

Hauswirtschaft LP 21

1. Wie viele Jahre sind sie schon als Lehrperson tätig? *

Anzahl Teilnehmer: 221

1 (0.5%): 0-2 Jahre

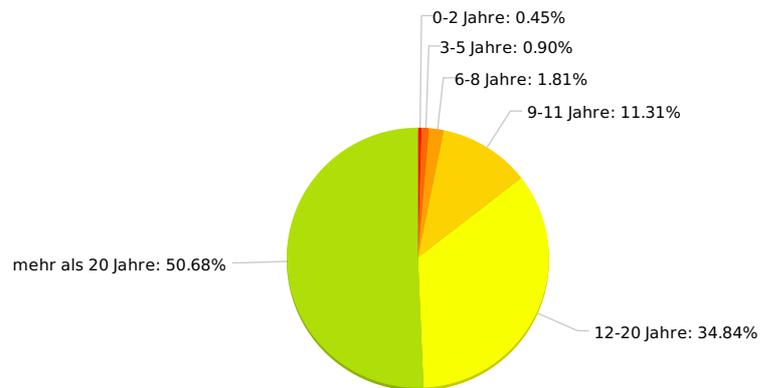
2 (0.9%): 3-5 Jahre

4 (1.8%): 6-8 Jahre

25 (11.3%): 9-11 Jahre

77 (34.8%): 12-20 Jahre

112 (50.7%): mehr als 20 Jahre



2. Wie viele Lektionen Hauswirtschaft unterrichten Sie dieses Schuljahr (2013/14) durchschnittlich pro Woche? *

Anzahl Teilnehmer: 213

25 (11.7%): 0-4

45 (21.1%): 5-8

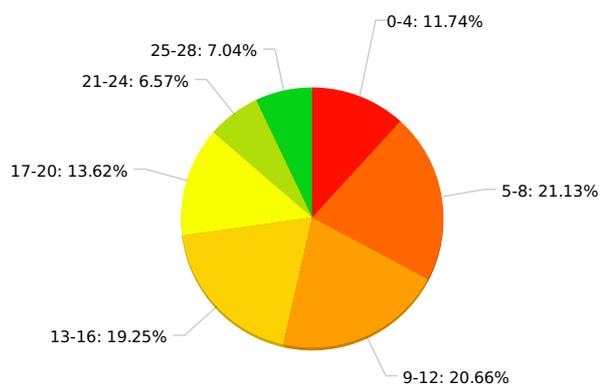
44 (20.7%): 9-12

41 (19.2%): 13-16

29 (13.6%): 17-20

14 (6.6%): 21-24

15 (7.0%): 25-28



3. Welche Veränderungen bringt der neue Lehrplan 21 für Sie als Lehrperson mit sich? *

Anzahl Teilnehmer: 205

85 (41.5%): Ich muss mir neues Fachwissen aneignen

49 (23.9%): Mein Pensum wird dadurch kleiner

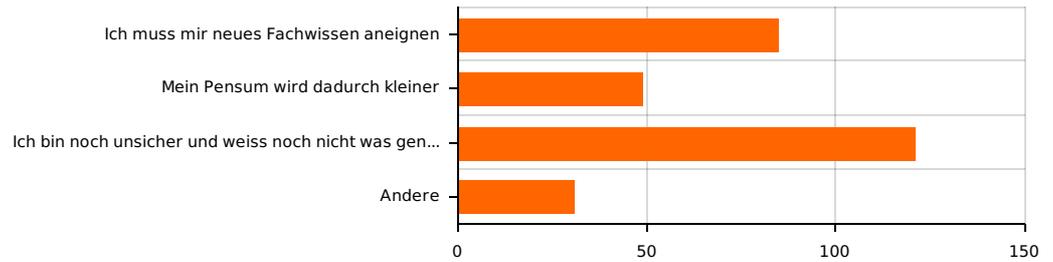
- (0.0%): Mein Pensum wird dadurch grösser

121 (59.0%): Ich bin noch unsicher und weiss noch nicht was genau mich erwartet

31 (15.1%): Andere

Antwort(en) aus dem Zusatzfeld:

- Weniger Praxis und mehr vertiefte Theorie
- mehr Theorie
- vermutlich nicht viel, werde bald pensioniert
- Praxisteil wird kleiner
- Ich bin nicht unsicher, doch weiss ich nicht was mich erwartet
- lj!jl
- Ich freue mich darauf!
- Vieles ist noch nicht festgelegt, grundsätzlich ist aber eine Veränderung nicht schlecht!
- ich muss mehr vorbereiten
- Leistungsbewertung mittels Kompetenzraster
- bis dann werde ich in Pension gehen
- Die Fachinhalte bekommen neue Gewichtungen, das Praktische geht leider verloren
- Die Frage ist , wie wird der LP 21 im Kt. umgesetzt?
- je nach Stundentafel kann sich mein Pensum verkleinern (OW hat noch keine definitive Stundentafel)
- Ich glaube nicht daran, dass er so wie er jetzt ist übernommen wird
- mehr Theorie,weniger Kochen!!!!
- Stundentafeln in den Kantonen sind noch nicht bekannt (Pensen)
- Im Kanton Graubünden scheint noch alles offen zu sein.
- habe gekündigt, nicht wg. LP 21
- Tätigkeitsfeld wird mehr Theorie und weniger Praxis



sein

- vermehrt Teamarbeit
- Mein Unterricht wird vermehrt theoretisch
- Ich kann nicht mehr hinter den Zielen des neuen LP 21 stehen und bin nicht sicher ob ich dann noch unterrichten will !!!
- verlust immens wichtiger werte für junge menschen, d.h. ich weiss noch nicht, was ich davon halten soll
- wenn es so kommt wie geplant, wechsle ich den Beruf.
- Unzufriedenheit im Beruf
- ich werde vermutlich nicht mehr unterrichten
- Weniger praktische Arbeit mit SuS
- Ich unterrichte auch noch an der Primarschule
- neue Themen/Inhalte, mehr Theorie, weniger Praxis
- gehe in Pension

4. Im neuem LP21 könnte der thematische Teil (z.B. Themen zum Konsum, Geld, Nachhaltigkeit, Produktion) bedeutender werden, dabei aber der Anteil der praktischen Nahrungszubereitung eher zurückgehen. Was meinen Sie dazu? *

Anzahl Teilnehmer: 179

Antworten:

- Ich finde es sehr schade, dass die Lektionenanzahl kleiner und der theoretische Anteil noch grösser wird.
- Dieser Entwicklung schaue ich skeptisch entgegen. Das praktische Arbeiten, sowie das Umsetzen des Theoretischen in praktisch sinnvolle Abläufe und Anwendungen, wird nach meiner Meinung zu wenig geübt werden können. Learning by doing überzeugt mich immer mehr. Weiter müssen die Jugendlichen genug theoretische Denkarbeit verrichten und erlernen das "Handwerk" zu wenig. Selbst die Wirtschaft reagiert auf diese Entwicklung missgünstig, weil Lehrlingen sehr wenig praktisches Geschick, technisches, handwerkliches Wissen, das Ausführen von Arbeiten anhand einer Beschreibung, d.h. die Umsetzung der Theorie in die Praxis fehlen oder ungenügend vorhanden sind.
- Diese Themen sind zwar spannend und für mich auch interessant, aber das praktische Tun finde ich nach wie vor wichtig, das sollte nicht zu kurz kommen. Gerade schwächere SuS haben sonst fast keine Gelegenheiten mehr, praktisch zu arbeiten.
- Ich finde, dass eher der praktische Teil mehr Raum im Unterricht einnehmen sollte, da die Jugendlichen sowieso sehr viele kopflastende Fächer besuchen müssen. Der praktische Teil ist unumgänglich für eine Zukunft, da alle einmal einen Haushalt führen werden!!!!
- Leider kommt im neuen LP21 das praktische (kochen) viel zu kurz!!! = Verschlechterung.
- Das finde ich eine Katastrophe, weil:
Viele der SuS machen früher oder später eine Lehre. Beim Kochen lernen sie (ein Rezept) lesen, denken (was ist klar, was nicht), fragen und dann umsetzen. Das sind grundlegende Fähigkeiten für Beruf und Leben.
Weiter lernen sie Vorarbeit (Rezept lesen, Mise en place) Hauptarbeit (kochen) und Nacharbeit (aufräumen).
Nach der praktischen Nahrungszubereitung wird ja auch gegessen und aufgeräumt. Das sind kostbare Zeitgefässe, in denen man die SuS ganz anders wahr nimmt als in Theorie - und entsprechend gezielter aufbauen, bzw. fördern kann.
Wir haben in der Schweiz ein Problem mit Übergewicht. Statt teure Bundeskampagnen zu lancieren, könnte man besser den HW-Unterricht mit praktischem Teil beibehalten.
In meinem Unterricht kochen wir selten länger als 30 Minuten. Die SuS planen selbstständig und lernen schnell und gesund zu kochen ohne bzw. mit wenig Convenience Food. Das ist günstiger und gesünder. Und da es praktisch ist, ist die Umsetzung zu Hause auch wahrscheinlicher.
- finde es schade, dass weniger praktisch gearbeitet wird
- Ich finde diese Tendenz problematisch. Meine SuS (Niv.A) haben schon im praktischen Bereich grosse Schwierigkeiten:
Rezepte lesen und umsetzen (Leseverstehen)
Einheiten sind für diese SuS unklar in Kaffeelöffel oder ein Kilogramm?
Nahrungszubereitung ist nicht einfach nur praktisches Tun => wie teile ich meine Zeit ein? Wie weil mag ich und meine Gruppe essen? Einander Helfen und zusammenarbeiten(Sozialkompetenz üben)
Was ich an Fach HW sehr schätze ist die Verbindung zwischen praktischen tun und theoretischen Inhalten. Es geht in der Tat ums Begreifen.
Meine SuS müssen vor allem im praktische Bereich gefördert werden, da sie auch auf diesem Gebiet eine Arbeit suchen werden.
Gegen die obengenannten Themen habe ich grundsätzlich nichts.
- Ich finde ein Schüler sollte ein Basiswissen an Zubereitungsarten haben. So kann er auch sinnvoll Nahrungsmittel auswählen und korrekt zubereiten.
Ich glaube es geht eher in die falsche Richtung, das wird sich jedoch zeigen.
Ich sehe vor allem Probleme bei den schwachen Schülern. Die haben noch Mühe nach einem Schuljahr Küchenerfahrung. Die brauchen dinglich Praxis um Abläufe einzuüben, Feinmotorik zu üben....
Fürs Niveau P sehe ich da kein Problem. Mit diesen SuS kann man ziemlich alles machen.
Gewinn sehe ich im Stellenwert unseres Faches.
Die Themen Konsum, Geld, Nachhaltigkeit, Produktion und Wirtschaft behandle ich sowie so schon.
Das wird nicht viel Neues dazu geben.
- Bin nicht damit einverstanden
- Kann ich gar nicht gutheissen. Die anderen Fächer sind schon genug theorielastig. Zudem sollen die SuS im Hauswirtschaft die elementaren Kenntnisse im Bereich Hauswirtschaft erlernen, also Tisch decken, abwaschen, putzen und - das Wichtigste - kochen! Dies können sie heutzutage nämlich von Haus aus nicht mehr bzw. kennen es gar nicht. Für Themen wie Konsum, Budget, Nachhaltigkeit, etc. sind die SuS meiner Meinung nach noch zu jung.
- Ich wünsche mir hierzu geeignete Fortbildungen und Möglichkeiten zum Austausch unterhalb der Fachpersonen.
Die Änderungen finde ich spannend und anregend.
Die technische und mediale Umgestaltung und Einrichtung der Fachräume einerseits, sowie die Neu-Aufteilung von theoretischen und praktischen Unterrichtssequenzen andererseits werden dabei unumgänglich.
- vor allem für schwächere Schüler sehr ungeeignet.

Das Fach verliert an Attraktivität für Schüler und Lehrer

Diziplinprobleme nehmen zu

erneut muss die Schule Erziehungsarbeit übernehmen, weil Eltern sie nicht ausreichend wahrnehmen

- Das hat für mich nichts mehr mit dem handlungsorientierten hw-unterricht zu tun. Ich finde das sehr bedauerlich, da man die themen wirtschaft in einem anderen fach unterbringen könnte oder müsste. Auf der anderen seite behandle ich das thema konsum eh schon in meinem hw-unterricht. Ich denke, dass der lehrplan 21 sowieso überspitzt formuliert ist und man versucht hat, zu viele bereiche in das hw zu stopfen, damit es einfach gut tönt...

- Der Praktische Anteil sollte unbedingt immer noch den grössten Zeitanteil in Anspruch nehmen. In keinem anderen Fach kann Theorie und Praxis so gut 1 zu 1 angewendet werden, nur braucht die Umsetzung einfach viel Zeit für die Vor- (Kochen) und Nachbereitung(Aufräumen) Wie anders können wir den Schüler-innen die Natur und ihre wunderbaren Produkte nahe bringen als über alle unsere Sinne?

- finde ich sehr gut

- Schade, schade. Unser Fach bietet, wie kein anderes, die Möglichkeit Theorie und Praxis zu verbinden.

Aber es sind ja nicht nur die praktischen Fähigkeiten, die gefördert werden, sondern auch Zusammenarbeit,

Teamarbeit, gemeinsames Essen usw.

Damit die Zeit reicht müssten auch wir in der Hw auf Fertig- und Halbfertigprodukte zurück greifen? Wo bleibt da der Anspruch an regional, saisonal....

- Ich und mit mir sicher auch die Schüler finden dies sehr schade, ist es doch ein wichtiger Teil unseres Fachs!

- Schlecht

- Sehr schade!!!

- Für mich ist die Praxis sehr wichtig. Leider können immer weniger Leute kochen, obwohl die Kochsendungen am TV sehr populär sind.

Wo sollen es die Jugendlichen lernen? Viele Kinder ernähren sich von Fast Food

- - die unterschiedlichen Produktionsarten, Nachhaltigkeit und Preisvergleiche habe ich immer schon berücksichtigt!

- Das finde ich persönlich sehr gut, die SuS werden wohl weniger Freude haben.

- Leider ein riesiger Negativpunkt. Vor allem beim Kochen erreichen wir die schwächeren SuS mit nicht nur der Theorie, sondern auch mit praktischen Arbeiten, die bewiesenermassen den SuS besser bleiben (Kopf, Herz und Hand ist zwar eine alte Aussage, aber immer noch zutreffend)

Mit dem heutigen Stoffplan können wir alle diese Themen auch mit den SuS behandeln, ABER sie auch gleichzeitig im Praktischen üben.

Nur Theorieunterricht ist vor allem bei den schwächeren SuS oft ein Leerlauf.

- Die Themen die sie in Klammer aufgelistet haben sind in meinem Unterricht jetzt schon die tragenden Säulen. Im Themen- oder Praxisunterricht werden diese wichtigen Themen aufgegriffen, die SchülerInnen damit konfrontiert. Der riesen Vorteil in der Praxis ist, dass das Wissen direkt umgesetzt werden kann. Die Schülerinnen erleben am eigenen Tun. Teilweise wird das praktische Wissen sogar Zuhause umgesetzt. ich finde es problematisch den Praxisteil zu kürzen. Ob Real- oder Bezirksschule, die SchülerInnen lieben es tätig zu sein und nicht nur alles theoretisch und in Versuchen zu lernen. Das Fach Hauswirtschaft bereitet die Jugendlichen auf den Teil des Lebens vor, der nicht in die Erwerbsarbeit gehört.

Dieser Teil wird immer grösser und teurer.....hier darf nicht gespart werden. Die Jugendlichen müssen irgendwo noch lernen dürfen zu sich selber gut zu schauen.....

- Ich finde diese Themen wichtig. Die LP, welche mit dem Lehrmittel "Hauswärts" arbeiten, sind gut auf diese Themen vorbereitet. Dass die Nahrungsmittelzubereitung reduziert wird, stört mich nicht gross. Die Schwierigkeit wird sein, dass die Gesellschaft, die SuS die Veränderungen akzeptieren. Für die SuS bedeutet HW immer noch "Kochen".

- Das finde ich absolut schlecht.

Ich beobachte in jeder Lektion wieder aufs Neue, wie sehr die Teenies in der Küche arbeiten wollen und nicht gerne theoretische Themen behandeln. Auch wenn der Theorieblock nur kurz ist. Sie haben genug Theorie in den übrigen Schulfächern.

Auch kochen sie wirklich sehr gerne, arbeiten sehr gerne praktisch. Dieses Bedürfnis nach praktischen Arbeiten wird nach meiner Meinung untergraben.

Wo sollen sich die jungen Leute denn noch das Allerwichtigste in Küchenpraxis holen, wenn nicht in der Volksschule?

- Das finde ich nicht gut! Nur theoretisches wissen macht das fach uninteressant! Es gibt genug kopflastige fächer in der schule!

- Die Themen sind meines Erachtens sehr sehr wichtig!!!!!!!

und sie müssen in der praktischen Nahrungzubereitung umgesetzt werden.

Deshalb: Das Eine tun und das Andere nicht lassen, mögl. 4 Wochenstunden beibehalten und den HW-Unterricht evtl. anders organisieren.

- Ich finde das gut so. Das Fach HW erfährt eine Wertsteigerung . Wir kommen weg vom Image der "Verpflegungsstation".

- Könnte sein. Aber ist das schlecht? Solange Zeit bleibt, theoretisches Wissen mit Handeln zu verbinden, ist das nicht tragisch. Ob eine neue Studentafel auf Grund des neuen LPs geplant ist, ist im Kt. AG noch nicht diskutiert.

- Wo und wann sollen die SuS kochen lernen? Dies ist nicht gemacht mit Theorie

Es zeigt sich, dass das Know-how von zuhause immer kleiner ist.

Dazu braucht es wirklich 4 Lekt.

Viele Kompetenzen werden gefördert und gefordert.

Diese Kosten können nicht einfach in das Departement Gesundheit fließen.

Es zeigt sich ja auch, dass alle Fortschritte mit Prävention im Gesundheitsbereich zu wenig nachhaltig wirken.

- Finde ich bedenklich - die Grundzubereitungsarten sollten erlernt, vertieft und wiederholt werden, so dass sie automatisiert sind. Wenn man jedoch die Kühlregale der Grossverteiler mit den Fertigprodukten anschaut, braucht es keine speziellen Fähigkeiten mehr. Leider!

- kbkjh

- in der Bezirksschule mag diese Art von Unterricht anwendbar sein

- in der Sek- und Realschule sollte der praktische Teil klar grösser sein

- Das ist kein Problem, solange kein Verpflegungszwang mehr besteht.

- Ich finde es äusserst schade, dass der praktische Teil so stark abgebaut wird.

- Kuturguht geht verloren.

- Vertiefung ist nicht mehr möglich.

- Schwache Schüler/innen können ihre Stärken im praktischen Bereich nicht mehr zeigen.

- Schlechtere Bedingungen für die Vorbereitung von gewissen Ausbildungsplätzen (Koch; Bäcker, Detailhandelfachleute)

- Ich finde das schlecht, da die Schüler sehr gerne praktisch arbeiten und das kommt leider viel zu kurz.

- Finde ich überhaupt nicht gut. Das war ja an unserem Fach gerade das Spannende, die praktische Arbeit. Dabei sieht man die SuS in einem ganz anderen Bereich als der/die Klassenlehrer/in. Und sie können sich auch anders beweisen, als nur über den Kopf. Ich finde diese Änderung ganz ganz schlecht!!!!

- Die praktische Nahrungsmittelzubereitung muss unbedingt beibehalten werden, da die Essgewohnheiten (von Jahr zu Jahr, je nach Bildungsstand) schlechter werden. Auch das gemeinsame Essen ist sehr wichtig für die Zukunft.

Besser vorbeugen, statt später Diabetes Typ II zu heilen!!!

- Zurzeit haben wir den Auftrag, die SuS welche über Mittag HW-Unterricht haben ausgewogen und gesund zu verpflegen. Die Theorie kommt dabei immer eher zu knapp. Die SuS erwarten, dass sie im HW- Unterricht etwas Gutes kochen, häufig wählen sie das Freifach unter diesem Aspekt.

Ich würde es begrüßen, wenn wir in Zukunft gewisse Themen fundierter besprechen könnten ohne die Nahrungszubereitung zu vernachlässigen jedoch auch einmal ohne schlechtes Gewissen nur einen Imbiss etc. machen zu können.

- sollte im Gleichgewicht sein

- Das ist begrüßenswert, v. a. Themen wie Nachhaltigkeit, ökologischer Fussabdruck etc. finde ich sehr wichtig! Für die Klein- und Realklassen wäre eine Reduzierung des prakt. Teils weniger gut, da diese Schüler das Fach gerade deswegen schätzen bzw. im Praktischen liegen ihre Stärken.

- Ich finde das sehr sehr schade. Wir haben im Kt. Solothurn schon mehr Theorie (2 Lektionen- Unterricht). Die SuS sind für das Kochen viel besser zu motivieren. Das Kochen macht ihnen in der Regel Spass. Es gibt ihnen einen guten Ausgleich zu den immer kopflastiger werdenden Fächern.

Mit dem neuen LP erhalten die SuS nur noch eine kleine Einführung ins Kochen. Kochtechniken können nicht mehr geübt und gefestigt werden. Wenn die SuS das nicht mehr ausreichend lernen, wird später der Griff zu Fast-Food und Convenience-Produkten wahrscheinlicher. Das begünstigt Fehlernährung mit den gesundheitlichen Folgen und ist auch nicht nachhaltig und umweltgerecht. 1 ganzes Jahr Nahrungsmittelzubereitung à 4 Lektionen ist für mich das absolute Minimum.

- Ich finde das schade. Besonders SuS, die auf praktische Tätigkeiten ausgerichtet sind und dadurch ein Erfolgserlebnis erzielen können, leiden darunter.

Ausserdem bin ich überzeugt, dass die praktische Nahrungszubereitung einen positiven Einfluss auf die Volksgesundheit hat, vor allem, wenn man den SuS zeigt, woraus gesunde Menüs bestehen sollen.

