

LEHRPLAN

LUZERN • URI • SCHWYZ • OBWALDEN • NIDWALDEN

HAUSWIRTSCHAFT

ZUG • DEUTSCHSPRACHIGER TEIL: • WALLIS • FREIBURG

Für das 7. – 9. Schuljahr

Von der BKZ am 3. Juli
2002 zur Einführung in den
Kantonen freigegeben

Lehrplan
für das 7. - 9. Schuljahr

Hauswirtschaft

Der vorliegende Lehrplan wurde von der
Lehrplan-Arbeitsgruppe Hauswirtschaft der BKZ
erarbeitet.

Copyright 2002
Bildungsplanung Zentralschweiz
Zentralstrasse 18, 6003 Luzern
Telefon 041/226 00 60; Fax 041/226 00 61
info@bildungsplanung-zentral.ch
www.bildungsplanung-zentral.ch

Inhaltsverzeichnis

Teil A: Leitideen	3
1. Bedeutung des Faches	3
2. Richtziele	5
3. Umsetzung im Unterricht	7
Teil B: Grobziele	9
Bereiche:	
Gesellschaft	10
Gesundheit	10
Handwerk	11
Kultur	12
Ökologie	13
Wirtschaft	13
Teil C: Anhang	15
Mögliche Zugänge zu Unterrichtsthemen	15
Lehrplan-Arbeitsgruppe Hauswirtschaft	17

Teil A: Leitideen

1. Bedeutung des Faches

*Hauswirtschaft ist
elementare
Alltagsgestaltung*

Hauswirtschaften heisst, sich selber oder andere Menschen im Alltag versorgen können. Hauswirtschaften ist ein wichtiger Teil der autonomen und elementaren Alltagsgestaltung und ist an wesentliche Lebensbedürfnisse des Menschen geknüpft: Ernähren, Bekleiden, Wohnen, Gesundheit, Geborgenheit und Regeneration, Pflege von Beziehungen, Gemeinschaft.

Die Jugendlichen erwerben im Hauswirtschaftsunterricht Kompetenzen, die für die autonome Bewältigung des Daseins wichtig sind. Im Alltag werden die erworbenen Fachkompetenzen und Schlüsselqualifikationen wie Verantwortungsbewusstsein, Team-, Organisations- und Kritikfähigkeit usw. fortwährend auf ihre Tauglichkeit überprüft. Die Auseinandersetzung mit alltäglichen Situationen, Fragestellungen, Werten und Normen fordert und fördert die Entwicklung der Lebensbewältigung.

Der Wandel der Gesellschaft mit zunehmenden Freizeitangeboten stellt insbesondere an die Jugendlichen hohe Anforderungen: Sie müssen sich im privaten und schulischen Bereich erfolgreich organisieren. Da die persönliche Alltagsgestaltung immer in Wechselwirkung mit der Schule steht, muss die Regeneration im privaten Umfeld auf verschiedenen Ebenen sichergestellt werden. Die Leistungsfähigkeit in der Schule, im Privaten sowie im späteren Erwerbsleben kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Umgang mit den eigenen Ressourcen im Gleichgewicht ist.

*Hauswirtschaft mit aktuellem
Bezug*

Die hauswirtschaftliche Alltagsgestaltung ist im komplexen Zusammenspiel von Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Kultur und Bildung angesiedelt. Die zunehmende Komplexität der Lebensbedingungen, die Individualisierung, der beschleunigte Wandel und die stets höheren Leistungsanforderungen in Beruf und Gesellschaft verlangen hohe Kompetenzen in der Alltagsbewältigung.

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.

Beispiele mit aktuellem Bezug:

- Der Zustand der persönlichen Gesundheit bestimmt massgeblich die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden. Die körperliche und seelisch-geistige Gesundheit werden von verschiedenen Faktoren beeinflusst. In der Auseinandersetzung mit gesundheitsunterstützenden Massnahmen erfahren die Jugendlichen in der Hauswirtschaft, wie sie ihre Befindlichkeit beeinflussen und die persönliche Verantwortung wahrnehmen können.

