

Lehrplan 21 / Volksschule

Änderungen und Auswirkungen auf
das Fach WAH



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
Einleitung	4
Information Gleichbehandlung	4
Gegenüberstellung des Fachs HW im Lehrplan 97 – Lehrplan 21	4
Ausgelagerte Kompetenzen	25
Wichtige Punkte	26
Stundenverteilung Real	26
Stundenverteilung Sek	26
Weisung zum Personalpool der Volksschule nach Art. 20	26
Kantonale Vorgaben zum Fach WAH, ergänzte Version vom Oktober 2016	27
Fazit	28

Einleitung

Mit der Einführung des Lehrplans 21 tritt eine neue Lektionentafel in Kraft. Ebenfalls wird aufs Schuljahr 17/18 der Personalpool eingeführt, was zur Folge hat, dass jede Schulgemeinde die Differenzierungslektionen (ausser Französisch in der Mittelstufe), sprich Unterricht in Halbklassen selber vergeben kann. Aus diesem Grund wird eine „Auslegeordnung beim neuen Fach WAH“ gemacht.

Mit Hilfe dieses Dokumentes soll eine Grundlage für die sinnvolle Lektionenvergabe/-gestaltung des Faches WAH gemacht werden können.

Information Gleichbehandlung

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird auf die geschlechtsspezifische Differenzierung, z. B. Schülerin/ Schüler verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter. Es wird im ganzen Dossier Schüler geschrieben.

Gegenüberstellung des Fachs HW im Lehrplan 97 – Lehrplan 21

In unterstehender Tabelle wird das Fach Hauswirtschaft im Lehrplan 97 mit dem Lehrplan 21 verglichen. Es werden sämtliche verbindliche Grobziele und deren obligatorische Inhalte mit den neuen Kompetenzen und deren Kompetenzstufen verglichen.

Ebenfalls ist aus der Tabelle ersichtlich, welche Kompetenzen (Inhalte) bereits im Lehrplan 97 abgedeckt wurden und somit im Lehrplan 21 nicht mehr neu sind.

Lehrplan 97:	fett	muss unbedingt erfüllt werden
Lehrplan 21:	Grün	Grundanspruch der Kompetenz
	Rot	Verbindliche Inhalte
	<i>Kursiv</i>	<i>geht über den Grundanspruch der Kompetenz hinaus</i>

Verbindliche Grobziele Lehrplan 97	Obligatorische Inhalte Lehrplan 97	Vergleich Lehrplan 97/ Lehrplan 21	Kompetenz Lehrplan 21	Kompetenzstufe Lehrplan 21
Die zur Befriedigung der Alltagsbedürfnisse nötigen Arbeiten kennen und gewichten	Analyse eines Tagesablaufes	Inhalte identisch	5.1. Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.	5.1.e <i>... können bei alltäglichen Arbeiten(z.B. Planung und Zubereitung von Mahlzeiten) der Situation angepasst zwischen verschiedenen Handlungsalternativen abwägen, den Entscheid erproben und Erfahrungen reflektieren (z.B. bei kurzer Mittagspause, spontanem Dazukommen von Gästen).</i>
Zweckmässige Bedingungen für Arbeiten im Haushalt schaffen und Arbeiten im Haushalt situationsgerecht ausführen und beurteilen	Arbeitsplanung Arbeitsplatzgestaltung Arbeitstechniken Unfallverhütung	Inhalte identisch	5.1. Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.	5.1.b <i>...können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege).</i> Arbeitsplanung, Arbeitsausführung: Ressourcen, Sicherheit 5.1.e <i>...können bei alltäglichen Arbeiten(z.B. Planung und Zubereitung von Mahlzeiten) der Situation angepasst zwischen verschiedenen Handlungsalternativen abwägen, den Entscheid erproben und Erfahrungen reflektieren (z.B. bei kurzer Mittagspause, spontanem Dazukommen von Gästen).</i>

<p>Hilfsmittel gezielt einsetzen</p>	<p>Haushaltgeräte und -apparate</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>5.1. Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.</p>	<p>5.1.b ...können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege). Arbeitsplanung, Arbeitsausführung: Ressourcen, Sicherheit</p> <p>5.1.c ...können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und –koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung). Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>
<p>Güter des täglichen Bedarfs nach umweltverträglichen Kriterien einkaufen</p>	<p>Einkaufsmöglichkeiten: Nahrungsmittel, Kleider, Kosmetika, Reinigungsmittel Marktangebot Saison</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>3.2. Die Schüler können Folgen des Konsums analysieren</p>	<p>3.2.b ...können ökonomische, ökologische oder soziale Folgen des Konsums aus verschiedenen Perspektiven betrachten (z.B. Konsument, Produzent, Arbeitnehmer, Gesellschaft). Folgen des Konsums: ökonomisch, ökologisch, sozial.</p>

