

Matrix für die Planung kompetenzorientierten Unterrichts im Fach: Wirtschaft und Arbeitswelt_Hauswirtschaft

Ggf. fächerverbindende Kooperation möglich mit: Biologie, Sport	1. Thema: Nimm fünf am Tag – Obst und Gemüse	Umfang: Jahrgangsstufe: WP 8
---	---	--

Inhaltsfeld: IF 4: Gesundheit und Ernährung (HW) Kennzeichnung der Elemente der Berufsorientierung (BO)	Schwerpunktbereich: • Lebensmittelpyramide und Lebensmittelgruppen • Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe • Gesundheitsförderliche Lebensweisen
--	---

Themen:	Kompetenzen			
	1. Sachkompetenz Die Lernenden...	2. Methodenkompetenz Die Lernenden...	3. Urteilskompetenz Die Lernenden...	4. Handlungskompetenz Die Lernenden ...
• Orientierung mit Hilfe der Ernährungspyramide und Einteilung der Lebensmittelgruppen (HW) • Reflexion des eigenen Essverhaltens und Analyse der individuellen Essbiografie (HW) • Erstellung, Auswertung und kriteriengeleitete Beurteilung von Ernährungsprotokollen durch z.B. anonymisierter Umfragen oder Datenerhebung in der Klasse (HW) BO: Berufe rund um die Ernährungsberatung und Gesundheit	... erläutern gesundheitsförderliche Ernährung und Lebensweisen in verschiedenen Altersstufen und Lebenssituationen. ... analysieren in Ansätzen Zusammenhänge zwischen Essbiografie und Gesundheit. ... erklären die Bedeutung von Energiebilanz und Lebensmittelinhaltsstoffen für eine gesundheitsförderliche Lebensweise.	... entnehmen Materialien thematisch relevante Informationen (MK 1). ... recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 2). ... erheben Daten u. a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3). ... identifizieren ausgewählte Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5).	... bewerten Ernährungssituationen von Menschen (in verschiedenen Lebensphasen). ... beurteilen den Nutzen digitaler Werkzeuge im Gesundheits- und Ernährungsbereich. ... erörtern die Anforderungen zur Ausübung eines Berufs im Bereich Gesundheit und Ernährung.	... be- und verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1). ... bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen in der Praxis sach- und sicherheitsgerecht (HK 2). ... entwickeln Lösungen und Lösungswege fachbezogener Probleme (HK 3). ... planen und realisieren fachbezogene Vorhaben anhand vorgegebener Kriterien (HK 5).
• Ernährungsphysiologische Bedeutung: Energiebilanz und Lebensmittelinhaltsstoffe (HW)				

Digitale Helfer im Alltag: Nutzung und Bewertung von Ernährungs- und Fitness-Apps (HW)				
--	--	--	--	--

Bezüge zu vergangenem und künftigen Unterricht: Wiederholung der Ernährungspyramide (JG 5 AL)	Materialien/Medien: Internetrecherche Buch: „StarkeSeiten Wahlpflicht Wirtschaft und Arbeitswelt-Hauswirtschaft 6/7“ Klett Verlag	Beurteilungs- und Überprüfungsformate: Klassenarbeit, praktische Überprüfungen, Mappe s. Leistungskonzept des Faches
---	--	---

verantwortlich für die Ausarbeitung: Beck/Mues

Sprachförderung: Die Lernenden lesen Rezepte und setzen diese in der Praxis um.