

## Grundlagen WAH

Modultitel	<b>Grundlagen WAH</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.12
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	6

Kurs	<b>Grundzubereitungsarten / k.wah.fwd.1.1</b>
Präsenz	4 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundzubereitungsarten fachlich korrekt strukturieren und ausführen.</li> <li>– Nahrungsmittel und Zutaten nach ökologischen und ökonomischen Aspekten auswählen und nährstoffschonend verarbeiten.</li> <li>– grundlegende chemische und physikalische Abläufe bei der Zubereitung von Nahrung erklären und in der Praxis der Nahrungszubereitung beachten.</li> <li>– Arbeitsgeräte und Hilfsmittel zweckdienlich auswählen und korrekt handhaben.</li> <li>– Arbeitsplätze nach rationellen, ergonomischen und hygienischen Kriterien gestalten.</li> </ul>
Inhalt	<p>In diesem Kurs werden Grundzubereitungsarten und Techniken der Teigzubereitung nach arbeitstechnischen, gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Aspekten thematisiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nahrungszubereitung in Theorie und Praxis</li> <li>– Grundzubereitungsarten/Teige</li> <li>– exemplarische Menüs für den Unterricht im Fach WAH</li> <li>– Vernetzung der Nahrungszubereitung mit praxisrelevanten Themen</li> <li>– Auswahl und Gebrauch von Küchengeräten und Hilfsmitteln nach fachlichen Kriterien und Zweckmässigkeit</li> </ul> <p>Arbeitsplatzgestaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ergonomische, arbeitswissenschaftliche und rationelle Arbeitsplatzgestaltung</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	<p>Portfolioarbeit (SOL) Praktische Leistungsüberprüfung im Semester</p>
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Affolter, U. et al. (2018). Tiptopf. Essen, trinken, sich wohlfühlen. Bern: Schulverlag Plus.</li> </ul>
Besonderes	CHF 100.00

<b>Kurs</b>	<b>Wirtschaft und Konsum / k.wah.fwd.1.2</b>
<b>Präsenz</b>	2 Sws
<b>Kompetenzen</b>	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"><li>– die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge an Beispielen von Lebensmitteln erklären.</li><li>– die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen des Konsumverhaltens erkennen.</li><li>– Konsumentenscheide auf der Basis wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte reflektiert treffen.</li></ul>
<b>Inhalt</b>	Die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge werden unter besonderer Berücksichtigung des Konsumverhaltens erarbeitet. Dies erfolgt exemplarisch anhand des Lebensmittel-Sektors. <ul style="list-style-type: none"><li>– Grundlagen der Volkswirtschaftslehre: Knappheit, Güter, Wirtschaftskreislauf, Angebot und Nachfrage (Marktmechanismus)</li><li>– Konsumentenscheide und -verhalten</li><li>– Lebensmittel und Nachhaltigkeit</li></ul>
<b>Leistungsüberprüfung</b>	Dokumentation (Sachanalyse, Concept Map) (SOL) Präsentation mit Prezi (SOL) Schriftliche Prüfung
<b>Grundlagenliteratur</b>	–
<b>Besonderes</b>	CHF 20.00

Modultitel	<b>Wirtschaft und Konsum</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.2
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Wirtschaft und Konsum / k.wah.fwd.1.2</b>
Präsenz	2 Sws
Kompetenzen	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"> <li>– die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge an Beispielen von Lebensmitteln erklären.</li> <li>– die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen des Konsumverhaltens erkennen.</li> <li>– Konsumentenscheide auf der Basis wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte reflektiert treffen.</li> </ul>
Inhalt	Die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge werden unter besonderer Berücksichtigung des Konsumverhaltens erarbeitet. Dies erfolgt exemplarisch anhand des Lebensmittel-Sektors. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen der Volkswirtschaftslehre: Knappheit, Güter, Wirtschaftskreislauf, Angebot und Nachfrage (Marktmechanismus)</li> <li>– Konsumentenscheide und -verhalten</li> <li>– Lebensmittel und Nachhaltigkeit</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Dokumentation (Sachanalyse, Concept Map) (SOL) Präsentation mit Prezi (SOL) Schriftliche Prüfung
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 20.00