			<p>4.3</p> <p>Die Schüler können Nahrung kriterienorientiert auswählen.</p>	<p>4.3.b</p> <p>...können Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte beurteilen (z.B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung).</p> <p>Lebensmittelkennzeichnung</p> <p>4.3.c</p> <p>...Können die Auswahl von Nahrung auf Ernährungsempfehlungen abstützen, dabei Interessenskonflikte und unterschiedliche Werthaltungen erkennen und diskutieren.</p>
<p>Kenntnisse über Nahrungsmittel erwerben</p>	<p>Nahrungsmittelgruppen</p> <p>Nährstoffe</p> <p>Nährwert</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>4.2.</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten</p>	<p>4.2.c</p> <p>...können Handlungsmöglichkeiten für gesundheitsförderndes Essen und Trinken erkennen sowie Anforderungen bei der Umsetzung diskutieren, (z.B. täglicher Süßigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken).</p> <p>Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl</p>

			<p>4.3</p> <p>Die Schüler können Nahrung kriterienorientiert auswählen.</p>	<p>4.3.a</p> <p>...Können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlicher Perspektive beurteilen und Handlungsalternativen formulieren.</p> <p>Ernährungsempfehlungen: Nahrungsmittelgruppen</p> <p>Nahrungsbedarf</p> <p>Nährstoffe</p> <p>Energiebalance</p>
<p>Mit Nahrungsmitteln verantwortungsbewusst umgehen</p>	<p>Hygiene in der Küche</p> <p>Mengenberechnungen</p> <p>Verwendung inländischer und ausländischer Produkte</p> <p>Einsatz von Fertigprodukten</p> <p>Verwertung von Resten</p> <p>Verderblichkeit von Lebensmitteln</p> <p>Nährstoffschonende Zubereitung</p> <p>Konservierung</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>4.4</p> <p>Die Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p>	<p>4.4.a</p> <p>...Können im Umgang mit Nahrung die Wirkung von Mikroorganismen berücksichtigen (z.B. Haltbarkeit, Hygiene, Zubereitung).</p> <p>Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen</p> <p>4.4.d</p> <p>...Können Gerichte unter Berücksichtigung von gesundheitlichen und ökologischen Aspekten auswählen und zubereiten (z.B. Energie- und Nährwert von Nahrungsmitteln, nährstofferhaltende Zubereitung, saisonale Nahrungsmittel).</p>

				<p>4.4.e</p> <p>...Können Mahlzeiten situationsangepasst planen und zubereiten (z.B. wenig Zeit für die Nahrungszubereitung, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, vorhandene Nahrungsmittel verwerten, finanzielle Möglichkeiten).</p> <p><i>Mahlzeitenplanung</i></p>
Verschiedene Zubereitungsarten kennen und anwenden	<p>Rohkost</p> <p>Sieden</p> <p>Braten</p> <p>Backen</p> <p>Dämpfen</p>	<p>Erweiterte Inhalte im neuen Lehrplan</p> <p>Anforderungen werden erhöht:</p> <p>- es muss ein breites Basiswissen der Kochvorgänge vorhanden sein, damit die Schüler selbständig nach einem Rezept ein Gericht zubereiten können.</p>	<p>4.4</p> <p>Die Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p> <p>4.2.</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten</p>	<p>4.4.b</p> <p>...Können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten.</p> <p>4.4.c</p> <p>...Können Eigenschaften von Nahrungsmitteln bei der Verarbeitung und Zubereitung berücksichtigen (z.B. Erhalt von Geschmack, Konsistenz, Nährwert; Veränderung durch Temperatur, Wasser, Fett).</p> <p><i>Nahrungsmittelgerechte Zubereitung</i></p> <p>-----</p> <p>4.2.d</p> <p>...können Essen und Trinken unterschiedlichen Situationen anpassen und variantenreich gestalten.</p>