- Veränderte Arbeits- und Lebensgewohnheiten sowie ein erweitertes Nahrungsmittelangebot haben das Essverhalten in den letzten Jahrzehnten stark beeinflusst. Im Hauswirtschaftsunterricht werden Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung gelegt und praktisch umgesetzt. Ernährungstrends werden kritisch hinterfragt und zum Essverhalten der Jugendlichen in Beziehung gebracht. Die Nahrungsmittelzubereitung ermöglicht den Jugendlichen konkrete Auseinandersetzung mit ausgewogener Ernährung, lustvolle Aktivität und sinnliches Erleben. Dadurch werden grundlegende Handlungskompetenzen und Fertigkeiten für die eigene Ernährungsversorgung angelegt.
- Konsum ist von der Produktion bis zur Entsorgung der Konsumgüter mit verschiedenen Kreisläufen vernetzt, die von nachbarschaftlichen über regionale zu staatlichen und globalen Dimensionen reichen. Das Konsumverhalten beeinflusst das ökologische und soziale Gleichgewicht in weitem Masse. Im Spannungsfeld von persönlichen Finanzen, ökologischen Ressourcen und dem stets steigenden Konsumgüterangebot werden auch Jugendliche immer wieder neu herausgefordert, sich umfassend zu informieren und nach verantwortbaren Kriterien zu entscheiden. Die Kenntnis verschiedener Kreisläufe ist für bewusste und ethisch vertretbare Konsumentenscheidungen eine notwendige Voraussetzung.
- Kulturelle Prägungen wie Essgewohnheiten, Tischkultur und Gastfreundschaft beeinflussen das Zusammenleben in der Gesellschaft. Der Hauswirtschaftsunterricht bietet die Gelegenheit, sich mit der eigenen Kultur und Traditionen auseinanderzusetzen und andere kennen zu lernen. Dieses Übungsfeld schafft Transparenz zwischen den vielfältigen Alltagsrealitäten, was das Verständnis für unterschiedliche Mentalitäten fördert und zur Integration beiträgt. Dabei erleben die Jugendlichen, dass Kommunikation nicht auf Sprache begrenzt ist, sondern auf verschiedenen Ebenen stattfindet.

*Handlungsorientiertes
Lernen im
Hauswirtschaftsunterricht*

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 Rücksichtnahme einüben, Konflikte bewältigen und angestammte Werthaltungen überdenken.

2. 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.

Die beschriebenen Richtziele zeigen Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse und Haltungen auf, die im Fachbereich Hauswirtschaft geschult, gefördert, erworben oder bewusst gemacht werden.

Die Reihenfolge der genannten Richtziele ist alphabetisch und stellt keine Gewichtung dar.

Bereiche

Gesellschaft

Sich mit Zeitströmungen im Zusammenleben, im Rollenverständnis, in Genderfragen, im Arbeitsverhalten und in der Freizeitgestaltung auseinandersetzen.
Sich selber in einem sozialen System definieren und bewegen.

Gesundheit

Sich der verschiedenen Einflüsse auf das psychische und physische Wohlbefinden bewusst werden. Möglichkeiten zur Gesundheitsförderung und Prävention kennen und in die Alltagsgestaltung miteinbeziehen, um so die Lebensqualität positiv zu beeinflussen.

Handwerk

Durch handlungsorientiertes Lösen von Aufgaben und Bewältigen von Arbeiten alle Sinne wahrnehmen und bewusst anwenden, d.h. verschiedene Basisfunktionen in hohem Mass aktivieren und fördern.
Im Umgang mit Nahrungsmitteln, Materialien und Geräten praktische Fähigkeiten schulen und dadurch Fertigkeiten entwickeln bzw. weiterentwickeln.

Kultur

Sich unterschiedlicher kultureller Prägungen bewusst werden. Sich mit Wohn-, Bekleidungs- und Esskulturen auseinandersetzen, diese vergleichen, überdenken und eine eigene Identität entwickeln.
Interkulturelle Fähigkeiten im Umgang mit Vielfältigkeit üben.

Ökologie

Ökologische Zusammenhänge und Probleme wahrnehmen. Die Kreisläufe von der Produktion über den Verbrauch bis zur Entsorgung kennen. Die Einflussmöglichkeiten auf die Umwelt durch bewusstes Konsumverhalten kennen und dafür im Alltag Verantwortung übernehmen.