- Ich bin mit dieser neuen Gewichtung einverstanden. Damit wird das Fach eine allgemeinbildende Dimension erhalten, die es schon lange hatte, aber mit dem Namen und den Inhalten noch zu stark am Zubereiten war.

- Finde ich sehr schlecht und schade.

- Schade, genau die praktische Arbeit wie das Menüzusammenstellen und Kochen kann vielen Gesundheitsproblemen (Übergewicht, etc) vorbeugen.

- Es ist wichtig gerade für die Erreichung der Kompetenzen, dass gelernte Fachwissen mit der Praxis zu verbinden und anzuwenden. Aus diesem Grunde sollte die Stunden nicht gekürzt werden.

- Grundsätzlich finde ich die Mehrgewichtung von Konsum Geld und Nachhaltigkeit gut, aber es sollte mit dem Praktischen der HW verbunden sein und weniger mit der Wirtschaft allgemein.

- finde es schade, SuS sind gerade im praktischen Teil sehr gut zu motivieren

- Wie alles andere im Leben, wird es Vor- und Nachteile geben. Schade finde ich, dass die Schülerinnen und Schüler weniger "kochen" dürfen und nachher auch können, melden sie sich doch bei mir fleissig für die freiwilligen Kurse (auch Kochen resp. Hauswirtschaft auf Englisch) an. Von Vorteil finde ich, dass ich mit einem Vollpensum auch einmal Unterricht von 8-10 Uhr oder nur 2 Lektionen am Nachmittag unterrichten kann. Ein weiterer Vorteil sehe ich darin, dass das Fach aufgewertet wird, und mehr Zeit für Themenschwerpunkte bleibt. Die Schülerinnen und Schüler reden ja immer noch davon, dass sie ins "Kochen", nicht in die Hauswirtschaft gehen.

- Diese Themen sind wichtig, doch das Interesse ist klein, wenig Nachhaltig da zu jung. Praktisches mit Theoretischem verbunden einfacher, das wiederholen und Vertiefen ist im prakt .breits jetzt zu wenig möglich. Wird noch weniger sein absolut schade!
- ich finde. der Unterricht sollte nach wie vor praxisorientiert bleiben. Die Nahrungsmittelzubereitung sollte trotzdem noch einen hohen Stellenwert haben. Es darf nicht sein, dass WAH auch zu einem kopflastigen Fach wird.
- Grundsätzlich finde ich es spannend, dass solche Themen mehr Gewicht kriegen. Aber das Praktische Arbeiten, welches den SuS sehr gut tut und sich viele Vernetzungen zeigen oder nicht zeigen, gehen so verloren. In weniger Lektionen ist es nicht möglich, ein angemessenes, gesundheitlich sinnvolles Menü zuzubereiten.
- Ist für eher praktisch begabte Schülerinnen ungünstig. Die Motivation ist um einiges höher im Praktischen, als im Thematischen.
- Ich finde dies eine absolut falsche Entwicklung! Die Schüler geniessen den praktischen Teil, mit welchem man ja ganz viel Theorie verbinden kann. Ausserdem werden im Kochteil so viele verschiedene Kompetenzen "fast automatisch"eingeübt. Die Ernährung hat einen wichtigen Stellenwert und sollte mit allen Sinnen erfahrbar gemacht werden. Kopflastiges gibt es sonst schon genug. Es ist sehr schade, dass der Wert des heutigen Hauswirtschaftsunterrichts nicht erkannt wurde und man das Gefühl hatte, dass man mit einer Vertheoretisierung den Stellenwert hebt. Auch heute schon fliessen all die Themen Konsum, Geld, Nachhaltigkeit,... in den Unterricht ein, werden aber vielleicht nicht so stark schriftlich festgehalten...
- Ja das ist möglich. Ich werde sicherlich versuchen meinen Unterricht so praktisch wie möglich zu gestalten.
- Ich finde es äussert schade, wenn wirklich der praktische Kochteil kleiner wird!!!

Heute schon ist es nicht viel!

Unsere Schülerinnen freuen sich jeweils auf die Hauswirtschaft! Sie sollten doch weiterhin, nebst den vielen theoretischen Fächern, das Praktische im Schulalltag erleben können!

Hauswirtschaft praktisch heisst für mich auch: Spass am SELBER KOCHEN zu erleben! In einem TEAM zuarbeiten! GEMEINSAM das Gekochte zu geniessen und dazu über "Gott und die Welt" diskutieren /plaudern zu können!!! Wann ist dies sonst in der Schule möglich!!!

Weiter lernen die Jugendlichen auch Regeln im Zusammenarbeiten/leben kennen und praktisch auch anzuwenden!!!

- Ein Nachteil für Sus. Nur durch Üben , nicht durch Theorie wird im Alltag etwas umgesetzt. Wissen ist häufig vorhanden, mach ich es aber im täglichen Leben?
- Das Fach bekommt mehr Gewicht und wird aktueller. Das Thema Gesundheit/Ernährung darf aber nicht zu kurz kommen und Nahrungsmittelzubereitung braucht ein grosses Zeitgefäss. Gerade heute, da die Jugendlichen wenig Kenntnisse in der Praxis haben.
- Gundsätzlich bin ich dafür, dass die Zusammenhänge erkannt werden. Die gesellschaftliche Entwicklung zeigt deutlich, dass die gesundheitliche Veränderungen der letzten Jahre enorm sind und eine Vielzahl der Bevölkerung unter Übergewicht leidet. Aus diesem Grund finde ich es enorm fahrlässig bei der praktischen Nahrungszubereitung Abstriche machen zu müssen. Ein Grund für diesen Rückgang ist auch die Ausbildung der Lehrpersonen. Die Gewichtung der Nahrungszubereitung wird an den PH im Vergleich zur Seminausbildung bereits stark verlagert, minimiert.
- Ich finde es schade, wenn der praktische Anteil verloren geht. Hier können die Sch. praktisch anwenden, was sie in Theorie erlernen. Z.B. Maßeinheiten, Textverständnis, Mathe..... Wichtig ist aber, dass neue Tendenzen aufgenommen werden, Trends kritisch beobachtet werden.
- schade! da gerade das praktische arbeiten für die jugendlichen so wichtig ist! ihre hände und hirn zu brauchen, gerade diese praktische tätigkeit hilft vielen, vieles zu verstehen. und auf einmal braucht es ganz viel theorie nicht mehr. aber eben unsere wirtschaft ruft nach theoretikern, schade das wir da mitmachen aber wer zahlt bestimmt!
- B
- Sehr schade ! Das ist das, was den Schülern am Meisten Spass macht. Praktisches Arbeiten !!!!

Theorie haben sie in den andern Fächer schon genug.

- Ich bin in den letzten Jahren nie begeistert davon gewesen, dass der Unterricht immer kopflastiger wird. Die manuellen Fähigkeiten werden immer weniger gefördert und gefordert, obwohl jeder weiss, dass das praktische Arbeiten nicht nur für die Hände, sondern eben auch für Kopf und Herz ist. Die Wirtschaft drückt darauf, dass es in der Schule mehr Informatik und Finanzinhalte gehen soll... Eltern drücken ihre Kinder Richtung Gymnasium und Studium. Aber wer bitte, liebe studierte Doktoren und Professoren, soll den die Häuser bauen, wenn wir nur noch Architekten haben? Wem das Schreinern Spass macht, der muss doch nicht auch noch das Kunststudium machen?!
- Der zweite Punkt ist der: die Tendenz zu Übergewicht und falscher Ernährung steigt. Da braucht es nicht nur Aufklärung in der Ernährung (was wir ja schon inhaltlich machen), sondern eben auch der Umgang mit Nahrungsmitteln (auch bezüglich Nachhaltigkeit, Verschwendung,...) und Spass daran zu bekommen, aus frischen Produkten ein feines Mittagessen zu zaubern.
- Wissen Sie eigentlich, wie viel Selbstvertrauen das gibt?! Eine Menge! Und das tut vielen Jugendlichen gut, vor allem eben denen, die vielleicht in den theoretischen Fächern nicht so gut

sind.

- ich finde es sehr schlecht und schade dass der praktische Teil so viel Bedeutung verliert. Ich glaube nicht, dass die Jugendlichen im grossen und ganzen das Thema Nachhaltigkeit im theoretischen Teil interessiert. Die Schüler wollen kochen und praktisch arbeiten alles andere interessiert sie sehr wenig!

- Das darf meiner Meinung nach auf keinen Fall passieren! Das Zentrale im HW-Unterricht muss die Nahrungszubereitung sein. Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig, dass die SuS lernen, mit Grundnahrungsmitteln ein ausgewogenes Menü zu kochen. Es darf nicht sein, dass sie nur noch "schnelle" Menüs mit Fertig- und Halbfertigprodukten kreieren, weil es der heutigen Zeit eher entspricht. Wenn sie es nicht in der Schule lernen, wo sonst sollen sie es lernen?

Das Thema Konsumverhalten und Produkteschulung sowie Nachhaltigkeit finde ich sehr wichtig und soll in den HW-Unterricht, wie auch heute schon, eingebaut werden.

Das Fach soll möglichst praktisch unterrichtet und erlebt werden und die Theorie soll damit verknüpft werden, die SuS haben sonst genügend theoretische Fächer. Der 4-Lektionenblock muss unbedingt erhalten bleiben!

- dass der thematische Teil aufgewertet wird finde ich gut und zeitgemäss.

Dabei sollte aber der praktische Teil unbedingt beibehalten werden. Viele Gründe sprechen dafür:

- die Schüler arbeiten gerne praktisch und geniessen es neben der vielen Theorie und am Platz sitzen sehr praktisch zu arbeiten

- die Schüler lernen auch durch die Praxis, viele sogar mehr, als mit der Theorie. Wenn man unseren Grundsatz mit Kopf, Herz und Hand berücksichtigt, so ist es hilfreich und nachhaltiger, wenn die Theorie auch praktisch geübt werden kann.

- in der HW wird ja nicht nur gekocht, sondern wir üben Lesen und umsetzen der Sprache, Mathematik im umrechnen der Rezepte (auch gute Schüler haben da ihre Probleme), arbeiten mit ökologischen Produkten, lernen die fachgerechte und ökologische Reinigung, die Gestaltung eines zweckmässigen Arbeitsplatzes, die selbständige und zielgerichtete Arbeitsweise....

- Selbst- und Sozialkompetenzen werden in der Praxis besser und anders gefördert, z.Bsp.

Zusammenarbeiten, einander helfen, aufeinander Rücksicht nehmen, mit den Mitschülern reden (was hast du gern, wie macht ihr das zuhause, ...) Die Schüler werden auch gestärkt durch die unmittelbaren Erfolgserlebnisse.

- In meinen Augen ist unser Schulsystem sowieso schon zu theorielastig und somit einseitig. Ich finde es falsch noch mehr praktische Fächer abzubauen. Der grösste Teil unserer Schüler macht noch immer eine Lehre und da sind Kompetenzen wie sie im Hauswirtschaftsunterricht gelernt werden mehr als gefragt.

- schlecht

- Die Schüler müssen in allen Fächern so viel Stoff erarbeiten und aufnehmen. Alles geht über das Zuhören, Aufnehmen, Umsetzen und Wiedergeben und alles ist mehr oder weniger theoretisch. Ich finde es richtig dass Grundprinzipien gelernt werden müssen. Finde es aber gerade in der Hauswirtschaft wichtig, dass die Schüler lernen Gerichte herzustellen und praktische Handgriffe zu erlernen. Wenn dies noch mehr gekürzt wird, können sie sich für die Zukunft zu wenig festigen.

- - sehr unbefriedigend

- wieder einmal mehr Kopflastigkeit als praktisches Arbeiten im Team

- bedenken betreffend der Endfähigkeiten

- Dies ist vorallem für die schwachen SuS von grossem Nachteil. Generell finde ich diese Entwicklung sehr schlecht, da die SuS zuhause diese Fertigkeiten nicht mitbekommen.

- Problematisch, zu hoffen ist dass die Anzahl von 4 Lekt. HW bleibt und nicht auch noch gekürzt wird. Sonst kommt der praktische Teil klar zu kurz - und es "endet" in noch schnell was kochen, oder auch man organisiert sich neu und kocht einmal, das andere mal nur Theorie, das ist ja auch nicht gerade die "Idee". So kommen die ganzen Zubereitungsarten sicher zu kurz - welche wichtig sind diese auf den Weg mitzubeben.....ebenso das Praktische.... haben die Schüler doch sonst schon genug Theorie in der Schule....

- Schule ist schon jetzt zu kopflastig. Praktische Nahrungszubereitung sollte unbedingt im gleichen Umfang wie jetzt bleiben. Wenn die Menschen kochen können, ist dies gelebte Nachhaltigkeit, da sie weitgehend auf Convenience-Food verzichten werden!

- Praxisteil soll mindestens gleich "gross" bleiben, denn die Praxis macht den SchülerInnen Spass und ist zu all den kopflastigen Fächern ein guter Ausgleich.

- Ich finde das sehr schlecht, dass das praktische Arbeiten immer mehr in den Hintergrund gestellt wird.

- Ich finde es fatal! Immer mehr dicke Jugendliche und Erwachsene, viel Junk Food, Fertiggerichte und zuwenig Ahnung vom Kochen! Dabei kann man mit wenig Aufwand und frischen Zutaten etwas leckeres und leichtes gesundes zubereiten!!!

Wir haben genug Theoretiker und Studierende, die in der Praxis "schwimmen"!

- der Thematische Teil darf mehr Bedeutung erhalten bei gleichbleibender praktischer Lektionen Zahl.

4 Wochenlektionen sind zu knapp für eine gleichzeitig fundierte Theorie- und Praxisausbildung

- muss nicht unbedingt schlecht sein, aber Handwerk (praktische Kompetenzen) geht so eher verloren

- Der praktische Nahrungsmittelumgang und deren Zubereitung ist das Wesentliche unseres Faches. Es ist äusserst wichtig, dass die Schüler kochen lernen und später nicht auf die krankmachenden Fertig- und Halbfertigprodukte zurück greifen müssen. Es ist absolut verfehlt, wenn die Schüler nach der Hauswirtschaft nicht kochen können. Wo lernen sie es noch, wenn nicht in der HW wo denn?

- Sehr schade!!!!

Bitte nicht noch mehr Kopflastigkeit an unseren Schulen. Sinnesschulung, praktische Fertigkeiten und Fähigkeiten kommen viel zu kurz.

Was nützt mir alles Wissen, wenn ich es nicht umsetzen kann und keinen emotionalen Bezug dazu habe.

Ich finde die einzelnen Themen sehr wichtig, aber nicht auf Kosten der Praxis!

- In der heutigen Zeit wo Übergewicht und schlechte Ernährung stets ein brennendes Thema sind, finde ich es persönlich nicht vertretbar genau diesen Teil zu kürzen.

Und Übrigens müssen wir LehrerInnen in Zukunft nur noch Manager und Architekten ausbilden und den Jugendlichen zum Beispiel Berufe wie Koch und Konditor nicht mehr mit diesem Fach schmackhaft machen?

- Dies ist absolut falsch, die praktische Nahrungsmittel ist die Grundlage für alles andere. In der 8. Klasse fehlt die richtige Nahrungsmittelzubereitung ganz und somit fällt das betreffende Geld wahrscheinlich weg. In diesem Jahr leben die Schüler von der Theorie - vielleicht sogar die Zukunft der Menschheit - dann verschwinden alle Diskussionen über Fleischessen, Vegetarier, Veganer etc. Frage: wovon leben dann die Tiere noch....

- finde ich sehr schade, gerade das praktische Arbeiten bereitet den Lernenden viel Freude und ist eine willkommene Abwechslung zum kopflastigen übrigen Unterricht. Viele Kinder bringen von Zuhause nur bescheidene praktischen Fertigkeiten mit. Das Lernen von Zusammenhängen wie Nachhaltigkeit etc. über das Tun finde ich sehr wichtig.

- Ich bin mit der Aussage einverstanden.

- Für mich eine negative Verschiebung. Die Nahrungszubereitung sollte weiterhin stärker gewichtet sein als der theoretische Teil, was nicht heisst, dass dieser thematische Teil nicht auch von Bedeutung ist. Diese Verschiebung löst bei mir ungute Gefühle aus. Was lernen unsere Jugendlichen dann noch im praktischen Bereich? Für mich gilt nach wie vor: learning by doing ! Nur darüber reden bringt nichts.

können wir an dieser Tatsache nichts mehr ändern, müssen wir Wege finden um die beiden Ebenen so zu Verbinden, dass am Schluss das Optimum rausgeholt wird. Und dort sind wir gefordert...

- Die Nahrungszubereitung ist essentiell auf dem Weg zur Selbständigkeit der Jugendlichen. Insbesondere beim Thema "gesunde Ernährung".

- Sehr schade, da heute vielen Anwendungswissen fehlt. Viele Schüler kommen in den Unterricht und haben noch gar nie etwas praktisches gemacht, was für meine Generation als Vorwissen galt und man zu Hause gelernt hat. So wird die Hemmschwelle immer grösser später, noch was selber zuzubereiten. Ausserdem lernen sie dort, im Team zu arbeiten, zeitlich etwas rechtzeitig abzuschliessen und wertschätzend mit Nahrung umzugehen.

- Finde ich nicht nur gut! Das ist doch eigentlich auch ein Mehrwert für die Gesellschaft. Gesunde (und nachhaltig orientierte) Ernährung und selber herstellen können ist auch ein ökonomischer Aspekt. Wissen und Traditionen gehen verloren.

- Bei uns in Kanton GR dauert eine Einheit 4 Lektionen. 1 Lektion wende ich bereits heute für die Themen. 11/2 Lektion stehen für die praktische Nahrungszubereitung (die Zeit genügt für eine Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) zur Verfügung und 11/2 Lektionen für essen und aufräumen. Ich weiss nicht, ob im LP21 3 Lektionen oder 4 Lektionen vorgesehen wird.

- eher skeptisch zur Tendenz, dass die Praxis bedeutend weniger Gewicht hat - das Erleben von sichtbaren Konsequenzen erachte ich als sehr wichtig. Zudem ist der Schul-Alltag generell zu wenig Praxis-bezogen, Fähigkeiten wie das Zubereiten von Nahrungsmitteln sind für das Leben von grosser Wichtigkeit und dies kann nur im praktischen Unterricht gelernt werden. Für eine beträchtliche Anzahl Sch. ist das theoretische Erarbeiten von Themen wie Konsum, Geld etc. ein (zu?) komplexes Thema, welche in ihrem Alter von eher geringem Interesse ist.

- Der praktische Teil wird leider in keinem Fach kompensiert, so dass die SuS in Zukunft eine viel kleinere praktische Ausbildung bekommen. Schade, da wird noch mehr in die Köpfe "eingetrichtert" ohne die Hand und das Herz richtig anzusprechen..... kochen und essen spricht bekanntlich alle Sinne an!

Konsum, Geld, Nachhaltigkeit wurde bereits jetzt je nach LP und Klasse auch in den verschiedenen Fächer anderer LP integriert z. B. Geographie, Klassenlehrstunde, Bio etc.

- ich finde es sehr, sehr wichtig, dass die Schüler das Kochen erlernen. Heute wird viel zu viel Fertigprodukte gekauft. Deshalb ist es sehr sinnvoll, ihnen zu zeigen, wie sie so auch Geld sparen können, vielleicht auch Zeit, wenn man Halbfertigprodukte macht, oder auch dass man etwas Vorkochen kann und es selber einfrieren.

Ich finde aber, dass wir heute schon sehr viel von diesen Themen abdecken. Manchmal nur angewandt und nicht so theoretisch. Für den Bereich Verträge, Versicherungen müssten wir selber geschult werden, was den Schülern auch etwas bringt. Ich nehme z.B: Schulden und Ratenkäufe schon jetzt durch.

- diese Themen erarbeiten, aber in Kombination mit einer praktischen Arbeit

- die Schüler benötigen den praktischen Teil zum Üben, dies ist auch der gewinnbringende Teil des Unterrichts

- nur kleine praktische Arbeiten, keine Menus

- Ich denke, dass es dann Zeit ist, den Beruf an den Nagel zu hängen.

Ich mache seit Jahren die Erfahrung, dass das praktische Kochen, der praktische Umgang mit Lebensmitteln und das Hintergrundwissen, welches dazu vermittelt wird, die Basis ist für ein besseres und tieferes Verständnis in Bezug auf Alles (Ernährung, Konsumverhalten, Verständnis für Produktionsvorgänge und Kosten, usw.). Z. B. Kaufe ich eine gute Fleischqualität vom einheimischen Metzger, welcher wiederum die Tiere von den einheimischen Bauern kauft, ist das

für die Schüler und Schülerinnen eine logisch konsequente Abfolge. Man kennt bei uns den Metzger und die Bauern. Auch wenn das Fleisch teurer ist, verstehen alle Klassen, warum das Sinn macht. Als Lehrerin muss man dazu gar nicht so viel erklären - es ist einfach logisch.

Theorie ist und bleibt Theorie und wird nicht im eigenen Leben verankert. Konkretes Kochen und Essen schafft nähere Bezüge.

- Das spiegelt auch das "Essverhalten" der jungen Leute. Heute wird weniger gekocht, das ist eine Tatsache - ob man das gut findet oder nicht.

Wichtig ist, dass der praktische Teil so gestaltet wird, dass es die Jugendlichen betrifft. Wenn es sie dann einmal "packt" werden sie weitermachen mit selber kochen. Wie gross der Anteil an praktischer Nahrungsmittelzubereitung ist spielt also keine Rolle - Qualität statt Quantität. Man kann auch ganz viele andere HW-Themen praktisch angehen - ich bin sehr dafür ganz viel Praxis und nicht nur Theorie weiterzugeben, das geht aber auch ohne Kochen.

- Der Anteil an praktischer Arbeit muss unbedingt hoch bleiben, da nur mehrmaliges Einüben zu bleibendem Erfolg führt, vor allem im A-Zug. Dadurch gewinnen die SuS Sicherheit und trauen sich später eher zu, Gerichte selbst zuzubereiten statt auf Halbferig- und Fertigprodukte zurück zu greifen.

