

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</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 <del>Beurteilung</del>
Grundlagenliteratur	– Tiptopf
Besonderes	CHF 110.00

Kurs	
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>– 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: Basisplanung
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"><li>– Angele, A., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S. u. Salzmann-Schojer, K. (2021). Fachdidaktik Ernährung. Münster: Waxmann Verlag GmbH</li><li>– Brändle, L. Bürgi, S., Eggmann, M., Härrli, D.; Kozakiewicz, N. u. Zähler, O. (2021). Alltagsstark in der Küche. Schaffhausen: KLV Verlag AG</li><li>– Wespi, C., Senn, C., Schelbert, Z. (2019). Das WAH-Buch. Schulverlag plus.</li><li>– Schlegel-Matthies, K, Bartsch, S., Brandl, W., Methfessel, B. (2022). Konsum - Ernährung – Gesundheit. Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Münster: Waxmann Verlag GmbH</li><li>– Lehrplan WAH Volksschule St. Gallen (abgerufen November 22): <a href="https://sg.lehrplan.ch/index.php?code=b 6 3">https://sg.lehrplan.ch/index.php?code=b 6 3</a></li></ul>
Besonderes	