

Handreichungen zur Lehrplanumsetzung

Neuer Aargauer Lehrplan Volksschule. Für die Vorbereitung zur Umsetzung des neuen Lehrplans auf das Schuljahr 2020/21 stehen Handreichungen zur Verfügung. Sie zeigen Möglichkeiten zur Organisation und zur Unterrichtsgestaltung auf.

Ab dem Schuljahr 2020/21 bildet der neue Aargauer Lehrplan die Grundlage für den Unterricht an der Volksschule. Der Lehrplan ist kompetenzorientiert und darauf ausgerichtet, dass das zu vermittelnde Wissen und Können über mehrere Jahre oder Zyklen aufgebaut werden kann. Den Schulen wird bei der Umsetzung des Lehrplans und der Stundentafel Gestaltungsspielraum eingeräumt. Die Handreichungen können die Schulen unterstützen, indem sie Möglichkeiten zur Organisation und Unterrichtsgestaltung aufzeigen.

Sie richten sich an Schulleiterinnen und Schulleiter, an Stundenplanerinnen und Stundenplaner, an Lehrpersonen sowie an Schulpflegen und Schulverantwortliche der Gemeinden.

Handreichung Unterrichtsorganisation

Die Handreichung zur Unterrichtsorganisation wurde in Zusammenarbeit mit Vertretungen einzelner Schulen erarbeitet. Erläuterungen zu ausgewählten Fächern tragen zur Klärung bei, wie der Unter-

richt mit der Umsetzung des Aargauer Lehrplans Volksschule organisiert werden kann. Die Handreichung enthält zudem Anregungen zum Einsatz der Lehrpersonen gemäss deren Kompetenzen und zur Nutzung von Gestaltungsspielraum bei einer schülergerechten Umsetzung der Stundentafel.

Handreichung zu Medien und Informatik

Die Handreichung «Informations- und Kommunikationstechnologie an der Volksschule» macht Angaben zur Infrastruktur, zur Geräteausstattung und zum Umgang mit Daten. Sie zeigt auch auf, welche Unterstützung die Pädagogische Hochschule den Lehrpersonen zu «Medien und Informatik» bietet. Die Inhalte der Handreichung sind als Empfehlungen formuliert, weil die Gemeinden in der Art und Weise, wie sie ihre Aufgaben wahrnehmen, einen erheblichen Handlungsspielraum haben.

Handreichung zu Unterrichten und Beurteilen

Die bisherigen Prinzipien der Beurteilung und Promotion gelten weiterhin. Die Handreichung «Kompetenzorientiertes Unterrichten und Beurteilen» zum Beurteilen beschreibt grundlegende Kriterien einer aussagekräftigen und nachvollziehbaren Beurteilung, macht Anregungen für das kompetenzorientierte Unterrichten

und Beurteilen und enthält Literaturangaben für eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema.

Handreichung Schulräume

Zum Unterricht mit dem neuen Lehrplan sind keine baulichen Veränderungen notwendig. Dennoch haben sich in den letzten Jahren die Ansprüche an den Schulraum verändert. Die Handreichung macht Vorschläge zur Schulraumgestaltung, die Schulbauverantwortliche bei der Planung und Umsetzung von Neu- oder Umbauten unterstützen können.

Victor Brun, Projektleiter Neuer Aargauer Lehrplan Volksschule, Departement BKS

Der Neue Aargauer Lehrplan Volksschule online

Auf dem Schulportal werden alle Handreichungen zum Download angeboten. Dort sind auch Hinweise zur Weiterbildung, zu neuen Lehrmitteln oder eine Zusammenstellung der häufigsten Fragen und Antworten zum neuen Lehrplan zu finden. www.schulen-aargau.ch → Projekte → Neuer Aargauer Lehrplan. Der neue Lehrplan mit Stundentafel ist auf ag.lehrplan.ch einzusehen.



Handreichungen unterstützen die Schulen, indem sie Möglichkeiten zur Organisation und Unterrichtsgestaltung aufzeigen.
Foto: Fotolia.

Erleben, wie früher gekocht wurde

Museum Aargau. Was gab es im Mittelalter zum Zmorge? Was bekam ein Legionär zur Stärkung vorgesetzt? In den Workshops 2019 von Museum Aargau lernen Schülerinnen und Schüler alles über Kochen, Essen und Ernährung aus 2000 Jahren.

