



Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Ausstellungsstrasse 80
8090 Zürich

Hauswirtschaft an Mittelschulen

Lehrplan



Der Lehrplan Hauswirtschaft an Mittelschulen wurde in Anlehnung an den Lehrplan 21 erarbeitet. In den einzelnen Kapiteln sind die konkreten Verweise definiert.

Legende:

EIN = Einleitung

NMG = Natur, Mensch, Gesellschaft

WAH = Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

TTG = Textiles und technisches Gestalten

Wirtschaft – Arbeit – Haushalt

1. Bedeutung und Zielsetzungen

In den Hauswirtschaftskursen erwerben die Schülerinnen und Schüler Kompetenzen zur Gestaltung ihrer Lebenswelt. Im Zentrum stehen Fragen der Produktion, des Konsums und der Entsorgung sowie Wiederverwertung von Gütern. Die Jugendlichen setzen sich mit Verhaltensweisen und Lebensstilen auseinander, die in einer zunehmend globalisierten Welt relevant sind.

Die Lernenden gestalten die Kurswochen verantwortungsvoll mit und stärken ihre Kompetenzen im Zusammenleben und alltäglichen Handeln.

<i>Kompetenzbereiche</i>	<i>Inhalte</i>
Ernährung und Gesundheit	Die Schülerinnen und Schüler betrachten konkrete Alltagssituationen aus ökonomischer, ökologischer, kultureller und gesundheitlicher Perspektive. Sie setzen sich mit Entscheidungen und möglichen Folgen für sich persönlich und für die Gesellschaft auseinander. Dabei werden Aspekte einer genussvollen und gesundheitsunterstützenden Ernährung sowie einer effizienten Arbeitsorganisation bei der Zubereitung berücksichtigt.
Haushalten und Zusammenleben	Durch das partnerschaftliche Zusammenleben in den drei Wochen lernen die Schülerinnen und Schüler, mit Vielfalt sowie Verschiedenheit umzugehen, Konflikte anzusprechen und gemeinsam nach Lösungen zu suchen. Sie erfahren, dass das gemeinsame Erleben und Gestalten des Alltags sich positiv auf die Gemeinschaft auswirkt. Die Schülerinnen und Schüler können Arbeiten im Haushalt planen, organisieren sowie situations- und sachgerecht ausführen. Sie kennen die Grundsätze für den Umgang mit dem zur Verfügung stehenden Geld und können ihr eigenes Budget erstellen.
Prozesse und Produkte	In der Auseinandersetzung mit ihren Lebenswelten planen und realisieren die Schülerinnen und Schüler eigene Produkte. Die Jugendlichen erfahren Möglichkeiten des eigenständigen Gestaltens in den Themenfeldern Mode/ Kleidung, Wohnen/Einrichten und Energie/Elektrizität. Die Reflexion der Gestaltungs- und Arbeitsprozesse ermöglicht, eigene und andere Werthaltungen wahrzunehmen und ein Bewusstsein für die Qualität handwerklicher Prozesse zu entwickeln.
Konsum gestalten	Aktuelle gesellschaftliche Themen werden von den Schülerinnen und Schülern wahrgenommen, reflektiert und mit ihrem alltäglichen Konsum in Verbindung gesetzt. Auf diese Weise können Kompetenzen aufgebaut, Handlungs- und Urteilsfähigkeit sowie Strategien für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen geübt werden.

2. Lern- und Unterrichtsverständnis

Das Lern- und Unterrichtsverständnis des Lehrplans Hauswirtschaft an Mittelschulen orientiert sich am Lehrplan 21 und nimmt insbesondere folgende Aspekte auf: „Orientierung an Kompetenzen“ sowie „Fachliche und überfachliche Kompetenzen“.

Orientierung an Kompetenzen

Mit der Orientierung an Kompetenzen wird der Blick darauf gerichtet, welches nutzbare Wissen und welche anwendbaren Fähigkeiten sowie Fertigkeiten in welcher Inhaltsqualität Schülerinnen und Schüler in den Fachbereichen erwerben sollen.

