

Spülen <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>		beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe sowie deren Verallgemeinbarkeit			Materialien: Starke Seiten S. 22/23 AB 13
Garmethoden <i>6 Wochen</i>		entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab		be- und verarbeiten Lebensmittel planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses anhand vorgegebener Kriterien aus	Materialien: Starke Seiten S. 28ff AB 16, 17, 18 Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung: Referat
Arbeitsplanung und -organisation					
Rationelles Arbeiten <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>	beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung und -organisation analysieren in Ansätzen hauswirtschaftliche Prozesse	entscheiden sich für ergonomisch optimierte und Ressourcen schonende Arbeitsweisen		entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen dies ggf. um	Materialien: Starke Seiten S. 16 AB 07
Sicherheit in der Lehrküche					
Unfallgefahren und -vermeidung <i>1 Woche – ganzjährig Praxis</i>		entscheiden sich in fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen und wägen Alternativen ab			Materialien: Starke Seiten S. 12 AB 03

Verantwortlich für die Ausarbeitung: Koch, Scha

Leistungsbewertung/Lernprodukt: Mappe, mündliche Mitarbeit, Praxis, Referat werden zu je 25 % bewertet

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

Schulinterner Lehrplan
Stand: September 2017

HW 10 AL

Unterrichtsvorhaben Ernährung und Esskultur

Kompetenzen		Vorhabenbezogene Absprachen			
Inhaltsfeld	Sachkompetenz	Urteilkompetenz	Methodenkompetenz	Handlungskompetenz	Vorhabenbezogene Absprachen
Gesunde Ernährung (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)					
Ernährungskreis / Ernährungspyramide <i>5 Wochen</i>	systematisieren fachbezogene Sachverhalte	beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung	recherchieren selbstständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellung relevante Informationen analysieren und interpretieren mit Hilfestellung komplexere Schaubilder und Rezepte erstellen selbstständig einfache Schaubilder zur Darstellung von Informationen	be- und verarbeiten Lebensmittel bedienen und pflegen Geräte und Maschinen	Materialien: Starke Seiten S.70 ff. AB 26, 27
10 Regeln der DGE <i>5 Wochen</i>	erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung	beurteilen im Kontext eines Falles oder Beispiels mit Entscheidungscharakter Möglichkeiten, Grenzen und Folgen darauf bezogenen Handelns	beschreiben komplexere fachspezifische Sachverhalte sprachlich angemessen unter Verwendung relevanter Fachbegriffe	be- und verarbeiten Lebensmittel bedienen und pflegen Geräte und Maschinen entwickeln auch in kommuni- kativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese gegebenenfalls um	Materialien: Starke Seiten S. 88ff AB Experten geben Rat in Sache Ernährung
Nährstoffe (Lebensmittelkennzeichnung)		entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer		be- und verarbeiten Lebensmittel	Materialien: AB 28, 30

3 Wochen		Kennzeichnung sowie weiterer Informationen			
Ernährung und Esskultur					
Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten (BMI und Körperwahrnehmung)		entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen <hr/> beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung <hr/> formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist	identifizieren unterschiedliche Perspektiven sowie kontroverse Standpunkte und geben diese zutreffend wieder <hr/> analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs <hr/> entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten	be- und verarbeiten Lebensmittel <hr/> bedienen und pflegen Geräte und Maschinen <hr/> nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)	Materialien: Starke Seiten S. 92 Starke Seiten S. 98 Starke Seiten S. 100 Starke Seiten S. 104 Starke Seiten S. 106 – 119 (Plakatarbeit/Referate) AB 32, 33, 34 Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung: Plakat/ Referat
5 Wochen					
Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen <hr/> benennen geographische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten	beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöse Gepflogenheiten	präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten	be- und verarbeiten Lebensmittel <hr/> bedienen und pflegen Geräte und Maschinen <hr/> vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum	Materialien: Starke Seiten S. 102 Starke Seiten S. 108 Lernprodukt/ Leistungsüberprüfung: Referat
5 Wochen					

Verantwortlich für die Ausarbeitung: Koch, Scha

Leistungsbewertung/Lernprodukt: Mappe, mündliche Mitarbeit, Praxis, Referat werden zu je 25 % bewertet

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