Wirtschaft

Wechselwirkungen zwischen persönlichem Handeln und wirtschaftlichen Kreisläufen erkennen. Möglichkeiten kennen, verantwortungsbewusste und ökonomisch sinnvolle Konsumentenscheide zu fällen.

3. Umsetzung im Unterricht: Elemente der Unterrichtsgestaltung

Die Hinführung zu einer selbstständigen, autonomen Lebensführung soll nicht nur auf der inhaltlichen Ebene erreicht, sondern auch durch die Unterrichtsgestaltung unterstützt werden.

Die nachfolgenden Kriterien für den Hauswirtschaftsunterricht sind Richtwerte. Einige lassen sich permanent anwenden, andere sind ausgewählt je nach Thema und Klasse unterschiedlich zu gewichten.

Gegenwartsbezug, Orientierung an der Lebenswelt der Jugendlichen

Persönliche Erfahrungen, Einbezug von Vorkenntnissen und Orientierung an der Lebenswelt der Jugendlichen eignen sich als Ausgangspunkt für den Unterricht. Die eigene Betroffenheit wirkt motivierend und regt zum Denken an. Die Umsetzung und Nutzbarkeit für den Lebensalltag wird deutlich. Durch Mitbestimmung der Jugendlichen bei der Wahl von Inhalten, Fragestellungen, methodischen Vorgehensweisen wird dieses Anliegen berücksichtigt. Gleichzeitig wird Verantwortungsübernahme ermöglicht und damit die Hinführung zur Selbstständigkeit unterstützt.

Zielorientierung

Der Unterricht orientiert sich an deklarierten und vereinbarten Lernzielen, die gemeinsame und individuelle Lernwege innerhalb einer Klasse ermöglichen.

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. Geistige, emotionale und motorische Faktoren sind dabei beteiligt. Nebst dem Erwerb von fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten werden dabei auch Selbst- und Sozialkompetenz gefördert.

Fehler dürfen passieren und sind als Chance zu werten, wenn daraus Erkenntnisse abgeleitet werden und Lernfortschritte entstehen.

Erkenntnisorientierung

Der Unterricht geht von realen Fragestellungen aus, die sich im praktischen Handeln ergeben, und verlangt eine aktive Auseinandersetzung und Denkleistung. Die Lernenden werden zu Entdeckenden von Lösungswegen, gefundene Lösungen werden überprüft und allenfalls modifiziert. Einsicht in die Beantwortung der Fragestellung führt zu Erkenntnissen. Gleichzeitig werden die Jugendlichen unterstützt, allgemeingültige Strategien der Wissensaneignung zu üben und kreative Lösungswege zu finden.

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. Die Konfliktfähigkeit wird dadurch exemplarisch geübt.

Das Zusammentreffen von Jugendlichen aus verschiedenen Kulturen, sozialen Schichten und mit unterschiedlichen Rollen- und Wertvorstellungen enthält die Chance, den Umgang mit Andersartigkeit, Einfühlung und Verständnis in konkreten Situationen zu üben.

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 wegleitend. Der Transfer von erarbeiteten Kenntnissen und Fertigkeiten zu neuen, ähnlichen Situationen wird bedeutsam.

Vernetzungen sichtbar machen

An hauswirtschaftlichen Themen lassen sich Vernetzungen auf unterschiedliche Weise sichtbar machen:

- Themen können aus verschiedenen Perspektiven betrachtet werden (vgl. Beispiel im Anhang).
- Eine Verbindung von Praxis und Theorie oder umgekehrt kann hergestellt werden.
- Erworbene Kenntnisse und Fertigkeiten können auf andere hauswirtschaftliche Themen übertragen und angepasst werden.

Daneben sind auch zahlreiche Bezüge zu anderen Fächern vorhanden, die in fächerübergreifenden Projekten genutzt werden können.

In Übereinstimmung mit der Entwicklung der Lernenden können Bildungsinhalte im Sinne des zirkulären Lernens immer komplexer aufgegriffen werden.

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.

Das Nachdenken über das eigene Lernen unterstützt die Nachhaltigkeit der Lerninhalte.

