

Hauswirtschaft

GRUNDLAGENFACH HAUSWIRTSCHAFT

Studenten

2. Schuljahr

4 Wochenstunden

BILDUNGSZIELE

Beitrag der Hauswirtschaft zu den Zielen gemäss MAR

Im MAR Art. 5 wird gefordert, dass sich die Studierenden in ihrer natürlichen, technischen, gesellschaftlichen und kulturellen Umwelt auf lokaler bis internationaler Ebene zurechtfinden. Hierzu leistet der Hauswirtschaftsunterricht verschiedene wichtige Beiträge.

Hauswirtschaften ist ein wichtiger Teil der autonomen und elementaren Alltagsgestaltung und ist an wesentliche Lebensbedürfnisse des Menschen geknüpft: *Ernähren, Bekleiden, Wohnen, Gesundheit, Geborgenheit, Regeneration, Pflege von Beziehungen, Gemeinschaft.*

Die Jugendlichen erwerben im Hauswirtschaftsunterricht Kompetenzen, die für den Alltag wichtig sind. Die erworbenen Fachkompetenzen und Schlüsselqualifikationen sind: *Verantwortungsbewusstsein, Teamgeist, Organisations- und Kritikfähigkeit, motorische Fähigkeiten.* Die Auseinandersetzung mit alltäglichen Situationen, Fragestellungen, Werten und Normen fördern die Entwicklung der Studierenden.

Der Lehrplan Hauswirtschaft Sekundarstufe 1, 2002, Zentralschweiz, bildet die Grundlage für das Fach Hauswirtschaft im 8. Schuljahr an der Kantonsschule Obwalden.

Aktuelle Themen wie Zunahme der Gesundheitskosten, Abnahme der persönlichen Verantwortung für die Gesundheit, Organisation und Zusammenarbeit der Geschlechter in veränderten Rahmenbedingungen, ökologisches und ökonomisches Ungleichgewicht sind mit den Inhalten hauswirtschaftlicher Bildung eng verknüpft.

All diese Veränderungen und Zeitströmungen nehmen auch Einfluss auf den Fachbereich. Aus diesem Grund müssen die hauswirtschaftlichen Themen Aktualitätsbezug haben und sich stets am gesellschaftlichen Wandel orientieren.

Beitrag der Hauswirtschaft zu den überfachlichen Kompetenzen

üfK 1 = kritisch-forschendes Denken

üfK 2 = Selbständigkeit und Selbstverantwortung

üfK 3 = Kritikfähigkeit und Reflexion

üfK 4 = Teamfähigkeit

üfK 5 = Anderes

Die vier bis fünf üfK-Typen sind integrativer Bestandteil der Jahresplanung im Hauswirtschaftsunterricht. In vier in sich abgeschlossenen Unterrichtseinheiten werden den Schülerinnen und Schülern die Gelegenheit geboten, diese verstärkt zu aktivieren. Jede dieser üfK wird thematisiert, reflektiert, analysiert und bewertet.

Kritisch-forschendes Denken wird beim Anwenden und Transferieren von Gelerntem gefördert. Die Studierenden lernen im Unterricht, Wissen logisch zu strukturieren und zu vernetzen. Wird in den Themenbereichen Gesundheit und Ökologie gefördert.

- Zu einem Thema beschaffen sich die Schülerinnen und Schüler das nötige Wissen, strukturieren und vernetzen es. In Form einer Präsentation stellen sie dies der Klasse zur Verfügung



Selbstverantwortung und Selbständigkeit sind zentrale Inhalte der hauswirtschaftlichen Bildung. Der Lehrplan Hauswirtschaft bietet viele Möglichkeiten zur Vermittlung dieser Kompetenzen. Wird in den Themenbereichen Handwerk und Wirtschaft gefördert.

- Die Schülerinnen und Schüler planen selbstständig ein Menü, teilen die Zeit und Arbeit ein und führen die entsprechenden Arbeiten aus.

