

Hauswirtschaft

1 Bedeutung des Hauswirtschaftsunterrichts.....	142
2 Richtziele.....	142
3 Lernbereiche.....	143
4 Praktische Hinweise.....	143
5 Grobziele.....	145

Hauswirtschaft

1 Bedeutung des Hauswirtschaftsunterrichts

Hauswirtschaft als elementarer Lebensbereich

Hauswirtschaft umfasst einen wichtigen Lebens- und Kulturbereich, in dem sich jeder Mensch zurechtfinden muss, ungeachtet seines Geschlechts, seiner sozialen Stellung und seiner intellektuellen Fähigkeiten. Sie dient der Gestaltung des privaten Lebenskreises und der Versorgung einer zusammengehörenden Gruppe oder eines einzelnen Menschen (sich ernähren, andere ernähren, für andere sorgen, Nahrung beschaffen, Konsumieren, Umwelt gestalten...).

Auswirkungen des Lebensbereichs

Als Lebensbereich steht die Hauswirtschaft in einer Wechselwirkung von Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Bildung und Erziehung, Gemeinschaft und Öffentlichkeit. Wie die Wirtschaft Auswirkungen auf unser Handeln hat, so beeinflusst das hauswirtschaftliche Handeln wiederum die wirtschaftliche Dynamik. Das Hinausreichen hauswirtschaftlichen Handelns über den persönlichen Bereich in Gemeinde und Staat lässt erkennen, dass das Haushalten nicht Selbstzweck sein kann, sondern bedeutet, für sich und andere zu sorgen. Es ist ein wichtiges Anliegen hauswirtschaftlicher Erziehung und Bildung, diese Auswirkungen und Wechselbeziehungen in persönlicher Verantwortung wahrzunehmen. Die Verantwortung hat einen besonderen pädagogischen und allgemeinbildenden Stellenwert im Hauswirtschaftsunterricht.

Die Bedeutung in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft

Als elementarer Lebensbereich hat die Hauswirtschaft ihre Bedeutung in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Die Vergangenheit zeigt sich in Fragen der Überlieferung. Die Auseinandersetzung mit ihr führen zum besseren Verständnis der Gegenwart und unserer Gewohnheiten. Der Aspekt der Gegenwart äussert sich vornehmlich in der konkreten Lebensgestaltung. Der Aspekt der Zukunft zeigt sich in Form von Planungsfragen bei der Vorsorge und Pflege unserer Umwelt und Natur.

Abgrenzung gegenüber der beruflichen Ausbildung

Im Hauswirtschaftsunterricht kann es nicht darum gehen, die Jugendlichen nach einem «Berufsprofil» oder nach präzisen Vorstellungen zu Hausfrauen oder Hausmännern auszubilden. Der Lebensbereich ist zu individuell und zu stark dem Wandel der Zeit unterworfen. Eine solche Zielsetzung würde dem Bedürfnis und Anliegen, Leben in eigener Verantwortung zu gestalten, entgegenstehen. Ebenso wäre es verfehlt, Zielsetzungen aus der Berufsausbildung (Lehrlingsausbildung) zu übernehmen, indem ganze Kochlehrgänge und Kurse in Ernährungslehre, Menügestaltung oder Konsumentenschulung in den Mittelpunkt des Unterrichts gestellt würden.

2 Richtziele

Vermittlung von Grundkenntnissen und praktischem Können

Der Hauswirtschaftsunterricht während der obligatorischen Schulzeit soll die Interessen der Jugendlichen einbeziehen. Er vermittelt Grundkenntnisse des Haushaltens im persönlichen Bereich, entwickelt praktisches Können und fördert die Fähigkeit, situationsgerechte Entscheidungen zu treffen. Im Umgang mit Dingen des täglichen Lebens sollen die Schülerinnen und Schüler Freude empfinden und ihr Ausdruck verleihen können.

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, im Rahmen ihrer Möglichkeiten ihren Lebensraum zu gestalten. Sie lernen Hilfsmittel zur besseren Lebensbewältigung korrekt einsetzen und Methoden zur Lösung von Problemen entwickeln.

