

## Fachporträt Fach Hauswirtschaft im Studiengang Sekundarstufe I



© PH FHNW/Foto Adriana Bella

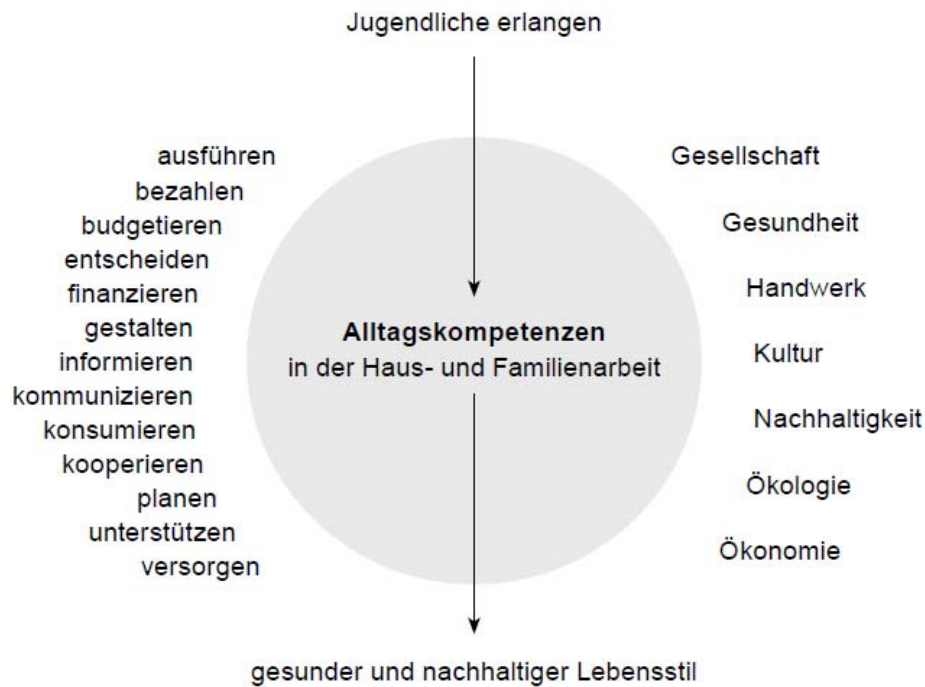
**Im Schulfach Hauswirtschaft befassen sich Schülerinnen und Schüler mit verschiedenen Aspekten der Alltagsgestaltung, insbesondere mit Ernährung und Konsum. Der rasche gesellschaftliche Wandel, vor allem in den Bereichen Gesundheit und Nachhaltigkeit, wird aufgenommen und die heranwachsende Generation erwirbt vielfältige Kompetenzen für das Handeln in Alltagssituationen. Als künftige Lehrperson auf der Sekundarstufe I entwickeln Sie durch das Studium des Faches «Hauswirtschaft» die fachlichen, fachdidaktischen und berufspraktischen Grundlagen für einen vielseitigen professionellen Unterricht.**

### **Fachverständnis**

Im Studium des Faches «Hauswirtschaft» setzen Sie sich mit den verschiedenen Aspekten der privaten Alltagsgestaltung, insbesondere mit Gesundheit, Ernährung, Konsum und Nachhaltigkeit aus verschiedenen disziplinären Perspektiven (z.B. Ernährungswissenschaft, Ökonomie, Ökologie, Soziologie) auseinander und untersuchen Zusammenhänge mit Alltagskultur und modernem Lebensstil.

Das Fach leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur physischen und psychischen Gesundheit des

Menschen. Es setzt sich mit Werten und Normen der Haus- und Familienarbeit auseinander und schafft Voraussetzungen zur geschlechterdifferenzierten und gleichwertigen Rollen- und Arbeitsverteilung. Es vermittelt Kenntnisse für nachhaltiges Handeln, befasst sich mit ökonomischen Fragen und Finanzmanagement im Haushalt und reflektiert individuelle, gesellschaftliche sowie globale Herausforderungen, die damit zusammenhängen.



Im Fachstudiengang Hauswirtschaft werden also Kompetenzen, die für die Alltagsgestaltung und Bewältigung des Daseins grundlegend sind, gelehrt und gelernt. Die Auseinandersetzung mit konkreten alltäglichen Situationen, Fragestellungen, Werten und Normen in den Bereichen Gesellschaft, Gesundheit, Gender, Kultur, Handwerk und Technik, Umwelt und Wirtschaft sind Bestandteile des Studiums. Ernährungs-, Konsum- und Finanzkompetenzen stellen kulturelle Kernkompetenzen (Literacy) dar, die zu einer reflektierten, selbstbestimmten und verantwortungsvollen Alltagsgestaltung und –bewältigung und damit auch zur Gesunderhaltung und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben notwendig sind. Das Studium orientiert sich am Bildungsauftrag der Volksschule und vermittelt Grundlagen für den Unterricht im Fach Hauswirtschaft.