Teil B: Grobziele

<i>Aufbau</i>	Die Grobziele orientieren sich an der Struktur der Richtziele und gliedern sich in die Bereiche: Gesellschaft, Gesundheit, Handwerk, Kultur, Ökologie und Wirtschaft. Von den Bereichen gibt es Bezüge zu andern Fächern der Sekundarstufe I.
<i>Inhaltsvorschläge</i>	Die Inhaltsvorschläge geben einen Überblick über mögliche Inhalte. Die Vielzahl der Vorschläge zeigen die Breite und Fülle der Arbeitsmöglichkeiten auf und lassen der Lehrperson die Wahl, mit unterschiedlichen Inhalten die Grobziele zu erreichen.
<i>Verbindliche Ziele</i>	<p>Die einzelnen Kantone haben verschiedene Stundentafeln für den Hauswirtschaftsunterricht der Sekundarstufe I. Eine Verteilung von Zielen und Inhalten auf die verschiedenen Schuljahre ist deshalb nicht einheitlich möglich. Als verbindlich wird in diesem Lehrplan die Berücksichtigung aller Richtzielbereiche innerhalb der obligatorischen Unterrichtszeit in Hauswirtschaft erklärt.</p> <p>Wird Hauswirtschaft zusätzlich als Wahl- bzw. Wahlpflichtfach angeboten, soll in diesen Unterricht ebenfalls in allen Richtzielbereichen gearbeitet werden.</p> <p>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 Jugendlichen zu berücksichtigen. Absprachen im Team der Hauswirtschaftslehrpersonen einer Gemeinde bzw. einer Region sind in Bezug auf die Schwerpunktsetzung wichtig.</p>
<i>Querverweise</i>	<p>➔ Hinweise zu den Lehrplänen Naturlehre und Lebenskunde</p> <p>TK Themenkreis</p> <p>GZ Grobziel</p> <p>Die jeweils aktuelle Medienliste Hauswirtschaft ist auf dem Internet abrufbar: www.zebis.ch (Rubrik Bildungsregion, Dokumente).</p>

Grobziele	Inhaltsvorschläge	Querverweise
-----------	-------------------	--------------

Gesellschaft

1. Verantwortung für sich und andere übernehmen.	<ul style="list-style-type: none"> - Eigene Stärken und Entwicklungsmöglichkeiten, Selbstreflexion - Gruppendynamik, Gruppeneinteilungen, Gruppendruck - Handeln im Team - Verhalten am Tisch, Tischgespräch - Umgangsformen 	<p>→Lebenskunde: Bereich „Persönlichkeit und Gemeinschaft“ versch. Grobziele u.a. GZ 1 Erkennen, wer man ist GZ 19 Zwischenmenschliche Kontakte GZ 21 Aufeinander Rücksicht nehmen</p>
2. Zusammenhänge individueller und gemeinschaftlicher Ansprüche erkennen und verantwortungsbewusst handeln.	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsverteilung, Rollenverteilung - Umgang mit Konflikten - Umgang mit Räumen, Materialien - Gastfreundschaft - Schule - Freizeit - Grundbedürfnisse - Luxus 	<p>→Lebenskunde: Bereich „Persönlichkeit und Gemeinschaft“ GZ 15 Konflikte fair austragen Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“ versch. Grobziele u.a. GZ 1 Freizeitgestaltung</p>
3. Sich mit unterschiedlichen Formen des Zusammenlebens und den Auswirkungen auf den Alltag auseinandersetzen.	<ul style="list-style-type: none"> - Geschlechterrolle - Arbeitsverteilung - Lebensformen, Lebensräume - Wohnformen - Wohnrealitäten - Verpflegungssituationen - Nahrungsmittelauswahl - Verschiedene Kulturen 	<p>→Lebenskunde: Bereich „Sexualität“ GZ 8 Geschlechtsspezifisches Verhalten Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“ GZ 2 Bedürfnisarten</p>