Modultitel	<b>Wirtschaft und Märkte</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.3
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	3

Kurs	<b>Wirtschaft und Märkte</b> / k.wah.fwd.1.3
Präsenz	3 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– anhand des Marktmodells das Verhalten von Angebot und Nachfrage nachvollziehen.</li> <li>– Folgen der Verhaltensänderungen von Angebot und Nachfrage auf das Marktgleichgewicht abschätzen.</li> <li>– Gründe für Marktversagen nachvollziehen.</li> <li>– Marktinterventionen des Staates als Reaktion auf Marktversagen kritisch bewerten.</li> <li>– ein Service Learning-Projekt systematisch planen, vorbereiten, durchführen, abschliessen und dokumentieren.</li> <li>– das Fachwissen über Märkte und Preise anhand der im konkreten Service Learning-Projekt gemachten Erfahrungen reflektieren und erweitern.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Märkte als Treffpunkt von Anbietern und Nachfragern</li> <li>– Einflussfaktoren auf das Angebot und die Nachfrage</li> <li>– Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage auf Märkten (Preisbildung)</li> <li>– Auswirkungen der Verhaltensänderungen von Anbietern und Nachfragern auf Märkte (Preis- und Mengeneffekte)</li> <li>– Marktinterventionen des Staates (u.a. Subventionen, Öffentliche Güter, Lenkungssteuer) bei Marktversagen</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Portfolioarbeit (Gruppenleistung) Schriftliche Prüfung (Einzelleistung)
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 20.00

Modultitel	<b>Fachdidaktik WAH</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.4
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	3

Kurs	<b>Fachdidaktik WAH / k.wah.fwd.1.4</b>
Präsenz	3 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– typische Unterrichtsformen und -phasen des WAH-Unterrichtes – unter Berücksichtigung der fachspezifischen methodischen, didaktischen, sozialen und organisatorischen Anforderungen – bewusst planen, durchführen und reflektieren.</li> <li>– Unterrichtsmaterial zur ganzheitlichen Bildung und Förderung der Lernenden auswählen, entwickeln und einsetzen.</li> <li>– Rezepte für den Einsatz in der Nahrungszubereitung kritisch bewerten und lehrmittelgerecht abändern.</li> <li>– formative und summative Lernkontrollen für den WAH-Unterricht kompetenzgerecht planen und durchführen.</li> </ul>
Inhalt	<p>In diesem Modul werden methodisch-didaktische Grundlagen des Faches WAH vermittelt. Die vernetzte Nahrungszubereitung steht im Fokus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Organisation der praktischen Unterrichtsphasen im WAH-Unterricht</li> <li>– Arbeitsverteilung</li> <li>– Zeitplanung</li> <li>– handlungsorientiertes Lernen</li> <li>– Instruktion (Demonstration)</li> <li>– Rezeptbesprechung</li> <li>– Menübesprechung</li> <li>– Lektionsanfang und -schluss</li> </ul> <p>Auswahl und Einsatz von Rezepten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Darstellung</li> <li>– Rezeptanalyse</li> </ul> <p>Lehrmittel für die Zielstufe</p> <p>Praktische Lernkontrollen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– formativ, summativ</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	<p>Erklärvideo LUKAS-Modell</p>
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Luthiger, H., Wilhelm, M., Wespi, C., &amp; Wildhirt, S. (2018). Kompetenzförderung mit Aufgabensets. Theorie – Konzept - Praxis. Bern: HEP Verlag.</li> </ul>

---

Besonderes

CHF 10.00

---

Modultitel	<b>Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.5
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	4

Kurs	<b>Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung / k.wah.fwd.1.5</b>
Präsenz	4 Sws
Kompetenzen	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gerichte fachgerecht und landestypisch zubereiten.</li> <li>– Prägung der eigenen Esskultur reflektieren.</li> <li>– in eine offene und wertschätzende Auseinandersetzung mit anderen Kulturen treten und Berührungspunkte für den eigenen Unterricht schaffen.</li> <li>– Arbeitsprozesse, unter Berücksichtigung einer optimalen Mise en place, organisieren und reflektieren.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– typische Gerichte, Zubereitungsarten und Nahrungsmittel aus verschiedenen Ländern</li> <li>– kulturelle Vielfalt, Traditionen und Esskulturen</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Präsentation Familienrezept
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