Alltagserfahrungen aufarbeiten

Im praktischen Handeln sollen Alltagserfahrungen erlebt, aufgearbeitet und unter bestimmten Fragestellungen untersucht werden mit dem Ziel, zu einem überlegten und verantwortungsbewussten Handeln zu gelangen.

Aspekte der Hauswirtschaft berücksichtigen:

Der Hauswirtschaftsunterricht soll dazu anleiten, alltägliche Haushaltsaufgaben selbständig und durchdacht zu bewältigen. Die von der Schule eingeleiteten Lernprozesse sollen ins weitere Leben hineinwirken. Dementsprechend sind in erster Linie Einstellungen und Verhaltensweisen wichtig, die sich der junge Mensch aus der vernetzten Betrachtung verschiedener Aspekte der Hauswirtschaft aufbaut.

Gesundheitlicher Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen ihr körperlich-seelisches Wohlbefinden durch ausgewogene Ernährung, geeignete Kleidung und durch befriedigende Arbeits- und Freizeitgestaltung positiv beeinflussen können.

Sozialer Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, für die Bewältigung von Haushaltsaufgaben zusammenzuarbeiten und Verantwortung gemeinsam zu übernehmen. Sie sollen soziales Verhalten bewusst einüben (durch Wahrnehmung eigener Bedürfnisse, Einbezug von Bedürfnissen der anderen, Fällen von gemeinsamen Entscheiden, Aufteilen der Arbeiten, Lösen von

Konflikten, Pflege der Gemeinschaft, Rücksichtnahme und Hilfsbereitschaft). Die Wohnung sollen sie als Ort sozialen Handelns erleben und diese Erfahrung auf ihre Umwelt ausdehnen.

Historisch-kultureller Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich mit Wohn- und Esskulturen aus verschiedenen Zeiten auseinandersetzen und den Wert von Feiern, Sitten und Bräuchen einsehen.

Ästhetischer Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen bei ansprechender Gestaltung und Pflege der Wohnung beziehungsweise der Umgebung sowie beim Tischdecken und Anrichten die persönlichen gestalterischen Fähigkeiten entfalten und daraus Freude und Selbstbewusstsein gewinnen.

Ökologischer Aspekt:

Durch die Wahrnehmung ökologischer Probleme, durch aktive Unterstützung umweltfreundlicher Mass-

nahmen und durch umweltbewusstes Konsumverhalten sollen die Schülerinnen und Schüler die Umweltbelastung vermindern und sich für Lebenswerte einsetzen, die eine gesunde Ernährung und Wohnumwelt für alle ermöglichen.

Volkswirtschaftlich-organisatorischer Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen lernen, die Arbeiten im Haushalt rationell, zeit- und preisbewusst auszuführen und die technischen Hilfsmittel sinnvoll einzusetzen. Dabei sollen sie die Wechselwirkungen zwischen häuslichem Tun und wirtschaftlichem Umfeld erkennen. Darauf abgestützt sollen sie verantwortungsbewusste Konsumententscheidungen fällen können.

Handwerklicher Aspekt:

Die Schülerinnen und Schüler sollen die wichtigsten Verarbeitungs- und Zubereitungstechniken von Nahrungsmitteln ausführen und die im Haushalt vorkommenden Materialien, Geräte und Apparate handhaben und pflegen können.

3 Lernbereiche

Praktische Nahrungsmittelzubereitung

Hauptziel ist es, den Schülerinnen und Schülern ein Minimum an Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln, damit ein erstes selbständiges Zubereiten von einfachen Gerichten gewährleistet ist.

Ernährung und Gesundheit

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, ihre Verantwortung gegenüber der eigenen Gesundheit und derjenigen ihrer Umgebung zu erkennen und sich dementsprechend zu verhalten. Hauptziel ist es, eine den individuellen Bedürfnissen angepasste Ernährung zu planen, auszuwählen und zuzubereiten.