			<p>5.1.</p> <p>Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.</p>	<p>5.1.b</p> <p>...können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege).</p> <p>Arbeitsplanung, Arbeitsausführung: Ressourcen, Sicherheit</p> <p>5.1.e.</p> <p>...können bei alltäglichen Arbeiten(z.B. Planung und Zubereitung von Mahlzeiten) der Situation angepasst zwischen verschiedenen Handlungsalternativen abwägen, den Entscheid erproben und Erfahrungen reflektieren (z.B. bei kurzer Mittagspause, spontanem Dazukommen von Gästen).</p>
Alltagsarbeiten gemeinsam ausführen	Arbeitsplanung Arbeitsteilung Ämter	Inhalte identisch	<p>5.1.</p> <p>Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.</p>	<p>5.1.b</p> <p>...können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege).</p> <p>Arbeitsplanung, Arbeitsausführung: Ressourcen, Sicherheit</p>

				<p>5.1.c</p> <p>...können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und –koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung).</p> <p>Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>
<p>Eigene Bedürfnisse formulieren und auf die Bedürfnisse anderer Rücksicht nehmen</p>	<p>Umgang mit sich selbst</p> <p>Offenheit gegenüber Mitmenschen, anderen Lebensformen, anderen Sitten</p> <p>Umgangsformen</p> <p>Kommunikationsformen</p>	Inhalte identisch	<p>3.1</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.</p>	<p>3.1.a</p> <p>...können Lebensstile vergleichen und Gemeinsamkeiten und Unterschiede beschreiben (z.B. Eigentum, Gewohnheiten, Ressourcenverbrauch, Umgang mit Wahlfreiheit, Werthaltungen).</p> <p>Wohlstand, Lebensstile, Lebensvorstellungen</p>
<p>Verantwortung bei gemeinsamen Arbeiten in den Schulräumen übernehmen</p>	<p>Individuelles Handeln</p> <p>Handeln im Team</p> <p>Umgang mit Materialien</p>	Inhalte identisch	<p>5.1.</p> <p>Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.</p>	<p>5.1.c</p> <p>...können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und –koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung).</p> <p>Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>

<p>Eigenes und Fremdes Rollenverhalten erkennen und überdenken</p>	<p>Typisch weiblich - typisch männlich Eigene Familiensituation Gruppeneinteilungen Gruppendruck</p>	<p>Ersatzlos gestrichen, veraltetes Rollenbild</p>		
<p>Eigenes Kaufverhalten erkennen und hinterfragen</p>	<p>Bedürfnisse: persönliche, existenzielle, kulturelle Luxusbedürfnisse Rolle als Konsumentin / Konsument Konsumentenschutz Warendeklaration Werbung Geld einteilen</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>3.1 Die Schüler können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.</p> <p>3.2. Die Schüler können Folgen des Konsums analysieren</p> <p>3.3 Die Schüler können Kriterien und situationsorientierte Konsumententscheidungen finden.</p>	<p>3.1.c ...können bei Konsumgütern ausgewählte Marketingstrategien untersuchen und deren Einfluss auf Konsumentscheidungen diskutieren (z.B. Werbe- und Verkaufsstrategien, Marken). Marketingstrategien</p> <p>-----</p> <p>3.2.d <i>...können erklären wie persönliche Entscheidungen Folgen der Konsums beeinflussen.</i></p> <p>-----</p> <p>3.3.a ...können Konsumangebote unter Berücksichtigung von Produktinformation und weiteren Kriterien vergleichen (z.B. Materialeigenschaften, Praktikabilität; ökologische Kriterien bei Herstellung, Nutzung, Entsorgung). Kriterienorientierter Angebotsvergleich</p>

				<p>3.3.b</p> <p><i>...können ausgehend von Situation und Bedarf sowie den Konsumangeboten eine an Kriterien orientierte Kaufentscheidung ableiten.</i></p> <p><i>Situationsanalyse, Bedarfsanalyse</i></p> <p>3.3.c</p> <p><i>...können zu unterschiedlichen Konsumgütern und Situationen Informationen recherchieren und so relevante Kriterien für Kaufentscheidungen zusammenstellen.</i></p>
Angebot an Gütern des täglichen Bedarfs vergleichen und beurteilen	<p>Produktion:</p> <p>Anbau, Herkunft, Zusammensetzung, Verarbeitungsverfahren</p> <p>Umweltverträglichkeit</p> <p>Tiergerechte Haltung</p> <p>Saison</p> <p>Frischprodukte-Konserven</p> <p>Verpackung</p>	Inhalte identisch	<p>1.3</p> <p>Die Schüler können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen</p>	<p>1.3.a</p> <p>...können den Produktionsprozess von exemplarischen Gütern darstellen und die produktionsbedingte Wertschöpfung einschätzen.</p> <p>Produktionsprozess</p> <p>Rohstoffgewinnung</p> <p>Herstellung</p> <p>Vertrieb</p> <p>Ge-/Verbrauch</p> <p>Entsorgung: Wertschöpfung</p>