Gesundheit

4. Eigenes Ernährungsverhalten reflektieren und hinterfragen.	<ul style="list-style-type: none"> - Essgewohnheiten - Verpflegungssituationen - Tagesrhythmus - Zwischenverpflegung - Energiebalance 	<p>→Naturlehre TK „Unsere Welt, ein vernetztes System“ GZ 5.3 Beziehungen und Abhängigkeiten im Lebensraum</p>
5. Grundsätze der Nahrungsmittelpyramide verstehen und umsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsmittelpyramide - Nahrungsbedarf - Menüplanung - Ernährungstrends - Sport und Ernährung - Ernährungsformen, Vegetarismus - Verpflegungsformen, Fast Food 	<p>→Naturlehre TK „Unsere Welt, ein vernetztes System“ GZ 5.3 Beziehungen und Abhängigkeiten im Lebensraum TK „Leben aus grünen Pflanzen“ GZ 3.4 Nahrungspyramide Fachspezifisches Thema „Verdauung“ GZ 1 Bedeutung der Nährstoffe</p>

Grobziele	Inhaltsvorschläge	Querverweise
-----------	-------------------	--------------

<p>6. Die gesundheitsunterstützende Wirkung von Nahrungsmitteln beurteilen und Konsequenzen für die eigene Ernährung ableiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produktions- und Verarbeitungsmethoden - Frischprodukte - Convenience Food - Trendnahrungsmittel - Nährstoffe, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe - Unverträglichkeiten / Allergien - Lebensmittelkennzeichnung 	
<p>7. Bei der Zubereitung und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln gesundheitsunterstützende Aspekte kennen und anwenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsmittelgerechte Zubereitung - Sinneserfahrung - Aufbewahrung und Lagerung - Konservierung - Persönliche Hygiene - Hygiene in der Küche 	
<p>8. Einflüsse auf die physische und psychische Gesundheit kennen und für das eigene Wohlbefinden nutzbar machen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Stress, Spannung - Entspannung - Regenerationsfähigkeit - Genussfähigkeit - Beziehungen pflegen - Konflikte lösen - Körperbewusstsein, Körperpflege, Körperhaltung - Kleiderwahl, Verarbeitung - Wohnraumgestaltung, Wohnklima - Pflege und Reinigung von Bekleidung und verschiedenen Materialien im Wohnraum - Unfälle im Haushalt 	<p>→ Naturlehre Fachspezifisches Thema „Blut und Kreislauf“ GZ B4 Wunden behandeln</p> <p>→ Lebenskunde: Bereich „Persönlichkeit und Gemeinschaft“ versch. Grobziele u.a. GZ 7 Mit Stress umgehen lernen GZ 9 Sucht von Genuss unterscheiden GZ 15 Konflikte fair austragen</p>

Handwerk

<p>9. Mit Nahrung wertschätzend umgehen, diese fachgerecht und nährstoffschonend zubereiten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsmittelverarbeitung - Zubereitungsarten - Nahrungsqualität - Mengenermittlung - Aufbewahrung - Hygiene 	<p>→ Naturlehre TK „Boden, Grundlage unserer Ernährung“ GZ 8.3 Kulturpflanzen TK „Energie“ GZ 6.5 Energiedaten interpretieren und vergleichen</p>
<p>10. Mit Materialien und Geräten situations- und fachgerecht, ökologisch und ökonomisch umgehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wahl und Einsatz von Geräten - Sicherheitsmassnahmen - Energieverbrauch - Reinigungs- und Pflegemittel - Reinigung, Pflege von Kücheneinrichtung und -materialien - Reinigung, Pflege von Bekleidung 	

Grobziele	Inhaltsvorschläge	Querverweise
-----------	-------------------	--------------

11. Kreative und ästhetische Gestaltungsmöglichkeiten den Nahrungsmitteln und Materialien entsprechend wählen und ausführen.	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungspräsentation - Esstische und Räume gestalten - Geschenke aus der Küche - Dekorationen, Blumenschmuck 	
12. Nahrungsmittel und Materialien mit vielen Sinnen wahrnehmen und unterscheiden.	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsmiteleigenschaften und -qualität - Beziehung zu Materialien - Gerüche, Geschmack, Strukturen, Farben - Genuss, Gefühle, Empfindungen 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Naturlehre TK „Kommunikation“ GZ 7.1 Signale und Reaktionen
13. Arbeiten zeit- und energiebewusst ausführen.	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsplatzgestaltung - Arbeits- und Zeitplanung - Arbeitstechniken - ergonomische Arbeitsabläufe - Routinearbeiten rationell bewältigen 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Lebenskunde: Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“ GZ 16 Veränderungen in Beruf und Arbeit