Kritisches Konsumverhalten

Hauptziel ist es, dass sich die Schülerinnen und Schüler ihres Konsumverhaltens bewusst werden, jeden Konsum kritisch erwägen und ihn in einem größeren Zusammenhang zu sehen suchen.

Wohn- und Esskultur

Hauptziel ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, Möglichkeiten und Grenzen einer individuellen Lebensweise und deren Bedeutung in der Gemein-

schaft abzuschätzen, das Leben in der Gemeinschaft zu pflegen, andere in ihrer Eigenart zu verstehen und gelten zu lassen und mit ihnen in einen echten Dialog zu treten.

Zudem umfasst der Lernbereich die Gestaltung und Pflege der Wohnung und der Einrichtung.

Pflanzen, Haus- und Kräutergarten

Hauptziel ist es, dass die Schülerinnen und Schüler durch den Umgang mit dem Lebendigen die Chance erhalten, ihre Beziehungen zur Natur, zur Pflanze und in der Folge zur Nahrung zu vertiefen.

Alle Schülerinnen und Schüler sollen wenigstens die Gelegenheit haben, einen Kräutergarten anzulegen und zu halten.

Bekleidung und Wäsche

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, eigene Bedürfnisse zu erkennen und auszudrücken und trotz Gruppendruck zu eigenen Entscheidungen zu stehen. Das Hauptziel dieses Lernbereiches beinhaltet die Pflege der Textilien.

4 Praktische Hinweise

Unterrichtsorganisatorische Hinweise

Umsetzung der Stundentafel:

Im 7. Schuljahr wird der Unterricht in Blöcken zu vier Lektionen erteilt.

Im 9. Schuljahr sind folgende Varianten möglich:

- a) ganzes Schuljahr 2 Lektionen pro Woche
- b) 1 Semester wöchentlich 2 Lektionen
1 Semester vierzehntäglich 4 Lektionen

- c) 3 Wochen Rhythmus: 1. Woche 2 Lektionen
2. Woche 4 Lektionen
3. Woche 0 Lektionen
- d) 4 Wochen Rhythmus: 1. Woche 2 Lektionen
2. Woche 4 Lektionen
3. Woche 2 Lektionen
4. Woche 0 Lektionen

- e) vierzehntäglich 4 Lektionen*
 f) während einem Semester wöchentlich 4 Lektionen*

Mahlzeitzubereitung:

Im 7. Schuljahr soll in jedem Unterrichtsblock eine vollwertige Mahlzeit zubereitet werden. Diese muss jedoch nicht immer den Charakter einer Hauptmahlzeit haben. Im 9. Schuljahr soll nur in den Blöcken zu vier Lektionen Nahrung zubereitet werden.

Unterrichtselemente:

Zur Mahlzeitzubereitung gehören ein praktischer Teil (die Kocheinheit), die dazugehörenden Vorbereitungen, Menüplanung, Zeitplanung, Budgetierung, Einkaufen, Kochen, Essen, Aufräumen und die entsprechenden Reflexionen. Auf die Arbeitsplatzgestaltung, die Hygiene und die Gestaltung der Umgebung ist zu achten.

Methodisch-didaktische Hinweise

Handlungsorientierung:

Der Hauswirtschaftsunterricht ist in erster Linie ein Handlungsfach. Deshalb sollen die Schülerinnen und Schüler die meisten Ziele durch Handeln erreichen. Ausgehend von den Alltagserfahrungen im eigenen Haushalt werden die Schülerinnen und Schüler dazu angeleitet, ihr praktisches Tun sich bewusst zu machen, unter bestimmten Fragestellungen zu untersuchen und in Berücksichtigung der verschiedenen Aspekte der Hauswirtschaft zu verbessern.

Dabei sollen eigene Erfahrungen und Erkenntnisse in den Lernprozess aufgenommen und zu einem zielgerichteten Handeln im Haushalt weitergeführt werden.

