

# Wirtschaft und Konsum

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	<p>Die Studierenden können...</p> <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>– Konsumententscheide auf der Basis wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte reflektiert treffen.</li></ul>
Inhalt	<p>Die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge werden unter besonderer Berücksichtigung des Konsumverhaltens erarbeitet. Dies erfolgt exemplarisch anhand des Lebensmittel-Sektors.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Grundlagen der Volkswirtschaftslehre: Knappheit, Güter, Wirtschaftskreislauf, Angebot und Nachfrage (Marktmechanismus)</li><li>– Konsumententscheide 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

# Wirtschaft und Märkte

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 / k.wah.fwd.1.3</b>
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, Kurzvideo und Abschlusspräsentation (Gruppenleistung)
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	<b>Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</b>

# Fachdidaktik WAH

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>– formative und summative Lernkontrollen für den WAH-Unterricht kompetenzgerecht planen und durchführen.</li> <li>– aktuelle Lehrmittel aufgrund allgemeiner und persönlicher Kritierien für sich beurteilen.</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>– Einkauf</li> <li>– handlungsorientiertes Lernen</li> <li>– Instruktion (Demonstration)</li> <li>– Rezeptbesprechung</li> <li>– Lektionsanfang und -schluss</li> </ul> <p><b>Lehrmittel für die Zielstufe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuelle Lehrmittel</li> <li>- Lehrmittel online</li> </ul> <p><b>Praktische Lernkontrollen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– formativ, summativ</li> </ul> <p><b>Berücksichtigung der Heterogenität</b></p> <p><b>Menüplanung</b></p>
Leistungsüberprüfung	<p>Erklärvideo</p> <p>Unterrichtsplanung</p>

- 
- |                     |  |
|---------------------|--|
| 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>– Luthiger, H., Wilhelm, M., Wespi, C., &amp; Wildhirt, S. (2018). Kompetenzförderung mit Aufgabensets. Theorie – Konzept – Praxis. Bern: HEP Verlag.</li><li>– Schlegel-Matthies, K., Bartsch, S., Brandl, W., Methfessl, B. (2022). Konsum - Ernährung – Gesundheit. Didaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Münster: Waxmann Verlag GmbH</li></ul> |
| Besonderes          | CHF 10.00  |
-

# Ernährung

Modultitel	<b>Ernährung</b>
Modulnummer	m.wah.fwd.1.5
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Fachwissenschaft, Fachdidaktik, Curriculares Wissen
ECTS Credits	3

Kurs	<b>Ernährungsbildung / k.wah.fwd.1.5</b>
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <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	Fachwissenschaftlicher Lerngegenstand im Bereich der Ernährungsbildung didaktisch ausarbeiten
Grundlagenliteratur	Richter, Rita (2018): Kreativ Ernährung entdecken. Verlag Europa-Lehrmittel: Haan-Gruiten.
Besonderes	CHF 10.00

Kurs	<b>Fachdidaktik WAH Fokus Ernährung / k.wah.fwd.2.5</b>
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kooperative Lehr- und Lernformen</li> <li>– Dilemma-Situationen</li> <li>– Handlungsoptionen</li> </ul>
Inhalt	<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>
Leistungsüberprüfung	Fachwissenschaftlicher Lerngegenstand im Bereich der Ernährungsbildung didaktisch ausarbeiten
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Richter, Rita (2018): Kreativ Ernährung entdecken. Verlag Europa-Lehrmittel: Haan-Gruiten.</li> <li>– Angele, C., Buchner, U., Michenthaler, J., Obermoser, S., Salzmann-Schojer, K. (2021): Fachdidaktik Ernährung. Münster: Waxmann.</li> </ul>
Besonderes	CHF 10.00

# Kulturelle Aspekte der Nahrungszubereitung

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	<p>Die Studierenden können...</p> <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

# Nahrungszubereitung

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>– rationelle Arbeitstechniken</li><li>– effiziente Zeit- und Arbeitsplanung</li></ul>
Leistungsüberprüfung	Prüfungskochen, Selbstreflexion und Beurteilung
Grundlagenliteratur	– Tiptopf
Besonderes	CHF 110.00

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>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: 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., Härry, D.; Kozakiewicz, N. u. Zähner, 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., Methfessl, 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	