Kultur

14. Lebensräume beleben und gestalten.	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensräume - Wohnräume - Wohnklima - Ambiance - Beziehung zu Materialien und Dingen - Einrichten und ordnen 	
15. Prägungen und Gewohnheiten der eigenen Ess- und Tischkultur kennen und mit andern Kulturen vergleichen.	<ul style="list-style-type: none"> - Essgewohnheiten - Nahrungsmittelangebot und -präsentation - Verhalten am Tisch - Gastfreundschaft - Brauchtum - Rituale - Schweiz - andere Kulturen 	
16. Einflüsse auf Ess-, Bekleidungs- und Wohnkultur erkennen.	<ul style="list-style-type: none"> - Trends - Design - Werbung - Globalisierung - Multikulturalität - Umgang mit Unbekanntem - Brauchtum 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Lebenskunde: Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“ GZ 21 Werbung

Grobziele	Inhaltsvorschläge	Querverweise
-----------	-------------------	--------------

Ökologie

17. Produktion von Nahrungsmitteln und Konsumgütern kritisch hinterfragen und Einflussmöglichkeiten als KonsumentIn erkennen.

- Saisonnahrungsmittel
- Anbaumethoden
- Tierhaltung
- Industrielle Verarbeitung
- Transportwege
- Arbeitsbedingungen
- Informationsquellen für KonsumentInnen

→ Naturlehre
TK „Boden, Grundlage unserer Ernährung“
GZ 8.3 Kulturpflanzen

18. Produktedeklarationen verstehen und beim Einkauf gezielt nutzen.

- Kennzeichnung
- Labels
- Werbung
- Informationsquellen für KonsumentInnen

19. Rohstoff- und Energieverbrauch von Konsumgütern vergleichen und ökologische Konsumententscheidungen fällen und begründen.

- Umgang mit Rohstoffen, Ressourcen
- Energieverbrauch, graue Energie, erneuerbare Energie
- Wasserverbrauch
- Verpackung, Abfall, Recycling
- Nahrungsmittel, Bekleidung, Sportartikel, Elektronikgeräte

→ Naturlehre
TK „Energie“
GZ 6.2 Energiequellen
GZ 6.5 Energiedaten interpretieren und vergleichen

→ Lebenskunde:
Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“
GZ 26 Grenzen des Wohlstandes

Wirtschaft

20. Ansprüche und Auswirkungen von Lebensstil und Konsumgewohnheiten in einen globalen Zusammenhang stellen und hinterfragen.

- Grundbedürfnisse - Luxus
- Budget
- Einkaufskriterien
- Kaufentscheidungen
- Einkaufsmöglichkeiten
- Zahlungsmöglichkeiten
- Menüplanung
- Energieverbrauch
- Globalisierung

→ Naturlehre
TK „Energie“
GZ 6.5 Energiedaten interpretieren und vergleichen

→ Lebenskunde:
Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“
versch. Grobziele u.a.
GZ 18 Kaufverhalten
GZ 19 Bewusstes Konsumverhalten
GZ 22 Einnahmen und Ausgaben
GZ 23 Sparen

Grobziele	Inhaltsvorschläge	Querverweise
-----------	-------------------	--------------

21. Zusammenhänge von Produktion und Vermarktung der Konsumgüter erkennen und verantwortungsbewusste Kaufentscheide fällen.

- Schweizer Produkte - Importe
- Qualität und Preis
- Anbaumethoden - Tierhaltung - Gentechnologie
- Arbeitsbedingungen - Billiglohnländer
- Faire Preise, Sozialverträglichkeit
- Produktion und Vermarktung von Nahrungsmitteln, Bekleidung, Elektronikgeräten
- Informationsquellen für KonsumentInnen
- Warenkennzeichnung
- Werbe- und Verkaufsstrategien
- Angebot und Nachfrage
- Einkaufsmöglichkeiten

- ➔ Naturlehre
TK „Boden, Grundlage unserer Ernährung“
GZ 8.3 Kulturpflanzen
- ➔ Lebenskunde:
Bereich „Berufswahl & Wirtschaft“
versch. Grobziele u.a.
GZ 19 Bewusstes Konsumverhalten
GZ 20 Konsument/in, Produzent/in
GZ 21 Werbung

