salatsauce 126                      Soja-Salatsauce 128                      Joghurt-Salatsauce 128                      Kräuter-, Cocktail- u. Tartardip 93                      Joghurtbecher 430                      Gurkenschiffchen: Frischkäsemasse 94                      Kräuter-Frischkäse-Nocken 161                      Kräutersauce zu Kartoffeln 226                      Cinque Pi (+erwärmen) 253                      Birchermüesli 78                      Aprikosenmüesli 79                      Schokoladenaufstrich 75                      Kräuterbutter 321                      Chia-Bowl 78                      Safransauce 349</p> <p><b>Pürieren (mit dem Stabmixer)</b>                      Liter-Salatsaucen                      Müesli-Smoothie 68                      Grüner Smoothie 70                      Shake 70                      Hummus 100                      Erbsencrostini 108                      Schnelles Beerenglace 432                      Pesto 251                      Mangocreame 440                      Mayonnaise 349</p> <p><b>Darunterziehen</b>                      Vanilleglace 432                      Schokoladenmousse 434                      Orangentiramisu 445                      Beerentiramisu 446                      &gt; siehe auch Biskuit(teige)</p> <p><b>Zusammenfügen, Kneten</b>                      Fladenbrot 103                      Pitabrot 103                      Bärlauchbrötchen (Backpulver) 373</p>

Zubereitung mit Temperatureinsatz und Wasser	
Sieden 58	Dämpfen 59
<p><b>Sieden</b>                      Linsensalat 151                      Teigwarensalat 158                      Nudelsuppe 166                      Kokossuppe 169                      Spargeln 198                      Schwarzwurzeln 201                      Teigwaren 246                      Äplermagronen 254                      Spargelpasta 260                      Reis 273                      Knöpfli 264                      Ricottagnocchi 266                      Selbst gemachte Teigwaren 246</p> <p><b>Sanftes Sieden (Pochieren)</b>                      Gekochte Eier 81                      Pochiertes Ei (für Nüsslisalat) 134                      Brätkügeli 316</p> <p><b>Wasserbad:</b>                      Sauce hollandaise (Teil 2) 200</p> <p><b>Quellen</b>                      Quinoasalat 150                      Couscoussalat 152                      Porridge-Bowl 79                      Reis für Sushi 112                      Asiatischer Reis 273                      Couscous 280                      Polenta 283                      Linsenstock 305</p> <p><b>Auskochen</b>                      Quinoasalat 150                      Sauce hollandaise (Teil 1) 200</p>	<p><b>Dämpfen auf dem Siebeinsatz</b>                      Blumenkohl, Romanesco, Broccoli 182                      Salzkartoffeln 224                      Gschwellti 226                      Kartoffelstock 230                      Süsskartoffelstock 230                      Kürbishummus 102                      Lauchrollen mit Schinken 186                      Kartoffelsalat 167                      Fisch an Tomatensalsa 350</p> <p><b>Dampfkochtopf</b>                      Kartoffeln, Gschwellti 227                      Dörrbohnen 188                      Rotkabis 192</p> <p><b>Dämpfen mit Flüssigkeit</b>                      Apfelmus 450                      Zwetschgen-Schichtdessert 444                      Chutney (ist eigentlich eher ein Dünsten) 205</p>

# Beispiel für HPC1-Auftrag: Student:in 1

Wirtschaft Arbeit Haushalt

## 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>

## Beispiel für HPC1-Auftrag: Student:in 2

2	16.08.22	08.11.22	10.15 –	<b>*WAH 3: Konsum gestalten</b>	<b>Nahrungsgerechte Zubereitung</b> Unterschied beim Dämpfen, Sieden und als Rohkost > Gesundheitliche Aspekte  <b>Karotte im Fokus</b> (Alltagsstark in der Küche, Unterrichtsideen aus der Praxis)  <b>Food Waste</b>  <b>Kochvorgänge, -teige:</b> - Dämpfen - Gerührter Teig  <b>Formative Beurteilung:</b> - Food Waste	<b>Zusammensetzung:</b>  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.
		15.11.22	13.20	<b>*WAH 3.2:</b> Die Schülerinnen und Schüler können Folgen des Konsums analysieren.		
		22.11.22				
		29.11.22	2 r b	<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  <b>*WAH.4: Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln</b>  <b>*WAH.4.4.</b> Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.  <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		



\*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 -**filRouge**

## Startphase

Unterrichts-  
bausteine

- Hygiene
- Arbeitsorganisation
- Arbeitstechniken
- Sensorik

A top-down view of a kitchen counter. On the left, a white cutting board holds several whole carrots and some sliced ones. A knife with a black handle lies on the board. To the right, a blue bowl contains more sliced carrots. An open recipe book is visible in the background.