Kritikfähigkeit und Reflexion werden im Hauswirtschaftsunterricht lebensnah vermittelt und gelebt.

- Wird in den Themenbereichen Gesellschaft und Gesundheit gefördert.
- In einem Kochprojekt wird die Leistung und der Lernprozess reflektiert und selbstkritisch beurteilt.

Teamfähigkeit ist im Hauswirtschaftsunterricht von zentraler Bedeutung. Diese Kompetenz wird sehr stark durch Arbeit in Gruppen gefördert und gefordert.

- Wird in den Themenbereichen Gesellschaft, Handwerk, Kultur und Wirtschaft gefördert.
- Im Kochunterricht übernehmen die Schülerinnen und Schüler in wechselnden Gruppen Verantwortung, bringen sich aktiv ein und sind bereit, allfällige Konflikte konstruktiv zu lösen.

Beitrag der Hauswirtschaft als Vorbereitung der Maturaarbeit

Hauswirtschaft geht von einem Lernverständnis aus, das die Jugendlichen als aktive, lernwillige Menschen begreift und sie - ausgehend von ihren Erfahrungen - als solche am Unterricht beteiligt. Hauswirtschaft ist ein in sich vernetztes Lernfeld, in dem Inhalte handlungsorientiert und lebensnah vermittelt werden können. Das praktische Arbeiten mit Lebensmitteln und anderen Materialien übt handwerkliche Fertigkeiten ein und fördert die breitgefächerte Sinneswahrnehmung.

Die Lernkultur im Hauswirtschaftsunterricht ermöglicht, Sach-, Sozial- und Selbstkompetenz gleichwertig miteinander zu verbinden und handlungsorientiert zu fördern. Durch vielfältige Unterrichtsformen und permanentes Reflektieren können fachliche Zusammenhänge erkannt, eigenständige Denk- und Arbeitsweisen sowie eine persönliche Haltung entwickelt werden. Gleichzeitig bietet sich das Fach durch die Themenvielfalt für fächerübergreifende Projekte an.

Ausgehend von Einzelarbeiten, von Gruppen- oder Klassenarbeiten können die Lernenden selbstständig Lösungen entwickeln, Arbeitsteilung und Rücksicht einüben, Konflikte bewältigen und angestammte Werthaltungen überdenken.

Im Hauswirtschaftsunterricht wird viel Wert auf Selbstständigkeit und Selbstverantwortung gelegt. Die Studierenden werden progressiv in den überfachlichen Kompetenzen Selbstständigkeit und Selbstverantwortung gefördert. Sie wenden diese Kompetenzen beim selbstständigen Planen und Durchführen von Unterrichtssequenzen und Unterrichtseinheiten an. Sie lernen Informationen aus verschiedenen Quellen zu beschaffen, diese kritisch zu beurteilen und zu werten. Der Unterricht bietet viel Raum für Kreativität. Das Fach Hauswirtschaft leistet somit einen wichtigen Beitrag zur erfolgreichen Bewältigung der Maturaarbeit.

RICHTZIELE

Der Hauswirtschaftsunterricht bietet den Jugendlichen die Möglichkeit, ausgehend von ihrer Alltagssituation, Aufgaben- oder Problemstellungen handlungsorientiert im gemeinsamen Arbeiten zu lösen und für ihre Lern- und Arbeitsprozesse Verantwortung zu übernehmen

Grundkenntnisse

Die Studierenden:

- können ein Vorgehen planen, organisieren, durchführen und evaluieren
- entwickeln ein gesundes Körperbewusstsein
- kennen Möglichkeiten, um ihr gesundheitliches Wohlbefinden zu steigern
- lernen sorgfältig mit Kritik und Feedback umzugehen

Grundfertigkeiten

Die Studierenden:

- entdecken ihre Kreativität und wenden sie an
- lesen Rezepte und setzen sie um
- fördern ihre motorischen, technischen und handwerklichen Kompetenzen
- erfassen die Komplexität einer Arbeit und setzen sie um
- können sich mitteilen und achten gegenseitig auf ihre Bedürfnisse
- lernen den korrekten und sorgfältigen Umgang mit technischen Apparaten
- können sauber und effizient reinigen

Grundhaltungen

Die Studierenden:

- sind bereit, allein oder zusammen etwas Gutes zustande zu bringen
- achten auf ihre Fähigkeiten und Ressourcen
- haben Lust, Fantasie zu entwickeln und umzusetzen
- setzen ihre Sinne ein und fördern ihre Wahrnehmungen
- entwickeln Ausdauer und Geduld und freuen sich über ihr gelungenes Produkt
- gehen Probleme offen an und suchen nach Lösungen
- passen sich immer wieder neuen Situationen und Problemstellungen an
- erkennen die Notwendigkeit, sorgsam mit der Natur umzugehen

FACHDIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE

Gegenwartsbezug, Orientierung an der Lebenswelt der Jugendlichen

- Die eigene Betroffenheit wirkt motivierend und regt zum Denken an.

Zielorientierung

- Selbst- und Fremdbeurteilung werden während des Lernprozesses und zur Überprüfung der Zielerreichung eingesetzt. Die Lernenden werden dadurch befähigt, ihren Arbeitsprozess zunehmend gezielter zu steuern.
- Handlungsorientierung
- "Learning by doing" beinhaltet praktisches Handeln sowie denkendes Nachvollziehen und führt zu einem ganzheitlichen Lernen.

Erkenntnisorientierung

- Die Lernenden werden zu Entdeckenden von Lösungswegen, gefundene Lösungen werden überprüft und allenfalls modifiziert.

Soziales Lernen

- Der ernährungspraktische Unterricht bietet vielfältige Möglichkeiten des Zusammenarbeitens und voneinander Lernens. Bei der Planung und Ausführung von Arbeiten sind gegenseitige Rücksichtnahme, Nutzung von vorhandenen Kompetenzen, Absprachen und Kooperation wichtige Voraussetzungen.

Exemplarität

- Das Gebiet der hauswirtschaftlichen Inhalte ist sehr vielfältig und permanenten Veränderungen unterworfen. Eine exemplarische Themenwahl im Sinne des Grundlegenden, Stellvertretenden, Beispielhaften, Repräsentativen ist deshalb wichtig und für die Ausgestaltung der einzelnen Themen begleitend.

Vernetzungen sichtbar machen

- Das Vernetzen von Inhalten, Erkennen von verbindenden und sich wiederholenden Elementen und die Anwendung der Erkenntnisse in praktischen Situationen fördert das Denken in Zusammenhängen.

Reflexives Lernen

- Lernprozesse der verschiedenen Kompetenzebenen werden laufend reflektiert, um Lernfortschritte und Lernstand festzustellen und Ableitungen für das weitere Lernen zu machen. Ziel ist, dass die Jugendlichen Mitverantwortung für ihren Lernprozess übernehmen.

BEURTEILUNG

Der Besuch des Faches Hauswirtschaft ist für ein Jahr obligatorisch. Die Noten werden aus verschiedenen Teilbereichen zusammengesetzt. Diese setzen sich aus Praxis (kochen, reinigen, planen, organisieren, durchführen und evaluieren), Theorie (Ernährungslehre, NM-Lehre Hauswirtschaft) und Sozialkompetenz zusammen.

Grossen Wert wird auf die Sozialkompetenzen wie Teamfähigkeit, Arbeitseinsatz, Mitarbeit und Umgangsformen gelegt.

Die mündliche Mitarbeit wird erwartet.

In jedem Semester findet ein Notengespräch statt. Dabei werden die Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz besprochen sowie neue Ziele vereinbart.

