

Dienststelle Volksschulbildung

Planungshilfe Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)

Grundlage WOST 2019 Kanton Luzern

Fachliche Anliegen

- Lehrplan 21
- Lehrmittel «Das WAH-Buch» (16 Kapitel, davon 15 entlang der Lehrplan-Kompetenzen, 1 Kapitel zu WAH)

	Lektionen pro Kapitel	Verteilung der Kompetenzentwicklung auf 3 Schuljahre mit insgesamt 5 Jahreslektionen		
		7. Schuljahr LP 21 (D-EDK): 2 Jahreslektionen während 38 Schulwochen = 76 Lektionen	8. Schuljahr LP 21 (D-EDK): 2 Jahreslektionen während 38 Schulwochen Aufgrund Nahrungszubereitung ein Semester à 4 Wochenlektionen: 19 Schulwochen à 4 Lektionen = 76 Lektionen	9. Schuljahr LP 21 (D-EDK): 1 Jahreslektion während 38 Schulwochen Besser: 2 Wochenlektionen während 19 Schulwochen = 38 Lektionen
1 WAH	*	4-6	4-6	6-12
2 Arbeit	8-10	8-10		
3 Produktion	10-14	4-6		6-8
4 Märkte	6-8			6-8
5 Handel	6-8	6-8		
6 Finanzen	6-8			6-8
7 Lebensstile	6-8	6-8		
8 Konsumfolgen	8-10	8-10		
9 Konsumentscheidungen	6-8	6-8		
10 Gesundheit	6-8	6-8		
11 Esskultur	6-10		6-10	
12 Nahrungsauswahl	10-12	10-12		
13 Nahrungszubereitung	43-51		43-51	
14 Welternährung	4-6	4-6		
15 Arbeitsorganisation	11-15		11-15	
16 Rechtsfragen	6-8			6-8
Total		62-80	64-84	30-44

* Das Kapitel WAH bietet Anregungen für variantenreiche, kapitelübergreifende Lerngelegenheiten. Der Zeitumfang ist abhängig von der effektiven Auswahl.

Vorschlag zur Zyklusplanung (filRouge, Kommentar für Lehrpersonen, «Das WAH-Buch»)

Überfachliche Anliegen

Lehrplan 21, Grundlagen: Überfachliche Kompetenzen

- Personale Kompetenzen
- Soziale Kompetenzen
- Methodische Kompetenzen

Lehrmittel «Das WAH-Buch»

- (über)fachliche Fähigkeiten und Strategien: Zusammenhänge entdecken; Wechselwirkungen erkennen; Entwicklungen wahrnehmen; Perspektiven wechseln; Vielfalt wahrnehmen; Argumente abwägen und gewichten; Entscheidungen treffen, umsetzen, überprüfen; Verantwortung übernehmen; Arbeiten planen und ausführen.

Abfolge der Kompetenzentwicklung

WAH 1. Sekundarklasse

Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4
Konsumententscheidungen Produktion Konsumfolgen Lebensstile Arbeit Gesundheit Nahrungsauswahl Handel Welternährung WAH	Gesundheit Nahrungsauswahl Produktion Konsumfolgen Konsumententscheidungen Lebensstile Arbeit Handel Welternährung WAH	Nahrungsauswahl Produktion Handel Konsumfolgen Welternährung Gesundheit Lebensstile Konsumententscheidungen Arbeit WAH	

WAH 2. Sekundarklasse

Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4
Basisphase - Nahrungszubereitung - Arbeitsorganisation Erweiterungsphase - Nahrungszubereitung - Arbeitsorganisation - Esskultur WAH	- wie Variante 1 - Bezüge zu den in der 1. Klasse erarbeiteten Kompetenzen		

WAH 3. Sekundarklasse

Variante 1	Variante 2	Variante 3	Variante 4
Produktion Märkte Finanzen Rechtsfragen WAH	- wie Variante 1 - Einblicke in lebensweltliche Lernorte und Situationen - Projektartige Vorhaben		

Jahresplanung WAH 1. Sekundarklasse

2 Jahreslektionen, 2 Lektionen pro Woche

Start Schuljahr		Fachliche Anliegen WAH	(Über)fachliche Anliegen WAH (Setzung als Vorschlag, andere Auswahl denkbar)	Überfachliche Kompetenzen		
				personal	soziale	methodisch
6 Wochen		Start im Fach WAH				
		Konsumententscheidungen 6 Lektionen	- Entscheidungen treffen, umsetzen, überprüfen			
		Produktion 4 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken			
Herbstferien						
10 Wochen		Konsumfolgen 8 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken - Wechselwirkungen erkennen			
		Lebensstile 6 Lektionen	- Entwicklungen wahrnehmen - Argumente abwägen und gewichten			
Weihnachtsferien						
6 Wochen		Arbeit 8 Lektionen	- Entwicklungen wahrnehmen			
Fasnachtsferien						

		Fachliche Anliegen WAH	(Über)fachliche Anliegen WAH (Setzung als Vorschlag, andere Auswahl denkbar)	Überfachliche Kompetenzen		
				personal	soziale	methodisch
6 Wochen		Gesundheit 6 Lektionen	- Verantwortung übernehmen			
		Nahrungsauswahl 10 Lektionen	- Entscheidungen treffen, umsetzen, überprüfen - Argumente abwägen und gewichten			
Osterferien						
10 Wochen						
		Handel 6 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken - Wechselwirkungen wahrnehmen			
		Welternährung 4 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken - Wechselwirkungen wahrnehmen			
Ende des Schuljahres						