- Für die heutige Konsumgesellschaft mit ständig wachsenden Schuldenbergen begrüße ich es sehr in Zukunft mehr Zeit für wichtige nachhaltige ökologische und ökonomische Themen Zeit zu haben. Auf der anderen Seite ist es aber genau so wichtig, dass die SuS in ihrer Schulzeit praktische Handfertigkeiten lernen, die sie etwas auf ihren Berufsalltag vorbereiten. Wir alt eingesessenen HW LP's müssen von der Ideologie der 3-Gang-Menü Zubereitung wegkommen und den praktischen Teil nicht mehr als vollwertige Verpflegung sehen. Nichts desto trotz, müssen praktische Sequenzen bestehen bleiben.

- Ich finde es sehr schade, wenn dadurch das Fachliche, die Praxis zu kurz kommt! Lieber noch mehr Zeit, damit man beides verbinden kann.

- Ich finde es nach wie vor sehr sehr schlecht, dass der Teil der Gesundheit/ Ernährung immer wie weniger wird in diesem Fach. Es zeigt sich ja auch schon in den Zeitungen wie ungesund die heutige Jugend sich ernährt.....

- Der Anteil der Nahrungszubereitung ist jetzt schon ein Minimum.

- Das finde ich eine Entwicklung in die genau falsche Richtung!!!

Als kleines Gegengewicht sollten praktische Arbeiten gefördert werden.

- finde es in der heutigen Zeit bedenklich.

Genau das Praktische ist es, das den Kindern Spass macht und sie daraus viel lernen.

- Das finde ich überhaupt nicht gut. thematische Themen haben sicher ihre Berechtigung, aber das Handwerk des Kochens zu erlernen finde ich noch viel wichtiger. Viele Jugendliche sind sich nicht gewohnt im Haushalt zu helfen. Ich habe viele Echos von Eltern, die erzählen, dass ihre Kinder dank der HW nun auch zuhause in die Küche gehen. dies ist auch Freizeitbeschäftigung.

- Ich finde die obgenannten Themen sehr wichtig für den Alltag der SuS. Vor allem Thema Geld und Konsum nimmt bei mir jetzt schon einen wichtigen Teil ein. Dass der Anteil der praktischen Nahrungszubereitung zurückgehen soll bedauere ich sehr. Genau das ist es, was viele SuS zu Hause nicht mehr lernen, weil die Zeit fehlt, die Mütter nicht mehr so kochen, die Familienstrukturen sich verändert haben etc. Ich finde es imens wichtig, dass die SuS lernen, dass es eigentlich recht einfach ist sich selber etwas Gesundes und Feines zu kochen, und erst noch billiger als all das Fertigfutter.

- Einerseits finde ich das Thema Konsum, Geld... sehr wichtig. Gleichzeitig finde ich es schade, dass die praktische Nahrungszubereitung zu kurz kommt. Denn einerseits gibt dies eine Abwechslung, die SuS werden in ganz anderen Bereichen gefordert und gefördert, und schlussendlich essen wir alles täglich ein paar Mal. Was für mich bedeutet, dass es notwendig ist und zur Allgemeinbildung gehört, dass man gewisse einfache Menüs selber zubereiten kann.

- ist nicht nur schlecht. Ein Hintergrund- oder Basiswissen aufzubauen und daneben die praktische Umsetzung anzupacken, das machen wir ja schon heute im zweiten Lernjahr. Ich kann mir vorstellen, dass praktisches Üben auch als Hausaufgabe angesetzt werden kann - mache ich übrigens auch jetzt schon bei Unterrichtsausfällen (konkrete praktische Hausaufgaben-Aufträge mit konkreten Rückmeldungen). Als Ergänzung zum Unterricht durchaus möglich, die Einrichtung zu Hause haben die SuS auf jeden Fall bereit!

- Ich finde, es muss dringend mehr Zeit für die praktische Nahrungszubereitung zur Verfügung stehen.

Die praktische Phase ist ein sehr wichtiger Teil für die Berufsvorbereitung. Viele Lernende sind überfordert im praktischen Bereich, da sie oft kein Lernfeld in ihrem Alltag vorfinden. Die Lernenden können den Ablauf von Vorarbeit - Hauptarbeit und Nacharbeit trainieren. Diese drei Arbeits-schritte sind für jede Arbeit im Leben sehr wichtig, ohne diese Schritte wird der Arbeitsplatz schnell ein Chaos. Egal welche Arbeit, z.B. für Hausaufgaben, Velo putzen, Brief schreiben, Verpflegung zu bereiten, Hausarbeiten allgemein usw.

Die Lehrbetrieb vermissen diese Arbeitshaltung. Das Fach Hauswirtschaft hat hier eine enorme Chance....diese Lücke zu trainieren.

- Tja, mit der heutigen Ernährung, dem Zeitaufwand zur Herstellung und Umsetzung, ist ein Teil der Familien glatt überfordert. sie greifen aus Zeitmangel zu Fertigprodukten und Halbfertigprodukten. In der HW sollte trotz Sparübung platz bleiben, um Kochen zu lernen..von Grund auf eine Mahlzeit kreieren können, mit Einbezug von Geld, Produktion usw. denn das eine schliesst das andere nicht aus. Der Theorieteil ist mit einzubeziehen, aber sollte nicht das Hauptgewicht der HW darstellen.

- Auch die Grundzubereitungsarten richtig zu lernen finde ich wichtig, dass die SuS später auch die

Zubereitung einfacher Gerichte selbständig ausführen können. Themen wie Konsum, Geld u.s.w lassen sich dabei sehr gut mit einplanen.

- Dies soll in einem guten Mischverhältnis umgesetzt werden.

- Im 9. Schuljahr ist der Abbau bereits seit längerem und daher nehme ich an, wir werden an unserer Kreisschule eine geeignete Lösung finden.

- Ich fand die 5- stündigen Kochstunden im Kanton Glarus ganz gut. So konnte man das Thema und die Praxis mit dem Kochen gut kombinieren.

- Schlecht, vor allem für die tieferen Züge wäre das praktische Arbeiten das Wichtigste!!! Schulisch schwache Schüler werden keine kopflastigen Jobs ausführen, für sie wäre es wichtig möglichst viel praktisch zu arbeiten! Es ist erschreckend zu sehen, wie man sogar das Halten eines Putzlappen den Schülern noch lernen muss!!

- Das Ausführen Praktischer Arbeiten und das Umsetzen von Rezepten sollte unbedingt einen grossen Stellenwert haben, da viele SchülerInnen von daheim wenig mitbringen. Kopf Herz HAND!

- Ich bin begeistert, dass das praktische Kochen nicht mehr den Hauptbestandteil ist. Die Schüler wollen auch keinen theoretischen Unterricht. Sie werden mehr als genug gefordert mit kopflastigen Fächern.

- Das finde ich sehr schade! Das praktische arbeiten in der HW ist etwas sehr wichtiges und schönes und sollte in der Schule nicht zu kurz kommen.

- Schade, wenn der praktische Teil verkleinert wird. Richtige Nahrungszubereitung mit üben ist wichtig. Hat auch eine direkte Folge zur gesunden Ernährung.

Konsum, Geld, Nachhaltigkeit etc. kann auch in anderen Fächern behandelt werden. Absprachen sind jedoch zwingend.

- In der heutigen Zeit mit den falschen Essgewohnheiten und dem Problem von Übergewicht den komplett falschen Weg!!!! Essen ist ein Grundbedürfnis und muss von der Primarschule her ein stetes Thema sein und die praktischen Zubereitungen sollten ausreichend vermittelt werden können. Ein Semester dafür ist viel zu wenig!

- Dass der Anteil der praktischen Nahrungszubereitung zurückgeht, finde ich sehr schade. Viele SuS lernen zu Hause kaum mehr kochen.

Themen wie Konsum, Geld, Nachhaltigkeit.... unterrichte ich jetzt schon, weil es wichtige Themen sind. Sie sollten aber nicht auf Kosten des praktischen Unterrichtes gehen. Wahrscheinlich möchte hier gespart werden.

- Das finde ich sehr schlecht. Gerade in der heutigen Zeit erscheint es mir sehr wichtig, mit den Jugendlichen praktisch arbeiten zu können. Sie lernen so einfache praktische Handfertigkeiten und auch im sozialen Bereich ist der Lerneffekt sehr gross.

Ausserdem bedauere ich, dass so die Verbindung von Praxis und Thematik nicht mehr gut möglich ist. Das ist in unserem Fach das super extra Plus!!!! Wir können etwas thematisch behandeln und es dann gerade praktisch umsetzen. Etwas besseres gibt es wohl nicht!!!!!!

- schade und nicht lebensnah

- Ich finde das sehr schade, da sie schüler sehr gerne praktische Arbeiten erledigen und schon genug Theorie haben.

- Da ja neu hauswirtschaftliche Themen auch in der Primarstufe verankert sind, erhoffe ich mir, dass die Schüler und Schülerinnen bereits Kompetenzen bei der Nahrungszubereitung mitbringen und ich somit nicht den Eindruck habe, dass sie auf die 9 Schuljahre gesehen weniger Anteile bei der praktischen Nahrungszubereitung erhalten. Wichtig ist jedoch, dass ein guter Aufbau über die 9 Schuljahre bei der Nahrungszubereitung stattfinden wird.

- Die vielen Kinder, die nach dem LP21 das Fach WAH besuchen müssen tun mir sehr leid. Sie müssen sich noch mehr als früher mit theoretischem Wissen abmühen. Dabei hätte man im Fach Hauswirtschaft so viele tolle Möglichkeiten Theorie und Praxis miteinander zu verbinden. Gerade die praktische Arbeit macht den Kindern viel Freude und sie lernen dabei sehr vielschichtig! Vom LP21 habe ich den Eindruck, dass das praktische Arbeiten in der Küche und die Esserlebnisse einen sehr kleinen Stellenwert haben. Wenn ich aber die SuS beobachte, stelle ich das absolute Gegenteil fest. Viele SuS sind heute motorisch fast "behindert". Bei der praktischen Arbeit haben sie die Möglichkeit die Motorik, das logische Denken und das Textverständnis wie nirgendwo üben zu können.

Komisch finde ich zudem, dass die Wichtigkeit des Sportunterrichts in keiner Art und Weise in Frage gestellt wird. Der HWU, der viele Parallelen hat, Motorik, Teamerlebnisse, Leistungen erbringen, usw. Weshalb werden die Stärken des jetzigen Hauswirtschaftsunterrichts im LP21 quasi gestrichen?

- Ich finde es völlig daneben, an den SuS, der Gesellschaft vorbeigeplant. Was wollen wir mit all den Theoretiker ?

Wenn ich mit SuS, Eltern, Lehrbetrieben spreche, niemand versteht den Sinn der Ziele des neuen LP 21 bezüglich "Hauswirtschaft+

- Das finde ich ganz schlecht, weil dadurch die HW nicht mehr ganzheitlich ist. Kopf, Herz und Hand geht verloren...im praktischen Teil kann ich viele konsumkritische Kompetenzen vernetzen und die FREUDE an der Esskultur fördern.Praktisches Arbeiten in der Küche wirkt sich auf einen gesunden Lebens- und Ernährungsstil sehr positiv aus.Sozialkompetenz und Integration wird gelebt.Ein für die Sch. sehr wichtiges Stück Kultur geht verloren und ist gegen jeden Trend.

- Im sonst schon sehr theorielastigen Unterricht fehlt die Praxis.

Gerade schwächere SuS werden mit dem neuen Fach überfordert sein.

Die Themen von WAH sind zum Teil sehr überhöht und verakademisiert. So unter dem Motto, man muss nicht mehr wissen wie man kocht, sondern nur noch wer, wann, was kocht.

- Der Unterricht wird je länger je mehr "vertheoretisiert" - der Bezug zur Praxis geht noch mehr verloren

Im praktischen Teil des HW-Unterrichts können die SchülerInnen viele Fähigkeiten erlernt werden, welche für die Berufslehre wichtig sein, z.B. vernetztes Denken, Verantwortung für eine Arbeit übernehmen, den Arbeitsplatz zweckmässig einrichten, Rezepte lesen, umrechnen und zubereiten, in Gruppen zusammenarbeiten, Zeit einteilen, Zeitvorgaben einhalten...

Den schwächeren Jugendlichen nimmt man damit die Möglichkeit, ihre praktischen Fähigkeiten zu fördern.

- Gerade für die kognitiv schwächeren Schüler/innen wird erneut praktisches Arbeiten gestrichen und noch mehr kopflastiges verlangt. (Aber auch den anderen täte mehr handwerkliches Geschick und die praktische Verknüpfung zum Alltag gut!)

- Absolute Fehlentscheidung! Es ist schade, dass dieser praktische Teil gekürzt wird. Die Schülerinnen und Schüler können extrem wertvolle Erfahrungen im praktischen Teil machen: Teamfähigkeit zeigen, Zeitmanagement üben, Selbstständigkeit trainieren, Verantwortung übernehmen...sind nur ein paar wenige Beispiele. Dies sind auch wichtige Kompetenzen für andere Berufsfelder als Koch, Bäcker...

Vor allem auch schwächere SchülerInnen können oft viel mehr zeigen im praktischen Teil. Zudem lieben die SchülerInnen die praktische Umsetzung. Ihr Alltag besteht sonst schon aus genug kopflastigen Fächern.

- Ich finde es sehr schade, dass der praktische Teil auf ein Semester gekürzt wird. Die Sch. kommen der Praxis wegen sehr gerne in die HW.

Die Nahrungszubereitung kann nur noch ganz einfach behandelt werden, die Sch. haben kein vertieftes Wissen mehr darüber.

Das Fach wird dadurch sehr kopflastig.

- Ich bin einverstanden, dass der Thementeil bedeutender wird, jedoch nicht auf Kosten der praktischen Nahrungszubereitung. Immer mehr wird verlernt, geht Tradition verloren (Feste feiern, Religiöse Feiertage und ihre Gerichte,...), auch der "Mittagstisch" ist längst nicht mehr selbstverständlich. Und wenn die Schüler laut Umfrage nicht im HW Kochen gelernt haben,... es wird viel mehr geboten.

Es reicht, wenn Schüler gefragt würden. Die meisten gehen sehr gerne in den HW Unterricht. Ich bin ganz klarer Gegner der Kürzung vom Praktischen Teil. Kopf Herz Hand wird so sicher nicht mehr ausgewogen an der Schule geboten.

- Das wäre ein riesiger Verlust für die Hauswirtschaft. Die SchülerInnen sind sehr motiviert Gerichte selber herzustellen. Der praktische Unterricht ist noch wichtiger als früher, da viele Eltern berufstätig sind fehlt die Zeit zum Gerichte selber kochen. Die SchülerInnen lernen Vorteile von selbstgemachten Gerichten, freuen sich am Erfolg und sind motiviert zu Hause zukochen. Gute Vorbereitung für viele Handwerkerberufe. Für Lernende im Niveau C werden oft praktische Fächer zum Erfolg = gute Vorbereitung für Schnupperlehren, Chancen für Lehrstellen werden grösser. Für Lernbegabte ist die Hauswirtschaft zu den Leistungsfächern eine wichtige Abwechslung. Jeder 7. Lernende ist übergewichtig. Die gesunde Ernährung Wird mit der Praxis zum Erfolg. Viele SchülerInnen lernen gesunde NM in der Hauswirtschaft essen (besser Erfolg als am Familientisch) Soll unser junge Generation zur Fast-food-Gesellschaft werden mit vielen Krankheiten und Allergien? Hauswirtschaft mit immer Praxis kombiniert macht das Fach ganzheitlich, wertvoll mit vielen Erfahrungen.

- Ich denke, dass die wirtschaftlichen Themen durchaus Relevanz haben im Schulalltag. Für mich ist die Frage offen, wie viele Grundlagen die Jugendlichen benötigen, damit die vorgesehene Vernetzung in den angestrebten Teilgebieten möglich ist. Ich finde die Kompetenzorientierung sehr gut, aber die Kompetenzen sind grösstenteils wehr hoch angesetzt. Je nach Niveau wird dies sehr anspruchsvoll.

Dass der praktische Teil reduziert wird, finde ich sehr schade, da unser Fach auch sehr vernetzt (vom Wissen zum Handeln) prädestiniert ist.

- Im Kanton LU wurde mit dem LP21 auch gleich eine neue WOST vorgestellt, in welcher die Nahrungsmittelzubereitung auf insgesamt ein halbes Jahr gekürzt wurde. Das macht für mich absolut keinen Sinn. Der grosse Vorteil der HW, die Verknüpfung von Theorie und Praxis wäre dann fast nicht mehr möglich. Noch mehr Theorie, noch weniger Handwerk. Ganz klar ein Nachteil für die schwächeren Schülerinnen und Schüler.

- wir haben dazu ein papier zusammengestellt, ich mail ihnen das separat.

- Die thematischen Teile, die ich im Lehrplan vorfinde, finde ich für die Umsetzung ansprechend und für die Schülerinnen auch relevant. Ich fände es auch spannend, ein grösseres Zeitgefäss für die Inhalte zu haben, um somit Themen vertiefter angehen zu können.

Was die Kürzung der Kochpraxis betrifft, bedaure ich sehr. Es geht nicht um ein Rezept lesen, das ist eine Kompetenz, das sich jeder aneignen kann. Vielmehr fehlt Grundlegendes, das sie im HWU erlernen. Sie sind jetzt noch nicht Profis nach der Schule, aber sie verfügen doch um einiges an Wissen, das sie in ihrem Alltag üben und ausweiten können.

Zudem denke ich an jene Sch, die eher "praktisch" veranlagt sind, auch eher erst verstehen, was von der Theorie in die Praxis umgesetzt wird.

Nebst so vielen "kopflastigen" Fächern, wäre es da nicht von Vorteil, mehr mit den "Händen" arbeiten zu können? Ich will damit nicht sagen, dass jegliche praktischen Arbeiten kein Denken abverlangen, aber es wäre ein Ausgleich da, zugunsten von den Sch.

- Ich finde es für die Schüler sehr schade. Die Erfahrung zeigt, dass die Schüler den praktischen Unterricht schätzen und lieben. Es ist ein guter und notwendiger Ausgleich zu all den theoretischen

Fächern. Zudem ist das lebenspraktischer Unterricht, mit Kopf, Herz und Hand, wo auch Themen zu Konsum, Geld, Ökologie usw. in die Praxis einfließen.

- Total schade, noch mehr Theorie. Der Halbklassenunterricht ermöglicht mit gemeinsamen Kochen und Essen ermöglicht sehr gute Gespräche mit den Schülern und Schülerinnen. Die sinnlichen Erfahrungen beim Essen sind sehr nachhaltig und motivieren dies auch Zuhause zu erleben. Teamarbeit, Verantwortung für eine Menu und eine Kochgruppe zu übernehmen sind echte Übungsfelder

- Laut Lehrplan 21 wird der Anteil Lektionen, in denen wir die praktische Nahrungsmittelzubereitung mit unseren Jugendlichen lernen, sicher zurückgehen (siehe auch die vorgeschlagene Wost des Kantons Luzern).

Das neue Fach Wirtschaft-Arbeit-Haushalt ist kopflastiger als das Fach Hauswirtschaft im bisherigen Sinn. Die Balance „Kopf, Hand und Herz“ (Pestalozzi) gerät ins Ungleichgewicht. Es wird also wieder das Zeitgefäss für „Hand und Herz“ gekürzt. Konkret wird die Praxis in der Hauswirtschaft halbiert, dafür werden mehr Mathematik und Französisch im LP 21 vorgeschrieben.

Dies führt bei den Lernenden zu einem noch grösseren Ungleichgewicht, was sich in hohen psychischen Belastungen äussert. Für viele Lernende sind die praktischen Kompetenzen immens wichtig, da sie hier Erfolgserlebnisse verzeichnen können.

Das Fehlen von manuellem Geschick gefährdet unser jetzt noch intaktes, gesundes Wirtschaftssystem mit Lehrlingen in verschiedenen Bereichen (KMU). Unsere Berufswelt, insbesondere handwerkliche Berufe, sind auf junge Menschen angewiesen, die tatkräftig und zuverlässig praktische Arbeiten angehen.

Gesundheitsförderung wird nicht nur an der Volksschule, sondern in vielen Betrieben aktiv und mit zusätzlichen Fachleuten betrieben. Bis anhin lieferte das Fach Hauswirtschaft breitgefächerte, einfache Ideen, um Übergewicht oder Erkrankungen durch falsche Ernährung schon im Teenageralter entgegen zu wirken.

Das praktische Erleben & Die Zubereitung einfacher, gesunder und vor allem auch schneller Gerichte muss von der Basis aus geübt und trainiert werden. Ein hoher Konsum an Fertiggerichten ist gesundheitlich fragwürdig und teuer. Ein halbes Jahr Kochunterricht reicht nicht, um theoretisches Wissen in der Praxis zu festigen.

Durch das soziale Miteinander und Füreinander am Esstisch entstehen wertvolle Lebenshaltungen wie Respekt, Unterstützung, Anerkennung und Akzeptanz gegenüber anders denkenden Menschen. Viele Jugendliche lernen die Bedeutung dieser Aspekte erst im Kreise gemeinsamer Mittagessen, welche jeweils anschliessend an die praktische Gerichte Zubereitung stattfinden. Auch dies wird mit Theorieunterricht im Schulzimmer verloren gehen.

Traditionen wie Grittibänzen- oder Weihnachtsguetzlibacken, Weihnachts- oder Neujahrsmenüs kochen, Kilbi und Muttertag werden nicht mehr gelebt, da das Wissen um ihre Existenz verloren geht. Brauchtum und Bräuche der Schweiz sind in einer multikulturellen Gesellschaft wichtig. Erst dadurch wird ein gegenseitiges Verständnis und Toleranz unter diversen Kulturen gefördert.

Der LP 21 in Bezug auf WAH führt mit seiner inhaltlichen Dichte zu einer Überforderung der jungen Menschen.

