

**GRUNDLAGENFACH HAUSWIRTSCHAFT
LANGZEITGYMNASIUM**

STUNDENDOTATION		GF
2. KLASSE	1. SEM.	2*
	2. SEM.	2*

*aufgeteilt in 4-er Blöcke

- Semesterweise 4 Lektionen pro Woche oder 14-täglich/4Lektionen
- in Halbklassenunterricht

GRUNDLAGENFACH	2. KLASSE	HAUSWIRTSCHAFT
Grobziele	Lerninhalte	Querverweise
<p>Gesellschaft Verantwortung für sich und andere übernehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsverteilung / Handeln im Team - Umgangsformen Tisch / Materialien / Räume - Gender - Selbstreflexion 	<ul style="list-style-type: none"> - Studienwoche
<p>Gesundheit Grundsätze der Nahrungsmittelpyramide verstehen und eigenes Ernährungsverhalten reflektieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nahrungsmittelpyramide - Essgewohnheiten / Tagesrhythmus - Sport und Ernährung - Menuplanung - Ernährungsformen - Trends - Leistungsfähigkeit 	<ul style="list-style-type: none"> - Studienwoche - SD / SH
<p>Bei der Auswahl, Zubereitung und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln gesundheitsunterstützende Aspekte kennen und anwenden</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gesundheitsunterstützende Auswahl und Zubereitung - Sinneserfahrung - Hygiene / Lagerung und Aufbewahrung 	<ul style="list-style-type: none"> - Studienwoche
<p>Die gesundheitsunterstützende Wirkung von Nahrungsmitteln beurteilen und Konsequenzen für die eigene Ernährung ableiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nährstoffe - Produktions- und Verarbeitungsformen - Frischprodukte – Convenience Food - Nährstoffe, Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe - Lebensmittelkennzeichnungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Naturlehre: Nährstoffe, Verdauung als Voraussetzung
<p>Handwerk Mit Nahrung wertschätzend umgehen, diese fachgerecht und nährstoffschonend zubereiten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungspraxis - Nahrungsqualität - Mengenberechnung - Nahrungspräsentation 	

<p>Mit Materialien und Geräten situations- und fachgerecht, ökologisch und ökonomisch umgehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Wahl und Einsatz von Geräten - Sicherheitsmassnahmen - Energie- und Wasserverbrauch - Reinigung und Pflege von Kücheneinrichtungen, Materialien, Textilien - Verpackungen, Abfall, Recycling 	
<p>Arbeiten zeit- und energiebewusst ausführen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsplatzgestaltung - Sinnvolle Arbeitsabläufe - Arbeitstechniken - Repetitive Arbeiten rationell bewältigen 	
<p>Kreative und ästhetische Gestaltungsmöglichkeiten wählen und ausführen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Geschenke aus der Küche</i> - <i>Dekorationen</i> 	
<p>Kultur Gewohnheiten der eigenen Ess- und Tischkultur kennen und mit andern Kulturen vergleichen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Essgewohnheiten / Brauchtum - Esskultur regional / international - Multikulturalität 	
<p>Ökologie Produktion von Nahrungsmitteln und Konsumgütern kritisch hinterfragen und Einflussmöglichkeiten als Konsumenten erkennen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saisonnahrungsmittel - Anbaumethoden - Industrielle Produktion und Verarbeitung - „Fair Trade“- Produkte - Informationsquellen für KonsumentInnen 	
<p>Produktedeklarationen verstehen und beim Einkauf gezielt nutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Deklarationen - Labels 	
<p>Wirtschaft Ansprüche und Auswirkungen von Lebensstil und Konsumgewohnheiten in einen globalen Zusammenhang stellen und verantwortungsbewusste Kaufentscheide fällen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Grundbedürfnisse - Luxus - Budget - Einkaufskriterien - Werbe- und Verkaufsstrategien 	