In Studium und Schule werden die Inhalte des Faches handlungsorientiert und lebensnah vermittelt. Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis eröffnet vielfältige Möglichkeiten der Unterrichtsgestaltung und in den Beziehungen zwischen Lehrperson und Schülerinnen und Schülern.

Ziel der Ausbildung ist es, Themenbereiche wie zum Beispiel Nahrungszubereitung, Esskulturen, Ernährungsempfehlungen, Essstörungen, Haushaltsführung, Kleidung, Wohnen... aus den ge-

nannten verschiedenen theoretischen Perspektiven fachlich zu vertiefen und motivierende Lehr-/Lernumgebungen für den Unterricht auf der Sekundarstufe I zu entwickeln. Als angehende Lehrperson erwerben Sie fachliche, fachdidaktische und berufspraktische Kompetenzen für einen professionellen Fachunterricht.

### Voraussetzungen für das Studium

Für das Studium des Faches «Hauswirtschaft» sind inhaltlich keine über die Maturität hinausgehenden Kompetenzen erforderlich. Erwartet wird aber persönliches Interesse an praktischen und theoretischen Fragen rund um Haus- und Familienarbeit, an Themen wie Ernährung, Gesundheit, Konsum und Nachhaltigkeit und die Bereitschaft zum Verfolgen und kritischen Reflektieren aktueller inhaltlicher Diskussionen und Trends.

### Studieninhalte und ihre Gliederung

Entsprechend der dreifachen Zielsetzung des Studienfaches (Fachkompetenz, fachdidaktische und berufspraktische Kompetenzen) werden drei Studienbereiche unterschieden, die aus unterschiedlichen Modulgruppen bestehen, die ihrerseits verschiedene Einzelmodule umfassen. Ein

Einzelmodul ist eine inhaltlich und didaktisch abgrenzbare Lehrveranstaltung.

Die fachwissenschaftliche Ausbildung berücksichtigt die Entwicklungen in Wissenschaft und Technik bezogen auf Fragen von Ernährung und Gesundheit, Esskultur und Nahrungszubereitung, Private Haushalte als Konsumenten und Komplexität der Hauswirtschaft. Permanentes Aktualisieren ist ein wichtiges Grundprinzip. Die Ausbildung umfasst vier Modulgruppen mit je zwei Einzelmodulen.

In den Modulgruppen 1 und 2 werden die Grundlagen der Ernährungslehre aus verschiedenen disziplinären Perspektiven bearbeitet.

Modulgruppe 3 thematisiert einführend Fragen der Haushaltsführung und befasst sich zudem mit aktuellen Herausforderungen eines nachhaltigen Handelns im Haushalt aus ökologischer, ökonomischer und gesellschaftlicher Sicht. In der Modulgruppe 4 wird das Themenfeld des Konsums im Haushalt beleuchtet und einzelne konkrete Situationen der Haushaltsgestaltung mehrperspektivisch bearbeitet.

Die fachdidaktische Ausbildung zeigt auf, wie Hauswirtschaftsunterricht geplant, durchgeführt und ausgewertet wird. Da der Hauswirtschaftsunterricht in der Regel mehrere Lektionen umfasst und dabei Theorie und Praxis verbindet, braucht es neben vielseitigen didaktischen Kompetenzen auch spezielle organisatorische Fähigkeiten. Vermittelt werden Einblicke in das zeitgemässe Bildungsverständnis von hauswirtschaftlichem Unterricht und in die aktuelle Diskussion der deutschsprachigen Literatur. Die Ausbildung umfasst 3 Modulgruppen mit je zwei Einzelmodulen.

In der Modulgruppe 1 und 2 erarbeiten Sie die didaktischen Grundlagen für den Unterricht des Faches Hauswirtschaft. Dabei geht es einerseits um das Bildungsverständnis des Schulfaches, die spezifischen Lern- und Arbeitsformen und um Fragen der kurz- und langfristigen Planung des Unterrichts mit dem Schwerpunkt der Ernährungsbildung.

Modulgruppe 3 thematisiert Fragen der Unterrichtsgestaltung zu weiteren Schwerpunktthemen

wie Konsum-, Gesundheit und Umweltbildung sowie Bildung für Nachhaltige Entwicklung, unter Berücksichtigung von spezifischen Herausforderungen wie Koedukation, Soziales Lernen oder Heterogenität im Hauswirtschaftsunterricht.

Die Berufspraktischen Studien verknüpfen die fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Inhalte mit der Unterrichtspraxis.

## **Studienanforderungen**

### Leistungsnachweise

Leistungsnachweise (siehe Tabelle) werden benotet.

