

Fachspezifische Leitideen

Hauswirtschaftliche Themen und Probleme beschäftigen uns Menschen lebenslang. Wo immer wir aufwachsen, und seien die Umstände noch so verschiedenartig, erfahren wir, dass wir uns ernähren und kleiden müssen und eine Wohnung brauchen. Als Erwachsene, ob wir eine eigene Familie haben oder alleine leben, sind wir darauf angewiesen, einen Haushalt **kompetent führen zu können**.

Das Fach Hauswirtschaft mit seinen **lebensnahen Themen** – Nahrungszubereitung, Kleidung, Wohnungsgestaltung und Pflege – knüpft an den **Erfahrungsbereich** der Kinder und Jugendlichen an und ermöglicht ihnen, sich, ihrem Alter entsprechend, **grundlegende hauswirtschaftliche Fertigkeiten** anzueignen, die sich sofort im außerschulischen Raum anwenden lassen. Dabei ist die **Nahrungszubereitung**, das Thema, das in der Orientierungsschule im Vordergrund steht, immer auch im Zusammenhang mit Fragen des **Konsums, der Ökologie, der Gesundheitsvorsorge sowie der Unfallverhütung** zu betrachten.

Hauswirtschaft ist auf natürliche Weise dem **ganzheitlichen** Lebensprinzip verpflichtet, denn das Fach spricht alle Sinne des Menschen an und ist sowohl **handlungs- als auch produktorientiert**. Hinzu kommt, dass Wissen und Fertigkeiten, die in anderen Fächern erworben werden, sich im Hauswirtschaftsunterricht **anwenden** lassen.

Der Hauswirtschaftsunterricht soll in der Orientierungsschule **spielerisch** erlebt werden und auch dazu führen, dass – unter Beachtung von Verständnis und Toleranz – **eigene Lebensgewohnheiten mit fremden verglichen, diskutiert und auch erprobt werden**.

Richtziele

Kenntnisse

- Die Schülerinnen und Schüler sollen in der Lage sein,
- gebräuchliche «Materialien» im Haushalt zu kennen und zu benennen,
 - Grundsätze des Einkaufens zu formulieren und diese praktisch umzusetzen,
 - Gefahren beim Haushalten zu erkennen und Massnahmen der Hygiene und der Unfallverhütung zu ergreifen.

Fertigkeiten

- Die Schülerinnen und Schüler sollen
- Gebrauchsanweisungen und Rezeptanleitungen verstehen und anwenden,
 - einfache Mahlzeiten planen, zubereiten und beurteilen, was gesund und nicht gesund ist,
 - den Tisch dem Anlass und der jeweiligen Situation entsprechend decken, Umgangsformen kennen und anwenden,
 - Schul-, Wohn- und Arbeitsräume in Ordnung bringen,
 - Wäsche und Kleider sauber halten.

Haltungen

- Die Schülerinnen und Schüler sollen
- sich im Haushalt umweltbewusst verhalten,
 - fremden Lebensweisen und Kulturen offen und tolerant begegnen,
 - sich bewusst werden, dass geplantes Vorgehen Geld, Zeit und Energie spart,
 - durch selbstständiges, fachgerechtes Handeln Freude an der Arbeit im Haushalt gewinnen,
 - erfahren, dass sich auch bei der Hausarbeit Probleme gemeinsam besser lösen lassen.

Fachdidaktische Anmerkungen

Der Freiwahlfachunterricht findet 9 bis 10 mal im Quartal (wöchentlich) oder im Semester (vierzehntäglich) statt. Die Fachlehrkraft bestimmt den Modus. Normalerweise dauert eine Unterrichtseinheit 4 Lektionen (= 3 Stunden ohne Pause). Länger dauernde Projekte sind nur nach Absprache mit der Schulleitung und unter Eingabe einer schriftlichen Begründung möglich.

Hauswirtschaft findet als Abteilungsunterricht statt. Die Teilnehmerzahl beträgt maximal 12 Schülerinnen/Schüler.

Die Themenvorschläge werden von der jeweiligen Lehrperson nach eigenem Ermessen festgelegt. Es ist nicht verpflichtend eine vollständige Mahlzeit zuzubereiten.

Individualisierendes Lernen steht im Vordergrund (Lernkarteien, Werkstatt, kleinere Projekte). Mitbestimmung der Teilinhalte durch die Schüler und Schülerinnen ist erwünscht.