Eine Schülerin oder ein Schüler ist in einem Fach kompetent, wenn sie oder er

- zentrale fachliche Begriffe und Zusammenhänge versteht, sprachlich zum Ausdruck bringen und nutzen kann;
- über fachbedeutsame (wahrnehmungs-, verständnis- oder urteilsbezogene, gestalterische, ästhetische, technische...) Fähigkeiten und Fertigkeiten zum Lösen von Problemen und zur Bewältigung von Aufgaben verfügt;
- auf vorhandenes Wissen zurückgreift bzw. sich das notwendige Wissen beschafft;
- Kenntnisse und Fähigkeiten auch bereichsübergreifend vernetzen und nutzen kann;
- zielorientiert plant und in der Durchführung angemessene Handlungsentscheidungen trifft;
- Lerngelegenheiten aktiv und selbstmotiviert nutzt und dabei Lernstrategien einsetzt.

Fachliche und überfachliche Kompetenzen

Fachliche Kompetenzen beschreiben fachspezifisches Wissen und die damit verbundenen Fähigkeiten und Fertigkeiten. Mit überfachlichen Kompetenzen ist jenes Wissen und Können gemeint, das über alle Fachbereiche hinweg für das Lernen eine wichtige Rolle spielt. Dazu zählen soziale, personale und methodische Kompetenzen. Über die Auseinandersetzung mit variablen Lerngegenständen und Problemlösungen erwerben Schülerinnen und Schüler nicht nur fachlich bedeutsames Wissen, sie erwerben auch Sach-, Methoden- und Strategiewissen, das sich auf neue Lernzusammenhänge und Anforderungen übertragen lässt. Das Wechselspiel zwischen fachlichen und überfachlichen Kompetenzen funktioniert jedoch nur, wenn neben dem fachlichen Kompetenzaufbau gleichzeitig auch die Förderung überfachlicher Kompetenzen einen festen und bedeutsamen Platz in der täglichen Unterrichtsarbeit hat.

angelehnt an EIN

3. Umsetzung im Unterricht

Vier Handlungsaspekte für die Kompetenzentwicklung

Der Unterricht im Hauswirtschaftskurs orientiert sich an aktuellen Themen der vier Kompetenzbereiche: „Ernährung und Gesundheit“, „Haushalt und Zusammenleben“, „Konsum und Nachhaltigkeit“ sowie „Prozesse und Produkte“.

Die Themen werden mittels folgender Handlungsaspekte aufgebaut und erfahrbar gemacht:

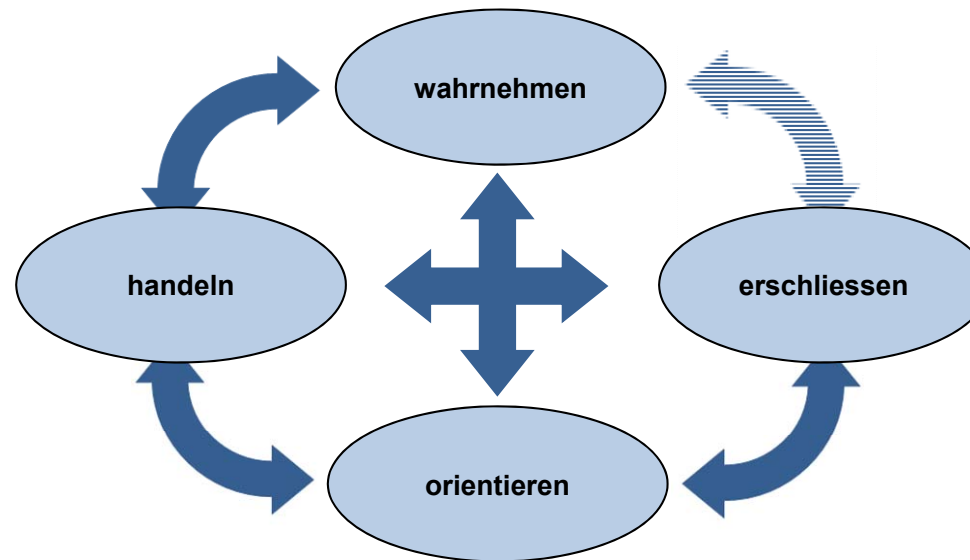


Abbildung 1: Handlungsaspekte von Schülerinnen und Schülern in der Begegnung und Auseinandersetzung mit dem Umfeld