### Studienaufgaben

Neben den Leistungsnachweisen werden in den Lehrveranstaltungen auch Studienleistungen verlangt, die sehr unterschiedliche Lernleistungen umfassen. Die Inhalte der Präsenzveranstaltungen werden im Selbststudium vertieft und erweitert. Jeweils zu Semesterbeginn werden Aufgabenstellung, Art und Umfang sowie Abgabe- oder Präsentationstermine bekannt gegeben.

### Bachelorarbeit

Auch im Studienfach Hauswirtschaft kann die Bachelor-Thesis zu einem selbst gewählten Schwerpunktthema verfasst werden, welche die Ausbildung in der BA-Phase abschliesst. Dabei handelt es sich um eine selbständige, forschungsgestützte Facharbeit.

## **Allgemeine Informationen**

### Kontaktadresse

Pädagogische Hochschule FHNW

Institut Sekundarstufe I und II

Professur Gesundheit und Hauswirtschaft

Clarastrasse 57

4058 Basel

T. 0041(0)616901936 (direkt)

T. 0041(0)616901920 (Assistenz)

ute.bender@fhnw.ch

## Studieninhalte und ihre Gliederung

Fachwissenschaft		Fachdidaktik / Berufspraktische Ausbildung	
<b>Modulgruppe FW 1</b>	Grundlagen I (4 ECTS.)	<b>Modulgruppe FD 1</b>	Grundlagen I (4 ECTS)
Modul 1.1:	Grundlagen von Essen und Ernährung	Modul 1.1:	Bildungsverständnis Hauswirtschaft
Modul 1.2:	Ernährung und Gesundheit	Modul 1.2:	Grundlagen der Unterrichtsplanung für den Hauswirtschaftsunterricht
<b>Modulgruppe FW 2</b>	Grundlagen II (6 ECTS)	<b>Modulgruppe FD 2</b>	Grundlagen II (6 ECTS)
Modul 2.1:	Esskultur und Nahrungszubereitung	Modul 2.1:	Didaktische Grundlagen einer gelingenden Ernährungsbildung
Modul 2.2:	Vertiefte Aspekte von Ernährung und Nahrungszubereitung	Modul 2.2:	Lernprozesse im ernährungspraktischen Unterricht
			<i>Leistungsnachweis FD: Mündliche Prüfung</i>
<b>Modulgruppe FW 3</b>	Erweiterung (7 ECTS)	<b>Modulgruppe FD 3</b>	Erweiterung (7 ECTS)
Modul 3.1:	Einführung in die Komplexität der Hauswirtschaft	Modul 3.1:	Didaktische Möglichkeiten für die Konsumbildung
Modul 3.2:	Nachhaltigkeit im Privaten Haushalt	Modul 3.2:	Konzepte und Analysen des Hauswirtschaftsunterrichts
	<i>Leistungsnachweis FW: Aufgabenstellung mit integrierter Nahrungszubereitung</i>		
<b>Modulgruppe FW 4</b>	Fachspezifische Spezialisierung (6 ECTS)	<b>Berufspraktische Studien</b>	Blockpraktika mit fachspezifischer Begleitung durch die Dozentin des Reflexionsseminars
Modul 4.1:	Private Haushalte als Konsumenten	<b>Schwerpunkt 2-4</b>	
Modul 4.2:	Ausgewählte Fragen der Haushaltsgestaltung		

## Allgemeine Informationen

### Auswahl der Grundlagenliteratur

Arens-Azevêdo, U.; Pletschen, R.; Schneider, G.

(2008): Ernährungslehre zeitgemäss praxisnah. 10. Aufl. Troisdorf

Bender, U. (2000): Haushaltslehre und Allgemeinbildung. Legitimation und Perspektiven praktischen Lernens im Haushaltslehre-Unterricht. Frankfurt/Main

Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung

(2005): Abschlussbericht: REVIS Modelprojekt 2003-2005. Paderborn  
[http://www.evb-online.de/evb\\_revis\\_schlussbericht.php](http://www.evb-online.de/evb_revis_schlussbericht.php)

Hayn, D.; Zwengel, R. (Hrsg.) (2008):

Klimawandel und Alltagshandeln. Essen

Kofrányi, E; Wirths, W. (2008): Einführung in die Ernährungslehre. 12. Aufl. Neustadt/Weinstr.

LCH Fachkommission Hauswirtschaft (2005):

Kernkompetenzen und Argumentarium für das Fach Hauswirtschaft. Zürich

[http://lch.ch/cms/front\\_content.php?idcat=27&lang=1](http://lch.ch/cms/front_content.php?idcat=27&lang=1)

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)

(Hrsg.) (2005): Neue Hauswirtschaft. Ein Material für Multiplikator/innen der familien- und haushaltsbezogenen Bildung. Berlin