

## ZUSATZFACH HAUSWIRTSCHAFT

### 1. Allgemeine Bildungsziele

Der Hauswirtschaftsunterricht trägt zur Bildung von eigenständigem Denken und Handeln bei. Die persönlichen Erfahrungen im Haushalt und das Zusammenleben in der Familie eröffnen aktuelle Lernfelder im sozialen und ethischen Bereich. Die Auseinandersetzung mit den Zusammenhängen von Individual- und Kollektivhaushalt fördert sowohl das systemische Denken als auch das demokratische Verständnis.

Im Hauswirtschaftsunterricht können Problemlösestrategien in lebensnahen Lernbereichen entwickelt, eingeübt und unmittelbar überprüft werden. Der realitätsnahe Bezug zu theoretischen und praktischen Erkenntnissen verankert das Wissen um die vernetzten Lebenskreisläufe.

Die hauswirtschaftlichen Themen führen zur Erkenntnis, dass Körper, Seele und Geist in enger Beziehung stehen und dass eine ganzheitliche Lebensweise angestrebt werden soll. Durch die eingehende Beschäftigung mit den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Ökologie im Haushalt, Arbeit, Konsum, Wohnen und Bekleidung lernen die Jugendlichen ihre eigenen sowie die Bedürfnisse der Mitwelt kennen und in grössere Zusammenhänge bringen.

Auf den Erfahrungen mit verschiedenen Arbeitsbereichen und Technologien im privaten Haushalt lernen die Jugendlichen, sich Informationen zu beschaffen sowie Arbeitsgänge rationell zu gestalten. Im Hauswirtschaftsunterricht entwickeln die Jugendlichen persönliche Lern- und Arbeitstechniken, die von allgemeiner Bedeutung sind. Sie werden befähigt, Auswirkungen und Risiken für sich, die Gesellschaft und die Umwelt abzuschätzen und einen verantwortungsvollen Umgang anzustreben.

Im Hauswirtschaftsunterricht erkennen die Jugendlichen den Einfluss der familiären Kultur sowie weiteren Formen des Zusammenlebens auf die Entwicklung eines Volkes. Sich mit der eigenen und einer fremden Ess- und Wohnkultur auseinanderzusetzen, fördert das Verständnis für unterschiedliche Mentalitäten und gewachsene Traditionen. Die Jugendlichen erfahren, dass Kommunikation nicht in der Sprache begrenzt ist, sondern in jeder Form der Begegnung stattfindet.

Der Haushalts- und Familienbereich nimmt einen grossen Teil des menschlichen Lebens ein. Die Verantwortlichkeit für diesen Bereich muss von allen Menschen wahrgenommen werden. "Persönliche Alltagsgestaltung" ist Voraussetzung für die Erwerbsarbeit. Das Hinführen zu einer autonomen Lebensgestaltung ist eines der wichtigsten Bildungsziele. Die Maturandinnen und Maturanden treten aus dem familiären Umfeld aus und schaffen sich eine persönliche Lebens- und Wohnform. Dabei müssen soziale, rechtliche, ökonomische und ökologische Fragen genauso bewältigt werden, wie das Studium selbst.

Mit dem Erwerben von Grundfertigkeiten für die Alltagsbewältigung erlangen die Maturandinnen und Maturanden Unabhängigkeit und eine grössere Flexibilität. Bei der Übernahme von Aufgaben in Wirtschaft und Gesellschaft können die Bedürfnisse der Menschen und ihrer Umwelt besser wahrgenommen, eingeschätzt und eingebunden werden. Kenntnisse über die Grundbedürfnisse des Menschen, die Möglichkeiten der Verwirklichung eigener Ansprüche im Zusammenleben mit anderen gehören ebenso dazu wie die Auseinandersetzung mit ökologischen Kreisläufen und wirtschaftlichen Fragen. Die Voraussetzungen für fächerübergreifendes Unterrichten sind somit gegeben.

Der Unterricht orientiert sich am Alltagsleben der Schülerinnen und Schüler und an den Beobachtungen in ihrer persönlichen Umgebung. Ursachen und Auswirkungen des eigenen Handelns können real erforscht und Handlungskonsequenzen daraus abgeleitet werden.

