

Hauswirtschaft

Lehrplan für das Kantonale Zusatzfach

A. Stundendotation

Klasse	1.	2.	3.	4.	5.	6.
Wochenblock	0	1	0	0	0	0

Der Unterricht findet ausschliesslich im Blockunterricht statt.

Ein Wochenblock umfasst 43 Lektionen.

B. Didaktische Konzeption

Beitrag des Faches zur gymnasialen Bildung

Das Fach „Hauswirtschaft“, im folgenden HW genannt, wird im 2. Jahr des sechsjährigen Gymnasiums als kantonales Zusatzfach im zweiwöchigen Blocksystem geführt.

Die vermehrte ausserhäusliche Berufstätigkeit der Frau und der allgemeine Wandel bezüglich der Rollenauffassung von Mann und Frau führen dazu, Haushalten vermehrt als gemeinsame Aufgabe zu betrachten und auszuführen.

Die Ernährungsgewohnheiten haben sich unter dem Einfluss des beruflich bestimmten Lebensrhythmus verändert. Zugenommen haben die Verwendung von Halb- und Fertigprodukten, ebenso die Schnellverpflegung in Imbissstätten und die Auswärtsverpflegung im Allgemeinen. Dadurch erhält die eigene Herstellung von Gerichten eine andere, aber nicht weniger wichtige Bedeutung.

Im HW-Unterricht lernen die Schülerinnen und Schüler die verschiedenen Koch- und Backtechniken, die Pflege der Textilien und den sorgfältigen und korrekten Umgang mit der Infrastruktur. Die Lernenden werden im Rahmen ihrer praktischen Arbeit auf die Problematik der Ressourcen und der Gewässerverschmutzung aufmerksam gemacht.

Die zu Unterrichtenden erfahren durch den Unterricht die Bedeutung der einzelnen Nahrungsmittel und haben die Möglichkeit, sich mit diesen Kenntnissen ausgewogen zu ernähren.

Ausserdem soll das Interesse und die Freude am selbständigen Arbeiten geweckt werden, insbesondere beim Zubereiten, Anrichten und Planen eines Menüs. Zudem fördert der HW-Unterricht das Umsetzen von theoretischem Wissen in praktisches Handeln.

Durch die Erstellung eines Haushaltbudgets werden die Lernenden in die Kostenbewältigung eines Haushaltes eingeführt und für diese Thematik sensibilisiert.

Während dieses Prozesses wachsen die Schülerinnen und Schüler einzeln oder im Team in mehr Eigenverantwortung hinein und lernen handlungsorientierte Alltagskompetenzen aufzubauen.

Im Fachbereich Handwerk arbeiten die Lernenden vorzugsweise in 2er-Gruppen, wobei jede oder jeder Eigenverantwortung für einzelne Gerichte eines Menüs übernimmt.

Das Typische am Fach

In den verschiedenen HW-Themen wird grossen Wert auf die praktische Umsetzung gelegt.

- a) Die Synthese zwischen Kopf, Herz und Hand wird angewendet. Sozialkompetenzen werden geübt.
- b) Der Unterricht bietet die Möglichkeit verantwortungsbewusstes Handeln und Denken im kulturellen und sozialen Zusammenleben zu üben.
- c) Im HW-Unterricht wird theoretisches Wissen praktisch angewendet, z. B. chemikalische und physikalische Abläufe.

Bewertung

Während des Blockunterrichtes werden keine Noten erhoben, die Leistungsbewertung erfahren die Lernenden unmittelbar beim Resultat der praktischen Arbeiten.

Massnahmen zum geschlechtergerechten Unterrich

Um der Wesensart der männlichen Schüler vermehrt gerecht zu werden, schaffen wir Unterrichtssituatiosn, in denen sie sich im Wettbewerb (z. B. Kochduell) messen können. Ausserdem kommen bewusst die grösseren Küchenmaschinen zum Einsatz.

C. Klassen-Lehrplan

2. Klasse

1. Fachbereich: Gesundheit (Ernährung)

Grobinhalte	Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Ausgewogene Ernährung • Ernährungsformen • Menuplanung 	<p>Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Hauptvertreter der Nahrungsmittel der Pyramide bestimmen. • den mengenmässigen Konsum der NM der Pyramide zuordnen. • die Aufgaben der einzelnen NM-Gruppen nennen. • beurteilen, wie die Inhaltsstoffe der NM unsere Gesundheit beeinflussen. • die Grundsätze einer ausgewogenen Ernährung aufzählen. • Essgewohnheiten hinterfragen. • verschiedene Ernährungsformen beurteilen und kritisch hinterfragen. • die Grundsätze der Menuplanung anwenden und praktisch ausführen. • ein Menu aufstellen, die Zutaten berechnen und die Einkaufsliste unter folgenden Kriterien erstellen: ökologische und qualitative Auswahl der NM, sozialer Aspekt der NM-Herstellung, Einhalten des Budgets.

