



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 darauf vermerkt. Die Vorlage des Lehrplans 21 wurde von der Deutschschweizer Erziehungsdirektoren-Konferenz (D-EDK) am 30. Oktober 2014 zuhanden der Kantone freigegeben. Der Lehrplan 21 wird an den Volksschulen des Kantons Zürich frühestens auf das Schuljahr 2017/18 eingeführt.

Legende:

EIN = Einleitung

NMG = Natur, Mensch, Gesellschaft

TTG = Textiles und Technisches Gestalten

WAH = Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Hauswirtschaftskurse an Mittelschulen

1. Bedeutung und Zielsetzungen

In den Hauswirtschaftskursen erwerben die Schülerinnen und Schüler Kompetenzen zur bewussten Gestaltung ihres Alltags. Im Zentrum stehen Themen der Ernährung, Gesundheit, der Gestaltung von Lebensräumen und Fragen zum Umgang mit Ressourcen. Die Jugendlichen setzen sich mit möglichen Verhaltensweisen auseinander, die in einer zunehmend globalisierten Welt relevant sind.

Die Lernenden gestalten die Kurswochen partizipativ und verantwortungsvoll mit und stärken dadurch auch ihre Sozial- und Selbst-Kompetenzen.

Kompetenzbereiche	Inhalte
Ernährung und Gesundheit	Die Schülerinnen und Schüler erwerben Grundkompetenzen für die Zubereitung einer genussvollen und gesundheitsunterstützenden Ernährung. Dabei betrachten sie konkrete Alltagssituationen aus ökonomischer, ökologischer, kultureller und gesundheitlicher Perspektive und setzen sich mit möglichen Folgen für sich persönlich und für die Gesellschaft auseinander.
Haushalten und Zusammenleben	Die Schülerinnen und Schüler können Arbeiten im Haushalt planen, organisieren sowie situations- und sachgerecht ausführen. Sie lernen die Grundsätze für den Umgang mit dem zur Verfügung stehenden Geld kennen. 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.
Textiles und Technisches Gestalten	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. 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“, „Textiles und Technisches Gestalten“ sowie „Konsum gestalten“.

Die Themen werden mittels folgender Handlungsaspekte aufgebaut und erfahrbar gemacht:

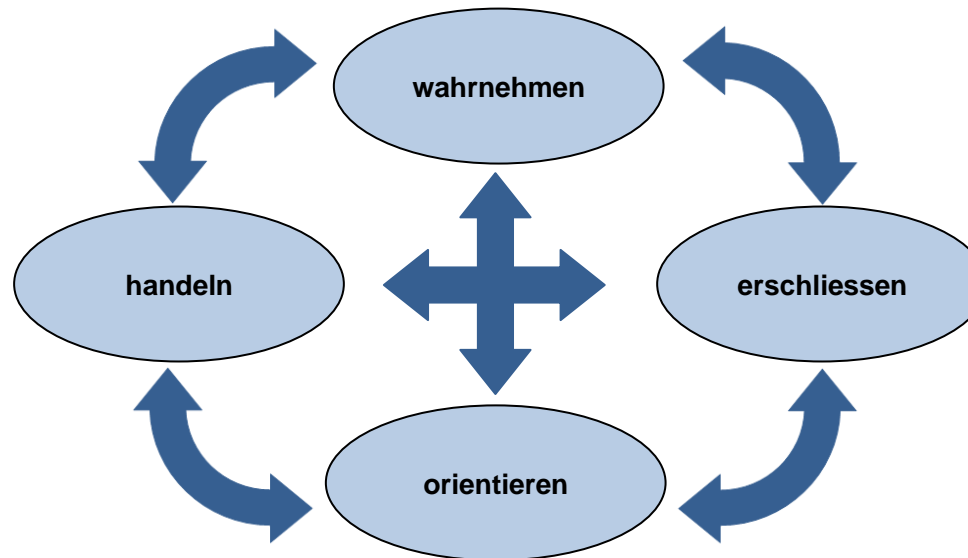


Abbildung 1: Handlungsaspekte von Schülerinnen und Schülern in der Begegnung und Auseinandersetzung mit dem Umfeld

Handlungsaspekte	Inhalte
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 sowie 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 sowie 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 in die Alltagsgestaltung 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) *	Textiles Gestalten
6 (+ 11) *	Technisches Gestalten
23*	Vertiefungsmodule (inkl. Einführung)
8	Information/Klassenstunde
8	Bewegung/Entspannung/Spiele
124	Total Lektionen

* Die Schülerinnen und Schüler können zwei Vertiefungsmodule à 11 Lektionen besuchen.