Themenorientierung und Fächerverbindung:

Durch das Zugrundelegen eines Themas soll jedem Unterrichtsblock ein Rahmen gegeben werden, in dem verschiedene Unterrichtselemente (Kocheinheit, Einkauf usw.) thematisch sinnvoll zu verknüpfen sind. Beim Festlegen der Themen und bei der Planung des Unterrichts sind die Saison- und Marktlage, wirt-

schaftliche Rahmenbedingungen, politische Aktualitäten, Budget, vorhandene Möglichkeiten, eigene Schwerpunkte und Bedürfnisse zu berücksichtigen.

Wenn immer möglich, sollen bei der Bearbeitung eines Themas im Hauswirtschaftsunterricht und beim Handeln, das mit dem Haushalten in Beziehung steht, Zusammenhänge zu anderen Fachbereichen hergestellt werden. Deshalb ist mit den anderen Lehrenden, die an der gleichen Klasse unterrichten, zusammenzuarbeiten mit dem Ziel, thematische Absprachen zu treffen sowie Ziele und Inhalte (u.a. im Bereiche der besonderen Erziehungsanliegen) zu koordinieren.

Zielorientierung:

Klar eingegrenzte und überprüfbare Ziele geben dem Unterricht die nötige Zielorientierung. Sie sind in Anspruchsniveau und Differenziertheit dem Niveau der Klasse beziehungsweise der Schülerinnen und Schüler anzupassen. Bei der Festlegung der Ziele soll den äusseren Rahmenbedingungen des Unterrichts (Stadt, Land, Unterrichtsmöglichkeiten, vorhandenes Material) Rechnung getragen werden.

Hausaufgaben:

Den Hausaufgaben kommt nicht so sehr unter quantitativem als vielmehr unter didaktischem Gesichtspunkt grosse Bedeutung zu: Das regelmässige Verichten von Hausaufgaben ist wegen der Handlungsorientierung und aus planerischen und zeitlichen Gründen unbedingt erforderlich. In den Hausaufgaben sollen bestimmte Teile des Unterrichts von den Schülerinnen und Schülern selber vorbereitet werden (z. B. Vorschläge für Menüplanung, Einkaufen, Marktbeobachtung, Preisvergleiche).

Verbindliche Ziele und Ziele zur Wahl:

Die Grobziele der verschiedenen Lernbereiche werden konkretisiert und unterschieden in verbindliche Ziele und in Ziele, die die Lehrenden frei bestimmen können (Ziele zur Wahl).

- Die verbindlichen Minimalziele sind *kursiv* gesetzt..

*Damit der Lehrplan umgesetzt werden kann, darf der Unterricht bei den Varianten e) und f) über den Mittag stattfinden.

5 Grobziele

7. Schuljahr

Praktische Nahrungsmittelzubereitung

Hauptziel ist es, den Schülerinnen und Schülern ein Minimum an Fähigkeiten und Fertigkeiten zu vermitteln, damit ein erstes selbständiges Zubereiten von einfachen Gerichten gewährleistet ist.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Vorbereitungstechniken <i>Die verschiedenen Vorbereitungsarbeiten kennen, beurteilen und anwenden.</i>	Nahrungsmittel waschen, rüsten, putzen, zerkleinern, einweichen, mischen, schlagen, rühren, kneten, emulgieren.	■ Pflanzen-, Haus- und Kräutergarten
2. Die Zubereitungsarten kennen und anwenden <i>Die verschiedenen Zubereitungsarten kennen, beurteilen und den Ernährungsgrundsätzen entsprechend anwenden. Veränderungen der Nahrungsmittel anhand der Nahrungsmittelbestandteile beim Kochen kennen, beobachten und beurteilen.</i>	Rohkost Sieden Dämpfen mit Zugabe von Flüssigkeit Dämpfen im eigenen Saft Dünsten Backen Kurzbraten Rösten Braten mit Sauce Gratinieren Jusbraten Fritieren Grillieren Blanchieren Pochieren Teige: angerührter Teig Hefeteig geriebener Teig gerührter Teig Biscuitteig Mürbeteig Halbfertig- und Fertigprodukte anwenden Vollwertprodukte miteinbeziehen Restenverwertung umweltgerechte Nahrungsmittelzubereitung energiesparende Zubereitung keine Verschwendung der Rohstoffe	■ Kritisches Konsumverhalten