Modultitel	<b>Ernährung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.6
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Ernährungsbildung / k.wah.fwd.1.6</b>
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen einer gesunden Ernährung erarbeiten.</li> <li>– Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Bewegung und Ernährung reflektieren.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ernährungsmodelle</li> <li>– Aufgaben der Nährstoffe im menschlichen Körper</li> <li>– bedarfsgerechte Auswahl von Nahrungsmitteln</li> <li>– Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden</li> <li>– besondere Ernährungsformen (Diabetiker, Allergiker ... )</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Schriftliche Prüfung Leseauftrag Literaturliste, 1. Woche des Semesters
Grundlagenliteratur	– Arens-Azevêdo, U., Pletschen, R. & Schneider, G. (2018). Ernährungslehre zeitgemäss praxisnah. Köln: Bildungsverlag EINS GmbH.
Besonderes	CHF 10.00



<b>Kurs</b>	<b>Fachdidaktik WAH Fokus Ernährung / k.wah.fwd.2.6</b>
<b>Präsenz</b>	1 Sws
<b>Kompetenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– kooperative Lehr- und Lernformen</li><li>– Dilemma-Situationen</li><li>– Handlungsoptionen</li></ul>
<b>Inhalt</b>	<p>Didaktik Ernährungslehre</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– zielgruppenrelevantes Ernährungswissen</li><li>– gesunde Ernährungsweisen</li><li>– ernährungsphysiologische Aspekte der Nahrungszubereitung</li><li>– Einsatz Lehrmittel</li><li>– Medien/Unterrichtsmaterialien im Bereich Ernährung</li><li>– Vernetzung von Ernährungswissen und praktischem Ernährungsverhalten</li></ul>
<b>Leistungsüberprüfung</b>	Unterrichtskonzept
<b>Grundlagenliteratur</b>	–
<b>Besonderes</b>	CHF 10.00

Modultitel	<b>Nahrungszubereitung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.7
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	4

Kurs	<b>Technik der Nahrungszubereitung / k.wah.fwd.1.7</b>
Präsenz	3 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– die für die Nahrungszubereitung zur Verfügung stehende Zeit als «echte Lernzeit» gestalten.</li> <li>– verschiedene Formen der Differenzierung auf den WAH-Unterricht übertragen.</li> <li>– Fachkenntnisse festigen, vertiefen und reflektiert anwenden.</li> <li>– Fachkenntnisse auf die Bedürfnisse der Zielstufe übertragen können.</li> <li>– den eigenen Lernprozess individuell reflektieren und optimieren.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Vertiefung und Erweiterung der Kenntnisse und Fertigkeiten in der Nahrungszubereitung</li> </ul> <p>Zubereitungsarten und Teige</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– selbständig ausführen</li> <li>– bedürfnisorientiert abwandeln</li> </ul> <p>Arbeitstechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rationale Arbeitstechniken</li> <li>– effiziente Zeit- und Arbeitsplanung</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Prüfungskochen, Selbstreflexion und Beurteilung
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 120.00

Kurs <b>Fachdidaktik Nahrungszubereitung / k.wah.fwd.2.7</b>	
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"><li>– Jahrespläne für die zweite und dritte Oberstufe lehrplangerecht erstellen können.</li><li>– Quartalspläne vernetzt und kompetenzorientiert konzipieren können.</li><li>– Möglichkeiten des fächerübergreifenden Unterrichtes im Fach WAH erkennen, nutzen und umsetzen können.</li><li>– Handlungsorientierten und vernetzten WAH-Unterricht planen, umsetzen und reflektieren können.</li><li>– Sinnvolle Menüs fachgerecht und stufenspezifisch zusammenstellen können.</li></ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>– Lehrplan Volksschule WAH</li><li>– Jahresplanung</li><li>– Organisation Schuljahresstart WAH/2.OS</li><li>– Trainingsspirale nach Klippert</li><li>– Entdeckendes Lernen</li><li>– Praxis-Theorie-Verknüpfung</li><li>– Differenzierungsaufgaben</li><li>– Beurteilung</li></ul> <p style="margin-left: 20px;">Reflexion und Ergebnissicherung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– angewandte Methoden</li><li>– Praxistransfer</li></ul> <p style="margin-left: 20px;">Menüplanung (ernährungsphysiologisch, ökologisch, didaktisch)</p>
Leistungsüberprüfung	Planungsaufgabe: Quartalsplan
Grundlagenliteratur	D-EDK (Hrsg.) (2017). Lehrplan Volksschule St. Gallen. Abgerufen von <a href="http://sg.lehrplan.ch">http://sg.lehrplan.ch</a>
Besonderes	CHF 10.00