## **2. Richtziele**

### **Grundkenntnisse**

#### *Maturandinnen und Maturanden*

- kennen Bedürfnisse der Menschen in Bezug auf Ernährung, Gesundheit, Ökologie im Haushalt, Arbeit, Konsum, Wohnen und Bekleidung
- kennen rechtliche und wirtschaftliche Grundlagen für eine autonome Haushaltsführung
- erkennen mögliche Einflüsse verschiedener Lebensformen auf die seelische und körperliche Gesundheit des Menschen
- kennen Geschichte und Kultur des Haushaltes sowie deren soziale, ökologische und ökonomische Aspekte
- kennen die gegenseitige Abhängigkeit der privaten und öffentlichen Arbeitsbereiche

### **Grundfertigkeiten**

#### *Maturandinnen und Maturanden*

- analysieren und reflektieren Zusammenhänge zwischen individuellem Verhalten und der Gesellschaftsentwicklung
- finden, überdenken, verändern und vertreten eigene Werte
- beschaffen sich in einer ständig sich verändernden Umwelt Informationen, entwickeln Problemlösestrategien und neue Mittel und Möglichkeiten für die private Lebensgestaltung
- entwickeln in verschiedenen hauswirtschaftlichen Bereichen Lern- und Arbeitstechniken, gehen mit Material, Geld und Zeit rationell und umweltbewusst um.

**Grundhaltungen***Maturandinnen und Maturanden*

- beobachten und reflektieren die Bedeutung der privaten Alltagsgestaltung kritisch
- nehmen mit Selbstvertrauen eigene und fremde Bedürfnisse wahr, sind bereit, eigenes Verhalten und den Umgang mit der Mitwelt zu hinterfragen und verantwortungsbewusst zu handeln
- untersuchen mit Freude und Interesse Zusammenhänge , entwickeln kreative Lösungen und entdecken den Sinn des Lernens
- erkennen die Sozialisation von Mann und Frau in unserer Gesellschaft, hinterfragen die gängigen Geschlechterrollen und diskutieren Modelle von Arbeitsteilung und deren Auswirkungen im Erwerbs- und Haushalt- / Familienarbeitsbereich

**3. Grobziele, Lerninhalte, Querverweise**

Semester		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	S
Zusatzfach	HW	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
Schwerpunktfach	-					-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ergänzungsfach	-									-	-	-	-	-

## 2. Klasse

Lerngebiete und Teilgebiete	Fachliche Kompetenzen
-----------------------------	-----------------------

1. Ernährung und Gesundheit	Die Schülerinnen und Schüler
-----------------------------	------------------------------

- |  |   |
|--|---|
| <p>1.1<br/>Ernährung und Ernährungsempfehlungen</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurteilen aktuelle Trends von Nahrungsangeboten sowie Ess- und Trinkgewohnheiten aus gesundheitlicher Perspektive und zeigen Angebotsalternativen auf (z. B. Vegetarismus)</li> <li>• erklären Bedarf und Wirkung von Nährstoffen und zeigen deren Vorkommen in Nahrungsmitteln, Nahrungsangeboten und Produkten auf (z. B. Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Vitamine, Mineralstoffe)</li> </ul>                   |
| <p>1.2<br/>Ernährung und Lebensmittelkennzeichnung</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• erschliessen Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen und beurteilen damit Angebote hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte (z. B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung)</li> </ul>   |
| <p>1.3<br/>Ernährung und Planung</p>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• planen Mahlzeiten situationsangepasst (z. B. Berücksichtigung von Zeitbudget, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Verwertung von vorhandenen Nahrungsmitteln, finanzielle Möglichkeiten)</li> <li>• wählen genussvolle Gerichte unter Berücksichtigung von gesundheitlichen und ökologischen Aspekten (z. B. nährstofferhaltende Zubereitung, ausgewogene Gerichte, saisonale, regionale Nahrungsmittel)</li> </ul> |
| <p>1.4<br/>Ernährung und Kultur</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• reflektieren soziale und kulturelle Aspekte beim Essen und Trinken und erklären deren Einflüsse auf die Entwicklung von Essverhalten (z. B. Tisch- und Esskulturen, familiäre Gewohnheiten, Peers, Werbung, kulturelle Besonderheiten)</li> </ul>  |

2. Nahrung und Zubereitung	Die Schülerinnen und Schüler
----------------------------	------------------------------

- |                        |  |
|------------------------|--|
| <p>2.1<br/>Hygiene</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• erklären die Wirkung von Mikroorganismen und berücksichtigen die Erkenntnisse bei der Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln (z. B. persönliche Hygiene, Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln und mit deren Umgebung)</li> </ul> |
|------------------------|--|