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
3. Hygiene <i>Die wichtigsten Hygieneregeln in der Küche kennen.</i>	<i>Persönliche Hygiene Hygiene am Arbeitsplatz im Umgang mit Geräten und Nahrungsmitteln</i>	■ Bekleidung und Wäsche
4. Arbeitsgeräte <i>Die Handhabung der Küchengeräte kennen und den gezielten Einsatz üben.</i>	<i>Rührgerät Dampfkochtopf Waage Kochherd Backofen Raffel Friteuse Römertopf grosse Küchenmaschine Mikrowellengerät Abwaschmaschine Gebrauchsanleitungen und technische Angaben konsultieren</i>	■ Sachunterricht (Physik) ■ Wohn- und Esskultur ■ Bekleidung und Wäsche
5. Arbeitsplatzgestaltung <i>Den Arbeitsplatz so einrichten, dass die Übersicht gewahrt bleibt, zielbewusst, zeit- und kräftesparend gearbeitet werden kann.</i>	<i>Arbeits- und Zeitplanung rationelles Arbeiten körpergerechte Arbeitshaltung Unfallverhütung</i>	■ Bekleidung und Wäsche ■ Wohn- und Esskultur ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten ■ Werken
6. Budget <i>Finanzielle Mittel, die zur Verfügung stehen, geplant einsetzen.</i>	<i>Menüberechnung (exemplarisch) Kassabuch führen mit Bargeld einkaufen</i>	■ Wohn- und Esskultur ■ Bekleidung und Wäsche
7. Vorratshaltung <i>Möglichkeiten und Gefahren der Aufbewahrung und Weiterverwendung von Nahrung kennen; Einblick in die Bedeutung von Haushaltvorräten gewinnen.</i>	<i>Aufbewahren der Nahrungsmittel Sinn und Zweck der Vorratshaltung Einkochen mit Zucker Heisseinfüllen Tiefkühlen Dörren</i>	
8. Tischkultur und Brauchtum <i>Freude am Essen erleben. Mit gestalterischen Mitteln die Tischkultur pflegen sowie Speisen gepflegt präsentieren. Erkennen, dass es allgemeine und familienspezifische Bräuche gibt.</i>	<i>Bedeutung der Tischgemeinschaft Tisch decken Speisen anrichten und garnieren Gastlichkeit Brauchtum Schenken</i>	■ Wohn- und Esskultur ■ Sachunterricht ■ Deutsch
9. Einsatz von Kochbüchern, Lehrmitteln und weiteren Medien <i>Die zur Verfügung stehenden Medien von Anfang an für die Nahrungsmittelzubereitung konsultieren</i>	<i>Einsatz des obligatorischen Lehrmittels Einsatz von weiteren Kochbüchern und Medien</i>	