Eine gesunde Gesellschaft beruht auf Lebenskompetenzen, die ganzheitlich ausgebildet und nicht „nur“ über den Intellekt gelernt werden. Die praktische Arbeit im Fach Hauswirtschaft ist für die Schülerinnen und Schüler motivierend und gleichzeitig mit Freude verbunden. Diese beiden Eigenschaften und das Erleben mit allen Sinnen verleiht den Lernzielen Nachhaltigkeit.

- Finde ich nicht gut. Der praktische Teil finde ich sehr wichtig, denn da lernen die SuS am meisten und können viel für später profitieren. Der Schulalltag ist sonst schon sehr kopflastig!

- Sehr schlecht. Das, was denn Kindern Freude bereitet, verschwindet fast gänzlich.

Schon heute ist die Verknüpfung zur Theorie vorhanden. Die jetzige Anzahl Kochpraxis soll(te) bleiben!

--> Kopf, Herz, Hand verschwindet immer mehr

- ich finde es schade, dass der praktische Teil gekürzt wird. Wenn die Gewichtung Konsum, Geld, Nachhaltigkeit ausgeweitet wird, dann muss die Stundentafel erhöht werden und nicht die handwerkliche/praktische Zeit gekürzt werden. Die Stundentafel könnte doch so aussehen: 2 Lektionen in der 7. Oberstufe ganze Klasse (nicht in den HW-Räumen) und 4 Lektionen ein ganzes Jahr in der Küche.

- Ich finde es sehr schade, dass den SuS der praktische Anteil gekürzt werden soll - nur wer etwas ausprobieren, ertasten, üben, ... kann wird dies immer wieder machen.

Der Nahrungszubereitung soll ein grösseres Gewicht gegeben werden. Durch das Üben verkürzt sich die Zubereitungszeit und man greift nicht mehr so oft zu Halbfertig- und Fertigprodukten. In Frischprodukten weiss ich, was drin ist!

- Praxis ist überaus wichtig und darf nicht vernachlässigt werden.

- Ich finde gerade in der heutigen Zeit ist es sehr wichtig, dass die Schüler/innen Nahrungsmittel zubereiten können. Ich habe oft Schüler/innen die staunen, wie man gewisse Fertigprodukte ohne grossen Aufwand selber herstellen kann und das ohne Konservierungsmittel. Dazu kommt, dass unser Fach noch sehr viel anderes abdeckt. Wie zum Beispiel Masseinheiten praktisch umsetzen und Textverständnis. Wenn unser Fach gekürzt wird, kann man praktisch nur noch die Grundlagen vom

Kochen vermitteln.

- Die Themen Konsum ... finden ich sehr wichtig und hatten bei mir jetzt schon einen grossen Stellenwert im Unterricht, aber ich finde es sehr schade, dass der praktische Unterricht schon wieder gekürzt werden soll.

- dass die praktische Nahrungsmittelzubereitung reduziert wird finde ich sehr schade

- Die dringend notwendige Praxis geht noch mehr zurück und die Kopflastigkeit der Fächer nimmt noch mehr zu! Vor allem SuS der unteren Niveaus

brauchen nicht noch mehr Theorie, sondern müssen sich in der praktischen Nahrungsmittelzubereitung einbringen können.

- Das finde ich schlecht

- Ich finde es schade dass die Nahrungszubereitung zurück geht, denn ich denke für unsere SuS ist wichtig. In diesem Bereich könnten sie an ihrer Selbstkompetenz, Teamfähigkeit und Sozialkompetenz arbeiten. Diese Bereiche kommen ansonsten viel zu kurz. Es würde den SuS in manchen Lebenslagen nützen wenn sie in diesen Bereichen an sich arbeiten könnten.

- Der praktische Teil ist eh sehr geschmälert worden in den letzten Jahren. Wenn im 9. Schuljahr nur noch 1 Lektion HW in der Studentafel ist, so könnte man es im 9-ten auch abschaffen. Das bringt nun wirklich nichts.

Das Kochen wäre dringend nötig, ist aber undankbar geworden durch die veränderten Essgewohnheiten der SuS.

- Praxis ist wertvoller als Theorie. Das wäre sehr bedauernswert.

- jj

- Die Themen sind sehr wichtig und müssen tatsächlich stärker in unserem Bildungssystem implementiert werden. Ich habe diese Themen aber schon lange als Schwerpunkte im Fach HW gesetzt! Unbedingt braucht es für diese Bereiche adäquate Weiterbildungen für HW-Lehrpersonen denen die Zeit fehlt sich dieses Wissen selber anzueignen!!!!

Wirklich unglücklich ist der Lektionenabbau der auf dieses Fach zukommt (Kanton Solothurn) und somit die Kürzung des praktischen Anteils... das Wissen und Können im Bereich Nahrungsmittelzubereitung ist in der heutigen Zeit wichtiger den je.. sich gesund und ausgewogen zu ernähren geht nur wenn man sich die dafür nötigen Fertigkeiten aneignen kann.. da dies immer seltener zuhause der Fall ist, ist es eine Katastrophe für unser Gesundheitswesen wenn das auf Seite der obligatorischen Schulzeit abgebaut wird!

- Es wird ein wichtiges Kulturgut unserer Gesellschaft stark gekürzt und somit auch verloren gehen. Ich denke, dass Konsum, Geld, Nachhaltigkeit und Produktion wichtige Inhalte im Lehrplan sind, jedoch sind sie für unsere Schülerinnen und Schüler sehr schwierig zu erfassen. Die Zusammenhänge der Wirtschaft zu verstehen ist im 13. Lebensjahr eine grosse Kopfleistung und nicht für alle Schülerinnen und Schüler leistbar. Die praktische Nahrungszubereitung jedoch beinhaltet viele Kompetenzen, welche im Alltag wichtig und von Nutzen sind. In der Schule wird sehr viel "kopflastiges" Wissen angeeignet und die praktischen Fähigkeiten werden je länger je mehr gekürzt, was zu einem Ungleichgewicht von "Kopf, Herz und Hand" führt. Das kritisiere ich vor allem am LP21. Dies wird nicht nur die leistungsschwächeren Lernenden betreffen, sondern auch die Leistungstarken.

- Unterstütze ich nicht. Prakt. Nahrungszubereitung ist wichtig für die Volksgesundheit, ist kompetenzorientiert par excellence und daher modernster Unterricht. Zudem ist die Prakt. Nahrungszubereitung das, was die SuS lernen wollen und die Eltern erwarten (zeigen die Wahlfachanmeldungen bei uns, die im Schnitt deutlich über 50% der SuS ausmachen) . Eine Reduktion der Prakt. Nahrungszubereitung im HWU wird mittelfristig zur Abschaffung dieses Faches führen, da der rein thematische Teil, ohne praktischen Bezug, auch in anderen Fächern vermittelt werden kann.

- Themen zum Konsum, Geld, Nachhaltigkeit, Produktion sind sehr wichtig. ich unterrichte jetzt schon mit einigen erwähnten Themen und kann sie sehr gut im praktischen Unterricht = Nahrungszubereitung einbauen. Mein Motto: In der Praxis lässt sich Vieles besser verdauen! Die Nahrungszubereitung darf nicht abgekürzt werden. Beim praktischen Kochen erwerben die SuS u.a. wichtige Selbst- und Sozialkompetenzen!

- Zu Beginn meiner Laufbahn unterrichtete ich sehr stark getrennt, nach theoretischer Teil und praktische Nahrungszubereitung. Mittlerweile flechte ich sehr viel, jedoch auch sehr bewusst im praktischen Teil an Theorie mit ein. V.a. schwächere SuS können dies viel besser aufnehmen und umsetzen. Auch unterrichtete ich in Australien, Dubai und Deutschland. In Deutschland machte ich viel Erfahrung an der Berufsschule für ernährungstechnische Berufe. Viele SuS haben etwas bereits einmal gehört, es wird ihnen jedoch erst richtig bewusst und verständlich, wenn sie es auch "in der Hand" hatten.

- Ein absoluter Rückschritt!

Wo bleibt hier Hand, Herz,Kopf?

- Den Theorieteil und das Hintergrundwissen, welches wir mehr vermitteln können finde ich gut.

Doch ich finde es sehr schade, dass normales Zubereiten von Gerichten und Menüs durch die schwindende Zeit so eingeschränkt, sogar unmöglich gemacht wird. Das macht mir Sorgen. Denn die Schüler lieben die praktische Arbeit, und was man liebt, möchte man auch eher verstehen und erlernen (Hintergrundwissen mit eingeschlossen)

- Plädoyer für einen praxisorientierten HW-Unterricht

In meiner langjährigen Tätigkeit machte ich die Erfahrung, dass die Vermittlung der praktischen Fertigkeiten viel nachhaltiger ist, als die Bearbeitung von Themen im Schulzimmer. Die allermeisten Schüler und Schülerinnen kommen gerne in den HW-Unterricht, das Zubereiten von

Gerichten macht ihnen Freude, sie sind stolz auf das sichtbar und "schmeckbare" Resultat. Es ist für sie jedes mal auch ein sinnliches Erlebnis. Sie freuen sich auch über ihre neu erworbenen Kenntnisse und praktischen Fertigkeiten. Ich kann innerhalb eines Jahres bei vielen SchülerInnen grosse Fortschritte erkennen. Dadurch gewinnen Schüler und Schülerinnen mehr Selbstvertrauen, insbesondere die Schwächeren. In der HW können auch sie gute bis sehr gute Noten erreichen. Auch den Klassen mit höherem Niveau ist die HW eine willkommene Abwechslung in ihrem kopflastigen Schulalltag.

Wenn man jetzt auch noch die HW weitgehend zu einem Theoriefach macht, nimmt man den Schülern wieder etwas Wesentliches weg. Die Volksschule entfernt sich immer mehr vom Prinzip "Kopf, Hand und Herz"!

Der Stellenwert des Kochens und das Interesse der Schüler und Schülerinnen hat seit der Aufnahme meiner Lehrtätigkeit 1983 stark zugenommen.

(Damals hatte fast jede(r) ein Mami zu Hause das jeden Tag ein Menü kocht und sowieso am besten kocht. Das ist passé!)

Durch den gesellschaftlichen Wandel sind die praktischen Fertigkeiten und alltagspraktische Kenntnisse bei Kinder und Jugendlichen zurückgegangen. Die meisten können wenig bis nichts wenn sie in der HW starten, interessieren sich aber und wollen lernen.

Der praktische Teil der HW bietet ein ideales Trainingsfeld für das Arbeitsverhalten (Teamfähigkeit, Team-Organisation, Verantwortung tragen, Arbeitstempo, Zeit-Management, Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verstehen und Umsetzen von Arbeitsanleitungen...) Dies dient den SchülerInnen auch bei der Vorbereitung auf die Berufswelt v.a. für praktische Berufe.

In der HW, mit Fokus auf die Nahrungszubereitung und Ernährungslehre, werden die SchülerInnen befähigt, ausgewogene, gesunde Menüs aus frischen Zutaten selbständig zubereiten zu können, nicht nur theoretisch. Selber kochen statt teure Fertigprodukte oder Fastfood - sie können es! Das ist die beste Prävention gegen die Zivilisationskrankheiten.

Liebe Frau Kobal und Frau Janik, ich empfehle ihnen sehr, eine Umfrage zu diesem Thema auch bei Schülerinnen und Schüler der Oberstufe zu machen!!

- Die manuellen Fähigkeiten der SuS haben im Laufe meiner Berufsausübung stetig abgenommen, ebenso die Fähigkeit, Arbeiten zu koordinieren.

Natürlich sind die Themen wichtig, aber die Freude am "Tun" ebenfalls.

- Bei uns im Kanton Luzern sieht die WOST 2017 vor, dass die Praxis auf ein halbes Jahr reduziert wird. Konkret ca. 15 mal Unterricht à 4 Lekt mit Praxis. = 2 Lektionen in der 2. Sek

1. Sek. 2 Lektionen: sogenannte Theorie

3. Sek. 1 Lektion: sogenannte Theorie

Mit dieser Ansetzung der Lektionen wird die Praxis ganz klar stark gekürzt.

- SuS geniessen den praktischen Teil - die Zubereitung von ausgewogenen Mittagessen. Sie finden es toll, mit den Klassenkameraden eine Mittagsmahlzeit einzunehmen. Die SuS sind zunehmend alleine am Mittagstisch und ernähren sich von Junk Food.

Andererseits finde ich das vorgesehene Zeitgefäss für theoretische Themen ideal. In einer Doppelktion kann man sehr effizient an theoretischen Themen arbeiten. Das Wissen dieser Themen ist genau so wichtig für die Zukunft der Jugendlichen, wie die Verarbeitung von Nahrungsmitteln. Nur schade, reicht die Zeit für die praktische Nahrungsmittelzubereitung nicht mehr aus. Es gibt Themen, bei denen man Praxis und Theorie sollte miteinander verbinden können.

- finde ich schlecht

- Ich finde es sehr schade, wenn der praktische Anteil zurückgehen würde. Die übrigen Schulfächer sind schon kopflastig genug!

- Ich finde es sehr schade, denn vor allem schwächere Schüler können dort recht aufblühen.

Auch für praktische Berufe sind dies sehr wertvolle Erfahrungen, die im Berufsleben einen grossen Stellenwert haben sollten.

- sind wichtige zukunftsweisende Themen

- diese Themen sind in meinem Unterricht jetzt schon wichtig- und können im Zusammenhang mit der Nahrungsmittelzubereitung ganzheitlich unterrichtet werden. dass der Anteil praktischer Arbeit zurückgehen soll finde ich absolut unverantwortlich.

- Ich finde das nicht gut.

- Ich finde es sehr schade, dass ein weiteres Fach, in dem praktische Arbeiten ausgeführt werden gekürzt wird. Die SuS lernen im HW-Unterricht nicht "nur" die Zubereitung von Nahrungsmitteln, sondern wie man Arbeitsplätze einrichtet und anwendet, sowie diese wieder aufräumt. Ich bin überzeugt, dass dies nur ein Beispiel ist, das für unsere SuS später auch in der Arbeitswelt von Vorteil ist. Arbeitsabläufe optimieren ist immer ein Thema, nicht nur beim Zubereiten von Gerichten. Ein anderes Beispiel ist das Zeitmanagement, das in diesem Fach sehr anschaulich gelernt werden kann. Auch dies eine Kompetenz, die immer wieder von Nutzen ist.

- für SuS noch nicht so relevant, Mama kauft ein. sehr theorie-lastig.

Schade dass die Bedeutung der praktischen NM-Zubereitung nicht mehr erkannt wird. wenn sie selber kochen, können sie auch über Konsum mitreden

- Es ist jammerschade!

Den Schülern gefällt die Praxis, dort können sie auch Teamwork üben und praktische Selbstständigkeit, da die meisten Schüler daheim nicht helfen oder kochen (ausser Schnellfood)

- wee

- Ich finde es besser, wenn wieder mehr Praxis verlangt wird. Die jetzigen zwei Stunden HW in der 9. Klasse sind schlecht

5. Welche Vor- und Nachteile sehen Sie für die SuS der unterschiedlichen Niveaus?

- a) Niveau A: Vorteile? Nachteile?
- b) Niveau E: Vorteile? Nachteile?
- c) Niveau P: Vorteile? Nachteile? *

Anzahl Teilnehmer: 162

Antworten:

- Nur Nachteile
- Alle Niveaus :
- Vorteile :
- Alle haben die Chance das Fach Hauswirtschaft zwei Jahre zu besuchen und üben hauswirtschaftliche Arbeiten und werden in ernährungstechnischem, hauswirtschaftlichem und wirtschaftlichem Wissen geschult.
- Diese Themen unterstützen die SuS im späteren Leben in ihrer Freizeit- und Haushaltsgestaltung und bereiten sie mit einem Grundwissen auf einige Berufe vor.
- Nachteile:
- Praktisches Arbeiten muss in allen Niveaus geübt werden können. Dafür fehlt die Plattform, bzw. genügend 4-Stundenblöcke, welche dies gewährleisten.
- Sofern der Unterricht immer noch in Halbklassen durchgeführt wird, können auch kleine Projekte zu verschiedenen Themen in den 2-Stundenblöcken wie ein Praktikum ausgeführt werden. Allerdings müssen diese Blöcke auch in den Hauswirtschaftsräumen statt finden, damit die entsprechenden Arbeitsmaterialien und Geräte zur Ausführung vorhanden sind. Verknüpft mit dem praktischen Tun, kann theoretisches Wissen gut umgesetzt und angewendet werden. Verknüpfungen zu andern Fächern, wie z.B. Chemie, Physik, Mathematik, Deutsch (Textverständnis), Wirtschaft, Französisch, Geografie, Geschichte können statt finden und vertieft werden.

Für die A und E SuS sind die Ziele zu hoch gesteckt. Hauswirtschaft sollte, wie alle andern Fächer auch, möglichst mit dem alltäglichen verknüpft werden können und somit auch gerne besucht werden.

P SuS könnten die Ziele erreichen können, für mich haben aber auch diese SuS das Recht auch praktische Ziele, soziale Ziele und handwerkliches Geschick üben zu dürfen.

- Bei allen Niveaus finde ich hat es vor allem Nachteile, weil es weniger praktisches Tun geben wird.
- Für das Niveau A heisst es noch mehr theoretische Themen ... und gerade in diesem Niveau ist die praktische Arbeit sehr wichtig und auch das einzig richtige für dieses Niveau.
- gilt für alle: nur Nachteile. Die Klassen (erst ab 16 Sch teilen) zu gross. Zuviel Theorie.
- Da mir der Lehrplan bzw. die Auswirkungen noch nicht klar sind, kann ich diese Frage nicht wirklich gut beantworten.

Für das Niveau A habe ich grösste Bedenken, weil die Hauswirtschaft die SuS hervorragend auf die Lehre vorbereiten kann.

- a) nachteil: zu wenig praktische arbeit
- b) nachteil: zu wenig praktische arbeit
- c) vorteil: finde es toll, dass nun endlich auch das niveau p zum genuss von hauswirtschaft kommt und es nicht mehr 'nur' ein freifach ist!
- nachteil: auch hier sollte mehr praktisch gearbeitet werden, da die sus schon genug theoretische fächer haben
- Ich unterrichte nur im Niv.A => Antwort siehe vorige Frage.
- a) V: keine N : zu wenig Praxis
noch mehr Theorie Kopf Hand Herz noch weniger berücksichtigt
Abläufe nicht einüben
Fehlentscheide Nahrungsmittelkauf- Fertiggerichte-Übergewicht
- B) V: Theorie mit
Praxisverbinden
Verbindung mit anderen Fächern N: siehe Niveau A

C) V: siehe Niveau E Nachteile: siehe Niveau A
- Vorteile sehe ich beim LP 21 keine!

a) die SuS werden überfordert!

b) ?

c) ?

- a) V: Reduktion des Unterrichtsblocks von 4 auf 3 bzw. 2 Lektionen bedeutet auch weniger Arbeitsbelastung am Stück
- N: Verringerung der Möglichkeit, praktisches Arbeiten als persönliche Stärke zu entwickeln

b) und c)

V: Möglichkeit für intensivere Betrachtungen im fachlichen Bereich
N: Praktische Fachinhalte waren bisher immer die Stärke und Besonderheit des Faches, auch für starke Schülerinnen u. Schüler bleibt dies eine wichtige Erfahrung.
Durchlässigkeit innerhalb der Niveaus wird eine Herausforderung!!
- siehe Frage vorher
- Für A und E sehe ich im 10. Schuljahr nur Nachteile, nämlich 1 Lektion weniger
Für das 11. Schj. ist positiv, dass alle dieses Fach haben, was auch immer dieses beinhaltet.
Aber nur 2 Lektionen, das wird auf einen Semesterkurs rauslaufen, wenn das stundenplantechnisch zu bewältigen sein wird.

Für das Niveau P ist es bestimmt positiv, dass sie sich auch mit diesem spannenden und lustvollen Fach auseinandersetzen dürfen ...müssen.
- so genau kenne ich den Lehrplan 21 noch nicht.
wir müssen den Stoff entsprechend den Niveaus anpassen und einen Bezug zum SuS-Alltag schaffen.
- A: können das Wissen bereits heute oft nicht in die Tat umsetzen

E:

P: obwohl sie vielleicht nicht alles genau verstanden haben, konnten sie oft in der Praxis glänzen
klarer Nachteil wird die Kopflastigkeit sein
- Keine
- Keine Ahnung! Noch mehr Theorie?!!
- oiuhhnbm
- ????
- Keine
- Auf allen Niveaus ein Nachteil. (Siehe vorherige Aussage)
- Keinen Vorteil für keine Niveaus. Allen Jugendlichen darf die Praxis nicht vorenthalten werden.
- Je höher das Niveau der SuS ist, desto vertiefter kann ein Thema angeschaut werden, desto "einfacher" wird der Unterricht. Bei schwächeren SuS (Kleinklasse, Real) wird es für uns LP schwieriger und aufwändiger ein Thema stufengerecht und niveaugerecht zu vermitteln.
- Darüber weiß ich noch zu wenig Bescheid.
- Kann ich momentan noch nicht beantworten.
- Diese Frage ist sehr interessant. Die versprochenen 20 Min. reichen aber nicht um sie zu bearbeiten.
- Ich sehe für kein Niveau ein Problem. Es liegt in der Verantwortung der Lehrkraft ihren Unterricht dem Niveau der Schüler anzupassen.
- Kt. AG kennt folgende Niveaus:
Realschüler: Die Komplexität der Ansprüche könnte diese Stufe überfordern.
Sekschüler: Die Komplexität der Ansprüche könnte einige SuS dieser Stufe überfordern. Für die anderen ergibt sich eine ganzheitliche Sicht auf viele Bereiche des Weltgeschehens.
Bezschüler: Für die SuS ergibt sich eine ganzheitliche Sicht auf viele Bereiche des Weltgeschehens.
- In der Real- und sek. sowie im Werkjahr und Berufswahljahr werden vor allem praktische Berufe mit Berufs- oder Attestlehren gelernt.
Gerade ist das Fach HW deshalb so wichtig, weil es mit Arbeitsorganisation (Kochen und Resultaten) zu tun hat so wichtig.
Alles hat Vor- und Nachteile. Die Frage stellt sich viel mehr: wo und wie können dies SuS am besten gefördert werden und dann heisst die Antwort ganz klar in praktischen Fächern.
- bnkjh
- Fragestellung unklar!!!!