4. Fachkompetenzen

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

ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Kompetenz	Teilkompetenzen
1 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 bei der Wahl von Lebensmitteln lokale, globale und ethische Auswirkungen erkennen und einbeziehen (z. B. saisonale/regionale Produkte, Import, Fleischproduktion).
2 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 (z. B. Energie- und Nährwert von Nahrungsmitteln, nährstoffhaltende Zubereitung, Geschmack und Genuss). - können die Grundzubereitungsarten ausführen. - können Mahlzeiten situationsgerecht planen (z. B. Tradition, Einladung, zur Verfügung stehende Zeit, Budget). - können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbständig zubereiten.

Kompetenz	Teilkompetenzen
------------------	------------------------

<p>3 Die Schülerinnen und Schüler können den eigenen Alltag gesundheitsfördernd mitgestalten.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <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).
--	--

angelehnt an WAH.4

HAUSHALTEN UND ZUSAMMENLEBEN

Arbeiten planen und ausführen

<p>1 Die Schülerinnen und Schüler können Alltagsarbeiten eines Haushaltes organisieren und ausführen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können die Vielfalt der Arbeiten eines Haushaltes benennen und sich über eine situations-, materialgerechte sowie umweltverträgliche Umsetzung informieren. - können die Grundkenntnisse bei Reinigungsarbeiten im Haushalt anwenden (z. B. bei Ess- und Kochgeschirr, bei Kleidern, in Wohnräumen, in Küche und Badezimmer).
<p>2 Die Schülerinnen und Schüler können technische Geräte und Produkte aus dem Alltag bedienen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <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

Kompetenz	Teilkompetenzen
------------------	------------------------

Umgang mit Geld

<p>3 Die Schülerinnen und Schüler kennen die Grundsätze für einen verantwortungsvollen Umgang mit Geld.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Komponenten eines Grundbudgets für Schülerinnen/Schüler und reflektieren ihre Rolle innerhalb des Familienbudgets.
<p>4 Die Schülerinnen und Schüler können den Alltag in einer Gemeinschaft mitgestalten.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

TEXTILES UND TECHNISCHES GESTALTEN

Kompetenz

Teilkompetenzen

Designprozess

<p>1 Die Schülerinnen und Schüler können Produkte entwickeln, planen und realisieren.</p>	<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

<p>2 Die Schülerinnen und Schüler können eigene Produkte aus einem der folgenden Themenfelder entwickeln:</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler:</p>
<p>Mode/Bekleidung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - können ausgewählte textile Konstruktionen verstehen und umsetzen (von der Zweidimensionalität zur Dreidimensionalität: Einfache Schnittmuster). - können Kleidungsstücke umgestalten und instand stellen.
<p>Wohnen/Einrichten</p>	<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

Kompetenz	Teilkompetenzen
-----------	-----------------

Verfahren

<p>3 Die Schülerinnen und Schüler können technische und textile Verfahren ausführen und bewusst einsetzen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - können technische und textile Verfahren für eine ausgewählte Thematik ausführen und bewusst einsetzen (z. B. Nähen, Stricken, Holzverbindungen, Oberflächengestaltungen). <p style="text-align: right; font-size: small;">angelehnt an TTG.2 D</p>
---	--

Gestaltungselemente

<p>4 Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählte Gestaltungselemente, wie Material, Form, Farbe und Oberfläche, bewusst einsetzen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <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. <p style="text-align: right; font-size: small;">angelehnt an TTG.2 C</p>
---	--

Material, Werkzeuge und Maschinen

<p>5 Die Schülerinnen und Schüler können Materialien, Werkzeuge und Maschinen sachgerecht einsetzen.</p>	<p>Die Schülerinnen und Schüler</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen die Eigenschaften von im Kurs verarbeiteten Materialien und können diese gezielt anwenden. - können ausgewählte Werkzeuge und Maschinen sicher und sachgerecht einsetzen. <p style="text-align: right; font-size: small;">angelehnt an TTG.2 E</p>
---	--

KONSUM GESTALTEN

Kompetenz

Teilkompetenzen

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. Labels, Werbung, Bedürfnisse schaffen, Produkt- und Preisgestaltung).
<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 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, ökonomischen, kulturellen und ethischen Kriterien reflektieren und ihre Verhaltensweisen überprüfen (z. B. Verpflegung, Kleidereinkauf, Verpackung, Nutzungsdauer, 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

Dezember 2015