Schulkolonien und Projektwochen, die das ganze Schulhaus betreffen, ergänzen die Inhalte dieser Freiwahlfachkurse.

Themenauswahl

Beispiele (beliebig zu ergänzen und zu erweitern)

- Rund ums Feiern
- «Der Markt» - Vom Lebensmittelproduzenten zum Konsumenten
- Vom Korn zum Gebäck
- Kulinarische Weltreise oder Kochen und Essen in anderen Ländern
- Herstellung eines Kochbuchs

Rund ums Feiern

Grobziele	Hinweise
<ul style="list-style-type: none">– Einfache und gesunde Gerichte planen und zubereiten– Eigene und fremde Lebensgewohnheiten kennen, hinterfragen und akzeptieren lernen– Selbstgestaltete Feste als Gemeinschaftserlebnisse erfahren– Ökologisches Arbeiten üben	<p>Das Kursthema kann unter folgenden Titeln ausgeschrieben werden:</p> <ul style="list-style-type: none">– Geburtstagsparties– Geburtstagsstorten– Fasnachtsspezialitäten– Dessertbuffets
<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none">– Grundlagen für eine gesunde Ernährung (Essgewohnheiten)– Mahlzeiten im Zusammenhang mit Familienfesten (Geburtstagsfeste, Schulanlässe)– Traditionen (Messe, Fasnacht, Vogel Gryff, Weihnachten): Dekorationen und Tischkultur	<p>Die Schülerinnen und Schüler sollen in die Planung von Unterrichtseinheiten einbezogen werden. Wenn Feste durchgeführt werden, besteht die Möglichkeit, die Eltern und/oder Schülerinnen und Schüler anderer Klassen einzuladen.</p>

«Der Markt» – Von Lebensmittelproduzenten zum Konsumenten

Grobziele	Hinweise
<ul style="list-style-type: none">– Naturprodukte (Rohprodukte) von industriell hergestellten Nahrungsmitteln unterscheiden– Saisonprodukte kennen, Angebote auf dem Markt vergleichen, nach verschiedenen Gesichtspunkten beurteilen und diese unter Berücksichtigung zeitgemässer Ernährung zubereiten	<p>Unter dem Begriff «Markt» sind folgende Themen zu verstehen:</p> <ul style="list-style-type: none">– Das Leben auf dem Bauernhof– Unser selbst gemachter Marktstand im Schulhaus– Wir schauen hinter die Kulissen
<hr/> Inhalte <ul style="list-style-type: none">– Der Weg eines Nahrungsmittels vom Produzenten zum Konsumenten– Anbau eines Gemüses zur späteren Verwendung in der Küche– Zubereitung von Gemüse, Früchten– Preis - Qualität – Ökokreislauf– Betriebsbesichtigungen, z.B. Bauernhof, Gärtnerei, Bäckerei, Metzgerei, Miba	<ul style="list-style-type: none">– Fließbandbrot– Wie kommt die Milch ins Haus? <p>Je nach Standort des Schulhauses können Kräuter, Salate, Gemüse angepflanzt werden, wobei über Wachstum, Veränderung und Geschmacksbildung Protokoll zu führen ist. Eine Zusammenarbeit mit der Biologielehrkraft wäre effizient. Besuche auf dem Bauernhof, auf dem Markt, im Lebensmittelgeschäft (Bioladen, Supermarkt usw.) fördern den praktischen Bezug zu den verschiedenen Lebensmitteln und verbessern die Erkenntnisse in Bezug auf deren Verwendung. Die Eindrücke können z.B. fotografisch festgehalten werden.</p>