				<p>1.3.b</p> <p>...können ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen in der Güterproduktion bzw. der Bereitstellung von Dienstleistungen aus Sicht des Produzenten bzw. Anbieters beschreiben und Interessens- und Zielkonflikte erklären.</p> <p>Nachhaltigkeit: in der Güterproduktion, bei Dienstleistungen</p> <p>1.3.c</p> <p>...können unterschiedliche Produktionsweisen innerhalb einer Produktegruppe vergleichen (z.B. Kleider, tierische und pflanzliche Nahrungsmittel, elektronische Geräte)</p> <p>Produktionsweisen: landwirtschaftlich, handwerklich, industriell</p> <p>1.3.d</p> <p>...können anhand eines Unternehmens aufzeigen (z.B. Bäckerei, Schreinerei), wie Produktionsfaktoren zusammenspielen).</p> <p>Produktionsfaktoren: Wissen, Arbeit, Kapital, Boden</p>
--	--	--	--	---

			<p>2.2.</p> <p>Die Schüler können die Bedeutung des Handels für die Verfügbarkeit von Gütern erklären.</p>	<p>2.2.a</p> <p>...können Aufgaben von Handel und Handelsbetrieben beschreiben (z.B. Verteilung und Austausch von Gütern, Sicherstellung der Versorgung und Verfügbarkeit, Import und Export, Transport Lagerung</p> <p>Handelsfunktionen</p> <p>2.2.b</p> <p>...können an exemplarischen Gütern das Zusammenspiel von Produktion und Handel beschreiben (z.B. globale Arbeitsteilung bei Kleidern, Lebensmitteln: Produktionsorte, Handelswege, personelle Ressourcen).</p> <p>2.2.c</p> <p>...können sich über globale Warenströme und damit verbundene Anforderungen informieren (z.B. Transportarten- und Kosten, Logistik, Import- und Exportbestimmungen).</p> <p>Globale Warenströme</p>
--	--	--	--	--

			<p>3.2. Die Schüler können Folgen des Konsums analysieren</p> <p>4.5. Die Schüler können globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen verstehen.</p>	<p>3.2.c ...können anhand des Produktlebenszyklus von Gütern aufzeigen, welche ökonomischen, ökologischen und sozialen Überlegungen in Konsumententscheidungen einfließen.</p> <p><i>Produktlebenszyklus: Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertrieb, Ge-/Verbrauch, Entsorgung</i></p> <p>-----</p> <p>4.5.b. können Lebensmittelangebote nach lokalen und globalen Wirkungen analysieren (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte).</p>
<p>Rohstoffe und Energie sparsam verwenden</p>	<p>Einsatz von Apparaten Wasserverbrauch Energieverbrauch Abfall vermeiden, umweltgerecht entsorgen Recycling</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>3.2. Die Schüler können Folgen des Konsums analysieren</p>	<p>3.2.a ...können auf der Grundlage von Informationen (z.B. aktuelle Studien, Fachartikel, Zeitungsberichte) die Wirkung alltäglicher Konsumsituationen auf die Umwelt reflektieren (z.B. Ökobilanz).</p> <p><i>Einsatz von Ressourcen: Rohstoffe, Energie, Wasser, Entsorgung.</i></p>