# Fachdidaktik Sozioökonomische Vorbildung

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><li>– Zentrale Modelle der BWL und VWL entsprechend des Lektüreauftrags für die Schlussprüfung verstehen und erklären.</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	<ul style="list-style-type: none"><li>– <a href="https://www.esst.ch/de-ch/wirtschaft-entdecken">https://www.esst.ch/de-ch/wirtschaft-entdecken</a></li></ul>
Besonderes	<p>Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</p>

Kurs	<b>Fachdidaktik Wirtschaft</b> / k.wah.fwd.2.9
Präsenz	1 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <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</li> </ul>
Besonderes	<b>Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.</b>

# 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
<hr/>	
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)</p> <p>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	<p>Die Studierenden können...</p> <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>– Konsumententscheid auf der Basis wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte reflektiert treffen.</li> </ul>
Inhalt	<p>Die grundlegenden wirtschaftlichen Zusammenhänge werden unter besonderer Berücksichtigung des Konsumverhaltens erarbeitet. Dies erfolgt exemplarisch anhand des Lebensmittel-Sektors.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen der Volkswirtschaftslehre: Knaptheit, Güter, Wirtschaftskreislauf, Angebot und Nachfrage (Marktmechanismus)</li> <li>– Konsumententscheid und -verhalten</li> <li>– Lebensmittel und Nachhaltigkeit</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	<p>Dokumentation (Sachanalyse, Concept Map) (SOL)  Präsentation mit Prezi (SOL)  Schriftliche Prüfung</p>
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 20.00

# Trends WAH

Modultitel	<b>Trends WAH</b>
Modulnummer	m.wah.vs.1.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2
<hr/>	
Kurs	<b>Trends WAH / k.wah.vs.1.A</b>
Präsenz	2 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <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</li> <li>– methodische Grossformen (Zukunftswerkstatt, World Café)</li> <li>– Projektmanagement</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestaltung eines E-Books, Selbstexperiment eines Trends, sowie der Transfer auf die Zielstufe</li> </ul>
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– noch offen</li> </ul>
Besonderes	Materialkosten für Unterrichtsmaterial

Modultitel	<b>Wirtschaft entdecken</b>
Modulnummer	m.wah.vs.2.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2
<hr/>	
Kurs	<b>Wirtschaft entdecken / k.wah.vs.2.A</b>
Präsenz	2 Sws
Kompetenzen	<p>Die Studierenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– erarbeiten sich das nötige Fachwissen im Selbststudium und vertiefend im Kurs.</li> <li>– können die internetbasierte Simulation bedienen und kennen die Supportadresse.</li> <li>– können das internetbasierte Planspiel aufgleisen, mit Schülerinnen und Schüler durchführen, interpretieren und auswerten.</li> <li>– können die Differenzierungsmöglichkeiten für verschiedene starke Lernende nutzen und entsprechend einsetzen.</li> </ul>
Inhalt	<p>Wirtschaft entdecken – das motivierende, internetunterstützte Planspiel:</p> <p>Wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen, gerade auch im Zusammenhang mit nachhaltiger Entwicklung, ist eine Anforderung, die der Lehrplan Volksschule für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I definiert.</p> <p>Die Lernumgebung "Wirtschaft entdecken" unterstützt bei der spielerischen und altersgerechten Erarbeitung von Kompetenzen rund um Arbeit und Wirtschaft. In kürzeren oder längeren Unterrichtsphasen können die Inhalte in den WAH-Unterricht integriert werden.</p> <p>Lehrplanbezug:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– WAH 1 Produktions- und Arbeitswelten erkunden</li> <li>– WAH 2 Märkte und Handel verstehen – über Geld nachdenken</li> <li>– Medien und Informatik anwenden</li> </ul>
Leistungsüberprüfung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anleitung einer Spielphase inclusive Vermittlung von Fachwissen</li> </ul>
Grundlagenliteratur	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="https://e4s.esst.ch/eLearning/Teil1/">https://e4s.esst.ch/eLearning/Teil1/</a></li> </ul>
Besonderes	<p>Das Planspiel "Wirtschaft entdecken" ist ein Programm von wirtschaftsbildung.ch in Kooperation mit der PH Luzern. Die Lizenz dafür darf nur nach Absolvierung des Kurses bezogen werden. Dafür ist die Teilnahme an der letzten Veranstaltung Bedingung.</p> <p>Den Studierenden wird während dem Kurs und für die erste Durchführung mit einer Klasse eine Testlizenz zur Verfügung gestellt. Mit dieser können erste Erfahrungen mit der Umsetzung in der eigenen Klasse gemacht werden.</p> <p>Nach erfolgreicher Teilnahme sind die zukünftigen Lehrpersonen</p>

---

berechtigt, eine Lizenz für drei vollständige Schuljahre «Wirtschaft entdecken» zu erwerben. Diese kostet CHF 145 für drei Jahre. Den Preis würde ich hier nicht erwähnen, der wird ja von der Schule bezahlt.