2.2 Rezeptverständnis und -zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>analysieren Informationen aus Rezepten nach ausgewählten Kriterien (z. B. Zeitbedarf, Vorgehen, Fachbegriffe, Gerätewahl) und nutzen diese für die selbstständige Zubereitung von Gerichten</li> <li>können Rezeptmengen in Bezug auf den Bedarf umrechnen, anpassen und umsetzen</li> </ul>
2.3 Nahrungsmittelgerechte Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>berücksichtigen Eigenschaften von Nahrungsmitteln bei der Verarbeitung und Zubereitung (z. B. Erhalt von Geschmack, Nährwert, Konsistenz, Veränderung durch Temperatur, Wasser, Fett, Säure)</li> <li>entwickeln Wahrnehmungen für eine geschmackvolle, fett-, zucker- und salzbewusste Zubereitung</li> <li>bereiten Nahrungsmittel und Gerichte ästhetisch ansprechend zu (z. B. Farben, Formen, Schnittmöglichkeiten, Gedeck)</li> </ul>
2.4 Sensorische Vielfalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>vergleichen Nahrungsmittel über die Sinne (Schmecken, Riechen, Hören, Sehen, Fühlen) und nehmen sensorische Eigenschaften wahr (Geruch, Geschmack, Mundgefühl)</li> </ul>
<b>3. Ernährung und Nachhaltigkeit</b>	Die Schülerinnen und Schüler
3.1 Folgen von Lebensmittelproduktion und -konsum	<ul style="list-style-type: none"> <li>beurteilen ökologische, ökonomische und soziale Folgen der Produktion und des Konsums von Lebensmitteln (z. B. Plastik, Energie, Wasser, Boden, Klimawandel) aus verschiedenen Perspektiven (z. B. Konsumentinnen und Konsumenten, Unternehmerinnen und Unternehmer)</li> <li>analysieren exemplarisch Lebensmittelangebote (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte) bezüglich deren lokalen und globalen Wirkungen</li> </ul>
<b>4. Haushalten und Zusammenleben</b>	Die Schülerinnen und Schüler
4.1 Arbeitsplanung bei der Nahrungszubereitung und Reinigungsarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>planen Arbeitsschritte logisch und realisieren einen gezielten Umgang mit Ressourcen (z. B. Einsatz von Geräten, Zeit, Sicherheitsaspekte)</li> </ul>
4.2 Arbeitsorganisation und Arbeitsstrategien	<ul style="list-style-type: none"> <li>führen alltägliche Arbeiten organisiert und rationell aus und entwickeln situative, zielführende, innovative Arbeitsstrategien (z. B. Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Geräteeinsatz bei der Nahrungszubereitung)</li> </ul>
4.3 Arbeitsverteilung im Team und im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>organisieren sich effizient bei der Arbeit im Team und nutzen die Erfahrungen für eine konstruktive Weiterarbeit</li> </ul>

### Querverbindungen mit anderen Fächern:

Biologie: ausgewogene Ernährung

Geografie: Nutzungskonflikte, z. B. Wasser

Religionskunde und Ethik: ethischer Konsum / fairer Handel, evtl. Nahrungstabus

Sport: Nährstoffe, vorwiegend Bedarf und Vorkommen von Kohlenhydraten

Französisch: Esskultur: Französische Gerichte einbeziehen

#### **4. Fachrichtlinien**

Unterricht am Block in 4 aufeinanderfolgenden Lektionen während 1 Jahres jede 2. Woche  
Halbklassenunterricht:

- Richtzahl: 12 Schülerinnen und Schüler pro Abteilung/Klassengrösse (koeduziert)

*Benotung:*

- HW-Note zählt zum Notendurchschnitt
- Beurteilung in Hauswirtschaft wird gleich behandelt wie in andern Fächern
- Repetierende oder von anderen Stufen übertretende Schülerinnen und Schüler repetieren alle Fächer, auch Hauswirtschaft

*Lehrmittel:*

- Tiptopf

*Mögliche HW-Gefässe im Obergymnasium (Abgeltung z.B. aus dem Schulpool):*

- Projektgefässe
- Projektwoche, fächerübergreifend
- fächerübergreifende, thematisch ausgerichtete Schulverlegungswoche