Modultitel	<b>Fachdidaktik Sozioökonomische Vorbildung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.9
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	2

Kurs	<b>WAH global / k.wah.fwd.1.9</b>
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Auswirkungen des Handelns von Konsumierenden und Produzierenden auf regionale und globale Wertschöpfungsketten aufzeigen.</li> <li>– ausgewählte Beispiele der ökonomischen Globalisierung und des internationalen Handels erklären und anhand wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte kritisch reflektieren.</li> <li>– das wachstumsorientierte Konjunkturmodell vor dem Hintergrund von Wachstumskritik diskutieren.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Konjunktur &amp; Wirtschaftswachstum inkl. «Wachstumskritik»</li> <li>– Globalisierung und internationaler Handel</li> <li>– regionale Wertschöpfung</li> <li>– Shareholder- und Stakeholder-Value-Ansatz</li> <li>– soziale Gerechtigkeit (u.a. Arbeitsbedingungen)</li> <li>– globale Ernährungssicherung</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	noch offen
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 20.00

<b>Kurs</b>	<b>Fachdidaktik Wirtschaft / k.wah.fwd.2.9</b>
<b>Präsenz</b>	1 Sws
<b>Kompetenzen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Die Bedeutung des problemorientierten Lernens erkennen und Grundlagen erarbeiten, um dieses auf der Zielstufe anwenden zu können.</li><li>– Ausgewählte Methoden der Fachdidaktik WAH beschreiben und anwenden können.</li><li>– Ausgewählte Instrumente zum analytischen Denken und zur Entscheidungsfindung anwenden und für konkrete Lernsituationen auf der Zielstufe umsetzen können.</li></ul>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Problemorientiertes Lernen</li><li>– Ausgewählte Methoden, u.a. Fallstudie, World Café, Planspiel, Simulation, Rollenspiel</li><li>– Ausgewählte Instrumente zum analytischen Denken und zur Entscheidungsfindung: Wirkungsmatrix Nutzwertanalyse/Entscheidungsmatrix ...</li></ul>
<b>Leistungsüberprüfung</b>	noch offen
<b>Grundlagenliteratur</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– D-EDK (Hrsg.) (2017). Lehrplan Volksschule St. Gallen. Abgerufen von <a href="http://sg.lehrplan.ch">http://sg.lehrplan.ch</a></li></ul>
<b>Besonderes</b>	CHF 10.00

## Trends WAH

Modultitel	<b>Trends WAH</b>
Modulnummer	m.wah.vs.1.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

---

Kurs	<b>Trends WAH / k.wah.vs.1.A</b>
Präsenz	2 Sws
Kompetenzen	Die Studierenden können... <ul style="list-style-type: none"> <li>– aktuelle gesellschaftliche Trends beschreiben und ihren Bildungsgehalt für das Fach WAH ermitteln.</li> <li>– einen Projektplan erstellen und diesen als Struktur für die Entwicklung von Unterrichtsmaterial verwenden.</li> <li>– neue Inhalte für die Verwendung im kompetenzorientierten WAH-Unterricht aufarbeiten.</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>– gesellschaftliche Trends wie beispielsweise die vegane Lebensweise oder Nudging</li> <li>– methodische Grossformen (Zukunftswerkstatt, World Café)</li> <li>– Projektmanagement</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	–
Grundlagenliteratur	– noch offen
Besonderes	Materialkosten für Unterrichtsmaterial

---

## Stützkurs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Modultitel	<b>Stützkurs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt</b>
Modulnummer	m.wah.vw.1.1
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	0

