

Schulinterner Lehrplan Stand: September 2014		<b>WP-HW 10      Unterrichtsvorhaben Hygiene, Gesunde Ernährung, Diäten und Essstörungen, Kräuter und Gewürze, Nachhaltigkeit</b>			
<b>Kompetenzen</b>	<b>Sachkompetenz</b>	<b>Urteilskompetenz</b>	<b>Methodenkompetenz</b>	<b>Handlungskompetenz</b>	<b>Vorhabenbezogene Absprachen</b>
<b>Inhaltsfeld</b>					
<b>Hygiene</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i>					
§ Lebensmittelhygiene im Betrieb  § die Wirkung von Schadstoffen und Mikroorganismen und deren Vorkommen benennen und Lebensmittel sachgerecht behandeln in Bezug auf: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche Lagerung</li> <li>• Bakterienbefall</li> <li>• Schimmelpilze</li> <li>• Salmonellen</li> </ul>		§ entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)	§ identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5) <hr/> § analysieren komplexere kontinuierliche Texte (MK 6) <hr/> § analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)	§ be- und verarbeiten auch schwer handhabbare Lebensmittel (HK 1)	<b>PC</b> <b>Fachbuch</b> <b>Arbeitsblätter</b>  <b>Film „Salmonellen und Schimmel“</b>  <b>Graphik Entwicklung von Salmonellen</b>
<b>12 Wochen</b>					
<b>Gesunde Ernährung und Diäten</b> <i>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</i>					
§ Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung <hr/> § optimale Nahrungsversorgung (Nährstoffe) § Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten <hr/> § die Nährstoffe und deren Aufgaben benennen <hr/> § die Abhängigkeit der Gesundheit von richtiger Ernährung beurteilen <hr/> § verschiedene Diäten vorstellen			§ identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) <hr/> § entwickeln Kriterien und Indikatoren zur Beschreibung, Erklärung und Überprüfung fachbezogener Sachverhalte (MK 11)	§ erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) <hr/> § vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5) <hr/> § nehmen andere Positionen	<b>PC</b> <b>Zeitschriften</b>  <b>Plakate</b>

<b>5 Wochen</b>				ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)	
<b>Essstörungen Ernährung und Esskultur</b>					
§ Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten <hr/> § Krankheitsbilder/-merkmale bei Magersucht und Bulimie aufzeigen  <b>4 Wochen</b>		§ beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)	§ identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2)	§ erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) <hr/> § vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5) <hr/> § nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) (HK 6)	<b>PC Plakate</b>
<b>Kräuter und Gewürze Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion</b>					
<i>Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln</i> <hr/> § Unterschied Gewürz – Kraut erklären <hr/> § verschiedene Kräuter/Gewürze durch sehen, riechen und schmecken unterscheiden <hr/> § Eigenschaften und Verwendung von Kräutern/ Gewürzen in einem Referat erarbeiten und vorstellen <hr/> § die richtige Verarbeitung von Gewürzen und fri-			§ recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) <hr/> § identifizieren selbständig Lebensmitteleigenschaften (MK5)	§ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2)	<b>Arbeitsblätter, Bücher Internet</b>

schen Kräutern anwenden					
<b>4 Wochen</b>					
<b>Nachhaltiger Konsum</b> <i>Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion</i> ökologischer Fußabdruck					
<b>Mangel und Überfluss</b> § erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen	§ systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1)	§ beurteilen komplexere Situationen oder Ereignisse aus verschiedenen Perspektiven (UK 4)	§ identifizieren die unter einer Fragestellung relevanten Informationen innerhalb einer Zusammenstellung verschiedener Materialien, gliedern diese und ordnen sie in thematische Zusammenhänge ein (MK 2) <hr/> § analysieren und interpretieren komplexere diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7)	§ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)	Starke Seiten S. 124
<b>Nachhaltige Ernährung</b> § erläutern anhand eines Beispiels die Auswirkungen eines nachhaltigen Konsums auf die private Haushaltsführung	§ systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) <hr/> § analysieren hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)	§ beurteilen differenziert fachbezogenen Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) <hr/> § formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)	§ recherchieren selbstständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1) <hr/> § stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren diese anschaulich (MK 12)	§ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3) <hr/> § erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4)	Starke Seiten S. 126
<b>Lieber ökologisch oder konventionell?</b> § vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Nahrungsmittel <hr/> § beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick	§ systematisieren komplexere fachbezogene Sachverhalte (SK 1) <hr/> § analysieren hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)	§ beurteilen differenziert fachbezogenen Sachverhalte, Systeme und Verfahren vor dem Hintergrund relevanter, auch selbst entwickelter Kriterien (UK 1) <hr/> § formulieren einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreich-	§ identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften (MK 5)	§ erstellen (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum (HK 4) <hr/> § vertreten die eigenen Positionen auch in der Auseinandersetzung mit kontroversen Sichtweisen in angemessener Form im (schul-) öffentlichen	Starke Seiten S. 128