			<p>5.1.</p> <p>Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen</p>	<p>5.1.b</p> <p>...können alltägliche Arbeiten planen und realisieren, gezielt mit Ressourcen, Geräten und Werkzeugen umgehen und dabei Sicherheitsaspekte berücksichtigen (z.B. Nahrungszubereitung, Reinigungsarbeiten, Textilpflege).</p> <p>Arbeitsplanung, Arbeitsausführung: Ressourcen, Sicherheit</p> <p>5.1.c. können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und -koordination im Team, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung).</p> <p>Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>
<p>Wirtschaftliche und ökologische Zusammenhänge im Haushalt erkennen; gegenüber sich selbst und der Umwelt verantwortungsbewusst handeln</p>	<p>Produktionsverfahren</p> <p>Einkaufsverhalten in versch. Bereichen: Nahrung, Bekleidung, Wohnung, Körperpflege, Reinigungsmittel</p> <p>Umgang mit Geld</p> <p>Qualität-Preis</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>2.3.</p> <p>Die Schüler können einen verantwortungsvollen Umgang mit Geld entwickeln.</p>	<p>2.3.a</p> <p>...können die Anforderungen einer selbständigen Lebensführung erkennen sowie Herausforderungen und Handlungsspielräume bei unterschiedlichen finanziellen Ressourcen diskutieren</p> <p>Lebensführungskosten</p> <p>2.3.e</p> <p><i>können Möglichkeiten zum verantwortungsvollen Umgang mit eigenen finanziellen Ressourcen, eigenen Bedürfnissen und der Vielfalt an Marktanbietern und Marktangeboten diskutieren.</i></p>

<p>Zusammenhänge zwischen ausgewogener Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden erkennen</p>	<p>Gesunde Nahrungsmittel Menuplanung Ernährungsformen: Normalkost, Vollwertkost, vegetarische Ernährung, Fastfood Esstörungen</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>4.1 Die Schüler können das Zusammenspiel unterschiedlicher Einflüsse auf die Gesundheit erkennen und den eigenen Alltag gesundheitsfördernd gestalten.</p> <p>4.4 Die Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte zubereiten.</p>	<p>4.1.a ...können den Zusammenhang unterschiedlicher Einflüsse auf die Gesundheit erklären (z.B. Ernährung, Bewegung, Entspannung, Körperhaltung, Arbeitsbedingungen, Belastungen)</p> <p>4.1.b ...können im Alltag Bedingungen, Situationen und Handlungsweisen erkennen und benennen, die für die Gesundheit eine förderliche bzw. abträgliche Wirkung haben (z.B. Genuss, Sucht, Bewegung).</p> <p>Gesundheitsfaktoren</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>4.4e <i>Können Mahlzeiten situationsangepasst planen und zubereiten (z.B. wenig Zeit für die Nahrungszubereitung, Berücksichtigung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten, vorhandene Nahrungsmittel verwerten, finanzielle Möglichkeiten).</i></p> <p>Mahlzeitenplanung</p>
<p>Beziehungen zwischen Körperpflege, Schönheitspflege, Gesundheit und seelischem Wohlbefinden erkennen</p>	<p>Körperpflege Schönheitspflege Werbung Kleidung: Mode, Kleiderpflege</p>	<p>Teilweise gestrichen, Werbung wird unter der Kompetenz 3.1 (Die Schüler können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen) behandelt.</p>		

<p>Bedürfnisse und Gewohnheiten überdenken</p>	<p>Alltagsgestaltung Alltagsbewältigung</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>3.1 Die Schüler können Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.</p> <p>5.1. Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen</p>	<p>3.1.a ...können Lebensstile vergleichen und Gemeinsamkeiten und Unterschiede beschreiben (z.B. Eigentum, Gewohnheiten, Ressourcenverbrauch, Umgang mit Wahlfreiheit, Werthaltungen). Wohlstand, Lebensstile, Lebensvorstellungen</p> <p>3.1.b ...können unterschiedliche Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen und benennen, sowie deren Bedeutung für das eigene Konsumieren reflektieren (z.B. Marktangebot, finanzielle Ressourcen, Medien, soziales Umfeld).</p> <p>-----</p> <p>5.1.c ...können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und –koordination im Team, Geräteinsatz bei der Nahrungszubereitung). Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>
--	---	--------------------------	--	--