Kurs	<b>Stützkurs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt / k.wah.vw.1.1</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundzubereitungsarten fachlich korrekt strukturieren und ausführen.</li> <li>– Nahrungsmittel und Zutaten nach ökologischen und ökonomischen Aspekten auswählen und nährstoffschonend verarbeiten.</li> <li>– grundlegende chemische und physikalische Abläufe bei der Zubereitung von Nahrung erklären und in der Praxis der Nahrungszubereitung beachten.</li> <li>– Arbeitsgeräte und Hilfsmittel zweckdienlich auswählen und korrekt handhaben.</li> <li>– Arbeitsplätze nach rationellen, ergonomischen und hygienischen Kriterien gestalten.</li> </ul>
Inhalt	<p>Nahrungszubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Nahrungszubereitung in Theorie und Praxis</li> <li>– Grundzubereitungsarten/Teige</li> <li>– Auswahl und Gebrauch von Küchengeräten und Hilfsmitteln nach fachlichen Kriterien und Zweckmässigkeit</li> </ul> <p>Arbeitsplatzgestaltung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ergonomische, arbeitswissenschaftliche und rationelle Arbeitsplatzgestaltung</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	–
Grundlagenliteratur	– Tiptopf
Besonderes	CHF 80.00 – CHF 100.00

## Kochen für Gäste

Modultitel	<b>Kochen für Gäste</b>
Modulnummer	m.wah.vw.2.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Kochen für Gäste / k.wah.vw.2.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– festliche Menüs fachlich korrekt, den Ernährungsbedürfnissen verschiedener Zielgruppen entsprechend, zusammenstellen und zubereiten.</li> <li>– nebst Grundzubereitungsarten auch erweiterte Zubereitungsarten fachlich korrekt ausführen.</li> <li>– Rezepte fachlich korrekt strukturieren und selbständig ausführen.</li> <li>– Speisen ästhetisch schön präsentieren.</li> <li>– anspruchsvolle Gerichte in eine individuelle Zeitplanung integrieren.</li> </ul>
Inhalt	<p>Anspruchsvolle Zubereitungsmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Garnieren und Verzieren</li> <li>– Gäste bewirten</li> <li>– Menükunde, Ernährungsbedürfnisse, Saison</li> <li>– Buffet</li> </ul> <p>Feste</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Traditionen Schweiz und andere Länder</li> <li>– Organisation</li> <li>– Planung</li> <li>– Raum- und Tischdekoration</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Skript, praktischer Auftrag und Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00



## Fleisch und Fisch

Modultitel	<b>Fleisch und Fisch</b>
Modulnummer	m.wah.vw.3.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Fleisch und Fisch / k.wah.vw.3.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zubereitungsarten von Fleisch und Fisch selbständig und fachgerecht umsetzen.</li> <li>– die Garstufen von Kurzbratstücken definieren.</li> <li>– grundlegende Eigenschaften der Nahrungsmittel Fisch und Fleisch erklären und in der Praxis der Zubereitung beachten.</li> <li>– gesetzliche Rahmenbedingungen der Fleisch- und Fischproduktion im Inland beschreiben.</li> <li>– den eigenen Fleisch- und Fischkonsum analysieren und im Sinne einer nachhaltigen Ernährung einordnen.</li> </ul>
Inhalt	<p>Zubereitung von Fleischgerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fleischstücke und ihre ideale Zubereitungsart</li> <li>– Schmorgerichte</li> <li>– Garstufen zarter Fleischstücke</li> <li>– Zubereitung von Fischgerichten</li> <li>– Braten und Pochieren</li> <li>– Fleisch- und Fischgerichte zu vollständigen Menüs ergänzt</li> </ul> <p>Konsum von Fleisch und Fisch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nachhaltiger Fleisch- und Fischkonsum</li> <li>– Besuch eines Fleischverarbeitungsbetriebes (Exkursion)</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Skript und Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