Wasser und Haferbrei statt Energy Drink und Döner Box: Das Museum Aargau zeigt in Workshops für Schulklassen, was im Laufe der Jahrhunderte auf den Tisch kam und wie sich unsere Ernährung veränderte. Die Workshops sind Teil des Jahresthemas «Gaumenfreuden! Erlebe Essgeschichte(n) aus 2000 Jahren» von Museum Aargau. Schülerinnen und Schüler entdecken an originalen Schauplätzen wie Schloss Lenzburg oder dem Legionärspfad Vindonissa die Geschichte der vergangenen zwei Jahrtausende von der kulinarischen Seite – und können diese auch kosten.



Auf dem Legionärspfad wird ein römisches Dreigang-Menü zubereitet. Foto: Museum Aargau.

Schlemmen wie die Römer

Auf dem Legionärspfad Vindonissa in Windisch gehts zurück in die Römerzeit. In «Kochen und Schlemmen – ein römisches Menü» starten Schülerinnen und Schüler ab 14 Jahren zuerst selbstständig eine Audiotour. An Originalschauplätzen wie etwa der Offiziersküche oder dem Bad erfahren sie, wie römische Offiziere nebst dem Exerzieren auch dem Genuss frönten und weit ab von Rom ein luxuriöses Leben führten. Im Anschluss an die Audiotour bereiten die Gruppen unter Anleitung einer Römerin oder eines Legionärs ein Dreigang-Menü nach römischem Originalrezept zu. Wie in allen Vermittlungsangeboten für Schulklassen des Museum Aargau steht dabei das Teamwork im Mittelpunkt. «Wie damals die Legionäre müssen auch die Schülerinnen und Schüler zusammenarbeiten, um ein schmackhaftes Menü auf den Tisch zu zaubern», sagt der Geschichtsvermittler Roger Pfyl.

Essen im Mittelalter

Beim Workshop «Unser täglich Brot – Ernährung im Mittelalter» auf Schloss Hallwyl steht ein Besuch beim Müller an. In der Mühle dreschen Schülerinnen und Schüler Korn, mahlen Mehl und backen

selbst Brötchen. Sie lernen die drei Stände der mittelalterlichen Gesellschaft kennen und erfahren, wer welche Abgaben zu leisten hatte. Thematisiert werden auch Lebensmittelkonservierung, Fischerei sowie damals opulente Mahlzeiten mit Spanferkel, Fisch und Dörrobst auf den Schlössern.

Auf Schloss Wildegg gehen die Schülerinnen und Schüler der Schlossmagd zur Hand. Sie helfen ihr, die Lebensmittel für den Winter einzumachen und die Herrschaften mit Köstlichkeiten aus fernen Ländern zu verwöhnen. Zum Glück hat es an der grossen Schlosstafel noch ein paar Plätze frei!

Genuss statt Fast Food

Ein weiteres Merkmal der Workshops ist das möglichst authentische Erleben von Geschichte. «Das authentische Erlebnis beginnt beim Kochen schon mit den Zutaten, die sich von heutigen Zutaten unterscheiden», so Roger Pfyl. Und es endet mit dem ausgiebigen Genuss von der Vorspeise bis zum Dessert in der originalen Ambiance des Legionslagers. «Wir zeigen den Schülerinnen und Schülern, wie viel

Zeit sich die Römer fürs Essen nahmen. Bei ihnen war das Essen noch viel weniger als heute bloss Energiezufuhr, sondern ein abendfüllendes Programm.»
Jennifer Degen, Marketing und Kommunikation, Museum Aargau

Workshops im Museum Aargau

- **Schloss Hallwyl:** «Unser täglich Brot», 3.–9. Klasse, 2,5 Stunden, 300 Franken plus Eintritte.
- **Legionärspfad:** «Kochen und schlemmen», ab 14 Jahren, 3,5 Stunden, 38 Franken pro Person, inkl. Eintritte.
- **Schloss Wildegg:** «Zu Tisch!», 3.–6. Klasse, 2,5 Stunden, 300 Franken plus Eintritte.

Aargauer Schulen erhalten Finanzierungsbeiträge von 50% über den Impulskredit «Kultur macht Schule».
www.kulturmachtschule.ch
Alle Führungen und Workshops auf
www.museumaargau.ch
Weitere Auskünfte: Telefon 0848 871 200