

Universität Potsdam

WiSe 18/19

Wirtschafts- und Sozialwissenschaftliche Fakultät

Lehrinheit für Wirtschaft Arbeit Technik

Modul BM WAT B BA (StudOrd 2011): Grundlagen Sozioökonomischer Systeme

Modul BM WAT B B (StudOrd 2013): Grundlagen Sozioökonomischer Systeme

V: Do 08:15-09:45 Uhr

S & P: Di + Mi + Do 12:15-15:45 Uhr

Dozenten: M. Ed. Carsten Hinz, Lehrinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.07

Dr. Ulf Holzendorf, Lehrinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.04

M.Ed Serap Zorba Lehrinheit für WAT, Campus Golm, Haus 11, Raum 0.06

Sprechzeiten: nach Vereinbarung



Für beide Veranstaltungen (Seminar & Praktikum) bei PULS anmelden!

(aus arbeits- und gesundheitsschutzrechtlichen Gründen können für die Gruppen nicht mehr als 10 Studierende zugelassen werden)

Termine	Inhalte	Bemerkungen
Donnerstag		
18.10.2018	Grundsätze der Hygiene in Schulküchen zur Erlangung des Sicherheitsnachweises	Darstellungen von Themenangeboten für Vorträge Diskussion der inhaltlichen Seminargestaltung
25.10.2018	-Schneidetechniken und Mengenplanung Aufbau eines Grundrezeptes Rezepte lesen und schreiben -Einrichten eines Arbeitsplatzes -Aufbau einer Küche Arbeitsbereiche	Arbeit in der Lehrküche
01.11.2018	Fisch in der Nahrungskette des Menschen Erläutern Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch Diskutieren Sie pro und contra des weltweiten Fischfangs, gehen Sie auf gebräuchliche Konservierungstechniken ein, GenFood und Gen-Fisch eine neue Alternative zur Beseitigung des Welthungers?	Vortrag zur Thematik Fisch Bezug zur Thematik unter dem Fokus Konsumententrends und Erarbeitung einer Systematik, um diese Trends erklären zu können
08.11.2018	Fisch praktische Küchenarbeit	Arbeit in der Lehrküche
15.11.2018	Stiftung WARENTEST Grundlagen für Kaufentscheidungen Der Test als Unterrichtsmethode	Vortrag zum Thema Stiftung Warentest Verbraucherkompetenzen in der Diskussion!

		<p>Wie wirkt sich der Gedanke der Nachhaltigkeit auf Kaufentscheidungen aus?</p> <p>Einbeziehung von Unterrichtsmaterialien</p> <p>Lebensmitteltestung</p>
22.11.2018	<p>Vom Halm zum Brot Getreideprodukte und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung</p> <p>Grundrezept Nudelteig, Brotteig</p> <p>Positionsbestimmung zur Nutzung von Getreide und anderen Pflanzen als Energieträger</p> <p>„Kulturpflanzen und Pflanzenkultur - We eat the world“ Einbeziehung von Unterrichtseinheiten</p>	Vortrag „vom Halm zum Brot“
29.11.2018	Küchentechnische Umsetzung von Getreiderezepten	Arbeit in der Lehrküche
06.12.2018	<p>Die Kartoffel Nahrungsgrundlage in Mitteleuropa Historische Einordnung, Kartoffelsorten Produktionsweise, Ernährungsphysiologie Unterrichtsbeispiele Machen Kartoffeln wirklich dick?</p>	<p>Vortrag Thema Kartoffel + Arbeit in der Lehrküche</p> <p>Einfache Rezeptvorstellungen mit geschmacklichen Vergleichsangeboten industrieller Herstellung</p>
13.12.2018	<p>Das Themenmenü (Vorbereitung) Diskussion zum Themenmenü Grundlagen und Erarbeitungsphase</p>	
20.12.2018	<p>Kulturgeschichtliches um Weihnachten Das Weihnachtsmenü</p>	Arbeit in der Lehrküche
27.12.2017	<p><u>Akademische Weihnachtsferien!</u></p> <p>Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit!</p>	
03.01.2019	<u>Akademische Weihnachtsferien!</u>	

	Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie alles Gute für 2018!	
10.01.2019	Fleisch – geht es auch ohne? ernährungsphysiologische Fleischerzeugung und Konsum – eine kritische Reflexion. Rezeptentwicklung und Rezeptvorstellung	Vortrag Thema Fleisch
17.01.2019	Fleisch- praktische Umsetzung in der Lehrküche	Arbeit in der Lehrküche
24.01.2019	„5 am Tag“ Obst und Gemüse wie wertvoll sind sie?	Vortrag & Arbeit in der Lehrküche
31.01.2019	Milch – Nahrungsmittel oder Werbeikone?	Vortrag mit küchentechnischer Untersetzung und Verkostung Selbst gemacht oder Industrieprodukt an Beispielen vergleichen
07.02.2019	Themenmenüvorstellung unter dem Gedanken der Nachhaltigkeit und Regionalität Entwerfen Sie zur Präsentation des Angebotes einen Menüfolgeplan und gestalten Sie diesen. (Einladung, Speisekarte)	