Modultitel	<b>Made in Switzerland</b>
Modulnummer	m.wah.vw.4.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Made in Switzerland / k.wah.vw.4.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen bei der Nahrungsmittelproduktion aus Sicht des Produzenten beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären.</li> <li>– den Begriff «Made in Switzerland» an ausgewählten Beispielen erklären.</li> <li>– Vermarktungsstrategien der besuchten Betriebe aufschlüsseln.</li> <li>– Rezepte der Vertiefungswoche fachgerecht und selbständig umsetzen.</li> <li>– für das Einmachen von Konfitüre und die Zubereitung von Gerichten Hygienemassnahmen treffen und begründen.</li> <li>– den eigenen Convenience- und Fastfoodkonsum analysieren und im Sinne einer nachhaltigen Ernährung einordnen.</li> </ul>
Inhalt	<p>Exkursionen und Auswertungen von Betriebsbesichtigungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produktionsprozesse und Wertschöpfung in den besichtigten Betrieben</li> <li>– Hygienemassnahmen und -bestimmungen bei der Nahrungsmittelproduktion</li> <li>– Nachhaltigkeit bei der Produktion</li> <li>– Vermarktung der Produkte</li> </ul> <p>Vergleiche in der Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Selbstgemachtes im Vergleich mit Halbfertig- und Fertigprodukten</li> <li>– Zubereitung von Degustationsmenüs</li> <li>– Hygiene bei der eigenen Zubereitung</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	–
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

Modultitel	<b>Kulinarisch durch Europa</b>
Modulnummer	m.wah.vw.5.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Kulinarisch durch Europa / k.wah.vw.5.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zubereitungsarten von ausländischen Gerichten selbständig und fachgerecht umsetzen.</li> <li>– eigene Rezepte lehrmittelgerecht gestalten und umsetzen.</li> <li>– die wichtigsten Kräuter und Gewürze zu einem Land zusammenstellen und für die Mitstudierenden interessant und lehrreich aufbereiten.</li> </ul>
Inhalt	<p>Sachwissen – jeden Tag in einem anderen Land oder einer anderen Region zu Gast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– das landestypische Nahrungsangebot</li> <li>– typische Gerichte und Zubereitungsarten</li> <li>– Esssitten</li> </ul> <p>Zubereitung von typischen Gerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Balkan – unter Einfluss vom Orient</li> <li>– Spanien und Portugal – mediterrane Küche</li> <li>– Österreich und Deutschland – Schmankerl der besonderen Art</li> <li>– Nordafrika – Gerichte aus 1001 Nacht</li> <li>– Italien – mehr als nur Pizza und Pasta</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	–
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

## Saisonal.Regional.Nachhaltig

Modultitel	<b>Saisonal.Regional.Nachhaltig</b>
Modulnummer	m.wah.vw.6.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Saisonal.Regional.Nachhaltig</b> / k.wah.vw.6.A
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– können verschiedene Produkte und Betriebe aus der Region vorstellen und diese mit Blick auf die Kriterien Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit beurteilen.</li> <li>– können die gewählten Produkte nährstoffschonend und schmackhaft mit Hilfe von traditionellen und modernen Rezepten umsetzen.</li> <li>– können die Wichtigkeit, Relevanz und den Wert von einheimischen Lebensmitteln und ihren produzierenden Betrieben realisieren und erklären.</li> </ul>
Inhalt	<p>Das Wahlpflichtfach "Saisonal. Regional. Nachhaltig." widmet sich ausgewählten, kulinarisch einzigartigen Ostschweizer Produkten und Betrieben, die sich in genannten Kriterien mit Innovation, Vision und Tradition verdienten Namen gemacht haben. Die lokale Verbundenheit, das ursprüngliche Handwerk und vor allem die Qualität der Erzeugnisse kann von den Studierenden im Rahmen von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einem individuellen, persönlichen Arbeitseinsatz vor Ort (2 Tage)</li> <li>- gemeinsamen Besichtigungen und Degustationen (2 Tage)</li> <li>- und mit der Verarbeitung der Lebensmittel in der Küche (1 Tag) hautnah erlebt und erfahren werden. In Zusammenarbeit mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft in Weinfelden wird darüber hinaus die gesamte Wertschöpfungskette der hiesigen, insbesondere der besuchten, Unternehmen vertiefter betrachtet.</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	– schriftlicher Beitrag für Gesamtdossier und Präsentation
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Coradi-Stahl, E. (1904). Grittli in der Küche. II. Teil von Wie Grittli haushalten lernt. Zürich: Verlag Rascher &amp; Cie. AG</li> <li>– von Koerber, K./Hohler, H. (2012). Nachhaltig geniessen. Rezeptbuch für unsere Zukunft. Stuttgart: Trias</li> <li>– Adam, Ch. (2016). Pomme. Paris: Editions de La Martinière</li> <li>– Honor, C./Washburn Hutton, L. (2016). Big Flavour. München: Knesebeck Verlag</li> </ul>
Besonderes	–