Ernährung und Gesundheit

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, ihre Verantwortung gegenüber der eigenen Gesundheit und derjenigen ihrer Umgebung zu erkennen und sich dementsprechend zu verhalten. Hauptziel ist es, eine den individuellen Bedürfnissen angepasste Ernährung zu planen, auszuwählen und zuzubereiten.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Aufgabe der Nahrung Die Bedeutung der Nahrung für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden kennen.	Täglicher Nahrungsbedarf Nahrung weshalb? Begriffserklärung: – Lebensmittel – Nahrungsmittel – Genussmittel – Nährstoffe – Nahrungsfasern	
2. Gewusst was Die Grundsätze ausgeglichener Nahrung kennen und in der Praxis anwenden.	Gewusst was Nahrungsmittel richtig zuordnen pro Gruppe exemplarisch 1 Nahrungsmittel und die entsprechenden Nährstoffe behandeln Kräuter und Gewürze Vollwerternährung Bedeutung von Wasser und Nahrungsfasern Energie und Gewicht Ermittlung des täglichen Energiebedarfs Verdauung und Stoffwechsel Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukte Zusatzstoffe Genussmittel	■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Sachunterricht (Biologie) ■ Gesundheitserziehung im Unterricht ■ Sachunterricht (Biologie)
3. Menüplanung/Menügestaltung Eine ausgewogene Ernährung planen, auswählen und zubereiten.	Grundsätze der Menüplanung Saison beachten Essen im Takt Bedeutung des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten Denkanstöße – wie geht es leichter Fast Food und sinnvolle Ergänzung für Mahlzeiten Ausländische Esskultur (Gastarbeiter, Flüchtlinge) Ernährung und Sport	■ Kritisches Konsumverhalten ■ Lehrplan Sachunterricht (Geographie) ■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Turnen und Sport
4. Ernährungsprobleme Eine kritische Einstellung gegenüber der Ernährungsweisen entwickeln, Fehlernährung und ihre Folgen kennen.	Fehlverhalten analysieren, Risiken der Über-, Unter- oder Fehlernährung Fleisch als Statussymbol – proteinhaltige Alternativprodukte Ernährungsprobleme in Industrie- und Entwicklungsländern	■ Gesundheitserziehung im Unterricht ■ Sachunterricht (Geographie)

Kritisches Konsumverhalten

Hauptziel ist es, dass sich die Schülerinnen und Schüler ihres Konsumverhaltens bewusst werden, jeden Konsum kritisch erwägen und ihn in einem grösseren Zusammenhang zu sehen suchen.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Rohstoffe/Energie <i>Die ökologischen Zusammenhänge zwischen Produktion, Rohstoff- und Energieverbrauch erkennen und verantwortungsbewusst handeln.</i>	<i>Sich der Forderungen des Umweltschutzes im häuslichen Bereich bewusst werden und entsprechend handeln.</i> Bodennutzung Lebensmittelproduktion – Lebensmittelverarbeitung Wechselwirkung zwischen Angebot und Nachfrage – Preisbildung Konsumenteninformationsstellen Lebensmittelgesetz	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten ■ Sachunterricht (Biologie) ■ Wohn- und Esskultur
2. Energieverbrauch <i>Bewusst und sparsam mit Energie umgehen.</i>	Energie sparen – bei der Nahrungszubereitung – beim Einsatz von Apparaten und Haushaltsgeräten – beim Reinigen Wäschepflege	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wohn- und Esskultur ■ Bekleidung und Wäsche ■ Bekleidung und Wäsche
3. Einkauf <i>Grundsätze für kritischen Einkauf aufstellen, begründen und berücksichtigen.</i>	<i>Saison – Marktlage Marktangebot/Aktionen Qualitäts- und Preisvergleiche vorhandene Einkaufsmöglichkeiten prüfen und beurteilen Einkaufszettel zusammenstellen praktischen Einkauf tätigen</i> Budget Werbung Deklaration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten ■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Bekleidung und Wäsche ■ Wohn- und Esskultur
4. Reinigungs- und Pflegemittel <i>Reinigungs- und Pflegemittel umweltbewusst und materialgerecht wählen und einsetzen.</i>	<i>Ökologisch reinigen biologisch abbaubare Produkte alternative Reinigungs- und Pflegemittel einbeziehen</i> Gifte im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wohn- und Esskultur ■ Wohn- und Esskultur ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten ■ Bekleidung und Wäsche
5. Abfälle/Verpackung/Entsorgung <i>Erkennen, woher der Abfall kommt, wie er beschränkt, beseitigt oder wiederverwertet werden kann.</i>	<i>umweltfeindliche Verpackungen – Alternativen Abfälle – vermeiden – sortieren – entsorgen örtliche Sammelstellen Wiederverwertung/Recycling Sonderabfall: Batterien, Medikamente ... örtliches Kehrichtreglement</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wohn- und Esskultur ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten ■ Bekleidung und Wäsche ■ Umwelterziehung im Unterricht

9. Schuljahr:

Die Grobziele des 7. Schuljahres gelten auch im 9. Schuljahr. Es kommt zu einer Vertiefung, Wiederholung und Erfahrungssammlung beziehungsweise kritischen Überprüfung des eigenen Handelns. In Ergänzung dazu werden die drei folgenden Lernbereiche im 9. Schuljahr bearbeitet.