<p>auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie</p> <p><b>8 Wochen</b></p>		<p>te Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)</p> <hr/> <p>§ entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</p>		<p>Raum und bereiten ihre Ausführungen mit dem Ziel der Überzeugung oder Mehrheitsfindung auch strategisch auf (HK 5)</p>	<p><b>Starke Seiten S. 130</b> <i>Weiterverarbeitung ein Muss?</i></p>
<p><b>Reinigungsmittel</b></p> <p>§ Reinigungsmittel und deren Einsatz im Haushalt erfahren</p> <hr/> <p>§ SuS kennen verschiedene Materialien und können fachgerecht Reinigungsmittel zuordnen</p> <p><b>2 Wochen - Ganzjährig</b></p>	<p>§ erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene sowie zur Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</p>	<p>§ formulieren in Ansätzen einen begründeten eigenen Standpunkt und prüfen, ob der erreichte Wissensstand als Basis für ein eigenes Urteil hinreichend ist (UK 2)</p> <hr/> <p>§ entscheiden sich in komplexeren, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</p>	<p>§ recherchieren in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)</p> <hr/> <p>§ entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)</p> <hr/> <p>§ identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und geben diese zutreffend wieder (MK 9)</p>	<p>§ bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen (HK 2)</p> <hr/> <p>§ entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um (HK 3)</p>	<p><b>Selbsterfahrung in der Lehrküche und im häuslichen Bereich</b> <b>Versuche</b></p> <p>Arbeitsblätter</p>
<p><b>Pflege von Textilien</b></p> <p>§ Internationale Pflegesymbole kennen</p> <hr/> <p>§ Wäsche sortieren, Waschmittel den Textilien und Waschverfahren zuzuordnen können</p> <hr/> <p>§ SuS können Informationen beschaffen, auswählen, ordnen und auswerten</p> <p><b>3 Wochen</b></p>	<p>§ ordnen einfache fachbezogene Schaverhalte ein (SK 1)</p> <p>§ beschreiben grundlegende hauswirtschaftliche Prozesse (SK 4)</p>	<p>§ beurteilen in Ansätzen unterschiedliche Handlungsweisen und dahinter liegende Interessen hinsichtlich der zugrunde liegenden Wertmaßstäbe (UK 3)</p> <hr/> <p>§ entscheiden sich in komplexen, fachlich geprägten Situationen begründet für Handlungsoptionen, wägen Alternativen ab und beurteilen mögliche Konsequenzen (UK 6)</p>	<p>§ recherchieren in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen (MK 1)</p> <hr/> <p>§ entnehmen mehreren Einzelmaterialien niedriger Strukturiertheit fragenrelevante Informationen und setzen diese zueinander in Beziehung (MK 2)</p>	<p>§ nehmen andere Positionen ein und vertreten diese probeweise (Perspektivwechsel)</p>	<p><b>Stoffproben</b> <b>Kleidungsstücke</b> <b>Waschmittel</b></p> <p><b>Internet</b></p> <p><b>Gruppenarbeit</b></p> <p><b>Erkundung</b></p> <p><b>Realobjekte</b></p>

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: Krol, Erns, Scha

**Leistungsbewertung/Lernprodukt:** Praxis wird mit 40 % bewertet, Mappe, mündliche Mitarbeit und schriftliche Überprüfung werden zu je 20 % bewertet.

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