

BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT – AKTUELL 2/2011

LCH-Fachkommission Hauswirtschaft

Liebe Kollegin, lieber Kollege
Geschätzte Leserinnen und Leser

Gurken, Tomaten, Kopfsalat – oh weh! Oder doch nicht?!

Dioxine und PCB, Schummelschinken, Gammelfleisch, BSE, Nitrofen, Melamin in der Milch, Uran im Wasser, EHEC-Welle – die Liste ist lang. Manchmal kann einem der Appetit vergehen, wenn man sich die Methoden mancher Nahrungsmittelhersteller vor Augen führt. Vor allem dann, wenn man erfährt, was diese wenigen Buchstaben für eine grosse Wirkung auf unseren Körper haben können. Der Kampf in der Lebensmittelindustrie ist hart. Von der oft günstigen Ware, die angepriesen wird, profitiert in erster Linie das Portemonnaie des Verbrauchers – aber zu welchem Preis? Nicht nur die Konsumenten sind die Geplagten, vielmehr sind es die Bauern, welche durch negative Schlagzeilen immer wieder grosse Einbussen hinnehmen müssen. Täglich erreichen uns neue Meldungen zum EHEC-Erreger. Anfang Juni sind die Forscher über den Ursprung noch immer ratlos, sind am Ende gar Biogasanlagen schuld? Wir wissen es noch nicht, scheinen aber mit solchen Meldungen und vielleicht auch Pannen in der Landwirtschaft oder in der Lebensmittelindustrie leben zu müssen – auch wenn wir kritische Konsumentinnen und Konsumenten sind. Wenn Sie den Newsletter Ende Juni lesen, wissen wir hoffentlich mehr – bis zum nächsten Vorfall.

Einmal mehr lohnt es sich, saisonal, lokal, regional und trotzdem oder gerade deshalb (?) biologisch (?) einzukaufen.

Slogans wie «Früsch vom Buur», «Ich weiss wohär» oder «Bio! – Was sunscht?!» bekommen eine ganz neue und andere Bedeutung.

Bleiben Sie wachsam und kritisch. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen allen: «Einen guten Appetit, das wunderbare Sommerbüffet aus der Region ist eröffnet.

Lehrplan 21

Ein Blick auf die Homepage lohnt sich immer wieder.

..... www.lehrplan21.ch
..... www.lch.ch

GUT ZU WISSEN

Radix

Argumentarium

Gesundheitsförderung –
eine Aufgabe der Schule?

Warum sollen sich Schulen dafür vernetzen?

20 verflixte Fragen und ihre Erwiderung.

.....www.radix.ch

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung



NEUE BROSCHÜRE: MANGELERNÄHRUNG TROTZ ÜBERFLUSS?!

Mangelernährung ist auch in der Schweiz ein Problem. Die Diagnose wird bei jedem fünften hospitalisierten Patienten in der Schweiz festgestellt. Die Broschüre «Mangelernährung trotz Überfluss?!» orientiert das breite Publikum über Fakten und räumt Vorurteile aus dem Weg, so auch dieses, dass nur Untergewichtige mangelernährt sind. Die Broschüre kann kostenlos bezogen werden bei:

Vereinigung für Diät, Elfenstrasse 19, Postfach 1009, 3000 Bern 6, Telefon 031 352 11 88

.....www.info@hodler.ch

Bericht der Schweizerischen Bäuerinnen und Landfrauen

«Den handwerklichen Fächern gebührt grosser Respekt»

Seit einiger Zeit engagiert sich der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband für die Stärkung der handwerklichen Fächer in der Volksschule. Um dem Anliegen ein grösseres Gewicht zu geben, wurde im Herbst 2010 eine Umfrage gestartet, die an verschiedenste schweizerische Berufsverbände gesendet wurde. Die Auswertung bestätigt die Vermutung, dass der Stundenabbau Auswirkungen auf die handwerklichen Fächer hat. Der Schlussbericht zur Umfrage ist auf der Homepage des Verbands aufgeschaltet. Er steht allen interessierten Institutionen und Organisationen als Grundlage für die Weiterarbeit zur Verfügung.

