

## 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

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