- schwache und eher praktisch begabte SuS werden sich in der Theorie schnell langweilen und mühsam zu motivieren sein
- gute SuS können Verbindung zwischen Theorie und Praxis eher nachvollziehen
- Niveau A: für diese Stufe ist das praktische Arbeiten sehr wichtig.
- - Siehe vorhergehende Antworten
- a)
- Ich finde es generell für alle Niveaus schlecht, wenn nur über den Kopf gearbeitet wird, heisst, mehr Theorie gebüffelt werden muss. Das war ja an unserem Fach gerade das Spannende, dass wir eben etwas Praktisches, heisst, praktische Arbeiten vermitteln/sie erfahren lassen konnten. Und für mich kommen dadurch auch die Sinne nicht mehr zum Zuge! Unser Fach verliert!!!
- Im Fach WHA spielt das Niveau zum Teil nur eine kleine Rolle.
Teamfähigkeit und sozialer Umgang sind viel wichtiger.
Was in der Berufsbildung später sehr wichtig ist.
- eine
- Das kann ich leider noch nicht sagen, da die neuen Inhalte noch nicht bekannt sind! Auch haben wir andere Niveaus: nämlich Kleinklassen, Real, Sek und Bezklassen!
- a) Sie werden mit den komplexen Themen überfordert. Sinnvoller wäre mehr Praxis um anhand von praktischen Beispielen die Themen zu bearbeiten.
b und c) Praktisches Arbeiten kommt zu kurz. SuS wollen nicht noch mehr Theorie
- a) Nachteil: die meisten A-SUS ziehen praktisches Arbeiten einer theoretischen Unterrichtslektion vor.
b) Nachteil: In diesem Niveau gibt es schon viele "Theoriefächer". Der Unterrichtsalltag wird durch praktisches Arbeiten aufgelöst.

c) Nachteil: Auch in diesem Niveau leiden SuS darunter, wenn die praktische Zubereitung eines Menüs durch theoretische Lektionen

ersetzt wird, da viele von ihnen zu Hause keine Erfahrung mit Kochen sammeln..

- a) unbedingt im Wahlfachbereich noch zusätzliche Möglichkeiten schaffen, um der evtl. Berufsorientierung gerecht zu werden. Auch den Handlungsablauf einüben braucht wahrscheinlich für diese SuS mehr Übungszeit.

b) Es wird eine Konzentration auf thematische Fragen oder auf die Zubereitung geben, dies dient der fachlichen Tiefe und der Schwerpunktsetzung, deshalb sehe ich viele Vorteile.

c) Wie bei b) Hier kann noch speziell das vernetzte Denken oder das Behandeln eines Themas aus verschiedenen Perspektiven eingebracht werden. Auch hier wieder hat man als Lehrperson die Möglichkeit fachliche Schwerpunkte zu setzen.

- Bin an HPS tätig. Handwerkliche Arbeit ist sehr nötig und wertvoll. Dies gilt für sämtliche stufen

- Für alle Niveaus wird es Nachteile haben, welche sich wohl erst später so richtig auswirken werden.

- Das Niveau A ist eindeutig überfordert mit der Kopflastigkeit. Die anderen Niveaus wünschen sich ebenfalls den Praxisbezug zum Fach. Wir begreifen einen Lernstoff, indem wir ihn anwenden, was das tun beinhaltet. Als Chance sehe ich die explizite Erweiterung des Faches mit der Wirtschaft und der Verantwortung, die wir als Konsumenten, damit tragen. Eigentlich ist dies aber nichts Neues für das Fach Hauswirtschaft.

- a-c eher Nachteil, je schwächer das Niveau desto grösser der Nachteil

- habe mich nicht so umfassend informiert

- Kenne diese Bezeichnungen der Niveau-Klassen nicht

- Ich sehe für alle zu viel Abstrich im Praktischen.

Die schwachen haben länger um Konsumverhalten, Budget,.. Nach zuzuvollziehen, würden mehr Zeit benötigen. Mehr Technische Fertigkeiten würde ihnen für die Berufswal mehr hergeben.

- kann ich nicht beurteilen, da ich Ihre Niveaus nicht kenne

- Für Niveau A eindeutig der praktische Teil, der verloren geht, kann aber geradeso gut für ein Niveau P auch nicht gut sein!! Die sind oft praktisch noch viel weniger versiert

- Ihre Niveaus A, E und P kenne ich nicht. Ich finde aber, dass man lernschwächere Schüler noch mehr überfordert, indem man ihnen den praktischen, meist sehr geschätzten Unterricht kürzt und die Theorie verstärkt.

Auch die "stärkeren" Schüler geniessen einen Praktischen Ausgleich, bei welchem sie aber

gleichzeitig trotzdem sehr viel Neues lernen. Sicher werden die lernstarken SuS die "neuen"

Kompetenzen erreichen aber das gemeinsame Kochen und Essen über längere Zeit vermissen...

- Kenne die Definition Niveau A,E,P nicht

- Eigentlich keine, da für alle Niveaus das Praktische Arbeiten sehr sehr wichtig ist !!!!

- Wie aussagekräftig sind die Kompetenzen? Dieser Punkt wird wohl erst beim Unterrichten sichtbar

- Das ist eine Herausforderung für die LP, die Themen niveaugerecht "aufzuarbeiten".....

- Die Arbeit in heterogenen Gruppen bringt die Niveaudurchmischung mit. Der Alltag zeigt, dass es schwer ist, verschiedene Niveaus da zu unterteilen.

- Für mich spielen die Niveaus nicht eine so grosse Rolle, je schwächer das Niveau, desto mehr praktische Arbeit ist gefragt

- B

- Verstehe die Frage nicht !

- Leider kann ich diese Frage nicht beantworten

- Die Anforderungen sind im Niveau A eigentlich nicht zu erreichen. Diese Schüler brauchen genau den praktischen Unterricht um Erfahrung zu sammeln und sich Wissen an zulegen.

- Was für Niveaus?

- diese Niveaus sagen mir nichts

- Weiss nicht

- können dadurch am meisten für sich profitieren und lernen

- Bei allen sehe ich sowohl Vor- wie auch Nachteile

- a bis c) allgemein verliert die Qualität des Praktischen an Bedeutung

- Für das Niveau A sind praktische Fächer ebenso wichtig, wie für die anderen Niveaus

- Verstehe nicht um welche Niveau es geht, sorry

- Wir unterrichten alle Niveaus zusammen

- Vorteile: L kann sehr individuell auf die SuS eingehen

- Niveaugruppen haben wir nicht.

Real: hier sehe ich nur Nachteile. Diese Schüler werden alle eine handwerkliche Lehre machen.

Theorie ist jetzt schon schwierig. sie lernen viel besser durch praktisches Arbeiten

Sek. wie Real

Bez: hier könnte ich mir einen Gewinn vorstellen durch gezielte Vertiefungen in den Theorietemen wie Globalisierung. Aber auch hier gehen viele in die Lehre. Die Praxis darf nicht reduziert werden.

Sie haben so schon einen sehr theoretischen Alltag und wenig Möglichkeit die Theorie gleich in die Praxis umzusetzen (Kopf, Herz und Hand). Sie geniessen das praktische Arbeiten sehr , es ist ein guter Ausgleich für sie wie Sport, Musik, Bildnerisches Gestalten und ev. Werken

- darüber bin ich mir noch nicht im Klaren, was dies für meinen Unterricht bedeuten wird

- Mir sagen diese Niveaus nichts. Wir haben A,B,C und das geht sehr gut. Der Stoff muss angepasst werden. Ist aber ok.

- Auf allen Niveaus: Keine Vorteile, nur Nachteile (siehe letzte Antwort)

- ich sehe nur Nachteile, Essen zubereiten und das Essen gehört zum täglichen Leben!

- Vorteil: Die Sch können nach ihren Stärken gefördert werden.

- Das liegt auf der Hand. je tiefer das schulische Niveau, desto mehr praktische Arbeiten sollten vorhanden sein. Das erscheint mir nur noch schwer möglich, sollen all die Inhalte theoretisch erarbeitet werden.
- Bleibt abzuwarten
- Wir haben ein integriertes Schulsystem ohne Niveaus. Alle sind gemischt.
- A-Niveau = zu kopflastig
- E-Niveau = SuS können sicher von den nicht nahrungspraktischen Sequenzen profitieren.
- P-Niveau = zu kopflastig, mehr Nahrungszubereitung würde diesem Niveau nicht schaden. Sie haben schon genügend Schulstoff zu bewältigen der nur theoretisches Wissen abfragt
- Was ist SuS?
- Ich finde, jedes Niveau verdient eine praktische fundierte Ausbildung in der Nahrungszubereitung, der LP 21 bringt hier für alle Niveaus nur Nachteile. Spezielle Verlierer sind die Schwächsten, welche eine praktische Lehre / Anlehre beginnen werden.
- Vorteil finde ich, dass Themen zu Umwelt, Ernährung etc. viel früher auf der Unterstufe aufgenommen werden.
- Wir haben noch ganz klassisch SEK und Real, manchmal habe ich beide zusammen, dann ist des sehr schwer Theoretisches zu bearbeiten. Realschüler müssen immer den Bezug zum praktischen sehen.
- - die Inhalte und Arbeiten so planen, dass sie für die SuS gut machbar sind, auf keinen Fall überfordern
- die Freude erhalten in jedem Niveau
- Das kann ich überhaupt nicht abschätzen
- Keine - hängt davon ab, wie aktuell (nahe an den Lernenden) der Unterricht ist
- Frage unklar.
- Niveaus im LP 21 nicht berücksichtigt.
- Der LP21 ist ganz klar verbindlicher mit seinen Kompetenzen als der bisherige LP und das dürfte eine Herausforderung werden. Die Mindestanforderungen der einzelnen Kompetenzen sind im Moment auch noch sehr hoch gesteckt und mit Niveau A grösstenteils nicht erreichbar.

Welche Vor-oder Nachteile das jetzt auf die einzelnen Niveaus hat, kann ich nicht beantworten.

- Ich kenne diese Niveau leider nicht?
- kann ich noch nicht sagen
- Da ich die Niveaus nicht kenne, kann ich die Frage nicht beantworten
- Vorteil: Niveau P HW im Lehrplan
- ?
- Niveau E und P finde ich der grosse Nachteil, dass man Praxis und Theorie trennt. Noch ein Fach wird verschult.
- Niveau A hat wenige kreative Fächer und es tut ihnen gut, praxisorientiert zu arbeiten.
- Dazu kann ich mich nicht äussern.
- Der Inhalt wird für alle Niveaus noch kopflastiger.
- Niveau A (und auch E) profitieren von mehr praktischer Arbeit einfach viiiiiel mehr.
- Das praktische Training im Fach Hauswirtschaft darf nicht zu kurz kommen. Siehe auch letzte Frage!
- Was ist SuS?
- a) Lassen sich Theorie und Praktische Nahrungszubereitung ähnlich weiterführen.
- b & c) Die Zeit für die praktische Nahrungszubereitung bei ähnlichen Themen wie Niveau A, wird bei dieser Gruppe SuS knapp. (Wobei gerade diese Gruppe gezielt praktisch gefördert werden sollte - meist wählen gerade diese Sus später einen praktischen Beruf.)
- Niveau P: da werden auf Voraussetzungen gebaut, die nicht vorhanden sind. 3 Lek. im 8. Schuljahr sind zu wenig.
- ich kann zu dem Thema keine Äusserung machen, wir haben das nicht.
- a) nur Nachteile, Praxis fehlt, Übung macht den Meister, oder eben würde es machen
- b) mehrheitlich Nachteile
- c) ist ja schon toll, dass die HW nehmen dürfen, müssen wir ja schon stolz sein

aber ich als HW-Lehrerin kann nun mit dem Handtaschen in die Schule und ich rieche nicht mehr nach Küche....

- Keine Ahnung
- keine Antwort
- Ich sehe eigentlich nur Nachteile, da HW von der Praxis lebt und nicht nur von der Theorie!!!
- In höheren Niveaus ist praktisches Arbeiten genau so wichtig wie in tieferen.
- In tieferen Niveaus braucht es mehr Zeit, da das Textverständnis (z.B.Rezepte lesen) schwieriger ist.
- In höheren Niveaus kann das jeweilige Thema auch angepasst und anspruchsvoller gestaltet werden.
- für alle Niveaus:
- Nachteil: - die praktische Nahrungsmittelzubereitung kann viel zu wenig vermittelt und geübt werden.
- a) gerade auf den Niveau A sind die praktischen Arbeiten wichtig. 1. für die Berufsfindung, 2. für das Selbstbewusstsein, viele A SuS sind in den praktischen Fächern stark und können somit ein Defizit in theoretischen Fächern kompensieren. Für das Niveau A ist die Änderung ein gewaltiger Nachteil

b) auch auf dem Niveau E sollte er praktische Unterricht nicht gekürzt werden. Viele SuS erlernen handwerkliche Berufe und da dient der HWUnterricht praktische Übung.

c) bei dem Niveau P sollte der praktische Unterricht obligatorisch sein. Es gibt Studenten der Ernährungswissenschaften, wie z.B. HWLehrpersonen, Ernährungsberater, Ernährungstechnologe usw, die noch nie einen HWKurs besucht haben.

Zusammenfassend finde ich es prekär, wenn der praktische Unterricht gekürzt wird.

- Da ich im Kanton Luzern unterrichte, kenne ich die Niveaus A, E, P nicht.

- Vorteile sehe ich keine, wenn der praktische Bezug mit den Lebensmitteln fehlt macht dieses Fach so keinen Sinn mehr. Die Sus sind noch zu jung, um sich ernsthaft "theoretisches" Wissen in diesem Bereich anzueignen.

- A: Sind sich eher an an Theorie gewöhnt

- Diese Frage kann ich nicht beantworten da für mich die Niveauabstufungen A, E und P unbekannt sind.

- dazu habe zuwenig Detailwissen

- a) b) c) alle sollen die Möglichkeit bekommen mit den Händen noch etwas machen zu können, gemeinsam etwas herzustellen und anschliessend geniessen zu können.

In der Praxis kann so viel "Theorie" umgesetzt, veranschaulicht werden usw.

Vor allem für das Niveau C ist es extrem wichtig Wissen auch im Praktischen umzusetzen und zu festigen.

- Es hat für alle Niveaus nur Nachteile, weil alle an praktischen Fertigkeiten wachsen. Je tiefer das Niveau, umso wichtiger ist das Stärken von manuellen Fähigkeiten und das Selbstvertrauen der Sch. kann im praktischen Teil extrem gestärkt werden

- ganz allgemein finde ich es schade, wenn ein praktisches Fach zum Theoriefach wird

a) wird den Inhalten bestimmt folgen können, die SuS finden es aber gemäss heutigen Umfragen extrem schade, dass jene Fächer, die noch praktisch sind nun verloren gehen

b) Was ist E?

c) Was ist P?

- siehe letzte Frage bzw. Antwort

- siehe vorherige Antwort

- Ich sehe für alle die gleichen Nachteile! Vorteile? Für mich momentan noch keine...

Um so höher das Niveau, desto mehr Mühe haben sie oft ihr flinkes Denken ins Praktische umzusetzen. Mir fällt vermehrt auf, wie schwach sich diese Sch. in der Küche bewegen...

- Niveau A: Sch. können vertieftes Wissen aneignen

Niveau B und C: Kopflastigkeit bringt Nachteile, diese Sch. können im praktischen Bereich sehr gut abgeholt werden und lernen einfacher durch Praxis

- Vorteile: Mehr Theoriezeit: bedeutet, die SuS könnten besser auf das Leben, das ganze Drumherum vorbereitet werden.

Die SuS könnten zur Selbstverantwortung beim Lernen herangezogen werden. Evtl. würden sicher auch ganze Lehrmittel bereit stehen (mit der Zeit)

Nachteile: Die SuS sind im Ganzklassenmodus da. Im Schulzimmer. Ergibt einen sehr trockenen Beigeschmack. Also wird wohl wirklich nur trockene Theorie stattfinden können. Nicht mehr viel mit der heutigen HW-LP zu tun.

- Kleine HW-Gruppen vertragen verschieden Niveau.

Niveau A ist praktischer Unterricht sehr wichtig und wertvoll

- a) + spannende Themen, die Anschluss an weiterführende Schulen garantieren können

- auch leistungsstarke SuS haben das Bedürfnis nach praxisbezogenen Fächern

b) siehe oben

c) + Grundkompetenzen ja

- Reduktion Praxisbereich ist ein wahrer Verlust an manuellen Fähigkeiten, Denkarbeit im Umsetzen, Sozialkompetenz

- Niveau E und P? Gibts bei uns nicht.

- für alle stufen massivste nachteile.nicht EIN vorteil.

für niveau a machbar, für alle andern nur schlecht

- siehe vorhergehenden Punkt

- ?

- Wir sind alle Konsumenten und praktische Erfahrungen beim Konsumieren sind für alle wichtig. B und C Schülerinnen erlernen noch mehr praktische Berufslehren, wo arbeitsagogische Erfahrungen sehr wichtig sind und in sehr wenig Fächern gemacht werden können.

- Die bereits erwähnten Nachteile (ich sehe keine Vorteile) betreffen alle Schülerinnen und Schüler auf allen Niveaus.

Sicherlich ist dabei das Verlorengehen von schulischen Erfolgen - welches in der Volksschule unabdingbar ist für eine erfolgreiche Zukunft - für Schülerinnen und Schüler mit leichten Lernbehinderungen schwerwiegender.

- Vor allem sehe irch Nachteile für schwächere Sus, die mit dem neusen LP noch mehr praktische

Fächer verlieren!

- ?! Niveaus sagen mir nichts?! Kantonal anders?
 - bei den verschiedenen Niveaus müsste ich wissen, was da gemeint ist!
- Wir haben im Kanton Luzern Niveau A / B / C und noch Gymnasium!
- Vorteile: SuS können von einander profitieren

Nachteile: Grosser Vorbereitungsaufwand - Niveaugerechte Aufgaben formulieren ,

- a) viel zuwenig Übungsphasen
 - b) es werden nur noch knapp die Grundlagen vermittelt. Alles was wir jetzt in der 9. Klasse durchnehmen fällt weg.
 - c) Hauswirtschaft wird auch für Niveau P obligatorisch, was auf jedenfall ein Vorteil wäre
- Bei uns spricht man von Niveau A, B, C.
- Ich nehme nun an, dass diese Niveaus hier angesprochen sind.

Mit Niveau A ist bestimmt sehr viel und Interessantes zu den Themen "Wirtschaft" zu machen, weiss aber nicht genau, ob nicht der Klassenlehrer auch in seinen Klassenstunden ähnliches bis jetzt gemacht hat.

Bestimmt ist es aber für alle SuS ein Nachteil, dass das Kochen verkürzt wird. Übungsphasen wird es sowieso keine mehr geben.

Und so fördern wir die Fastfood noch mehr!

- für alle, vertieftes Wissen zu Konsum und Wirtschaft, aber auch massiv weniger Praxis und auch weniger Gelegenheiten Team zu arbeiten, Verantwortung zu übernehmen
- a) sehr viele Nachteile: zu wenig Praxis, zu viel Kopfarbeit, zu komplexe Themen, Anforderungen
 - b) viele Nachteile: auch das Niveau E ist mit gewissen Bereichen überfordert, auch da ist mehr Praxis gefragt
 - c) sollten sich anpassen können,

Vorteile sehe ich beim Lehrplan 21 in der Hauswirtschaft sehr wenige.

- Ich habe mich noch nicht mit den Vor- und Nachteilen befasst, die durch den LP 21 für die SuS entstehen.
 - Niveau A: Sie lernen was es alles auf dem Markt zu kaufen gibt und wie sie mit ihrem Lohn über die Runden kommen.
- Niveau P: Setzen sich mit Essen und Menüzubereitung auseinander. In diesem Bereich haben sie ein grosses Defizit.
- Nur Nachteile für alle SuS in jeder Niveaustufe
 - Keine Vorteile
 - dsf
- Ich habe mich mit der Ausgestaltung des LP21 noch nicht allzu fest befasst und kann diese Frage deshalb schlecht beantworten. Auf der P Stufe ist aber bereits jetzt 3 Wochenlektionen zuwenig Zeit für den ganzen Lehrplan -Inhalt. Das wird auf den anderen Stufen ebenfalls der Fall sein.
 - Ich sehe momentan sehr viele Nachteile für alle Stufen. Die Praxis ist unabhängig vom Niveau sehr wichtig und vernetztes Denken ist in der Praxis besser möglich, als in gestellten Situationen.
 - Siehe vorherige Frage.
 - Ich habe dies noch nicht erkundet.
 - Niveau A: Viele SuS sind bereits schulmüde, so konnte ich sie in der Praxis jedoch immer begeistern.

Niveau E: Hier denke ich, könnte man Praxis und Theorie ausgeglichener unterrichten.

Niveau P: Hier sehe ich der praxisorientierte Unterricht aus einem anderen Grund von Vorteil. Diese SuS haben oft über 30 Lektionen kopflastigen Unterricht. Vielen SuS würde es gut tun, auch einmal mit den Händen zu arbeiten. Doch sollte man von einem P SuS auch verlangen, dass er etwas alleine erarbeiten kann. - Kleine Präsentation od. Vortrag etc.

- a) nur Nachteile
 - b) Nachteile
- > noch mehr kopflastig
- Schwache Schüler leiden unter dem Leistungsdruck und unter noch mehr Theorie. Sie lernen leichter durchs häufige selber Machen und Tun. Bei zuviel kopflastiger Arbeit hängen sie ab und beschäftigen sich eher mit ihren Kolleginnen und Kollegen, was den Unterricht erheblich stört.

Starke SuS kommen zwar sehr gut mit, interessieren sich auch dafür, doch der Stoff hebt sich nicht mehr vom normalen Schulalltag ab. Schade!