## Basisphase

Lernarrangements

- Wähe
- Plätzli
- Teigwaren
- Saisongemüse
- Hülsenfrüchte

A top-down view of a kitchen counter. A white cutting board holds several whole carrots and some sliced ones. A smartphone is placed on the counter, displaying a recipe. An open recipe book is also visible.

## Erweiterungsphase

Projektartige  
Vorhaben

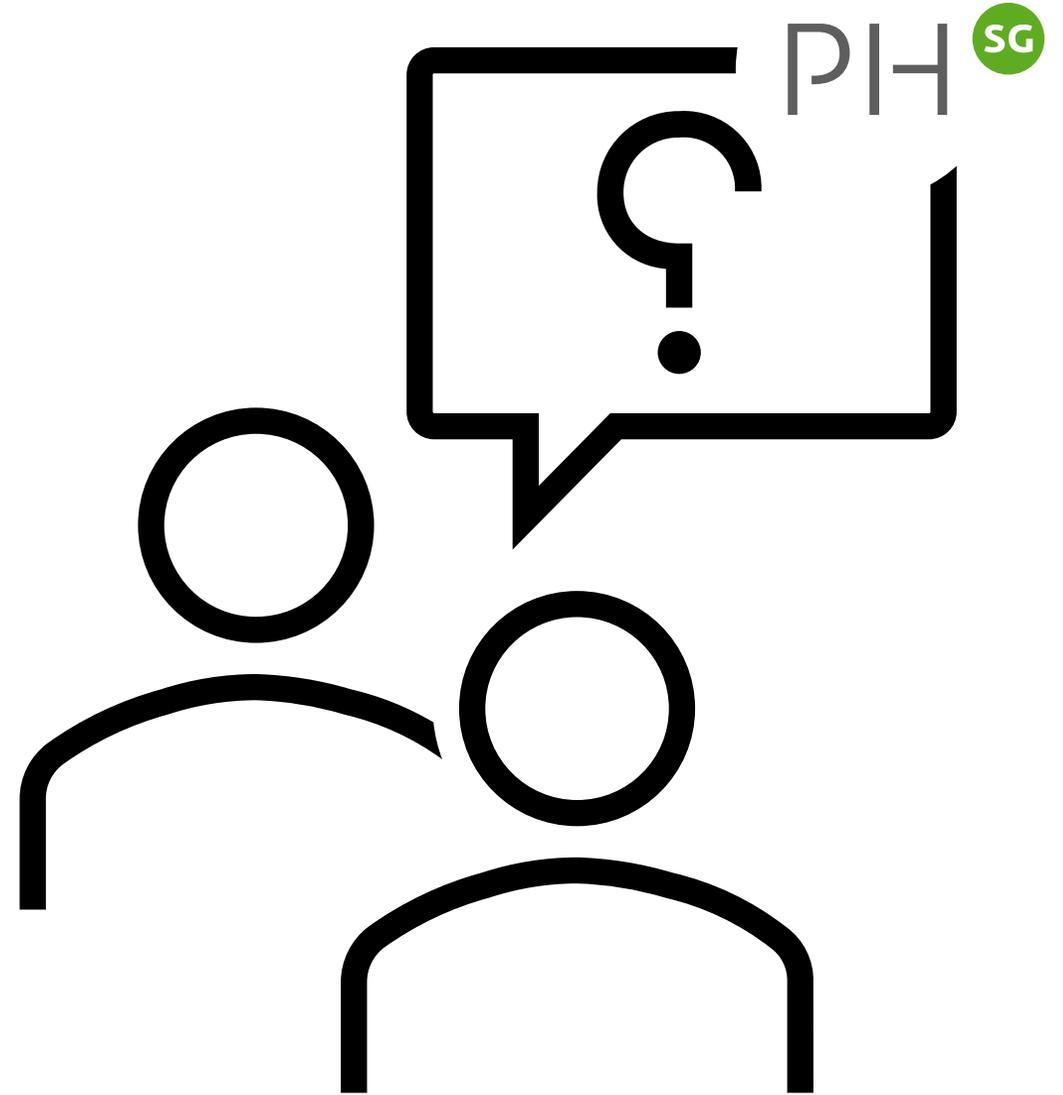
- Mahlzeiten-  
planung
- Ernährungsformen

A top-down view of a kitchen counter. Various vegetables are laid out, including a cucumber, a zucchini, and several carrots. A recipe book is open, showing a recipe for 'Poulet aux légumes'. A small white card with a shopping list is placed on the counter. The list includes: 400g Saisongemüse, 1 Pflaume, 200g Gullkäse, and Saif.

# Allgemeines zum HPC1

Welche Details müssen jetzt noch geklärt werden?

Was braucht ihr noch?



# Danke und auf Wiedersehen