				<p>5.1.e</p> <p>...können bei alltäglichen Arbeiten(z.B. Planung und Zubereitung von Mahlzeiten) der Situation angepasst zwischen verschiedenen Handlungsalternativen abwägen, den Entscheid erproben und Erfahrungen reflektieren (z.B. bei kurzer Mittagspause, spontanem Dazukommen von Gästen).</p>
<p>Gesundheitsförderndes Verhalten aufbauen und sich der eigenen Verantwortung bewusst werden</p>	<p>Bewegung-Ruhe Arbeit-Freizeit Abhängigkeit-Eigenständigkeit</p>	<p>Inhalte identisch</p>	<p>4.1</p> <p>Die Schüler können das Zusammenspiel unterschiedlicher Einflüsse auf die Gesundheit erkennen und den eigenen Alltag gesundheitsfördernd gestalten.</p>	<p>4.1.c</p> <p>...erkennen Gesundheit als Ressource und können sowohl Herausforderungen als auch Strategien für deren Erhaltung benennen</p> <p>4.1.d</p> <p>...können den Einfluss von politischen, ökonomischen, sozialen und kulturellen Faktoren auf gesundheitsfördernde Lebensbedingungen von Menschen erklären (z.B. Wohnumfeld, Arbeitsplatzbedingungen, Höhe des Einkommens)</p>
<p>Kreative Tätigkeiten in der Betreuungsarbeit und in der Freizeit als Wert für die Lebensqualität erkennen</p>	<p>Raumgestaltung Raumdekoration Brauchtum-Tradition Gastfreundschaft Esskultur</p>	<p>Inhalte identisch Raumgestaltung wird gestrichen</p>	<p>4.2.</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten.</p>	<p>4.2.a</p> <p>...können soziale und kulturelle Aspekte beim Essen und Trinken erkennen und deren Einflüsse auf die Entwicklung von Essverhalten reflektieren (z.B. familiäre Gewohnheiten, Peers, Werbung, kulturelle Eigenheiten in Bezug auf Wahl von Nahrungsmitteln und Zubereitung von Mahlzeiten). Esskulturelle Aspekte</p>

				<p>4.2.d</p> <p>...können Essen und Trinken unterschiedlichen Situationen anpassen und variantenreich gestalten.</p>
Sich mit versch. Meinungen zu Erwerbsarbeit, Betreuungsarbeit und Freizeit auseinandersetzen	Traditionen in eigener und fremder Kultur	Inhalte identisch	<p>4.2.</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten.</p>	<p>4.2.a</p> <p>...können soziale und kulturelle Aspekte beim Essen und Trinken erkennen und deren Einflüsse auf die Entwicklung von Essverhalten reflektieren (z.B. familiäre Gewohnheiten, Peers, Werbung, kulturelle Eigenheiten in Bezug auf Wahl von Nahrungsmitteln und Zubereitung von Mahlzeiten).</p> <p>Esskulturelle Aspekte</p>
Selbständige Lebensgestaltung im Alltag verwirklichen	Zusammenleben Essen Kleidung Wohnen	Kleidung und Wohnen wurden gestrichen.	<p>5.1.</p> <p>Die Schüler können Arbeiten des privaten Alltags situativ planen sowie zielgerichtet und effizient durchführen.</p>	<p>5.1.a</p> <p>...können die Vielfalt der Arbeiten eines Haushaltes benennen, sich über Anforderungen einer situations- und sachgerechter Arbeitsausführung informieren und diese ausprobieren.</p> <p>Haushaltsarbeiten</p> <p>5.1.c</p> <p>...können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen (z.B. Arbeitsverteilung und -koordination im Team, Geräteinsatz bei der Nahrungszubereitung).</p> <p>Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten; Arbeitseffizienz</p>

				<p>5.1.d</p> <p>...Können exemplarische Alltagsarbeiten eines Haushaltes ausführen, Arbeitsergebnisse reflektieren und optimieren.(z.B. Unterhalts-, Reinigungs-, Organisationsarbeiten; Reinigungsmaterialien).</p>
		Neu im Lehrplan	<p>2.1</p> <p>Die Schüler können Prinzipien der Marktwirtschaft aufzeigen</p>	<p>2.1.a</p> <p>...Können einen einfachen Wirtschaftskreislauf an einem Beispiel konkretisieren (z.B. Pausenkiosk, Hofverkauf, Lebensmittelgeschäft) und das Zusammenspiel von Akteuren auf Märkten darstellen</p> <p>Einfacher Wirtschaftskreislauf</p> <p>2.1b</p> <p>...Können am Beispiel der Preisbildung das Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage beschreiben</p> <p>Angebot und Nachfrage</p> <p>2.1.c</p> <p>...Können Einflüsse auf die Preisbildung sowie Auswirkungen von Preisveränderungen erklären (z.B. Schwankungen in Produktion und Absatz, Wettbewerb)</p> <p>Preisbildung</p>