Wohn- und Esskultur

Hauptziel ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, Möglichkeiten und Grenzen einer individuellen Lebensweise und deren Bedeutung in der Gemeinschaft abzuschätzen, das Leben in der Gemeinschaft zu pflegen, andere in ihrer Eigenart zu verstehen und gelten zu lassen und mit ihnen in einen echten Dialog zu treten. Zudem umfasst der Lernbereich die Gestaltung und Pflege der Wohnung und der Einrichtung.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Gemeinschaft pflegen <i>Die Schule als partnerschaftliche Lebensgemeinschaft erfahren.</i>	<i>positive Beiträge zum Leben in der Gemeinschaft leisten</i> <i>partnerschaftliche Zusammenarbeit in der Gruppe üben</i> <i>Mitdenken</i> <i>Mitentscheiden</i> <i>Verantwortung tragen</i> Berufstätigkeit Bewältigung der Hausarbeit	
<i>Tisch- und Esskultur erleben und pflegen. Hauswirtschaftliche Räume freundlich gestalten.</i>	<i>Gastfreundschaft</i> <i>Brauchtum</i> <i>fremde Kulturen</i> <i>Raumgestaltung</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Ernährung und Gesundheit ■ Sachunterricht
2. Wohnbedürfnisse <i>Formen des Zusammenlebens vergleichen und die individuellen Wohnbedürfnisse ermitteln.</i>	<i>geschichtlicher und kultureller Aspekt</i> <i>Wohnungsangebote</i> <i>Wohnungsbewertung</i> <i>Miete/Vertrag</i> <i>Zügeltips/Mieterschutz</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kritisches Konsumverhalten ■ Sachunterricht (Geschichte)
3. Wohnungseinrichtung <i>Einrichtungsgegenstände den persönlichen, sozialen und räumlichen Verhältnissen angepasst, zweckbezogen und kritisch auswählen</i>	<i>Einrichtungskriterien</i> <i>Einrichtungsangebote</i> <i>Gestaltungselemente</i> Wohnungsgrundriss	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kritisches Konsumverhalten ■ Pflanzen, Haus- und Kräutergarten
4. Wohnungspflege <i>Die Pflege der Wohnung und der Einrichtungsgegenstände begründen und exemplarisch ausführen.</i>	<i>Material und Einrichtungsgegenstände bestimmen</i> <i>materialgerechter Umgang mit Arbeitsinstrumenten und Haushaltsgegenständen:</i> <i>Maschinen</i> <i>Böden, Holz, Metalle</i> <i>Glas, Kunststoff</i> <i>Textilien</i> <i>den Anforderungen des Umweltschutzes Rechnung tragen</i> <i>Hinweise zur Unfallverhütung berücksichtigen</i> <i>Arbeitstechniken anwenden</i> <i>Reinigungs- und Pflegemittel gezielt einsetzen</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kritisches Konsumverhalten ■ Bekleidung und Wäsche

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
5. Finanzielle und soziale Sicherheit <i>Die zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel planen und einteilen.</i>	<i>Taschengeld</i> <i>Lehrlingslohn</i> <i>Budget</i> <i>Kauf-/Abzahlungsvertrag</i> Kleinkredite Kreditkarten Versicherungen gesetzliche Bestimmungen	■ Kritisches Konsumverhalten ■ Wirtschaftskunde und Konsumverhalten