angelehnt an NMG / Bedeutung und Zielsetzung

<i>Handlungsaspekte</i>	<i>Inhalte</i>
wahrnehmen	Schülerinnen und Schüler nehmen wahr, was sie umgibt und wie Dinge auf sie wirken. Durch bewusstes Wahrnehmen und Erfahren werden Neugier sowie Interesse geweckt.
erschliessen	Schülerinnen und Schüler erschliessen soziale, kulturelle und natürliche Situationen und Phänomene. Sie stellen Fragen, recherchieren und erkunden die Welt aus verschiedenen Perspektiven. Sie erweitern dadurch schrittweise ihre Kenntnisse und Erkenntnisse.
orientieren	Schülerinnen und Schüler ordnen Phänomene, Sachen und Situationen sowie Eindrücke und Einsichten in Zusammenhänge ein. Sie analysieren und beurteilen aktuelle und vergangene Situationen und reflektieren diese. Dabei strukturieren und vertiefen sie ihre Erkenntnisse und entwickeln sachbezogene Konzepte. Sie gewinnen zunehmend Orientierung in der Welt, ausgerichtet auf gegenwärtige und zukünftige Herausforderungen.
handeln	Schülerinnen und Schüler treffen Entscheidungen und handeln reflektiert. Sie setzen Erkenntnisse kreativ und konstruktiv um, wirken an der Gestaltung ihrer Umwelt mit und übernehmen Mitverantwortung für sich selbst, für die Gemeinschaft und für die Gesellschaft. Dabei werden Eigenständigkeit, Dialogfähigkeit und Zusammenarbeit mit Blick auf ein kompetentes und zukunftsorientiertes Handeln in der Welt gefördert.

Damit Schülerinnen und Schüler nachhaltig Kompetenzen erwerben, muss Lernen als aktiver, selbstgesteuerter und reflexiver Prozess situativ gestaltet werden. Problemorientierte Lernaufgaben unterstützen bzw. ermöglichen konstruktive und kooperative Lernprozesse.

Die Hauswirtschaftskurse bieten in diesem Sinne ideale Voraussetzungen für vernetzte Lernarrangements, die den Transfer von Wissen und Handeln gewährleisten.

Studentafel Hauswirtschaft an Mittelschulen

Der Unterricht findet in der Regel in Halbklassen statt.

Anzahl Lektionen	Bereiche
30 (+ 11) *	Ernährung und Gesundheit
29	Haushalten und zusammenleben / Konsum gestalten
14	Hauspflege
6 (+ 11) *	Prozesse und Produkte: Textiles Gestalten
6 (+ 11) *	Prozesse und Produkte: Werken
23*	Vertiefungs-Workshops (inkl. Einführung)
8	Information/Klassenstunde
8	Bewegung/Entspannung/Spiele
124	Total Lektionen

* Die Schülerinnen und Schüler können zwei Vertiefungsworkshops à 11 Lektionen auswählen.

4. Fachkompetenzen

In den Hauswirtschaftskursen sollen alle Kompetenzen einbezogen werden. Je nach Kursthema und Situation können Schwerpunkte innerhalb der Aspekte gesetzt werden.

ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Kompetenzen

1 Die Schülerinnen und Schüler können den eigenen Alltag gesundheitsfördernd gestalten.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - können den Zusammenhang vielfältiger Einflüsse auf die Gesundheit nachvollziehen (z. B. Ernährung, Bewegung, Entspannung, Belastungen, Konflikte, Kommunikation, Tischgemeinschaft). - können in Alltagssituationen gesundheitsfördernde Handlungsmöglichkeiten erproben und Erfahrungen reflektieren (z. B. täglicher Flüssigkeitsbedarf, Umgang mit zuckerhaltigen Getränken, Mahlzeitenrhythmus, Bewegungsaktivitäten im Tagesablauf, Schlaf).
2 Die Schülerinnen und Schüler können Nahrungsmittel nach gesundheitsfördernden, ökologischen und ökonomischen Kriterien auswählen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none"> - können Entscheide bei der Nahrungswahl aus gesundheitlicher Perspektive reflektieren und mögliche Handlungsalternativen formulieren (z. B. Nährstoffe, Wirkung im Stoffwechsel, Nahrungsmenge, Energiebilanz). - können Entwicklungen und Trends in der landwirtschaftlichen und industriellen Lebensmittelproduktion aus der Perspektive verschiedener Akteure betrachten, diese vergleichen und Folgerungen für ihr eigenes Verhalten daraus ziehen.