- Niveau A: und E: Lehrplan ist total überladen, zu viele und zu hohe Ziele. Einige Themen sind weit weg von den S.u.S.

Nach meiner Meinung gehören viele Themen von Arbeit und Wirtschaft in die Berufsschule. Z.B. ist es wenig zielführend, dass sich die SchülerInnen mit versch. Arbeitsmodellen auseinandersetzen sollen, in einer Zeit, wo sie sich intensiv mit der Berufsfindung beschäftigen. Mit mehr Theorie werden die SchülerInnen den HW-Unterricht weniger gern besuchen und der Unterricht wird mangels Motivation (auch bei noch so guter und abwechslungsreicher Gestaltung) wenig nachhaltig sein. Dies zeigen unsere Erfahrungen mit den 2 Lekt-Blöcken in der 3. Sek. deutlich!

Sek P: habe keine Erfahrung. Aber auch diese Schüler würden eine Reduktion der praktischen Tätigkeit bedauern.

- A: Vorteile: keine

Nachteile: Die Übung manueller Fähigkeiten ist gering, wäre aber sehr wichtig

E: Vorteile: keine

Nachteile: Praktische Arbeiten kommen zu kurz

P: Vorteile: keine

Nachteile: hat eh schon wenig Praxis

- Nachteile: Bei allen wird das handwerkliche Tun gekürzt.

Der Unterricht wird abstrakter.

Niveau C? Sind das die schulische Schwächsten. Für diese Gruppe ist es fatal. Lernen sie doch am besten, wenn sie was sie lesen und hören, anschließend praktisch üben können. Das sind ihre Stärken. Soviel Theorie ist für ihre schulische Motivation hinderlich.

- Schwache SuS sollte man nicht noch mehr mit Theorie zutexten. Das sind Jugendliche, die nach der obligatorischen Schulzeit eine Anlehre in einem praktischen Beruf machen werden. Diesen SuS sollte man die Chance geben, sich in praktischen Fächern behaupten zu können. Noch weniger praktische Fächer führt dazu, dass diese SuS nicht mehr gerne zur Schule gehen, da sie völlig überfordert sind.

Für SuS die eine Matura anstreben, ist theoretisches Allgemeinwissen sicher von grossem Nutzen.

Leider wird immer wieder vergessen, ohne Nahrungsverzehr kein Leben!!! Die wenigsten

Schulabgänger werden einmal in der finanziellen Lage sein, sich tagtäglich mehrmals in Restaurationen, an Imbissbuden etc. verpflegen zu können!!!

- Für das tiefere Schulniveau ist die Reduktion der praktischen Arbeit sehr unvorteilhaft.

Für das höhere Niveau kann man auch neues Wissen vermitteln.

- kann es nicht beurteilen

- die Reduktion der praktischen Nahrungsmittelzubereitung bringt für alle SuS nur Nachteile

- a.) die SuS auf dem Niveau Sek. B sind auf klare Arbeitsaufträge angewiesen, damit sie ein Ergebnis erhalten, auf das sie stolz sein können. Dies gelingt ihnen vor allem bei praktischen Arbeiten.

b.) und c.) kann ich nicht umfassend beantworten, da ich zur Zeit nur Sek B-Klassen unterrichte.

- a) zu kopflastig, die Praxis ist sehr wichtig

b) für ihre Berufswahl sicher von Vorteil, sich in Theorie und Praxis zu üben

c) für dieses Niveau am leichtesten, da sie theoretische Arbeitsweisen gewohnt sind

- Die schwächeren Schüler erleben HW nicht so kopflastig, sie dürfen praktisch schaffen.

Sie erleben und genießen das Miteinander kochen und die Tischgemeinschaft, die sie zu Hause eher vermissen.

Auch die guten Schüler erleben HW als eine tolle Abwechslung zu den kopflastigen Fächern

- rr

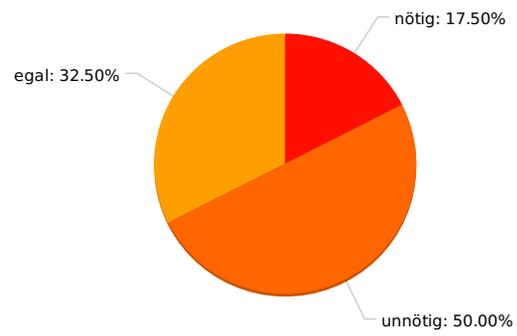
6. Das Fach Hauswirtschaft wird nun in WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) umbenannt. Was halten Sie davon? *

Anzahl Teilnehmer: 160

28 (17.5%): **nötig**

80 (50.0%): **unnötig**

52 (32.5%): **egal**



7. Kommentar: *

Anzahl Teilnehmer: 160

Antworten:

- Kein Kommentar
- Das ist eine Zeiterscheinung, dass alles etwas ausgedeutet werden sollte. Das Fach bleibt dasselbe, die Schwerpunkte sind nur ein wenig anders verteilt.
- Der Name allein wird es nicht bringen!
- Warum muss man immer einen neuen Namen schaffen ... damit niemand mehr draus kommt?! Schlimm
- Die Leute wissen dann nicht mehr um was es sich handelt
- Es kommt auf den Inhalt an, nicht auf den Namen.
- warum muss man alles ändern?
- Es geht um Inhalte nicht um schöne Titel.
- Toll finde ich eine Aufwertung:)
- Unnötig
- Man muss das Rad nicht immer neu erfinden - Wirtschaften und Haushalten sind und bleiben Hauptinhalt des Faches und sind in seiner Namensgebung deutlich enthalten, WAH ist in meinen Augen ein unleidiges und hauptsächlich auch ein unaussprechliches Kürzel, muss in der Arbeitswelt ständig erklärt werden, weil niemand mit der Bezeichnung etwas anfangen kann. :-(
- Da war wohl irgend so ein Bürohengst wieder sehr kreativ...
- warum einfach wenn's auch kompliziert geht
- der name benennt den inhalt und kommt hoffentlich weg vom immer noch frauenlastigen haushaltsanteil und den putzorgien

die antwort die ich lieber ankreuzen würde heisst: akzeptabel

- Hauswirtschaft beinhaltet ja schon die Wirtschaft. Diese aber jetzt in den Vordergrund zu stellen, d. h. alles unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit zu betrachten, wird nicht gehen, ohne Abstriche machen zu müssen, z. B. beim Sozialen.

- K

- Krasse veränderung!!!

- ggg

- das Wort "Arbeit" passt so nicht in den eigentlichen Kontext

- Der neue Namen wird sich nicht so schnell etablieren

- Ist ein zu theoretischer Titel für die schwächsten SuS und je nach dem wie viel praktische Arbeit, dann noch vorhanden ist ein falscher Titel.

- Hauswirtschaft bringt es genau auf den Punkt. Wirtschaft usw. sind Unterthemen.....

- Ein neuer Name ist eine neue Chance

- wenn's denn sein muss - tönt halt besser; bringt dem Fach aber keinen Nutzen - oder???

- Ich halte nichts von ständigen änderungen.

- Wenn damit das Fach HW aufgewertet wird ist das toll.

Warte auf die entsprechenden Weiterbildungen.

Wenn das entsprechende Lehrerteam funktioniert, für alle bereichernd.

- Wichtiger als die Bezeichnung ist der Inhalt des Faches. Obwohl unser Fach "Hauswirtschaft" heisst, wird immer noch zu oft nur gekocht.

- Vielleicht erhält das Fach eine umfassendere Bedeutung durch einen Namenswechsel, auch bezüglich der Stundendotation.

- Seit Jahren heisst das Fach Hauswirtschaft und im Volksmunde wird immer noch von Kochschule gesprochen.

Ich glaube nicht, dass durch WAH das Fach eine Aufwertung erlangt, im Gegenteil.

Die SuS wollen kochen lernen und dies soll nach wie vor im Zentrum stehen.

- khklhj

- Komponente über Oekologie und Ökonomie werden schon seit Jahren in unser Fach miteinbezogen. Trotzdem denke ich, ist eine teilweise Umgestaltung und Neubenennung des Faches HW von Nutzen, um die Akzeptanz zu erhöhen.

- Solange das Fach weiterhin vollständig von der HWLP unterrichtet wird und nicht plötzlich andere LPs (Klassenlehrperson) die Lektionen für dich beanspruchen, spielt es keine Rolle wie das Fach heisst.

- - Das Fach Hauswirtschaft wird nicht umbenannt, sondern abgeschafft!!

- ja

- Finde ich absolut dooof und unnötig

- Super, aber die Umgebung muss sich zuerst an den neuen Namen gewöhnen.

- okay

- Schade ist dass das Thema Wirtschaft an erster Stelle steht?! Wirtschaft spielt natürlich auch im Haushalt eine Rolle, aber durch die Umbenennung verliert das Fach HW an Bedeutung!

Die Umbenennung ist nötig, ist aber mit der Wirtschaft an erster Stelle nicht vorteilhaft!

- der Titel des Faches passt besser, weil das Fach leider theorielastig wird.

- eigentlich nicht nötig, da Hauswirtschaft das alles schon beinhaltet.

- Ich finde die Namensänderung sehr nötig, weil damit auch die neuen Inhalte aufgezeigt werden. Mit der Reihenfolge habe ich immer noch meine Mühe. Ich hätte gerne Arbeit, Haushalt,

Wirtschaft.

- x
- HAUSHalt (lässt sich ohne Arbeit gar nicht erledigen) und WIRTSCHAFT sind ja schon enthalten
- Das Zeit- und Kräfteemanagement im Privathaushalt mit der Arbeit zu verbinden sind wichtige Aspekte in unserer Gesellschaft und gehören eindeutig zum Fach Hauswirtschaft.
- Wirtschaft sollte nicht als erster Punkt genannt werden, weil der aus meiner Sicht auch nicht die höchste Gewichtung erhalten sollte. Eigentlich möchte ich keines da oben ankreuzen, aber das geht ja nicht.
- wenn es diese Teile umfasst, soll es auch so umbenannt werden
- Egal, wie das Fach benannt wird, es wird noch Generationen dauern, bis es nicht mehr "Kochen" heisst.....!
- Was HW beinhaltet haben wir immer thematisiert und sieht je nach Fam anderst aus. Da wir in der Ausbildung nicht in der Wirtschaft Praktikum machen konnten, und nicht direkt für die Wirtschaft vertieftes Rüstzeug mitgeben, ist es etwas zu gross gegriffen. Unhalt ist diffrenzierter, so kann der Stoffplan besser auf die 3 Gebiete gerechtfertigt werden.
- Von Kochschule zu HW war ein nötiger Schritt- zu diesem WAH wird die Wertschätzung nicht wirklich besser. Soll die Verknüpfung erbringen zur Wirtschaft, Arbeit im Haushalt wertschätzen Haushalt unisex machen, Doch keiner kennt das Kürzel, deshalb HW hätte genügt.
- das ist mir egal, ob das Fach so oder so heisst. Es ist einfach eine Umstellung!
- Das "Wirtschaft" bekommt für viele eine neue Gewichtung und viele Lehrpersonen haben das Gefühl, wir seien nicht fähig diesen Fachbereich abzudecken.
- Ich finde nicht, dass das Fach dadurch aufgewertet wird.
- Ich sehe die Umstrukturierung als Chance. Bietet mir die Möglichkeit, dass Fach im Schulsystem besser zu verankern.
- Muss heute immer alles neu benannt werden???
- Ich glaube kaum ,dass eine Aufwertung erfolgt.
- Bekommt einen besseren Stellenwert in der Gesellschaft und wir kommen hoffentlich mit diesem neuen Begriff von der alten "Kochschule" weg!
- die Abkürzung tönt so nach wä
- Der Aspekt Gesundheit fehlt!
- Das Fach wird aufgewertet. Wichtig ist aber, dass die Stundenverteilung gleichwertig ist. Wichtig ist auch die Zusammenarbeit der Lehrer, die Vernetzung der Fächer. Dies erschwert die Vorbereitung.
- B
- Für die Schüler IST diese Bezeichnung nicht klar.
- Ich glaube nicht dass das Fach dadurch mehr Bedeutung hat!
- Wie das Fach heisst spielt nicht so eine Rolle, wichtig ist der Inhalt und die Anzahl Lektionen die zur Verfügung stehen. Wenn der Inhalt ausgebaut wird, muss auch die Lektionenanzahl steigen. In der Entwurfsfassung vom LP21 sind es viel zu viele Kompetenzen und die Anforderungen zu hoch. Es muss noch deutlich gekürzt werden. Ich finde es schade, dass "Haushalt" an Wichtigkeit verliert. Es sollte an erster Stelle sein.
- ist zeitgemässer, wird aber in der Praxis zu Verwirrung führen. Bei vielen vor allem schwachen Kindern herrscht immer noch das alte Wort "Kochschule" vor und sie finden nach wie vor Theorie unnötig
- Finde ich gut
- Abkürzungen kennen nicht alle (Eltern,...), ganze Wörter sagen dadurch mehr aus
- Da aussenstehende Personen mit diesem Begriff nicht viel anfangen können und es somit viel Erklärungen dazu benötigt.
- Man hat das Gefühl HW gäbe es nicht mehr - wenn man sich nicht direkt mit den Fächern befasst (in der Gesellschaft / Eltern...)
- Das Fach bekommt zwar durch die Umbenennung mehr Gewicht. Die Gefahr besteht jedoch, dass der Teilbereich Haushalt plötzlich an Bedeutung verliert oder ganz verschwindet.
- Der Name sollte Ansprechend sein!
- Für mich sollte das Kochen/ Ernährung an erster Stelle stehen
- absolut unnötig! Es wird genau das gleiche vermittelt wie vorher! Typisch Schweiz...
- tönt zwar zeitgemässer, aber in der Praxis wird es schwierig sein diesen Namen durchzusetzen. vor allem die schwachen Schüler haben schon Mühe mit Hauswirtschaft, sie gehen noch immer in die Kochschule
- spielt keine Rolle, ausser dass wir dann jeweils erklären müssen, dass das Fach früher HW hiess....
- Der alte Begriff würde nach wie vor sehr gut passen und enthält alle Aspekte.
- zu kompliziert
- Es ist üblich geworden, Bekanntes mit einem neuen Namen zu versehen. Die Namensänderung nützt rein nichts.
- Für mich stimmt das Wort Arbeit nicht!!
- Das wird als HW in den Köpfen drin bleiben und auch weiterhin so genannt werden.
- Eine andere Bezeichnung für das Fach Hw in dem schon vorher Wirtschaft und Arbeit integriert war.
- Wirtschaft steht zu vorderst, überwiegt?
- Mit Wirtschaft als erster bzw. überhaupt als Begriff haben wir nun eine grosse Hypothek, nicht sehr förderlich für ein besseres Image oder einen Mehrwert des Faches. Im Gegenteil, die Wirtschaft wird mit Argus Augen auf uns achten.

- Eigentlich beinhaltet mein Unterricht bereits heute diese drei Sparten.
- glaube nicht, dass mit der Namensänderung eine Verbesserung zustande kommt, wichtig sind die Inhalte und die Strukturen die vermittelt werden
- wer sagt nachher schon W A H? Im Alltag bleibt es sicherlich Hauswirtschaft, oder eben wie es immer noch so ist, KOCHEN. Obwohl es schon lange nicht mehr nur Kochen ist, sprechen viele noch vom Kochen.
- - Haushalt sollte für mich an 1. Stelle stehen
- die Anpassungen von Zeit zu Zeit sind aber auch notwendig
- Hauswirtschaft sagt klar, dass es in diesem Fach nicht nur ums Kochen geht, sondern dass der Unterricht vielschichtiger ist. Es ist ein guter Begriff. Klar klingt er etwas altbacken, aber muss denn wirklich alles modernisiert werden?
- Hauswirtschaft ist zwar der richtige Ausdruck - weckt aber Assoziationen zu "Hausfrau" und dieser Beruf ist halt für viele immer noch kein Beruf.
- Wahrscheinlich kommt der Teil "Wirtschaft", so wie er vom Gewerbeverband definiert wird, zu kurz.
- Mit dem neuen LP21 kommen sehr viele Veränderungen, dass es wichtig ist, dass die Fachbezeichnung ändert. WAH ist gut, ich habe mich schon längst daran gewöhnt ;-)
- Hauswirtschaft wird zu stark mit Kochen in Verbindung gebracht und das entspricht klar nicht dem LP21
- Für was ändern, denn ist ja im Inhalt Hauswirtschaft
- Ich hätte lieber einen Namen welcher mit Ernährung und Gesundheit in Zusammenhang gebracht wird.....Haushalt da stelle ich mir nichts tolles vor wenn ich Schülerin wäre
- Kommt auf die genaue Umsetzung und Formulierung des Lehrplans an, die Benennung ist zweitrangig
- unnötig
- weil keine Aufwertung
- das Zeitgefäss auf mehrere Fächer verteilt wird.
- Hauswirtschaft ist veraltet. Finde das neue aber nicht besser.
- völlig schlechter Titel. an erster stelle sollte Hauswirtschaft stehen. Hauswirtschaft beinhaltet die anderen Themen.
- Bei uns heisst das Fach im Lehrplan "Individuum und Gesellschaft" und sowohl die SuS als auch ich reden immer noch von der "Husi" oder vom "Kochen".... kein Mensch braucht diese Fachbezeichnung ausser im Stundenplan und als Teambezeichnung.
- Gegen aussen wirkt dies wohl als "Aufwertung". Durch die Änderung des Lehrplans ist es vielleicht sinnvoll, wenn auch das Fach anders benannt wird. Haushalt/Hauswirtschaft hat leider noch immer einen negativen Touch. Durch die Wörter Wirtschaft und Arbeit sollte dies wohl geändert werden...
- Es muss ein äusseres Zeichen geben, dass der Unterricht anders wird (die "Kochschule" gibt es so nicht mehr). Sonst gehen Erwartungen und Realität zu weit auseinander.
- Damit kommt das Fach Hauswirtschaft den Stellenwert, denn es verdient. Der fachliche Inhalt ist ein Teil der Lebensschule.
- Lernen für`s Leben!!!
- Was bedeutet ein Name? Was ändert er?
- Wieso bekommen diese Fächer alle paar Jahre neue Namen?
- Kochen, Hauswirtschaft , Individuum und Gemeinschaft IG und jetzt WAH ?????
- Anstelle der Suche nach neuen Namen, sollte die Kraft für die Erhaltung der Stundenzahl für dieses Fach eingesetzt werden.
- Immer mehr Themen dafür Zeit einsparen für die Zubereitung der Mahlzeiten....!!!
- Was gehört dazu? Wo sind die Grenzen? Wer unterrichtet?
- Im Namen Hauswirtschaft ist Haushalt und Wirtschaft schon drin....um was geht es?
- Ich denke man redet eh noch von der Hauswirtschaft...so wie Handarbeit...
- Warum können wir nicht zu dem stehen was wir sind? Hochstehender Name ohne Inhalt!
- Könnte den Vorteil haben, dass es nicht nur als "Kochschule" angesehen wird....
- Die praktische Arbeit kommt zu kurz
- Hauswirtschaft hatte schon immer mit Wirtschaft, Arbeit und Haushalt zu tun! Ist grundsätzlich nichts Neues"
- Der Inhalt ist wichtiger wie der Name.
- Einigkeit Kantonsübergreifend wäre ebenso wichtig.
- Die Benennung WAH beinhaltet so viele Themen und Kompetenzen, dass dafür mehr Lektionen zugesprochen werden müssten. Dann würde es Sinn machen.
- Für mich hat das Fach Hauswirtschaft genau so Themen wie Wirtschaft, Geld, Nahrungsmittelherkunft usw beinhaltet.
- Wenn das Wort Haushalt zuerst stehen würde, könnte ich besser damit leben.
- Der Name des Faches hat keinen Einfluss auf die Qualität und den Inhalt des Faches.
- Hfauswirtschaft ist eine bewährter Name
- Da jetzt eben auch weitere Kompetenzen dem Fachbereich zugeteilt worden sind, ist es für mich klar, dass die Fachbezeichnung angepasst werden musste.
- Eine Modernisierung des Namens könnte statt finden, aber der vorgeschlagene Name finde ich katastrophal. Ein Name, der nur von "Büroschreibtischtättern" stammen kann und nicht von LP, die mit den Kindern arbeiten.
- Ich denke der Name ist zweitrangig, was man daraus macht ist entscheidend.

Vor allem Leute in leitender Stellung im Bereich Hauswirtschaft haben das Gefühl man müsse das

Fach aufwerten, indem man mehr Theorie "verordnet". Die Praxis zeigt ein ganz anderes Bild, man muss Theorie und Praxis verbinden können. Ganz wenig SuS haben die Fähigkeit abstraktes Wissen anwenden zu können, wenn es nicht erprobt wurde!

- Ich würde die Reihenfolge ändern :Haushalt-Arbeit Wirtschaft
- ein neuer Name wertet das Ganze noch lange nicht auf
- Hauswirtschaft bedeutet für mich das selbe, warum dann umbenennen?
- Haushalt alleine beinhaltet ja schon Wirtschaft und Arbeit... so wird Haushalt zum Schluss genannt, als ob das wiederum weniger wert ist.
- Der Name spielt für mich keine Rolle, aber eine gute inhaltliche Verteilung ist wichtig. Diese drei benannten Bereiche haben wir auch im heutigen Lehrplan enthalten, aber etwas einfacher in die Lernziele verpackt.
- ist etwas komplizierter als bis anhin
- Mir fehlt der deutlich wichtige Ernährungsteil. Wohin gehört der? Haushalt?!?!
- Der Name Hauswirtschaft muss nicht geändert werden. Er hat einen guten Stellenwert.
- Neuzeitlicher Begriff, der Fachbereich HW ist gut eingebettet

Wichtiger ist, dass sich der Inhalt erneuert, die Fachbezeichnung wird vielleicht so schnell übernommen wie "Kochschule zu Hauswirtschaft"!