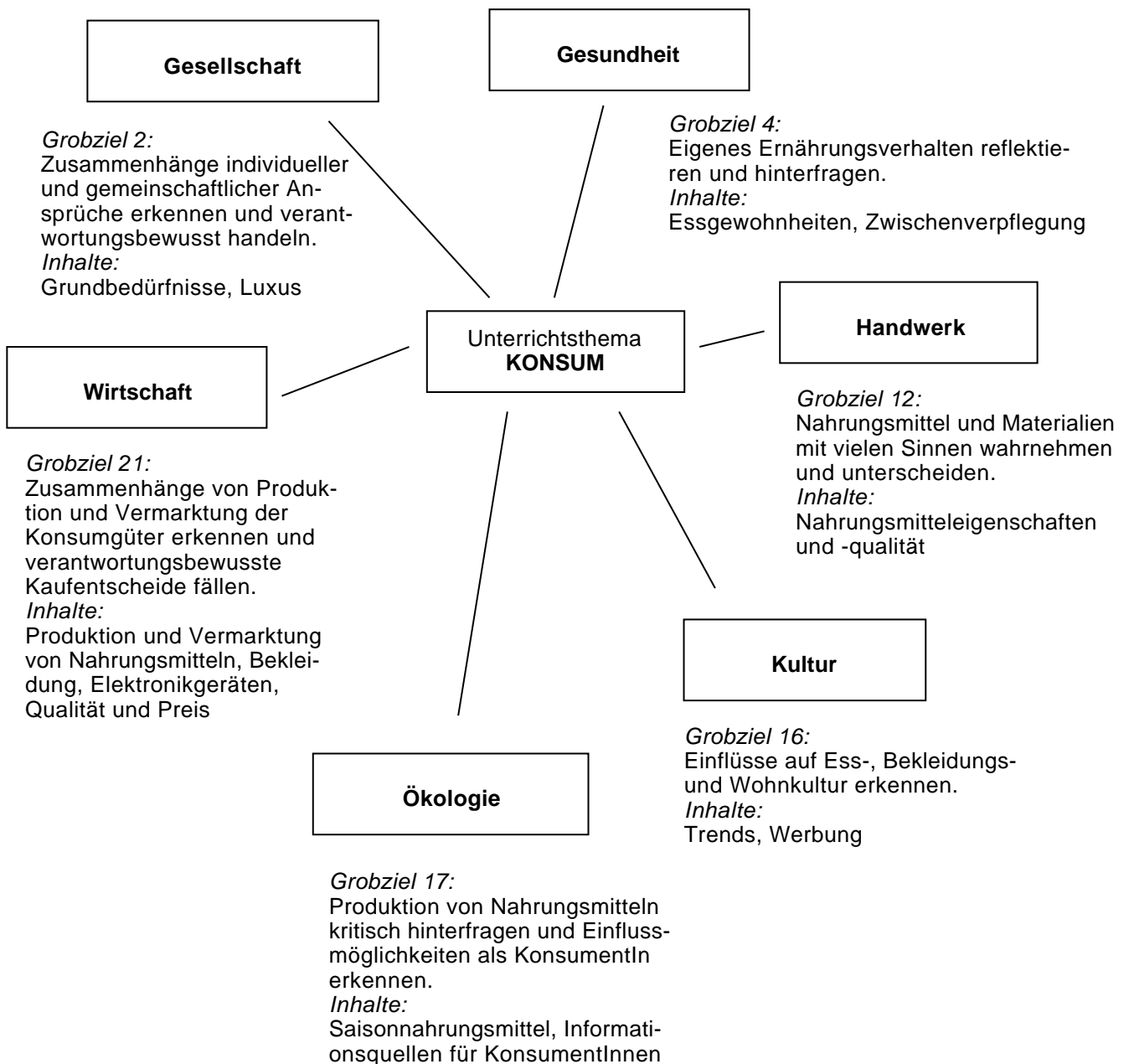
Teil C: Anhang

Mögliche Zugänge zu Unterrichtsthemen

Die aus den Richtzielen abgeleiteten Grobziele und Inhalte können im Unterricht unterschiedlich angegangen werden.