				<p>2.1.d</p> <p>...Können Einflussmöglichkeiten des Staates auf Märkte an Beispielen erklären (z.B. Steuern, Subventionen, Umweltabgaben)</p> <p><i>Marktintervention</i></p>
		Neu im Lehrplan	<p>4.2.</p> <p>Die Schüler können Einflüsse auf die Ernährung erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten.</p>	<p>4.2.b.</p> <p>...können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen.</p> <p><i>Nahrungsmittel-Sensorik</i></p>
		Neu im Lehrplan	<p>4.5.</p> <p>Die Schüler können globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen verstehen.</p>	<p>4.5.a</p> <p>...können an exemplarischen Lebensmitteln globale Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion aufzeigen (z.B. Produktionsstandorte, Produktionsprozesse, Umgang mit Ressourcen wie Luft, Boden, Wasser, Arbeits- und Einkommensbedingungen).</p> <p><i>Weltweite Produktion und Verteilung von Lebensmitteln</i></p> <p>4.5.c</p> <p>...Setzen sich mit Fragen der zukünftigen Ernährungssicherung einer steigenden Weltbevölkerung auseinander.</p> <p><i>Weltweite Ernährungssicherung</i></p>

				<p>4.5.d</p> <p>...können Handlungsmöglichkeiten als Beitrag zur weltweiten Ernährungssicherung diskutieren.</p>
		Neu im Lehrplan	<p>2.3.</p> <p>Die Schüler können einen verantwortungsvollen Umgang mit Geld entwickeln.</p>	<p>2.3.b</p> <p>...können ein Budget planen, sich über fixe und variable Kosten informieren, Auswirkungen von Einkommensveränderungen auf Handlungsspielräume und Sparmöglichkeiten aufzeigen (z.B. Taschengeld, Lehrlingslohn).</p> <p>Budgetplanung, fixe / variable Kosten</p> <p>2.3.c</p> <p>...können Formen des Zahlungsverkehrs beschreiben und sich über Vertragsbedingungen informieren (z.B. Barzahlung, Überweisung, Online-Shopping, Kreditkarte, Kleinkredit, Leasing).</p> <p>Formen des Zahlungsverkehrs</p> <p>2.3.d</p> <p>...können Ursachen von Jugendverschuldung sowie der Schuldenspirale erklären und präventive Handlungsmöglichkeiten aufzeigen und diskutieren.</p> <p>Verschuldung: Kredite, Zahlungsrückstände, Kontoüberzug, Steuerpflicht.</p>

Ausgelagerte Kompetenzen

Die Kompetenzen 1.1, 1.2 und 5.2 werden in die berufliche Orientierung verschoben.

- Diese Kompetenzen waren noch **nie** im Fach Hauswirtschaft angesiedelt. Deshalb kann nicht von einem Abbau des Fachs WAH gesprochen werden.

1.1 Die Schüler können über die individuelle und gesellschaftliche Bedeutung von Arbeit nachdenken.

1.a können versch. Formen von Arbeit unterscheiden (z.B Erwerbsarbeit, Haus-, Betreuungs- und Familienarbeit, Freiwilligenarbeit)

Bezahlte und unbezahlte Arbeit

1.b können Informationen zur Zuschreibung von persönlichem und gesellschaftlichem Wert von Arbeit zusammentragen, sowie Gemeinsamkeiten und Unterschiede diskutieren (z.B. Verantwortlichkeit, Zuverlässigkeit, Pflichtbewusstsein, und Sorgfalt beim Arbeiten; persönlicher Sinngehalt und soziale Anerkennung der Arbeit, Wirtschaftliche Bedeutung)

1.c Können Ursachen und Folgen erkennen und darlegen, die mit dem Abbruch einer Ausbildung oder mit Erwerbslosigkeit verbunden sind.

1.2 Die Schüler können Anforderungen und Gestaltungsspielräume in Arbeitswelten vergleichen

1.2a Können Informationen zum Arbeitsalltag von Arbeitnehmer und Arbeitgeber zusammentragen (z.B. Aufgaben, Tätigkeit, Verantwortung...) und diese Informationen mit eigenen Berufsvorstellungen vergleichen.

Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen

1.2b Können familiäre, geschlechtsspezifische, soziale und kulturelle Einflüsse in Bezug auf Berufswahl und Arbeitsformen reflektieren (z.B. Vorstellungen zu geschlechtstypischen Berufen....)

Vorstellung von Arbeitsformen

1.2.c können sich am Beispiel eines Lehrvertrages über Rechte und Pflichten der Arbeitgeber und Arbeitnehmer informieren und Bedingungen für eine gute Zusammenarbeit benennen.

