

Grundlagen WAH

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

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

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