3 Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher und kulinarischer Aspekte zubereiten.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können Nahrungsmittel unter Berücksichtigung von gesundheitlichen und kulinarischen Aspekten auswählen und zubereiten (z. B. Energie- und Nährwert von Nahrungsmitteln, nährstoffhaltende Zubereitung, Geschmack und Genuss).- können Mahlzeiten situationsgerecht planen und zubereiten (z.B. Tradition, Gäste, zur Verfügung stehende Zeit, Budget).- können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten.
4 Die Schülerinnen und Schüler kennen globale Herausforderungen der Ernährung.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können bei der Wahl von Lebensmitteln lokale und globale Auswirkungen erkennen und einbeziehen (z. B. saisonale/regionale Produkte, Import, Fleischproduktion).- kennen verschiedene Beiträge zur weltweiten Ernährungssicherung und erkennen persönliche Handlungsmöglichkeiten (z. B. Einkauf, Zwischenverpflegung).

HAUSHALTEN UND ZUSAMMENLEBEN

Zusammenleben gestalten

<p>1 Die Schülerinnen und Schüler können den Alltag in einer Gemeinschaft mit-gestalten.</p>	<p>Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können unterschiedliche Formen des Zusammenlebens benennen, deren Chancen sowie Herausforderungen in der Gestaltung des Alltags diskutieren und in Bezug zu den eigenen Erfahrungen setzen. - können gemeinschaftliche Regeln des Zusammenlebens nachvollziehen, persönliche Vorschläge einbringen und übernehmen Mitverantwortung für sich selbst und die Gemeinschaft. - können Fragen und Konflikte, die sich im Kursalltag ergeben, diskutieren, Aushandlungsprozesse mitgestalten und faire Lösungen mit entwickeln (z. B. individuelle versus gemeinsame Ziele/ Werte, Aufgaben, Interessen, Rechte, Pflichten). - können grundlegende Umgangsformen anwenden (z. B. Tischsitten, Knigge).
---	---

angelehnt an WAH.5

Kompetenzen

Umgang mit Geld

<p>2 Die Schülerinnen und Schüler kennen Grundsätze für einen verantwortungsvollen Umgang mit Geld.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können sich über fixe und variable Kosten erkundigen und ein eigenes Budget erstellen (z. B. Taschengeld, Abonnemente, Budget für Schüler/innen, Jugendverschuldung). - reflektieren ihre Rolle innerhalb des Familienbudgets. - kennen Verdienst- und Sparmöglichkeiten für Jugendliche.
--	---

angelehnt an WAH.2

Arbeiten planen und ausführen

3 Die Schülerinnen und Schüler können Alltagsarbeiten eines Haushaltes organisieren und ausführen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können die Vielfalt der Arbeiten eines Haushaltes benennen, sich über eine situations- und sachgerechte Umsetzung informieren und Sicherheitsmassnahmen berücksichtigen.- können sich über materialgerechte und umweltverträgliche Reinigungsmittel und -verfahren informieren und die Kenntnisse bei Reinigungsarbeiten im Haushalt anwenden (z. B. bei Ess- und Kochgeschirr, bei Kleidern, in Wohnräumen, in Küche und Badezimmer).
4 Die Schülerinnen und Schüler können technische Geräte und Produkte aus dem Alltag bedienen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können technische Geräte und Produkte gezielt einsetzen und die entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen anwenden (z. B. Bügeleisen, Rührgeräte, Heimwerker Handmaschinen).