Pflanzen, Haus- und Kräutergarten

Hauptziel ist es, dass die Schülerinnen und Schüler durch den Umgang mit dem Lebendigen die Chance erhalten, ihre Beziehungen zur Natur, zur Pflanze und in der Folge zur Nahrung zu vertiefen. Alle Schülerinnen und Schüler sollen wenigstens die Gelegenheit haben, einen Kräutergarten anzulegen und zu halten.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Bedeutung <i>Sinn und Wert eines Kräutergartens erkennen.</i>	<i>Wirtschaftlichkeit</i> <i>Gesundheit</i> <i>Freizeit</i>	■ Kritisches Konsumverhalten ■ Ernährung und Gesundheit ■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Sachunterricht (Biologie)
2. Planen und Vorbereiten <i>Die Bearbeitung des Bodens planen und mit handlichen und praktischen Geräten sachgemäss ausführen.</i>	<i>Bodenart</i> <i>Gartenplan – Anbauplan</i> <i>Fruchtwechsel</i> <i>Werkzeuge:</i> <i>Einsatz, Handhabung Pflege</i> – <i>Arbeitsplatzgestaltung</i> – <i>Unfallverhütung</i> Tagebuch	■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung
3. Anbauen, Hegen und Pflegen <i>Die verschiedenen Techniken von Aussaat, Pflanzung und Pflege anwenden.</i>	<i>Vorbereitungsarbeiten</i> <i>Säen und Pflanzen</i> <i>Pflegearbeit</i> <i>Den natürlichen Kreislauf in einem überschaubaren Rahmen erfahren und fördern.</i> <i>Kompost</i> <i>Bodenpflege</i> <i>Düngung und Pflanzenschutz</i> <i>Schädlingsbekämpfung</i> <i>Umweltschutz</i>	■ Kritisches Konsumverhalten ■ Sachunterricht (Biologie) ■ Umwelterziehung im Unterricht
4. Ernten <i>Erntearbeitern zur richtigen Zeit sachgerecht ausführen.</i>	<i>Zubereiten</i> <i>Konsumieren</i> <i>Konservieren</i>	■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung

10

5. Zimmerpflanzen/ Schnittblumen

Die gebräuchlichsten Zierpflanzen und Schnittblumen kennen, pflegen und arrangieren.

Zimmerpflanzen pflegen, umtopfen, vermehren
Blumen einstellen, Arrangements, Tischschmuck

■ Wohn- und Esskultur

Bekleidung und Wäsche

Die Schülerinnen und Schüler sollen befähigt werden, eigene Bedürfnisse zu erkennen und auszudrücken und trotz Gruppendruck zu eigenen Entscheidungen zu stehen. Das Hauptziel dieses Lernbereiches beinhaltet die Pflege der Textilien.

Grobziele	Minimalziele/Zusatzstoff	Bezugspunkte zu andern Lernbereichen und Lehrplänen
1. Bedürfnisse Bedürfnisse erkennen und kritisch beurteilen.	eigenes Urteil eigener Geschmack ästhetisches Empfinden Gruppendruck Prestige soziale Zwänge Hygiene Gesundheit	■ Kritisches Konsumverhalten ■ Werken
2. Einkauf Einkaufsmöglichkeiten prüfen und Überlegungen zum zweckmässigen Einkauf erarbeiten.	Mode Werbung Angebot Material Qualität wirtschaftlicher Gesichtspunkte Budget Einkaufsmöglichkeiten	■ Werken ■ Kritisches Konsumverhalten
3. Pflege Sorgfältige Pflege der Bekleidung und Wäsche bestimmen und fachgerecht ausführen.	Umgang mit der persönlichen Kleidung Textilpflegeetiketten Einsatz technischer Hilfsmittel: Waschmaschine, Tumbler, Bügeleisen Wasch- und Pflegemittel umweltgerecht einsetzen Automatenwäsche Handwäsche Strecken, Falten, Bügeln der persönlichen Kleidung Arbeitsplatzgestaltung Unfallverhütung Schuh- und Lederpflege Flecken entfernen Hausmittel – Fleckenmittel chemische Reinigung	■ Wohn- und Esskultur ■ Kritisches Konsumverhalten ■ Praktische Nahrungsmittelzubereitung ■ Kritisches Konsumverhalten