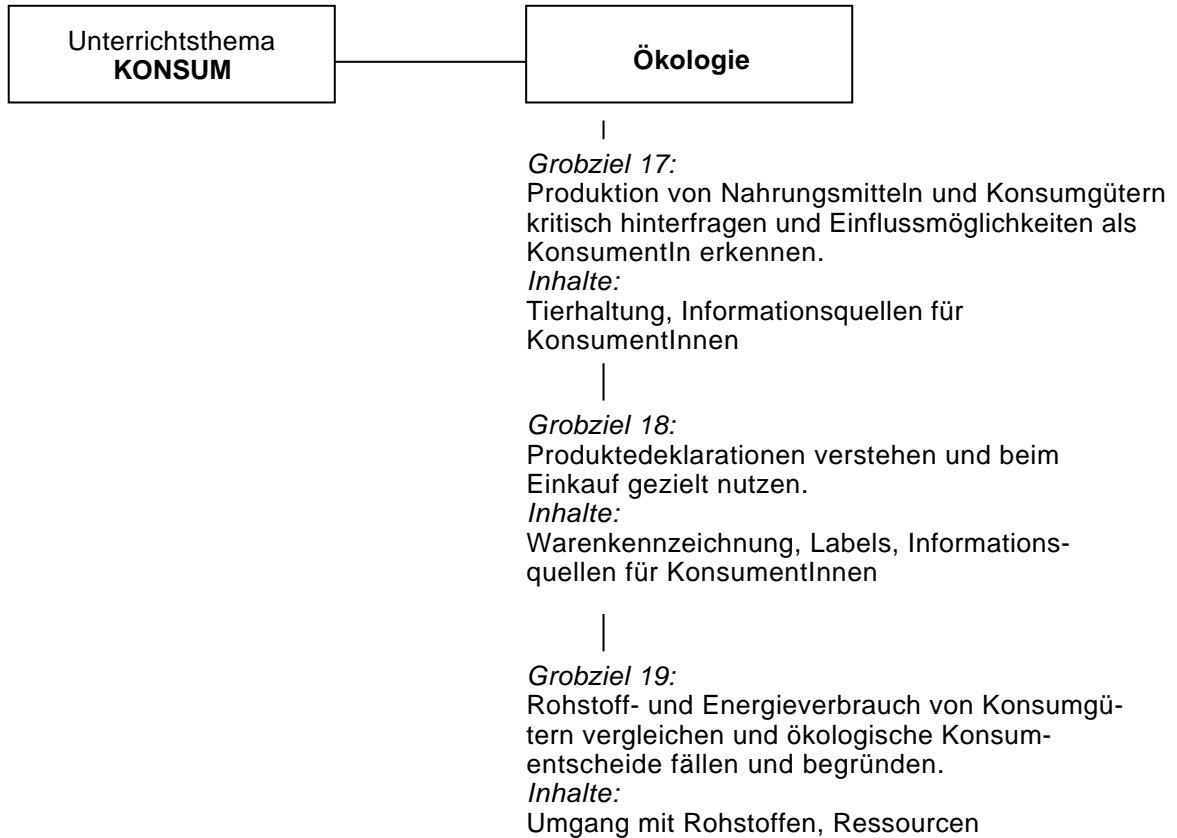
Beispiel 1

Unterrichtsthema Konsum wird aus der Sicht verschiedener Bereiche gestaltet (Vernetzung von verschiedenen Bereichen).



Beispiel 2

Unterrichtsthema Konsum wird in einem Bereich aus der Sicht verschiedener Grobziele gestaltet (Vernetzung innerhalb eines Bereichs).



Lehrplan-Arbeitsgruppe Hauswirtschaft

Susanne Marti, Luzern

Maria Schmid, Baar

Claudia Wespi, Luzern

Monika Bucher, Bildungsplanung Zentralschweiz

Fachberaterinnengruppe Hauswirtschaft

Ruth Gisler-Gisler, Schattdorf

Susanne Marti, Luzern

Monika Neidhart, Goldau

Maria Schmid, Baar

Erika von Moos, Kerns

Renate Vonlanthen, Düringen

Margrit Wirz-Kehrli, Kehrsiten

Rosmarie Zurwerra, Ried-Brig

Monika Bucher, Bildungsplanung Zentralschweiz