angelehnt an WAH.3

PROZESSE UND PRODUKTE

Kompetenzen

Designprozesse

1 Die Schülerinnen und Schüler können Produkte entwickeln, planen und realisieren.	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können Objekte in ihrer Umgebung wahrnehmen und die Wirkung von Farbe, Form sowie Material erkennen und reflektieren (z. B. Umgebungs-, Raum- und Produktgestaltung), - können zu Aufgabenstellungen und eigenen Ideen Produkte entwickeln und dabei die formalen, funktionalen und konstruktiven Bedingungen berücksichtigen.
---	---

angelehnt an TTG.2 A

Funktion und Konstruktion

2 Die Schülerinnen und Schüler können eigene Produkte aus einem der folgenden Themenfelder entwickeln:	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p>
Mode / Bekleidung	<ul style="list-style-type: none"> - können ausgewählte Kleidungsstücke und Accessoires der aktuellen Trends in Beziehung zur Mode- oder Bekleidungsgeschichte setzen. - können ausgewählte textile Konstruktionen verstehen und umsetzen (von der Zweidimensionalität zur Dreidimensionalität: Verstärken und Füllen, einfache Schnittmuster). - können Kleidungsstücke umgestalten und instand stellen.
Wohnen / Einrichten	<ul style="list-style-type: none"> - können Gegenstände der Raumsituation, dem Zweck sowie den eigenen Bedürfnissen entsprechend entwerfen und umsetzen. - kennen ausgewählte gestalterische oder funktionale Eigenschaften von elektrisch betriebenen Geräten oder Objekten und können diese konstruktiv anwenden (z. B. LED, Leuchten, Schalter, Stecker).

angelehnt an TTG.2 B

Kompetenzen

Verfahren

3 Die Schülerinnen und Schüler können technische und textile Verfahren ausführen und bewusst einsetzen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können technische und textile Verfahren für eine ausgewählte Thematik ausführen und bewusst einsetzen (z. B. Nähen, Stricken, Häkeln, Holzverbindungen, Oberflächengestaltungen).
--	--

angelehnt an TTG.2 D

Gestaltungselemente

4 Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählte Gestaltungselemente, wie Material, Form, Farbe und Oberfläche, bewusst einsetzen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- können Wirkungen von Materialien verstehen und gezielt einsetzen.- kennen Grundlagen der Formenlehre und können diese bewusst einsetzen (z. B. Proportionen von Gesamtform, Teilformen).- können eigene Farbkombinationen entwickeln (insbesondere Farbordnungen, Farbkontraste).- kennen verschiedene Möglichkeiten der Oberflächengestaltung und können diese dem Zweck entsprechend gezielt einsetzen.
--	---

angelehnt an TTG.2 C

Material, Werkzeuge und Maschinen

5 Die Schülerinnen und Schüler können Materialien, Werkzeuge und Maschinen sachgerecht einsetzen.	Die Schülerinnen und Schüler <ul style="list-style-type: none">- kennen die Eigenschaften von im Kurs verarbeiteten Materialien und können diese gezielt anwenden.- können Werkzeuge und Maschinen sicher und sachgerecht einsetzen.
--	---

angelehnt an TTG.2 E

KONSUM GESTALTEN

Kompetenzen

Konsum und Lebensstil gestalten

<p>1 Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse auf Konsumgewohnheiten und Konsumhandlungen reflektieren.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können soziokulturelle Bedingungen (z. B. Einfluss der Peers, Rolle der Medien, aktuelles Marktangebot) beim Konsumieren erkennen und deren Einfluss auf eigene Konsumhandlungen reflektieren. - können den Einfluss einzelner Marketingstrategien erkennen und diese in Verbindung zum persönlichen Konsum setzen (z. B. Werbung, Bedürfnisse schaffen, Produkt- und Preisgestaltung, Labels).
<p>2 Die Schülerinnen und Schüler können die Folgen des eigenen Konsumverhaltens erkennen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können Konsumgewohnheiten bezüglich Ressourcenverbrauch bewerten (z. B. Rohstoffe, Materialien, Energie, Produktionsaufwand, Nutzungsdauer). - können im Hinblick auf einen umwelt- und sozialverträglichen Konsum relevante Aspekte bei Herstellung, Erwerb, Gebrauch und Entsorgung von Konsumgütern verstehen. - können Situationen in ihrem Alltag nach ökologischen Kriterien reflektieren und ihre Verhaltensweisen überprüfen (z. B. Verpflegung, Kleidereinkauf, Recycling, Upcycling, Freizeitgestaltung).

angelehnt an WAH.1

Entwickelt durch:

Pia Aeppli, Dozentin PH Zürich Maria Schmid, Dozentin PH Luzern Matthias Schraner, Dozent PH Zürich Anny Murpf-Zweifel, Projektleitung Hauswirtschaft an Mittelschulen

Mai 2015