Die Noten in der Hauswirtschaft zählen zum Schnitt, können aber nicht zum Kompensieren verwendet werden.

Im Organisationsstatut der Kantonsschule Obwalden ist die Promotionswirksamkeit geregelt.

Verbindliche Ziele

Als verbindlich wird in diesem Lehrplan die Berücksichtigung aller Richtzielbereiche innerhalb der obligatorischen Unterrichtszeit in Hauswirtschaft erklärt. Die Gewichtung der verschiedenen Bereiche liegt in der Verantwortung der einzelnen Lehrperson und ist auch abhängig von der Grösse der Zeitgefässe für den Hauswirtschaftsunterricht. Bei der Unterrichtsplanung sind die Voraussetzungen und Interessen der Studierenden zu berücksichtigen.

2. Schuljahr: Grobziele

Inhalte / Themen	Handlungsziele / fachliche und überfachliche Kompetenzen Die Schülerinnen und Schüler...
Gesellschaft	
Verantwortung	... können Verantwortung für sich und andere übernehmen. (üfK 2)
Zusammenhänge	... können Zusammenhänge individueller und gemeinschaftlicher Ansprüche erkennen und handeln verantwortungsbewusst. (üfK 3)
Zusammenleben	... setzen sich mit unterschiedlichen Formen des Zusammenlebens auseinander. (üfK 4)
Gesundheit	
Ernährungsverhalten	... hinterfragen und reflektieren ihr Essverhalten. (üfK 3)
Nahrungsmittelpyramide	... verstehen die Grundsätze der Nahrungspyramide und können sie umsetzen. (üfK 1)
Nahrungsmittel	... kennen die gesundheitsunterstützende Wirkung von Nahrungsmitteln. (üfK 1)
Zubereitung	... kennen die fachgerechte Zubereitung und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln und berücksichtigen dabei die Hygienevorschriften. (üfK 2)
Wohlbefinden	... kennen die Faktoren, welche auf die physische und psychische Gesundheit einwirken und können sie für ihr eigenes Wohlbefinden nutzbar machen. (üfK 3)
Handwerk	
Nahrungsmittelzubereitung	... können mit Nahrung wertschätzend umgehen und wissen, wie man diese fachgerecht und nährstoff-schonend alleine oder im Team zubereitet. (üfK 2)
Materialien und Geräte	... können mit Materialien und Geräten situations- und fachgerecht, sowie ökologisch und ökonomisch umgehen. (üfK 2)
Ästhetik	... kennen kreative und ästhetische Gestaltungsmöglichkeiten (üfK 2)
Sinneswahrnehmungen	... können Nahrungsmittel und Materialien mit vielen Sinnen wahrnehmen und unterscheiden.
Zeiteinteilung	... können Arbeiten zeit- und energiebewusst ausführen (üfK 2)
Kultur	
Prägung, Gewohnheiten, Einflüsse	... kennen verschiedene Ess- und Tischkulturen und verstehen, wie Prägung und Einflüsse auf das eigene Essverhalten wirken. (üfK 4)

Ökologie

Konsumverhalten	... können die Produktion von Nahrungsmitteln und Konsumgütern kritisch hinterfragen und kennen ihre Einflussmöglichkeiten als Konsumenten. (üfK 1)
Konsumenteninformationen	... kennen die Produktedeklarationen und nutzen diese beim Einkauf gezielt. (üfK 2)
Konsumentscheide	... kennen den sparsamen Umgang mit Rohstoffen und Energie und fällen ökologische Konsumentscheide. (üfK 2)

Wirtschaft

Menüplanung	... können ein Menü nach ökologischen und sozialen Kriterien planen, budgetieren, einkaufen und zubereiten. (üfK 2,4)
Vernetzung	... kennen die Produktionsweise und Vermarktung der Konsumgüter und fällen verantwortungsbewusste Kaufentscheide. (üfK 2,4)