1.1 Querverbindungen zu anderen Fächern

- BI z.B. Osmose: Blattsalate und Sauce, Auswirkungen der täglichen Ernährung auf den Körper, Nahrungsmittel-Lehre: Aufbau des Kornes, Inhaltstoffe
- BI, MA, PY Dampfkochtopf: Druck
- SPO natürliche Bewegung bei den praktischen Arbeiten, vor allem beim Kochen und am Tisch, Sportler-Ernährung
- DE z. B. Kommunikation
- FR, EN z. B. Fachausdrücke
- CI Veränderung der Farbe durch Säure: Zitronensaft und Früchte/Tee

2. Fachbereich: Handwerk (Kochen und praktische Umsetzung der Ernährung)

Grobinhalte	Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitungsarten • Umgang mit Geräten und Material 	<p>Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Grundtechniken der Teigarten und Kochvorgänge unter folgenden Kriterien ausführen: <ul style="list-style-type: none"> • die NM saisongerecht und nährstoff-schonend, hygienisch, ressourcenbewusst, kreativ und abwechslungsreich einsetzen. • die Rezepte sinnvoll variieren. • die Gerichte dekorativ anrichten. • den Arbeitsplan und Zeitplan aufstellen und danach arbeiten. • die NM wertschätzend behandeln. • die NM und NM-Resten fachgerecht aufbewahren und weiter verwenden. • die Abfälle umweltgerecht entsorgen • angemessen mit Geräten, Essgeschirr, Putzmaterial usw umgehen. • Unfallgefahren erkennen und so Unfälle vermeiden. • rationell, sorgfältig, verantwortungsbewusst und selbstständig arbeiten.

2.1 Querverbindungen zu anderen Fächern

MA Mengenverhältnisse bei Teigen anwenden, Mengen von Rezepten den persönlichen Bedürfnissen entsprechend umrechnen

PY Körperhaltung: wie bediene ich ein Gerät mit möglichst wenig Kraftaufwand: Hebelwirkung

3. Fachbereich: Kultur und Gesellschaft

Grobinhalte	Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Ess- und Tischkultur • Sozialverhalten 	<p>Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • dem Menu und der Kultur entsprechend den Tisch decken. • sich unserer Kultur entsprechend am Tisch verhalten, inkl. angemessener Bekleidung. • Essen als Begegnung in entsprechender Atmosphäre und Gemeinschaft erleben. • beim gemeinsamen Kochen und Aufräumen aufeinander Rücksicht nehmen und Teamarbeit üben.

3.1 Querverbindungen zu anderen Fächern

Sprachen internationale Küche

GS Wertewandel Mittelalter und heute bezüglich der Tischkultur: z. B. Verwendung von Besteck

4. Fachbereich: Wirtschaft

Grobinhalte	Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Budget 	<p>Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck eines Haushaltbudgets verstehen. • ein Haushaltbudget für durchschnittliche Erwerbstätige aufstellen. • Auswirkungen und Ansprüche von Lebensstil und Konsumgewohnheiten aufs Taschengeld beziehen und daraus folgern.

4.1 Querverbindungen zu anderen Fächern

Wirtschaft und Recht

5. Fachbereich: Ökologie (Kleiderpflege)

Grobinhalte	Kompetenzen
<ul style="list-style-type: none"> • Hand- und Automatenwäsche • Kleider bügeln, zusammenlegen und versorgen 	<p>Die Schülerinnen und Schüler können</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Textilpflegeetikette definieren und daraus eine sinnvolle und schonende Pflege der Wäsche folgern. • umweltbewusst Kleider pflegen und Flecken entfernen. • eine Hand-Wäsche ausführen. • flache Wäsche, Herrenhemden und Blusen bügeln und sorgfältig zusammen legen. • fachgerecht mit Bügelbrett und -eisen umgehen. • Unfallgefahren erkennen und entsprechende Massnahmen ergreifen.

5.1 Querverbindungen zu anderen Fächern

CI Einsatz von künstlichen Mitteln, die die Arbeit „erleichtern“

BI Einsatz von Waschmitteln in Bezug auf Gewässerverschmutzung

Zug, im März 2010

Fachschaft Hauswirtschaft

Am 10. Juni 2010 von der Schulkommission erlassen