

## 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	3

Kurs	<b>Ernährungsbildung</b> / k.wah.fwd.1.6
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



Kurs	
<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

<b>Fachdidaktik Nahrungszubereitung / k.wah.fwd.2.7</b>	
Kurs	
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>Reflexion und Ergebnissicherung</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– angewandte Methoden</li><li>– Praxistransfer</li></ul> <p>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	3

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

Kurs	
Kurs	<b>Fachdidaktik Wirtschaft</b> / k.wah.fwd.2.9
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<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>
Inhalt	<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>
Leistungsüberprüfung	noch offen
Grundlagenliteratur	<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>
Besonderes	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

---

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

Kurs	<b>Werkstatt WAH / 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

# 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