Marianne Jungo

Leiterin des Projekts «Alltagskompetenzen» vom SBLV

Vorstandsmitglied SBLV

.....ma.jungo@hispeed.ch

.....www.landfrauen.ch

LITERATUR

BILDWEISER – Ein neues Lernmedium zur Unterstützung von Deutungsprozessen im ernährungspraktischen Unterricht

Der BILDWEISER bietet Unterstützung im ernährungspraktischen Unterricht

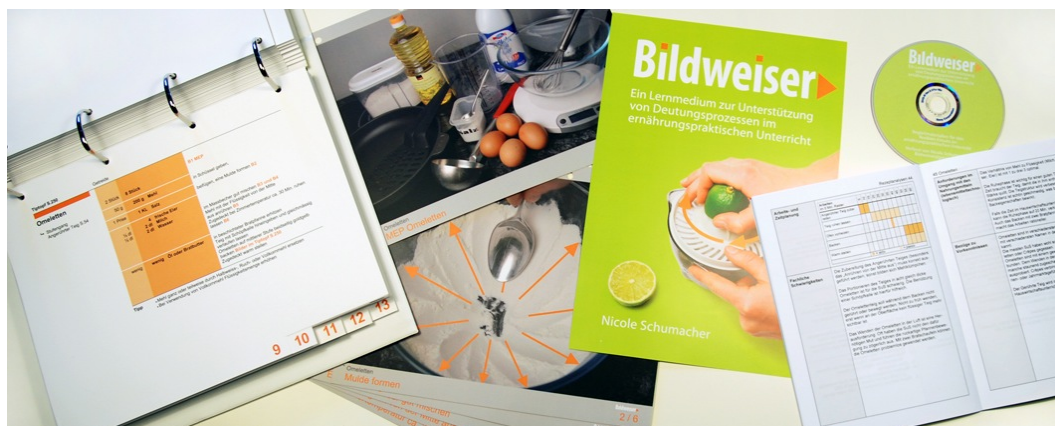
Im Rahmen einer Masterarbeit an der PHBern Sek1 ist das Lernmedium BILDWEISER, ein Hilfsmittel des Faches NMM Hauswirtschaft, entstanden.

Der BILDWEISER besteht aus vier Teilen. Den Hauptteil bildet ein Ordner mit dreizehn bebilderten Rezepten aus dem Tiptopf (21. Auflage). Die Bilder sind mit grafischen Hilfestellungen versehen und laminiert. Ein Begleitband mit Rezeptanalysen, Arbeitsplänen und didaktischen Hinweisen (zu Modeling, MEP u.a.) dient der Lehrperson in der Unterrichtsvorbereitung. Zur individuellen Nutzung des Lernmediums ist sämtliches Material auf einer DVD vorhanden. Eine Dokumentation zum theoretischen Hintergrund des Lernmediums bietet Einblick in die komplexen Deutungsprozesse, welche Lernende in der praktischen Umsetzung einer Rezeptanweisung vollbringen.

Der BILDWEISER ist Unterstützung und Qualitätsförderung von hauswirtschaftlicher Bildung zugleich. Er hilft Deutungsspielräume zu verringern und die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Der BILDWEISER ist eine sinnvolle Ergänzung zum Lehrmittel Tiptopf und bietet eine Erweiterung im Methoden- und Medienrepertoire des ernährungspraktischen Unterrichts.

Für weitere Informationen und Bestellung kontaktieren Sie

..... bildweiser@gmail.com



Lehrmittel «Hauswärts» und vorwärts

Das interkantonale Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht «Hauswärts – Hauswirtschaft macht Schule» entwickelt sich weiter.

- Die **dritte Auflage des Schülerbuches** ist erschienen und wird ab Sommer 2011 ausgeliefert. Die inhaltlich relevanten Änderungen sind in einer Übersicht zusammengefasst. Diese kann ab Sommer beim Schulverlag unter Hauswärts > Korrigendum heruntergeladen werden. Zusätzlich stehen die am umfassendsten überarbeiteten Seiten als PDF zur Verfügung.
- Die **Arbeitsmaterialien für Lehrpersonen/Internetlizenz** wurden um eine grosse Anzahl Arbeitsblätter, Lehrmaterial, Lernzielkontrollen sowie Fotos und Grafiken erweitert. Neu sind zusammengehörige Dokumente auch als zip-Ordner einfach downloadbar. Eine neue Übersicht über sämtliche Materialien mit Kennzeichnung der neuen Angebote liegt ebenfalls bereit. Die neuen Dokumente stehen ab sofort für angemeldete Lizenzinhaberinnen und -inhaber zum Download zur Verfügung.
- «Hauswärts» macht sich auch auf und geht über die Sprachgrenze in die **Romandie – Croqu'maison** erscheint im Sommer 2011.