- Der Name ist zweitrangig, wichtig ist der Inhalt.
- spalte `katastrophal` fehlt

kommentar finden sie auch auf dem zusatzmail

- Der Name gibt dem Fach mehr Bedeutung, Hauswirtschaft heisst heute für viele einfach "Kochen" . Ich höre noch sehr oft, von Schülern als auch Eltern "Kochschule". Und auch dann, wenn WAH sich durchsetzt, es wird noch Jahre dauern, bis HWU weg ist.
- Hauswirtschaft beinhaltet bereits Wirtschaft, Arbeit und Haushalt. WAH tönt nicht gut!
- Schon wieder Wirtschaft an erster Stelle!
- Der neue Name WAH stimmt mit dem LP 21 überein. Es geht ja wirklich nur noch einen Fünftel um Hauswirtschaft.

Obwohl alle neuen Aspekte des LP 21 interessant sind, finde ich nach wie vor "Hauswirtschaft" passend.

Einige sind der Meinung, dass WAH das jetzige Fache Hauswirtschaft aufwerten würde. Dies trifft für mich nicht zu. Eine Klasse von 16 Jugendlichen in der Küche während dem Arbeiten unter Kontrolle zu halten, ihnen gleichzeitig etwas beizubringen und dazu noch ein feines Menü zu kreieren braucht jegliche Aspekte des Lehrerseins. Eine Aufwertung braucht es nicht; das Fach ist bereits in der obersten Anforderungsklasse.

- Bringt nur wieder Verwirrung mit sich.
- Hauswirtschaft finde ich einen guten Namen. Den trifft es, WAH ist auch in Ordnung. Aber was nicht in Ordnung ist und noch in voller Munde bei SuS, Eltern und auch Lehrpersonen: KOCHSCHULE! Denn ist mehr als Kochschule! Langsam hat sich der Name HW eingebürgert und wäre daher angemessen, den zu behalten.
- Eine Umbenennung ist meist nur Kosmetik. Die Praxis zeigt erst, was aus dem Fach gemacht bzw. wie es gestaltet wird und was die Schüler/Innen davon profitieren. Ob die Umbenennung unserem Fach mehr Aufmerksamkeit und Anerkennung bringt, wird sich esrt noch zeigen.
- Ist besser eingebunden und vernetzt, nicht mehr eigenständiges Fach.
- Das Fach ist gut so wie es ist. Eine neue Namensgebung bringt nichts.
- Der Name allein ist noch nicht Unterricht. Es fragt sich immer, was daraus gemacht wird. Bestimmt würde es für die heutige Zeit aktueller tönen.
- Hauswirtschaft beinhaltet ja jetzt schon alle Bereiche
- kein Problem
- Kein Kommentar
- Ich glaube dass wir, wenn wir uns positiv dazu einstellen, viel provitieren können.
- Egal wie es heisst, wichtig wäre, dass man ein geeignetes Lehrmittel hätte und alle Lehrkörper auf dem gleich Niveau unterrichten.
- mjmji
- xaf

- Das ist eine Aufwertung der Faches, wenn auch nur in der Bezeichnung, aber immerhin! Das tönt wissenschaftlicher und gehaltvoller als "nur" Hauswirtschaft

- Der Name ist viel zu Kompliziert.

- Unter dem Begriff Hauswirtschaft können sich die Menschen etwas vorstellen. Wirtschaft, Arbeit, Haushalt sind Allerweltsbegriffe, die viel zuwenig konkret sind, zudem sind drei Wörter für ein Fach zu kompliziert.

- Sind wir ehrlich: Das Fach wird egal wie wir es neu benennen, mit "Kochen" verglichen. Vielleicht schade, doch auch sehr praxisnah. Ich fände es viel wichtiger, wenn die Sekundarlehrkräfte mit den HWL gemeinsame Projekte erarbeiten würden.

In Deutschland arbeitete ich für das Maggi Kochstudio. - Oft war ich erstaunt, wenn mir ein Teilnehmer sagte, dass er seit Jahren die Salatsauce nicht mehr selbst zubereitet und nur noch gewaschenen und gerüsteten Salat kauft. Welch ein Irrsinn, doch dies ist leider oft die Realität. Vielleicht müssten auch die HWL lernen und erkennen, dass sich die Wirtschaft grundlegend verändert hat. Sollten nicht mehr Werte vermittelt werden, statt nur Theorie?

- Wir dadurch das Fach auf- oder abgewertet?
 - Wertet unser Fach auf. Inhaltlich machen wir es ja schon immer so. Nur die Leute wissen nicht, was HW heisst oder geheissen hat.
 - Soll heissen wie die Schreibtischtäter es für richtig halten
 - tönt moderner und umfassender
 - Wenn das Fach mit den Themenbereichen Wirtschaft und Arbeit (Inhalt und Lernziele siehe LP 21) erweitert wird, so müssen auch genügend Lektionen zur Verfügung stehen. Die 5 Lektionen, die wir bis anhin hatten, sollen weiterhin dem Bereich Haushalt zur Verfügung stehen.
 - Kochschule ist schon lange passé. Die heutige Fachbezeichnung Hauswirtschaft finde ich okay. WAH ist vielleicht ein wenig zeitgemässer.
 - Der Name allein sagt noch nichts.
 - Wenn es nicht zu Lektionenstreichungen kommt kann es auch eine Chance bedeuten.
 - der neue name zeigt vielleicht noch besser die ganzheitlichkeit vom unterricht auf
 - Die ständige Umbenennung eines Fachs macht es auch nicht besser!
- Sollte jedoch wirklich der Teil der praktischen Arbeiten wegfallen, ist es von Vorteil, wenn auch der Name des Fachs nicht mehr darauf hinweist, dass es mal ein toller Unterricht war, in dem man selbständig Gerichte zubereiten durfte.
(Entschuldigt den Sarkasmus :-)
- bis dieser Name in der Gesellschaft verankert ist, wird er wieder geändert!
 - Hauswirtschaft sagt doch alles schon.
 - 22

8. Kennen Sie den Lehrplan 21 und die Kompetenzen des Fachs WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt)? *

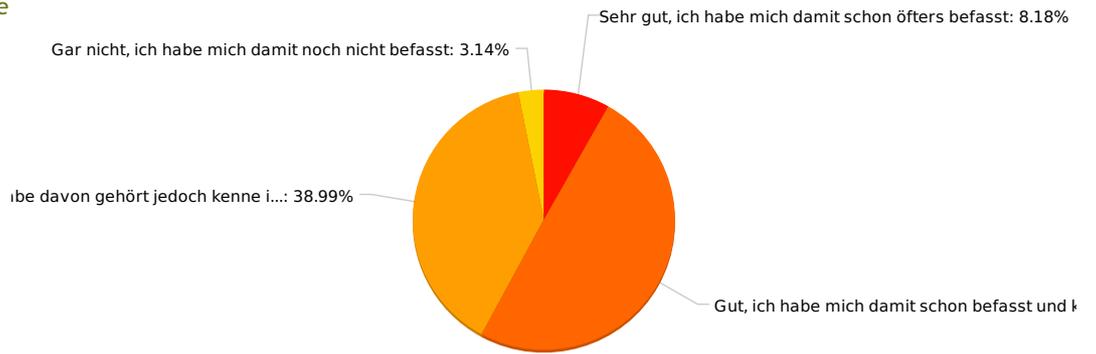
Anzahl Teilnehmer: 159

13 (8.2%): Sehr gut, ich habe mich damit schon öfters befasst

79 (49.7%): Gut, ich habe mich damit schon befasst und kenne die Kompetenzbereiche

62 (39.0%): Nicht so gut, ich habe davon gehört jedoch kenne ich die Details nicht

5 (3.1%): Gar nicht, ich habe mich damit noch nicht befasst



9. Dies sind die 5 Kompetenzbereiche des Fachs WAH:

WAH.1 Konsum und Lebensstil gestalten

WAH.2 Märkte und Handel verstehen - über Geld nachdenken

WAH.3 Produktions- und Arbeitswelten erkunden

WAH.4 Ernährung und Gesundheit - Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln

WAH.5 Haushalten und Zusammenleben gestalten

In welchen Bereichen fühlen Sie sich fachlich sicher? *

Anzahl Teilnehmer: 155

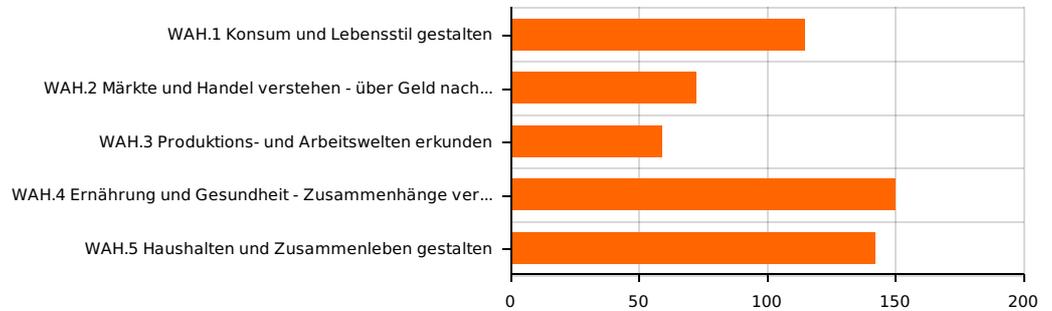
115 (74.2%): WAH.1 Konsum und Lebensstil gestalten

72 (46.5%): WAH.2 Märkte und Handel verstehen - über Geld nachdenken

59 (38.1%): WAH.3 Produktions- und Arbeitswelten erkunden

150 (96.8%): WAH.4 Ernährung und Gesundheit - Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln

142 (91.6%): WAH.5 Haushalten und Zusammenleben gestalten



10. Kommentar: *

Anzahl Teilnehmer: 155

Antworten:

- Das sind alles Inhalte, die in den Fächern Hauswirtschaft, Laufbahnvorbereitung, Geographie und Wirtschaftskunde, etc, seit ich denken kann, unterrichtet werden. Die Jugendlichen steigen auf diese Themen während des gesamten HW-Unterrichts ein, ohne es zu merken. Es bleibt über die Praxis einfach mehr "hängen", als im theoretischen Unterricht.
- WAH 2 und WAH 3 werden heute schon unterrichtet. Die Kompetenzpunkte sind aber recht hoch angesetzt. Dies sollte für mich eine Weiterbildung mit sich ziehen müssen, um Sicherheit zu gewinnen.
- Es wird nötig sein, Weiterbildungen zu besuchen und mehr zu erfahren
- Meines Erachtens wird dem Bestehenden einfach wieder eine Umbenennung folgen, doch eine wirkliche Änderung findet nicht statt, nur noch mehr in weniger Lektionen ... wie soll das gehen?
- Das Zeitgefäss (2Lektionen) ist jetzt viel grösser. Es gibt viel zu überdenken und zu überarbeiten, und vor allem wie mache ich es 15-jährigen schmackhaft
- Grundsätzlich in allen. Fragt sich, was man aus den zu vielen Kompetenzen herausnimmt. Wohl das, was man schon kann, zumal ich noch keine gescheite Weiterbildung zu 2 und 3 gefunden habe.
- die anderen themen sind bereits jetzt ein thema, werden aber sicherlich mit dem neuen lehrplan noch mehr an gewicht erhalten.
- Ich fühle mich fachlich kompetent. Geeignete, spanende Lehrmittel kenne ich jedoch nicht.
- Mache stets Weiterbildung oder lese mich in neue Themen ein
- siehe oben
- Hier wünsche ich mir geeignete Fortbildungsangebote
- 2. Kompetenz allenfalls für P-Niveau relevant
- es fehlen gute Weiterbildungsangebote. Wir brauchen diese, auch Unterrichtsmaterial für die neuen Themen, für die verschiedenen Niveaus.
- ja
- kein Kommentar
- K
- Die anderen muss ich mir aneignen!
- kkj
- - der Lebensstil ist abhängig von der Kultur, woher die SuS kommen.....habe ich da Einfluss?, nur bedingt.
- der Handel ist in einem grossen Umbruch (z.B. Milchkontingente fallen weg ==> nur noch 1Verarbeiter in der Schweiz)
- als Demeterbäuerin, die noch HW-Unterricht erteilt kenne ich unterschiedliche formen der Urproduktion der Nahrungsmittel
- meine Erstausbildung ist dipl. Ernährungsberaterin HF, die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit sind mir bekannt
- haushalten und zusammenleben gehört zum Lebensstiel gestalten.....
- Sonst gibt's ja noch Weiterbildungsangebote
- Punkt 1 und 3 ist Wissen vorhanden, ich müsste dieses aber noch etwas vertiefen.
- Ich habe eine 3-jährige Monofachausbildung hinter mir, mich ständig weitergebildet.....diese Inhalte sind kein Problem und müssen ja auch im heutigen HW-Unterricht immer wieder neu angepasst werden.
- Im 2. und 3. Kompetenzbereich bin ich nicht sehr gut ausgebildet.
- Diese Kompetenzbereiche sind nicht wirklich viel sagend. Um klarer antworten zu können, müsste ich den genauen Inhalt kennen.
- In diesen bereichen kann man die theorteischen und praktischen aspekte sehr gut vermitteln. Nur durch die eigenen erfahrungen kann man verbindungen knöpfen.
- Eigentlich ist auf allen Gebieten Weiterbildungsbedarf, da dauernd ein grosser Wandel besteht.
- Obwohl ich mich in vielen Bereichen fachlich gut fühle, bin ich gerne bereit, mich in jedem Bereich über gewisse Teilgebiete weiterzubilden (Methodenvielfalt, Aufgabenstellungen ...)
- Ich unterrichte bereits Themen aus diesen 5 Kompetenzbereichen, wobei sie im bisherigen Lehrplan einfach nicht so genannt wurden. Sicher kann ich mir vorstellen, zum einen oder anderen Thema auch eine Fortbildung zu besuchen.
- All diese Elemente werden bereits heute eingebaut.
- lkhkjgh
- Grundkenntnisse sind vorhanden, müssen jedoch ausgebaut werden. Fraglich ist wieviel auf welcher Stufe verlangt wird.
- Sind alles Bereiche, die schon jetzt im Znterricht behandelt werden. Leider bleibt wegen der Verpflegungspflicht und den wenigen Lektionen oft nicht genug Zeit für alles.
- Längjährige Erfahrung / persönliche Weiterbildung / Unterrichtstätigkeit an der Realschuel / Kleinklasse
- ja
- Lasse ich alles heute schon einfliessen
- WAH: Erkunden, viel Eigenleistung der SuS ist gefragt. Ich brauche dazu verschiedene Lehrmittel/Medien.
- In den Bereichen WAH 2 und 3 müsste ich mich noch weiterbilden. Finde ich jedoch interessant und öffnet neue Möglichkeiten

- Ich habe von vielem Kenntnisse. Es fehlen mir Idee, Unterrichtsunterlagen mit Beispielen, um diese Fachinhalte Schülergerecht und motivierend anzugehen.

- WAH.3 müsste ich noch näher erkunden.

- In den drei bezeichneten Kompetenzbereichen ist am meisten Wissen des bisherigen Faches enthalten.

Auch aus verschiedenen Weiterbildungen und fachlichen Auseinandersetzungen bin ich mit den Wissensaspekten der genannten Bereiche vertraut.

- Wirtschaft, Märkte, Handel ist schwierig und ein Kapitel für sich

- Gehört ja jetzt schon dazu

- Im 3. Bereich muss ich mich zuerst noch einlesen.

- ?

- Diese Bereiche habe ich zum Teil jetzt schon unterrichtet, sei es auch zum Teil nur in einer Projektwoche

- Da ich über 20 Jahre unterrichte, bin ich in vielen Bereichen gut vorbereitet, lerne aber auch gerne Neues dazu.

- Es kommt sehr drauf an wie differenziert das angegangen ist. Noch fast keine Unterlagen zu gewissen Themen, ausser Info im LMittel Hauswärts- was t w sehr hoch ist für die Schüler doch gute Grundlage - viel neu erarbeiten nötig.

- in den 1. drei Themen fühle ich mich nicht sicher und im Moment weiss ich auch nicht mehr genau, was alles drin enthalten ist. Ich müsste nachschauen

- In allen!

Sicher tut es gut, z.B. WAH 3 nochmals aufzufrischen für mich persönlich.

- Wir hatten im Seminar (AHLs) eine sehr gute fundierte Ausbildung und haben viel gelernt. Ausserdem habe ich im Verlauf der Jahre verschiedenste Weiterbildungen besucht. Auch der Geschäftsfrauenkurs für KMU-Betriebe hat mir natürlich noch zusätzliches Wissen vermittelt. Durch die Erfahrungen mit einem eigenen Geschäft (vom Ehemann) und der Buchhaltung, welche ich dafür mache, sehe ich keine Probleme das Fach kompetent unterrichten zu können.

- In den anderen Bereichen fühle ich mich nur in ein paar Themen fachlich sicher.

- Vieles ist nicht neu!!!

- Da ich eine fundierte Ausbildung als HW-LP habe glaube ich die fehlenden fachlichen Kenntnisse mit Weiterbildungskursen erwerben zu können.

-

- Unser Unterricht ist heute schon so ausgelegt, dass wir diese Themen beleuchten.

- Von verschiedenen Bereichen habe ich Teilkenntnisse

- B

- Ich werde in allen Themenbereichen Weiterbildung betreiben.

In allen Bereichen bin ich meiner Meinung nach fachlich nicht mehr ganz sicher.

- kein Kommentar.

- 2 und 3 sind für mich eher neue Inhalte.

- Gibt nicht so viel neues

- Ich erhoffe mir endlich mit einem Lehrplan auch ein Basis Lehrmittel für dieses Fach. Dieses würde einerseits die Vorbereitungen vereinfachen und vor allem die gleichen Lernziele anpeilen.

- Eigentlich sind alle Gebiete jetzt schon im Lehrplan enthalten

- die Themen müssen sicher wenn möglich im Team neu aufgearbeitet werden, auch gilt es den Jahresplan neu zu überdenken, was fachlich sicher eine neue Herausforderung sein wird.

- In den Bereichen 1-3 nur teilweise

- ii

- DAs praktische Arbeiten hat bei mir einen grossen Stellenwert

- WAH.2: Diese Überschrift ist mir zu schwammig.. heisst das Weltmärkte und Welthandel...?

- 4+5 habe ich im Semi gut gelernt und mich auch regelmässig weitergebildet

1-3 sind eher neuere Themen, ich habe zwar eine Ahnung und auch schon Kurse belegt. Mir fehlt aber ein fundiertes Wissen, das es braucht um den Stoff auch vertieft unterrichten zu können

- Ja ich fühle mich sicher

- Die Ernährung in diesem Fach empfinde ich als äusserst wichtig.

- Das sind keine neue Themen

- Ich kenne mich gut aus, weil ich durch das Leben selbst hingeführt worden bin. Aber begonnen hat dies mit einer praxisnahen Ausbildung und nicht mit theoretisierten Abläufen.

- Ich unterrichte nicht im Fach WAH.

- Wann findet für uns eine gescheite Weiterbildung statt ?

- Kompetenz: Grosser Vorteil wenn man Teil einer Familie ist.

- Märkte und Handel zu verstehen ist sehr komplex, viele Erwachsene haben da schon Mühe. Wie soll man all die globalen komplexen Zusammenhänge vereinfacht darstellen, so dass sie Jugendliche verstehen und die Zusammenhänge noch sichtbar bleiben?

- Ich habe einen wirtschaftlichen Hintergrund

- für WAH 2 und 3 müsste ich mich noch ein bisschen einlesen oder ein Kurs besuchen.

- dank gutem Lehrmittel Hauswärts möglich, sicher braucht es aber Weiterbildungen der LP

- Was heisst den sicher? Ich weiss nicht, welches Schlussendlich die Anforderungen sind.

Aber, das was z.B: im Buch Hauswärts ist, würde ich sagen das kann ich.

Ich bräuchte aber sicherlich bei den Versicherungen Hilfe.

- In den Bereich Ernährung, Gesundheit, Haushalt habe ich viel Hintergrundwissen und Erfahrung, aber auch hier kann ich noch optimieren.

- Ich unterrichte schon sehr lange und habe meinen Unterricht immer wieder neu aufgelegt und verändert. Viele (aktuelle) Themen habe ich im Programm aufgenommen. Ernährung mache ich beispielsweise recht kurz. Wenn man eben kocht - und Wert auf eine gute, jugendfreundliche Küche legt (Mexikanisch, Asiatisch, Wraps, hausgemachte Burger, usw.), wird den Jugendlichen sehr schnell klar, dass man sich etwas Gutes tut. Gut essen macht Freude.
 - Ich unterrichte ein 10. Schuljahr und an der Bäuerinnenschule - ich habe darum viele Themen, die in der Volksschule bis jetzt nur ein ganz kleiner Teil waren, intensiv aufgearbeitet.
 - ?
 - Das fundierteste Wissen bei den HW-LP's ist der 4. Bereich. Von allen anderen Kompetenzen haben wir sicher eine Ahnung, aber ganz klar zu wenig um die Bereiche im LP21 umzusetzen. Es brauchen alle zwingend Weiterbildungen und vorallem Lehrmittel!
 - Ich finde, dass es Schulhaus Intern besprochen wird, wer was macht - damit es wirklich abgedeckt wird.
 - Dies unterrichte ich mehr als Konsum, Haushalten etc....
 - Die Ausdrücke "Lebensstil" und "Zusammenleben" finde ich total fehl am Platz im Zusammenhang mit "gestalten"! Das sind doch persönliche, individuelle Entscheide!
 - ?
 - ..
 - all das bearbeiten wir zusammen mit dem Klassenlehrer zum Teil jetzt schon. Auch Produktions- und Arbeitswelten schneiden wir als Thema immer wieder an.
 - Bei Punkt 2 über Geld fühle ich mich auch sicher, aber das Thema Märkte und Handel finde ich auf gewissen Stufen zu hoch.
- Produktions- und Arbeitswelten erkunden: damit habe ich mich noch nicht konkret befasst, habe aber bereits mehrere Berufe ausgeübt und mache immer wieder den Link von meinem Unterricht zur Berufswelt.
- Eigentlich fühle ich mich in diesen Bereichen sicher. Doch eine Weiterbildung/Auffrischung bezüglich Didaktik wäre bestimmt nicht schlecht.
 - Da muss / will ich mich eingehender befassen.
 - Meine Ausbildung hat aus materiellen Gründen einen Umweg gemacht.... als ältestes Kind von acht Kindern!

