

Werkstatt WAH

Modultitel	Werkstatt WAH
Modulnummer	m.wah.vw.1.2
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	0

Kurs	Werkstatt WAH / k.wah.vw.1.2
Präsenz	1 Woche
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>Nahrungszubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nahrungszubereitung in Theorie und Praxis – Grundzubereitungsarten/Teige – 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	–
Grundlagenliteratur	– Tiptopf
Besonderes	CHF 80.00 – CHF 100.00