- Für **Deutschland** ist eine Adaption in Bearbeitung.
- **Einführungskurse** ins Lehrmittel werden in einzelnen Kantonen weiterhin angeboten.

Im Mai 2011

Autorinnenteam Hauswärts

Christine Imhof

.....christine.imhof@gawnet.ch

WEITERBILDUNG/KURSE

Schweizer Milchproduzenten SMP

Symposium für Ernährungsfachleute, 6. September 2011 im Kultur-Casino Bern

«Wenn Lebensmittel Beschwerden machen – Neues zu Intoleranzen und Allergien»

Am diesjährigen Symposium für Ernährungsfachleute diskutieren Expertinnen und Experten aus der Ernährungswissenschaft und Medizin, welche neuen Aspekte es in der Prävention und Therapie von Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und -Allergien gibt und wie sie im praktischen Einsatz für die Ernährungsberatung genutzt werden können.

Das Symposium wird organisiert von Swissmilk, der Organisation der Schweizer Milchproduzenten SMP, in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Verband der diplomierten Ernährungsberater/-innen SVDE.

Tagungsprogramm und Anmeldung unter www.smp.ch

Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

Die SGE Fachtagung vom 16. September 2011 in Bern befasst sich mit dem Thema «Der Kopf isst mit».

Weitere Informationen zu Programm und Anmeldung unter

.....www.sge.ch

Ausstellung «going BANANAS» – 17. April bis 21. August 2011 in Pfäffikon/SZ

Das Vögele Kulturzentrum in Pfäffikon steht ganz im Zeichen der Banane. Die Banane und ihre Bedeutung in Kultur, Kult und Kunst werden in einer abwechslungsreichen Szenografie zur Darstellung gebracht. Eine überraschende Annäherung an die Alltagsfrucht mit ungeahnten Aspekten.

.....www.voegelkulturzentrum.ch

Schule und Weiterbildung Schweiz

LCH Fachkommissionen Hauswirtschaft/Textilarbeit und Werken

«uhrBar» an der Magistra 2011 in Biel

Die beliebten swch.ch Weiterbildungskurse finden dieses Jahr vom 11. bis 22. Juli 2011 in Biel statt. Was liegt näher, als das neue Motto unseres Barprojektes der Uhrenstadt anzupassen.

Mit der «uhrBar», welche in bewährter Form in Zusammenarbeit mit dem swch.ch entsteht, möchten die LCH Fachkommissionen HW/TW den Ursprüngen ihrer Kulturtechniken nachspüren. Essen, Kleiden, Reparieren und Dekorieren mit Techniken wie Kochen, Weben, Stricken oder Nähen lassen sich weit zurückverfolgen. Damit verbunden ist auch seit jeher das Bedürfnis des Menschen, sich die Arbeit mit Hilfe von Maschinen zu erleichtern. Auch das Thema Zeit passt dazu. Zeitdarstellung und Zeitmessung haben viele Industriezweige entstehen lassen.

Mit einem originellen Verkaufsprodukt werden die beiden Fachkommissionen mechanische Uhrenteile einem neuen Verwendungszweck zuführen und damit erneut Anregungen für den Unterricht geben.

Die «uhrBar» finden Sie innerhalb der Magistra 2011 im Berufsbildungszentrum (BBZ) in Biel. Wiederum bieten wir eine Auswahl an Getränken, Kuchen und Snacks, dazu ein entspanntes Ambiente. Das Barteam freut sich auf Ihren Besuch. Die «uhrBar» ist während der Ausstellungszeiten der Magistra geöffnet.

Für die LCH Fachkommissionen HW/TW

Rita Nüesch

.....www.swch.ch

IN EIGENER SACHE

Die LCH-Fachkommission Hauswirtschaft freut sich über Ihre Beiträge für den Newsletter

BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT–AKTUELL. Der Newsletter ist auf der Website des LCH unter «Specials» und unter Kommissionen/Fachkommission Hauswirtschaft aufgeschaltet:

.....www.lch.ch

Die nächste Ausgabe erscheint Ende November 2011.

Kontaktpersonen der LCH-FK HW

Regula Fischer (Leitung BIHA).....regula_fischer@bluewin.ch

Regina Hartmann (Versand).....r.hartmann-koefer@bluewin.ch

Kathrine Balsiger (Präsidentin).....kathrine_balsiger@bluewin.ch