Nach erfolgreichem Kursbesuch können sich die Studierenden bei der Kursleiterin als Tutorinnen (Vergütung stud. Hilfskraft) bewerben und werden nach Möglichkeit bei weiteren Kursen eingesetzt.

---

# Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen

Modultitel	<b>Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen</b>
Modulnummer	m.wah.vw.1.2
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Nahrungszubereitung kompakt – Basiskompetenzen festigen / k.wah.vw.1.2</b>
------	---

Präsenz	1 Woche
---------	---------

Kompetenzen	<p>Die Studierenden können...</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– die Garmethoden und Teige 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>– die Arbeiten in der Lehrküche rationell, effizient und ressourcenschonend ausführen.</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>– Garmethoden/Teige</li><li>– Auswahl und Gebrauch von Küchengeräten und Hilfsmitteln nach fachlichen Kriterien und Zweckmässigkeit</li></ul>
--------	---

Arbeiten in der Lehrküche	
	<ul style="list-style-type: none"><li>– ergonomische, arbeitswissenschaftliche und rationelle Arbeitsplatzgestaltung</li><li>– Rahmenarbeiten wie Ämtli, Vorräte bewirtschaften, Einkäufe planen</li></ul>

Leistungsüberprüfung	– Praktische Prüfung innerhalb der Woche
----------------------	--

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
<hr/>	
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 selbstständig 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

# Genuss auf Land und Wasser – Fleisch und Fisch

Modultitel	<b>Genuss auf Land und Wasser – Fleisch und Fisch</b>
Modulnummer	m.wah.vw.3.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Genuss auf Land und Wasser – Fleisch und Fisch</b>
	k.wah.vw.3.A

Präsenz	1 Woche
---------	---------

Kompetenzen	Die Studierenden können...
	<ul style="list-style-type: none"><li>– Garmethoden 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	Zubereitung von Fleischgerichten
	<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 ergänzen</li></ul>
	Konsum von Fleisch und Fisch
	<ul style="list-style-type: none"><li>– nachhaltiger Fleisch- und Fischkonsum</li><li>– Exkursion</li></ul>

Leistungsüberprüfung	Skript und Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00

# Made in Switzerland

Modultitel	<b>Made in Switzerland</b>
Modulnummer	m.wah.vw.4.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2
<hr/>	
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>– 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></ul>
Leistungsüberprüfung	– Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 80.00

# Kulinarisch durch Europa

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><li>– die kulturellen und aktuellen Themen des zugeteilten Landes oder der zugeteilten Region recherchieren und für die Mitstudierenden 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>Migration von Jugendlichen aus anderen Kulturen</p> <p>Zubereitung von typischen Gerichten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Balkan – unter dem Einfluss vom Orient</li><li>– Spanien und Portugal – mediterrane Küche</li><li>– Frankreich – Kochen und Essen wie Gott in Frankreich</li><li>– Skandinavien – mehr als nur Knäckebrot</li><li>– Türkei – zwischen Tradition und Moderne</li><li>– Italien – mehr als nur Pizza und Pasta</li></ul>
Leistungsüberprüfung	Kulturelle und kulinarische Auseinandersetzung mit einem europäischen Land und abschliessende Präsentation
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 110.00

# Vegan – Das Vegetarisch von heute

Modultitel	<b>Vegan – Das Vegetarisch von heute</b>
Modulnummer	m.wah.vw.7.A
Fachbereich	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
Bereich	Vertiefungsstudien
ECTS Credits	2

Kurs	<b>Vegan – Das Vegetarisch von heute / 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 Brunch kreieren</li><li>– Adaptierung bestehender Rezepte</li><li>– neue Rezepte und innovative Zubereitungsarten</li></ul>
Leistungsüberprüfung	Eigene Fleischalternative herstellen und daraus ein Gericht kreieren (schriftliche Dokumentation) Vertiefung von typischen veganen Alternativen anhand eines Graf-iz
Grundlagenliteratur	–
Besonderes	CHF 100.00