Vom Korn zum Gebäck

Grobziele	Hinweise
<ul style="list-style-type: none">– Verschiedene Getreidearten und deren Anbau, Wachstum und Ernte kennen lernen– Ökologische Aspekte berücksichtigen– Getreide für Backwaren unter Berücksichtigung einer gesunden Ernährung auswählen und den richtigen Ausmahlungsgrad bestimmen– Funktion der Teiglockerungsmittel erfahren und für die entsprechenden Gerichte anwenden lernen	<p>Die Thematik "Vom Korn zum Gebäck" ist Schwerpunkt folgender möglicher Unterrichtseinheiten:</p> <ul style="list-style-type: none">– Brotbäckerei– Backkurs– Pizzeria– Backen wie die Römer <p>Die Zusammenarbeit mit der Biologielehrkraft ist ein Vorteil, dadurch könnte das Getreide umfassender behandelt werden. Ein Film über das Getreide (z.B. Reisgewinnung) ergänzt das Thema. Getreidekörner können gepflanzt, gezogen und beobachtet werden. Im Weiteren können Aspekte der Lagerung und Aufbewahrung zur Sprache kommen. Damit die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, die Körner selbst zu mahlen, soll in der Schulküche eine Getreidemühle zur Verfügung stehen. Die Herstellung von Brötchen mit verschiedenen Triebmitteln veranschaulicht die unterschiedliche Wirkung.</p>
Inhalte <ul style="list-style-type: none">– Getreidearten (Mais, Weizen, Roggen, Reis, Dinkel, Hirse, Gerste und Hafer)– Anbau, Wachstum, Ernte (Monokulturen, Nahrungsmittelketten)– Teiglockerungsmittel (Hefe, Backpulver, Trieb Salz)– Gebäck (verschiedene Brotsorten, Kleingebäck der Saison entsprechend)	

Kulinarische Weltreise oder Kochen und Essen in anderen Ländern

Grobziele	Hinweise
<ul style="list-style-type: none">– Vertraut werden mit den jeweiligen kulinarischen und gesellschaftlichen Besonderheiten des Landes und diese diskutieren und vergleichen– Spezialitäten der bestimmten Gegend finden, dort gebräuchliche Rezepte studieren und diese diskutieren und vergleichen	<ul style="list-style-type: none">– Fernöstlich kochen– Spezialitäten aus Basel– Schweizer Küche– Italienische Küche
Inhalte <ul style="list-style-type: none">– Spezifische Gerichte der verschiedenen Länder, typische Zutaten wie Gewürze, Früchte, Gemüse– Zubereitungsarten– Gesundheitliche Aspekte, Verträglichkeit– Wohnformen– Lebensformen, Tischsitten, Umgangsformen– Brauchtum– Geräte, Einrichtungsformen	<p>sind Möglichkeiten, wie der Kurs ausgeschrieben werden kann.</p> <p>Je nach Klassenzusammensetzung werden die zu behandelnden Länder gemeinsam bestimmt. Eltern von ausländischen Schülerinnen und Schülern können ihr Wissen über ihre kulturellen Eigenheiten (Essgewohnheiten, Handwerk, Lebensweise) beisteuern und so das Interesse am Unterricht bekunden.</p> <p>Das Museum der Kulturen gibt ausführlich über Wohnformen und Lebensweisen verschiedener Völker Auskunft. Ein Besuch dort lohnt sich. Besonders für ausländische Schülerinnen und Schüler wäre der Besuch des Kirchgartenmuseums oder des Museums Ballenberg bei Brienz lehrreich.</p>

Herstellen eines «Kochbuches»

Grobziele	Hinweise
<ul style="list-style-type: none">– Rezepte sammeln lernen, Vergleiche anstellen– Die Gerichte konsum- und umweltbewusst herstellen und Resultate kritisch beurteilen	<p>Unter dieser Thematik können Rezepte für spezielle Gerichte zusammengestellt und entsprechend ausgeschrieben werden:</p> <p>Herstellung eines Kochbuches</p> <ul style="list-style-type: none">– für spezielle Desserts– für Teigwaren
Inhalte <ul style="list-style-type: none">– Preiswerte, schmackhafte und gesunde Gerichte aus verschiedenen Ländern– Formulierung und Darstellung der Rezepte– Berechnung der Rezepte– Zusammenfassung und Gliederung in Heftform	<p>Herstellung eines Backbuches, zum Beispiel</p> <ul style="list-style-type: none">– Weihnachtsbäckerei– spezielle Osterrezepte <p>Durch das sprachliche Umschreiben eines praktischen Vorgangs wird die intellektuelle Fähigkeit gestärkt. Es ist hier der Kontakt zur Deutschlehrkraft oder einer entsprechenden Fachkraft zu empfehlen.</p> <p>Da bei der Herstellung einer «Publikation» das konzeptionelle Denken wichtig ist, werden das Wissen und die Hilfe der Lehrkraft unumgänglich. Zu Beginn dieser Arbeit ist eine genaue Planung notwendig.</p> <p>Dies bedeutet, dass eine skizzenhafte Darstellung vorbereitet wird, ev. unter Beizug von anderen Fachleuten, z.B. Zeichnungslehrkräften, Fotografen, Buchhändlern.</p>

