

Modultitel	<b>Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.6
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	4

Kurs	<b>Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung / k.wah.fwd.1.6</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> <li>– Rezepte für den Einsatz in der Nahrungszubereitung kritisch bewerten und lehrmittelgerecht abändern und darstellen.</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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tiptopf</li> <li>– Imhof-Hänecke, Ch. et. al. (2009): Hauswärts. Hauswirtschaft macht Schule. Bern: Schulverlag plus AG</li> <li>– Wespi, C., Senn, C. u. Schelbert Z. (2019). Das WAH-Buch. Bern: Schulverlag plus</li> </ul>
Besonderes	CHF 110.00