Ich bin seit 37 Jahren glücklich verheiratet. Wir haben zwei erwachsene Töchter und zwei Enkelsohne.

Mit 48 Jahren durfte ich mein Patent für Hauswirtschaft, Textiles und nicht textiles Werken mit grossem Stolz in Empfang nehmen, damit ist mein Kinderwunsch nach 43 Jahren in Erfüllung gegangen.

Heute, mit 60 Jahren bin ich überzeugt, dass ich gut unterwegs bin mit meiner Lebenserfahrung. Wichtig ist, dass das Wissen ständig ergänzt werden muss. Lernen ist ein Prozess.....

- Mit dem Handel habe ich mich nie speziell beschäftigt
- WAH 3 - 5 beinhalten Themen, die auch im herkömmlichen Hauswirtschaftsunterricht behandelt werden.
- WAH 1 / 2 sind Themen die auch etwas weiter gefasst sein könnten..... - Thema Geographie!!!
- Habe die Ausbildung erst vor 7 Jahren abgeschlossen.
- Wir hatten eine gute Ausbildung und ich habe tolle Weiterbildungskurse immer wieder besucht.
- kein Kommentar
- Kommt darauf an, was das genauer ausformuliert beinhaltet.
- Durch das Kochen von vollwertigen Menüs lernen die Schüler ganz praktisch wie eine abwechslungsreich und gesunde Ernährung möglich ist.
- In diesen Bereichen fühle ich mich sicher. Zum Thema Geld: Budget; Lehrlingslohn... Da kenn ich mich auch gut aus
- Mit der Einführung des LP 21 ist eine intensive Weiterbildung aller zwingend. Dabei sind sowohl die Kantone als auch die Ausbildungsstätten/Ausbildner sehr gefordert und stehen in der Pflicht. Ansonsten hat unser Fach wenig Zukunft.
- Was heisst sicher? - Im Moment denke ich, dass ich alle meine Lektionen neu gestalten muss, damit möglichst viele Kompetenzbereiche angeschnitten werden können. Es wird viel Zeit in Anspruch nehmen. Bis jetzt war es so, dass durch die praktische Nahrungszubereitung mit Einkauf die Theorie oft sehr gut vernetzt werden konnte. Nun fühle ich mich ob der Menge und des Inhalte der Kompetenzen überfordert. Alles wirkt sehr anspruchsvoll. Das für schwächere bis schwache Schüler herabbrechen und vorwiegend theoretisch zu vermitteln ist eine grosse Herausforderung.
- Bei WAH 2 müsste ich mich noch weiterbilden. Das Thema Geld habe ich bis jetzt auf die SuS bezogen. Hier wird der Kreis aber weitergezogen und da sind meine Kenntnisse noch dürftig
- Bei WAH 3 wird immer Weiterbildung nötig sein. Die Produktions- und Arbeitswelten sind immer im Wandel.
- Die Kompetenzen 2 und 3 kenne ich zwar. Aber ich denke, hier müsste ich mir noch einiges an Wissen erarbeiten.
- In den beiden ersten Bereichen sollte ich eine Weiterbildung haben, damit ich zeitgemäss unterrichten kann.
- WAH.2 über Geld nachdenken fühle ich mich sicher, bei der Thematik Märkte und Handel müsste ich mir sicher noch Wissen aneignen
- Da meine Ausbildung bereits einige Jahre hinter mir ist, müsste ich meinen Wissenstand anpassen

- habe keinen Kommentar dazu
- Ich fühle mich überall kompetent
- das Fach HW ist wohl wie kein anderes Fach einem steten Wandel unterworfen, das war schon die letzten Jahre so und wird auch in Zukunft so sein
-
- es sollten gut fundierte und strukturierte Weiterbildungsmodule geben bzw. noch idealere Unterrichtsmaterialien und -Bücher - so muss in vielen Zusatzstunden ganz viel für die Aufbereitung des Unterrichts investiert werden.
- Es hängt stark davon ab, wie stark wir ins Detail gehen müssen. Einfache Budgetfragen haben wir bereits heute im Unterricht integriert.
- no comment
- Unsere Ausbildung war sehr fundiert. Leider lies der heutige Lehrplan und die WOST nie so viel Wissen übermitteln zu.
- Es braucht viele Weiterbildungen für Lehrpersonen
- Der ganze Bereich Wirtschaft und z.T. auch Produktion usw. müsste neu aufgearbeitet werden. Sowohl bei den Lehrmitteln als auch bei der Weiterbildung der LP.
- meinung siehe mail
- Es gilt nicht, alles zu wissen. Aber wichtig ist doch, was ich den Sch vermitteln will, dass ich mich darüber im Vorfeld informiere, belese, auf gut deutsch "ich mache mich schlau" .
- Ob die Schüler im Alter von 12 und 13 Jahren sich für die Themen WAH.2 und WAH.3 sehr interessieren werden, ist fraglich!
- Produktions und Arbeitswelten verändern sich auch immer wieder. Kochen braucht Uebung. Es braucht mind. ein Jahr praktische Erfahrungen
- Bei allen Kompetenzbereichen gibt es einige Punkte, bei denen ich wieder über die Bücher müsst. Wäre aber machbar.
- Kein Kommentar.
- Bin PHZ-Abgänger und daher vertraut.
- Wissen haben und Wissen vermitteln sind zwei verschiedene Sachen. Ich brauche sicher noch einige Unterrichtshilfen und Beispiele, wie diese Inhalte denn Schüler/Innen spannend vermittelt werden können. Ich müsste auch neue Inhalte oder Inhalte, welche im heutigen Unterricht zu kurz kommen didaktisch aufbereiten. Würde heissen, dass mit der Einführung des Lehrplan 21 viel Arbeit auf mich zukommt. Ich schätze die heutige Kombination von Theorie und Praxis. So wie nach heutigem Stand die Studentafelgestaltung aussieht, wär die anders.
- Ich fühle mich in den 5 Kompetenzbereichen ziemlich sicher. Muss mich jedoch wieder auf den neusten Stand bringen!
- Märkte und Handel ist für mich selber ein sehr umfangreiches und kompliziertes Thema, demgegenüber ich skeptisch eingestellt bin. Hier hätte ich bestimmt Weiterbildungsbedarf.
- Sind ja jetzt auch unsere Kernthemen, Die anderen 2 Kompetenzbereiche sind mir noch etwas fremd
- Ich hoffe ganz fest dass einige Weiterbildungen geplant sind und ein schlaues Lehrmittel, damit meine ich Arbeitsbuch/blätter endlich mal Realität wird.
- Kein Kommentar
- Die anderen Kompetenzen sind interessant. Leider weiss ich aber noch nicht wie wir diese Kompetenzen erlangen können.
- Diese Bereiche behandle ich in meinem Unterricht.
- vdv
- xcxyxc
- Nur Nr. 3 macht mir Sorgen-ich finde es schade, dass durch diesen Kompetenzbereich in diesem Fach die anderen Inhalte kleiner werden. Ich könnte auf diesen Bereich gut und gerne verzichten.
- Märkte und Handel verstehen
- Produktions- und Arbeitswelten erkunden...ich finde das ist am Schüler/ der Schülerin vorbeigedacht
- Da bräuchte ich noch Weiterbildung
- WAH.2 nur zum Teil
- Das Fach ist sehr komplex und daher habe ich manchmal grosse Mühe, wenn die StudentInnen in der Lage sein sollten, HW, Französisch, Englisch etc. gleichzeitig zu studieren. Schon vom Inhalt her, ist HW sehr komplex. - Der Themenbereich wird vergrössert, die Anzahl Jahre Unterricht wird gekürzt. Schade!
- Nichts Neues - nur überladen.
- Am wohlsten ist mir im Bereich 4 und 5
- Ich interessiere mich persönlich sehr für Konsumenten- und Wirtschafts- Themen, informiere mich via Medien.Zum Unterrichten müsste ich mich noch weiterbilden.
- Der Bereich Produktions- und Arbeitswelt gehört nach meiner Meinung nicht in dieses Fach!
- Die anderen Bereiche habe ich punktuell schon behandelt, hätte aber gerne Weiterbildung diesbezüglich
- Die Kompetenzen in den Bereichen WAH 1, 2 und 3 sind sehr hoch.
- Die 5 Kompetenzbereiche des Faches WAH weichen von den heutigen Bereichen nicht ab.
- ...
- Die angezeichneten Bereiche behandle ich bereits, in den anderen Bereichen fühle ich mich nicht kompetent genug.
- wer wie ich schon über 20 jahre unterrichtet-für das diplom 5 jahre seminar besuchte- ist im

vergleich zur jetzigen ausbildung überqualifiziert

- Ich halte mich durch verschiedene Weiterbildungsangebote auf dem Laufenden.
- die anderen Bereiche müsste ich noch vertiefen und schülergerecht umsetzen
- Hatten wir bisher auch in den Theoriestunden schülergerecht vermittelt
- ee4

11. Für welche Bereiche würden Sie sich mehr Informationen wünschen in Form einer Sachanalyse (für den Unterricht vorbereitetes Fachwissen für die Lehrperson)? *

Anzahl Teilnehmer: 153

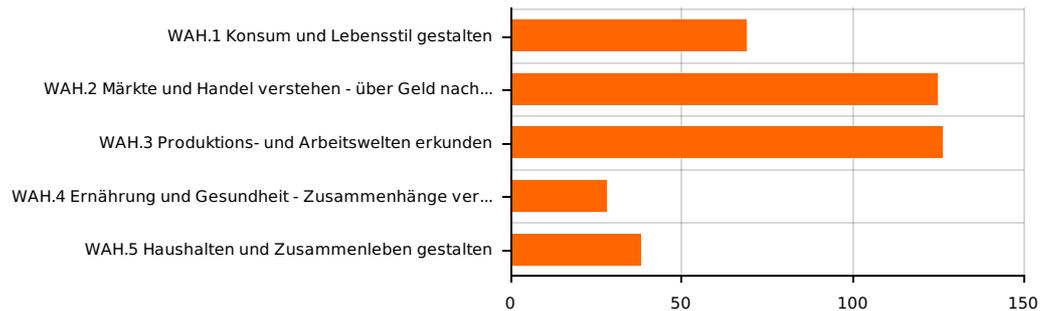
69 (45.1%): WAH.1 Konsum und Lebensstil gestalten und Lebensstil gestalten

125 (81.7%): WAH.2 Märkte und Handel verstehen - über Geld nachdenken

126 (82.4%): WAH.3 Produktions- und Arbeitswelten erkunden

28 (18.3%): WAH.4 Ernährung und Gesundheit - Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln

38 (24.8%): WAH.5 Haushalten und Zusammenleben gestalten



12. Welches Unterrichtsmaterial wünschen Sie sich dazu? *

Anzahl Teilnehmer: 153

57 (37.3%): Jahresplanung

106 (69.3%):
Unterrichtsplanungen zu
bestimmten Themen

90 (58.8%): Ein Lehrerinnen-
und Lehrerbuch mit
Kommentar

103 (67.3%): Ein Arbeitsbuch
mit Lösungen

91 (59.5%): Lernaufgaben

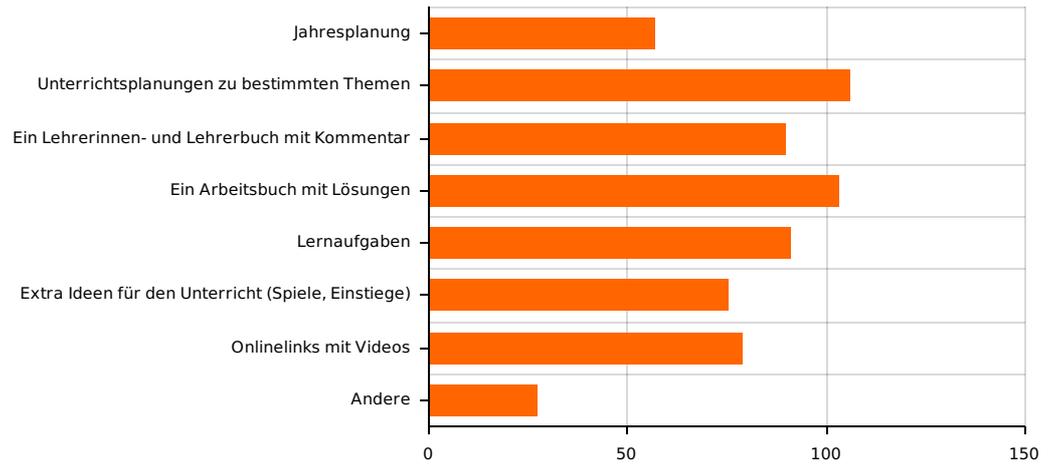
75 (49.0%): Extra Ideen für
den Unterricht (Spiele,
Einstiege)

79 (51.6%): Onlinelinks mit
Videos

27 (17.6%): Andere

Antwort(en) aus dem
Zusatzfeld:

- binnendifferenzierung
- Ich bin an neuen Unterrichtsmaterialien immer interessiert
- Bin immer neugierig auf neue Publikationen alle Art.
- Es ist dringend notwendig Lehrmittel zu erarbeiten, welche für SUS und Lehrpersonen aktuell sind. Der Aufwand ist immens und viele neue Lehrpersonen fürchten sich vor diesem enormen Aufwand.
- Unterrichtsmaterial für verschiedenen Stufen (Bez, Sek, Real)
- Videos mit Untertiteln
- E-Learning Aufgaben resp. Lernjobs
- Kompetenzraster
- bis anhin gibt es ja noch nicht so viel, da gäbe es schon noch Nachholbedarf
- ein brauchbares Lehrmittel, mit dem sich ohne viel zusätzlichen Vorbereitungsaufwand arbeiten lässt!
- Arbeitsblätter und Lösungen zum Lehrmittel "hauswärts"
- Werkstatt, Postenlauf
- Am Liebsten habe ich einen "Ideenkatalog", wo ich jedes Jahr wieder etwas herauspicken und das der Klasse anpassen kann.



- oder auch Onlineversionen à la Hauswärts (Lizenz), die ständig ergänzt und erweitert werden
- Arbeitsbuch zum dreinschreiben für die Schüler
- Ich will diese neuen Bereiche gar nicht unterrichten. Meine Kompetenzen liegen im praktischen Bereich.
- Lehrmittel
- Weiterbildungskurse
- gute Weiterbildungskurse
- Unterrichtsplanungen über die ganzen 9 SJ
- ehrlich gesagt, ich sehe so viele unsicherheiten...
- Wünschen - ja, alles. Aber wie gesagt, man kann sich auch alles selber aneignen.
- Gute Texte mit Schülerfragen, Aktuelle Daten zu grauer Energie
- Fachbücher, Fachzeitschriften, Portals mit News zu den Themen, da alles so aktuell ist und sich laufend ändert
- Wichtig fände ich, mehr Verbindlichkeit (deshalb Jahresplanung) zu erzielen. Jede HWL kann machen was sie will.
- Onlinematerial zur Möglichkeit der Erarbeitung, denn ich unterrichte z.T. Romanisch
- ich bin eigentlich für alles gut ausgerüstet- oder finde wenn nötig was ich suche

13. Welche Lehrmittel sind nach der Einführung des Lehrplans 21 immernoch einsetzbar? *

Anzahl Teilnehmer: 153

	ja		eher ja		eher nicht		nicht	
	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
Tiptopf	122x	79.74	27x	17.65	7x	4.58	-	-
Hauswärts	102x	66.67	43x	28.10	7x	4.58	3x	1.96
Peperoni	37x	24.18	36x	23.53	68x	44.44	17x	11.11

14. Eigene Vorschläge

Anzahl Teilnehmer: 45

Antworten:

- Lehrmittel zu Wirtschaft.
- Peperoni kenne ich nicht!
- Zu Wirtschaft und Märkte fehlt noch ein Lehrmittel
- neues buch, wie geografielehrmittel mit bildern auf farbfolien
- Bin mir nicht sicher
- - ich bereite mir immer eigene Unterrichtsblätter vor, je nach Klassenzusammensetzung sind andere Themen wichtig
- Es braucht aber noch mehr
- Ich musste leider bei der Umfrage etwas ankreuzen, was ich nicht wollte!!!!!! Ich hätte sonst nicht weiter antworten können!!!

Kann ich leider NIICHT beantworten, da ich ja noch nicht weiss wie unser Kanton das ganze Umsetzt.

- Biobuch Urknall usw.
- Das "Peperoni" war meiner Meinung nach noch nie einsetzbar.
- Kann natürlich verwendet werden, braucht aber gute ergänzungen! Dies ist wieder sache der einzelnen lehrperson und es bedarf ein grosser zusätzlicher aufwand für die individuelle arbeitszeit!
- Es braucht ein Lehrmittel für SuS und Lehrpersonen, so wie ein Mathebuch mit einem Aufbau. Es braucht auch Aufgaben, welche als Hausaufgaben gegeben werden können. Es braucht saisonale Menüzusammensetzung im l. HW-Jahr. Im Tiptopf fehlen die Angaben für Mise en place Zeit. Hauswärts gab Aufwind, jedoch werden sehr viele Blätter angepasst und überarbeitet.
- kbjkh
- Das weiss ich nicht! Ich hoffe, alle sind noch einsetzbar. Es wäre wünschenswert!
- Eigene Workshops zu verschiedenen Themen, viele Kurzfilme!
- Peperoni kenne ich nicht, muss aber etwas ausfüllen, so fülle ich alle aus
- Peperoni gebrauche ich schon jetzt nur ganz selten
- Peperoni kann vielleicht auch wieder in der Ernährungs- und Lebensmittelkunde eingesetzt werden.
- Arbeitsheft für die Schüler sollte zum Hauswärts unbedingt erarbeitet werden! Verschiedenste Kochbücher zum Vergleichen...
- Hab mich zuwenig damit befasst, sorry
- Ein Buch für den Haushalt(Inklusiv Ernährung (Peperoni), Konsum.....)
- Kenne den Lp 21 zuwenig
- Da ich in Rätoromanische Sprache unterrichte, habe ich z.T. selber i-Books entworfen.
- Peperoni brauchen wir nie, ist ja auch für höhere Schulen gedacht
- Ernährungs - und Konsumbildung von Ute Bender Orientierungsarbeit Hauswirtschaft "fairplay" Monika Neidhart
- Kompetent in Haus und Familie
- Das ist nicht einfach im Voraus zu beurteilen
- Beim Tiptopf kommt es daraufan, wieviel Zeit und Lektionen uns bleiben werden für unser Fach und die Nahrungzubereitung.
- Aus meiner Sicht wäre ein Lehrmittel sinnvoll mit einem guten ausgewogenen inhaltlichen Aufbau des Lernprozesses über die drei Jahre. Zu Bedenken ist auch die verkürzte Unterrichtszeit..... Schade für diesen interessanten Fachbereich!
- Hauswirtschaft wird ja laut Lehrplan neu auf die ganze Oberstufenzeit verteilt.
- Ernährungs-und Konsumbildung Grundwissen Hauswirtschaft Verlag Ruhr
- Kochen macht spass HLV (für Menschen mit Behinderung)
- Man kann eh nicht's 1 zu 1 übernehmen - aber die INPUTS sind gut.
- keine, ich bin für praktisches Arbeiten nicht für Theorie!
- Meine Aussage ist nicht zu gebrauchen, denn ich weiss zu wenig über die Neuerungen.
- Lehrmittel WAH

Zu den neuen Themen braucht es neue Hilfsmittel.

Es ist nicht möglich immer alles selber zu "erfinden"!!!

- "Hauswärts" finde ich toll, doch für viele Schüler (schwächere) sind zu viele Informationen vereint.
- Ich hoffe, dass es gute Lernmittel zum Thema Konsum, Arbeitswelt, Produktion usw geben wird. Ich musste bis jetzt viel Material selber zusammensuchen.
- Ich denke es wäre nötig eine Lehrmittelreihe herauszugeben, welche über die ganzen 9 SJ aufeinander abgestimmt ist. Damit ein Aufbau im Fach möglich wird.
- "nicht" heisst: kenne ich nicht!
- Viele Unterrichtsvorschläge zu Konsum, Märkte und Handel usw. sind bereits vorhanden (WWF, Erklärung von Bern, Pusch usw.). Es wäre gut, wenn eine Jahresplanung mit Querverweisen zu

diesen Unterrichtshilfen produziert würden, am besten auf Internet, wo jeweils neue Inhalte wieder aufgenommen werden könnten. Heisst, dass die Jahresplanung jeweils jährlich überarbeitet werden müsste. Könnte doch wie beim Hauswärts mit einer Lizenz gestaltet werden, damit die Finanzierung der Arbeit gesichert wäre.

- Gesund und bewegt

so leben andere Leute

(habe diese Bücher zur Zeit nicht bei mir, weshalb ich die genauen Titel nicht schreiben kann)

- Greenpeace Handbuch Ratschläge und Einblicke für ein grüneres Leben (ist zwar kein Lehrmittel..)

- Ich benutze sehr oft Deutsche Fachliteratur. HW wird in Deutschland auf sehr hohem Niveau unterrichtet.

- Peperoni brauche ich schon lange nicht mehr

- Zudem Gesunde Ernährung des Persenverlags

- w

15. Zu welchen Themen wünschen Sie sich anschauliche Lernaufgaben inkl. Lösungen, die mit Hilfe des Hauswäfts bearbeitet werden können? *

Anzahl Teilnehmer: 150

76 (50.7%): planen und organisieren

110 (73.3%): mitdenken und nachhaltig Handeln

112 (74.7%): informieren und konsumieren

55 (36.7%): einrichten und clever anpacken

55 (36.7%): anziehen und pflegen

62 (41.3%): steuern und entspannen

48 (32.0%): gestalten und geniessen

53 (35.3%): entdecken und begegnen

52 (34.7%): wünschen und bewegen