Jahresplanung WAH 2. Sekundarklasse

2 Jahreslektionen, mit Nahrungszubereitung

- Möglichkeit 1: 4 Lektionen pro Woche: Nahrungszubereitung 14-tägig oder blockweise à sechs Wochen
- Möglichkeit 2: 4 Lektionen pro Woche: Wechsel semesterweise in Kombination mit dem Fach Textiles und Technisches Gestalten

Start Schuljahr		Fachliche Anliegen WAH	(Über)fachliche Anliegen WAH (Setzung als Vorschlag, andere Auswahl denkbar)	Überfachliche Kompetenzen		
				personal	sozial	methodisch
6 Wochen		Start im Fach WAH				
		Basisphase - Nahrungszubereitung Arbeitsorganisation	- Arbeiten planen und ausführen - Entscheidungen treffen, umsetzen, überprüfen - Zusammenhänge entdecken			
Herbstferien						
10 Wochen						
Weihnachtsferien						
5 Wochen						
Fasnachtsferien						

Jahresplanung WAH 3. Sekundarklasse

1 Jahreslektion (Empfehlung: 2 Lektionen pro Woche während eines Semesters)

Start Schuljahr		Fachliche Anliegen	(Über)fachliche Anliegen WAH (Setzung als Vorschlag, andere Auswahl denkbar)	Überfachliche Kompetenzen		
				personal	sozial	methodisch
6 Wochen		Start im Fach WAH				
		Produktion 6 Lektionen	- Perspektiven wechseln			
		Märkte 6 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken			
Herbstferien						
9 Wochen		Finanzen 6 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken			
		Rechtsfragen 6 Lektionen	- Zusammenhänge entdecken - Vielfalt wahrnehmen			
Weihnachtsferien						
7 Wochen		WAH 6 Lektionen	- Vielfalt wahrnehmen			
Fasnachtsferien						

3. Sekundarklasse Wahlpflichtfach WAH mit Nahrungszubereitung

Start Schuljahr 2021/22

2 Jahreslektionen (Empfehlung: 4 Lektionen pro Woche während eines Semesters oder 14-tägig während eines Schuljahres)

Das Wahlpflichtfach WAH mit Nahrungszubereitung bietet eine spezifische Unterstützung für Schülerinnen und Schüler, die einerseits eine Berufslehre in hauswirtschaftsnahen oder hauswirtschaftsverwandten Bereichen wie Gesundheit, Gastronomie, Hauswirtschaft, Facility Management, Lebensmitteltechnologie und dergleichen ergreifen möchten. Andererseits ist das Wahlpflichtfach auch für jene Schülerinnen und Schüler geeignet, die sich mit alltäglichen Lebenssituationen wie z. B. Konsumfragen befassen möchten.

Das Wahlpflichtfach WAH mit Nahrungszubereitung baut auf den Grundlagen des Faches WAH der vorangehenden obligatorischen WAH-Lektionen auf und erweitert diese in neuen Zusammenhängen. Das Wahlpflichtfach soll den Lernenden ermöglichen projektartig, forschend und kooperativ in offenen Unterrichtsettings zu arbeiten. Wenn Jugendliche ihre eigenen Projektvorhaben umsetzen können, werden sowohl fachliche wie überfachliche Kompetenzen gefördert. Insbesondere können damit personale und methodische Kompetenzen wie Selbstständigkeit und Teamfähigkeit laufend weiterentwickelt werden.

Mögliche Situationen und Ideen zur Umsetzung:

- Gerichte und Mahlzeiten unter Berücksichtigung von situativen Bedingungen planen und zubereiten (z. B. Mittagszeit in der Lehre mit kurzer Pause oder kleinem finanziellen Budget, kulturelle Vorlieben, unbekannte Nahrungsmittel und Gerichte)
- Zwischen- und Hauptmahlzeiten für Kinder oder beeinträchtigte Menschen planen und auf gesundheitsunterstützende, rationelle Weise zubereiten
- Mahlzeiten für grössere Anlässe oder Einladungen organisieren und zubereiten, inklusive selbstständig Mengen berechnen, Nahrungsmittel einkaufen, Arbeiten organisieren
- Kulinarische Angebote für Schulanlässe, Feste, Pausenkiosk planen und realisieren und dabei Arbeiten im Team geschickt organisieren und sinnvolle Zusammenarbeit gestalten
- Aktuelle Trends und Fragen zu Nahrungsmitteln und zur Zubereitung integrieren
- Projekte ermöglichen wie z. B. SuS-Firmen gründen, Dienstleistungen in Ernährung und Zubereitung erbringen

Damit das Potential des Wahlpflichtfachs optimal genutzt werden kann, ist wichtig, dass es im Block von 4 Lektionen angeboten wird.

In den vergangenen Jahren wurde in einigen Gemeinden das Wahlpflichtfach Hauswirtschaft erfolgreich immersiv in Englisch angeboten. Das Wahlpflichtfach WAH mit Nahrungszubereitung eignet sich für den immersiven Unterricht in Verbindung mit hauswirtschaftlichen Themen, da in der 3. Sekundarklasse bereits grundlegende Sprachkenntnisse vorhanden sind. Im Weiteren ist auch eine Vernetzung mit dem Projektunterricht bestens möglich.

Luzern, 21. Juni 2019, Fachberatung WAH

226234