# Vegan – Das Vegetarisch von morgen

Modultitel	<b>Vegan – Das Vegetarisch von morgen</b>
Modulnummer	m.wah.vw.7.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Vegan – Das Vegetarisch von morgen / k.wah.vw.7.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zubereitungsarten von veganen Gerichten selbständig und fachgerecht umsetzen.</li> <li>– eigene Rezepte durch geeignete Adaptierung vegan gestalten und umsetzen.</li> <li>– Umweltbewusst vegane Lebensmittel einkaufen.</li> </ul>
Inhalt	<p>Sachwissen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Übersicht über vegetarische und vegane Ernährungsformen</li> <li>– Warenkunde Fleisch-, Käse-, und Eialternativen</li> <li>– Verwendung von pflanzlichen Milchalternativen</li> <li>– geringer ökologischer Fussabdruck und klimafreundliches Kochen</li> <li>– Philosophie veganer Ernährung</li> <li>– veganes Einkaufen</li> </ul> <p>Zubereitung von veganen Gerichten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Backen und Kochen ohne gesättigte Fettsäuren und Cholesterin</li> <li>– Adaptierung bestehender Rezepte</li> <li>– neue Rezepte und innovative Zubereitungsarten</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	Skript und Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

Modultitel	<b>Kulinarische Weltreise</b>
Modulnummer	m.wah.vw.8.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Kulinarische Weltreise / k.wah.vw.8.A</b>
Präsenz	1 Woche
Kompetenzen	<p>Die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– können das entsprechende Gastland in Form eines kulinarischen Küchenportraits vorstellen und das landestypische Nahrungsmittel- und Gewürzangebot beschreiben.eigene Rezepte lehrmittelgerecht gestalten und umsetzen.</li> <li>– können landestypische Zubereitungsarten mit Hilfe der abgegebenen Rezepte ausführen.</li> <li>– können die typischen Nahrungsmittel und Gewürze fachgerecht verarbeiten.</li> </ul>
Inhalt	<p>Das Modul Kulinarische Weltreise ermöglicht einen Blick über den mitteleuropäischen Kochtopf hinaus. Kulinarisch geht die Reise durch alle fünf Kontinente und ermöglicht einen Einblick in andere kulturelle Sitten und Gepflogenheiten. Die kulinarischen Highlights werden in der Küche täglich zubereitet und degustiert. Gleichzeitig können die Kompetenzen von Rüst-, Schneide- und Zubereitungstechniken erweitert und verbessert werden.</p> <p>Zentrale Schwerpunkte: In der kulinarischen Weltreise werden folgende Länder oder Regionen von der Küche aus besucht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; China – das Land der Gegensätze, auch kulinarisch</li> <li>&gt; Indien – wo Vegetarismus und Gewürze ihre Wurzeln haben</li> <li>&gt; USA und Kanada – mehr als nur Steaks und Fast Food</li> <li>&gt; Küche der Medina – Couscous und mehr aus Nordafrika</li> <li>&gt; Mexiko - Die von der UNESCO als Weltkulturerbe gekrönte Küche</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	– Erstellung eines Skriptes inkl. Präsentation
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dunlop, F. (2007). Küchen der Medina. Familienrezepte aus Nordafrika. Stuttgart: Hädecke Verlag</li> <li>– Fernandez, J. (2001). Mexiko. München: Gräfe-Unzer-Verlag</li> <li>– Schersch, U. (2020). Die Welt im Einmachglas. München: Gräfe-Unzer-Verlag</li> <li>– Zimmermann, N. (2015). Unser Menü eins. Eine kulinarische Weltreise. Internationale Familien und ihre Lieblingsrezepte. Zürich: salis-Verlag</li> </ul>
Besonderes	–