Lehrvertrag

5.2 Die Schüler können soziale, rechtliche und ökonomische Aspekte im Alltag und im Zusammenleben recherchieren.

5.2.a können sich bei Miet- und Kaufverträgen über vertragliche Bedingungen informieren und rechtliche sowie finanzielle Verpflichtungen einschätzen

Miet- und Kaufvertrag

5.2.b können unterschiedliche Formen des Zusammenlebens beschreiben, deren Chancen und Herausforderungen in der Gestaltung des Alltags diskutieren

Vielfalt von Lebensformen

5.2.c können Überlegungen zu Sicherheit und Vorsorge im Umgang mit Risiken des täglichen Lebens formulieren.

Vorsorge

Wichtige Punkte

Stundenverteilung Real

Wird darauf beharrt, dass der Unterricht der 2. Real in Ganzklassen und 2 Lektionenblöcken unterrichtet wird, so bedeutet dies, dass sich die Schüler ohne je praktisch in der Küche gearbeitet zu haben, zum Beispiel für eine Lehrstelle als Koch bewerben müssen. Es wäre wünschenswert, dass die Chancengleichheit bei der Berufswahl auch weiterhin vorhanden ist und dass nicht auf dem Buckel des schwachen Schülers gespart wird! Dabei sollen die beiden Lektionen auf der 2. Real bereits im 1. Sem. als 4-er Block in Klassenteilung stattfinden. Auf der 3. Real Stufe sollen 4 Lektionen in Klassenteilung durchgeführt werden.

Stundenverteilung Sek

4 Lektionen in Klassenteilung in der 2. Sek und ein Semester in einem 4 Lektionen-Block in der 3. Sek in Klassenteilung. Mit dieser Aufteilung können sowohl die Nahrungszubereitung als auch die wirtschaftlichen Inhalte zum idealen Zeitpunkt durchgeführt werden. Zum Beispiel werden die Einrichtung des Arbeitsplatzes und das Aufräumen während des Berufswahlprozesses thematisiert und die Themen wie Budget und Geld können kurz vor dem Einstieg in die Lehre alltagsnahe bei den Schülern unterrichtet werden.

Weisung zum Personalpool der Volksschule nach Art. 20

Klassenteilung bei:

- erhöhter Anteil an mündlichem Unterricht im betreffenden Fach
- **verstärkte Handlungsorientierung im betreffenden Fach**
- **Heterogenität der Lerngruppe**
- **zur Verfügung stehende Infrastruktur**

Kantonale Vorgaben zum Fach WAH, ergänzte Version vom Oktober 2016

Auszug aus dem Dokument:

„Der Lehrplan Volksschule definiert die Inhalte, die im Fach WAH zu unterrichten sind. Im St.Galler Lehrplan werden – verglichen mit der Vorlage Lehrplan 21 – drei Kompetenzen von WAH ins Fach Berufliche Orientierung verschoben. Damit sind in WAH insgesamt 13 Kompetenzen zu unterrichten. Die durch diese Verschiebung frei werdende Unterrichtszeit soll für die praktische Nahrungszubereitung eingesetzt werden.“

Fazit

Bei der Gegenüberstellung des Lehrplans 97 mit dem Lehrplan 21 ist uns bewusst geworden, dass ein Grossteil der neuen Kompetenzen bereits im „alten Lehrplan“ unter den bisherigen Grobzielen und verbindlichen Inhalten abgedeckt ist. Ebenso ist ersichtlich, dass sich die „ausgemusterten“ obligatorischen Inhalte des „alten“ Lehrplans mit den neuen Kompetenzstufen die Waage halten. Somit bleibt der Theorieanteil im gleichen Rahmen.

Es ist uns auch aufgefallen, dass das praktische Arbeiten einen höheren Stellenwert hat, als im „alten“ Lehrplan. Dies bringt die neue Kompetenz „Die Schüler können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten“ zum Ausdruck. Demzufolge muss ein breites Grundwissen des praktischen Kochens vorhanden sein, damit die genannte Kompetenz auch erfüllt werden kann. Zudem bringen die Schüler wenig Wissen und wenig Handfertigkeiten mit; ausserdem fehlt es an Übung. Ohne Übung ist kein selbständiges Kochen nach Rezepten möglich.

Auf Grund der oben aufgeführten Punkte sehen wir es als angebracht, dass die Verteilung Theorie/praktische Arbeit im bisherigen Verhältnis in unserer Schule beibehalten werden soll. Nur dann kann die Erfüllung aller Kompetenzen im Fach WAH gewährleistet werden.