

## Konkretisierte Kompetenzerwartungen/obligatorische Inhaltsfelder

<b>Jahrgangsstufe</b> 5/6		Passende Seiten aus dem HW- Buch		Passende Seiten aus dem HW- Buch	Anmerkungen zum schulinternen Curriculum
<b>Inhaltsfeld 1a: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</b>					
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b>  Hygiene: Persönliche Hygiene Hygiene Arbeitsplatz Lebensmittelhygiene  Mülltrennung und Umweltschutz im privaten Haushalt  Nahrungsmittel- gruppen und ihr Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung	<b>Sachkompetenz:</b>  Die Schülerinnen und Schüler erläutern Maßnahmen zur persönlichen Hygiene, spülen, Arbeitsflächen reinigen. erläutern Maßnahmen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.  Befassen sich mit unter- schiedlichen Lebensmittelgruppen (Ernährungspyramide).	S. 10/11        S. 54 ff.	<b>Urteils- und Entscheidungs- kompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler  bewerten das eigene Arbeitsverhalten sowie körpernahe Gegenstände (u.a. Kleidung, Schmuck) im Hinblick auf potentielle Gefährdungen.  Erörtern eigene Möglich- keiten, als Konsumentin bzw. Konsument im privaten Haushalt Müll zu trennen und zu vermeiden. Beurteilen Nahrungsmittel-gruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung.	S. 12/13	-In 5 noch keine Arbeit im Fachraum, da zu wenige Plätze.  -Methodik: Informationsbe- schaffung, Präsentations- techniken, Struktu-rierung, Umgang mit Schaubildern.

<b>Inhaltsfeld 2: Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung</b>					
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b>	<b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler		<b>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</b>		
- Essbiographie	beschreiben ausgehend von den eigenen Ernährungsgewohnheiten die Grundlagen einer gesunden Lebensführung, beschreiben die Zusammensetzung einer gesunden Mahlzeit.	- S. 58-59, 60-61, - S. 54-55, 56-57		- S. 54-55, 56-57, 58-59	-Methodik: Essprotokoll, gemeinsames Frühstück
- Tischkultur			Bewerten die Angemessenheit des eigenen Essverhaltens auch im Hinblick auf gesellschaftliche Konventionen.	S. 38/39	
<b>Jahrgangsstufe</b> <b>7-10</b> <b>(erste Stufe)</b>		Passende Seiten aus dem HW-Buch		Passende Seiten aus dem HW-Buch	Anmerkungen zum schulinternen Curriculum
Inhaltsfeld 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung/Arbeitsplanung und Organisation					

<p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheit im privaten Haushalt</li> <li>- Hygiene am Arbeitsplatz (Whd., s.o.)</li> <li>-Arbeitsplanung &amp; Organisation</li> <li>-Aufbau der Küche, Küchenkleingeräte</li> <li>-Sicherer Umgang mit Großgeräten</li> </ul>	<p><b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler</p> <p>Benennen Gefahrenquellen im privaten Haushalt und erläutern deren Vermeidungsmöglichkeiten.</p> <p>Beschreiben Aspekte einer effizienten Arbeitsplanung- und organisation sowie Ressourcen schonende Maßnahmen und Vorkehrungen zur Hygiene am Arbeitsplatz.</p> <p>Kennenlernen von Einrichtungen, Funktionsbereichen und Klein-geräten. Lernen die sichere Handhabung und Funktion eingesetzter Arbeitsmittel kennen.</p> <p>Benennen Bestandteile der</p>	<p>- S. 16/17</p> <p>S. 8/9, S. 18/19 S.14/15, S. 20-22 S. 20-23</p> <p>S. 8/9, S. 18/19</p> <p>S. 28-31, 32-34</p> <p>S. 16-17, 20-23</p>	<p><b>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten Sicherheitsvorkehrungen im privaten Haushalt im Hinblick auf deren Effektivität.</p> <p>Entscheidung und Begründung von Arbeitsschritten.</p> <p>Entscheidung für Einsatz von Klein- und Großgeräten und Sicherheitsaspekte berücksichtigen.</p>	<p>- S. 16/17</p> <p>-S. 18/19/23</p> <p>- S. 20-23, 24-25</p>	<p>Sicherheitsunterweisung im Kursheft vermerken; Maßnahmen auf Formblatt protokollieren und von SuS unterschreiben lassen.</p> <p>Methodik: Arbeitsplan entwerfen (S. 24/25, 36/37)</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Jahrgangsstufe</b> <b>7-10</b> <b>(zweite Stufe)</b>		Passende Seiten aus dem HW- Buch		Passende Seiten aus dem HW- Buch	Anmerkungen zum schulinternen Curriculum
<b>Inhaltsfeld 1c: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</b>					
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b>  – Ausgewogene Ernährung	<b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler  Analysieren die Entstehung und Entwicklung des eigenen Essverhaltens nach den Regeln gesunder Ernährung (DGE).	S. 56-59 S. 60/61	<b>Urteils- und Entscheidungs- kompetenz:</b>  Beurteilen die Eignung von Lebensmitteln und eine nährstoffschonende Zubereitungsmethoden (Garverfahren).	S. 32-35	<b>Methodik:</b> Essprotokoll  Arbeitsplan Rezept (S. 36/37)
<b>Inhaltsfeld 4: Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion</b>					

<p><b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b></p> <p>- Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln</p>	<p><b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Verfahren der ökologischen und industriellen Erzeugung miteinander.  Erläutern die globale Verteilung von ausgewählten Nahrungs-mitteln.</p>	<p>- S. 70/71</p>	<p><b>Urteils- und Entscheidungs-kompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler beurteilen unterschiedliche Wege der Nahrungsmittel-produktion im Hinblick auf Naturverträglichkeit und Arbeitsökonomie. Beurteilen kriterienorientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte.</p>		<p>S. 136, Rezepte</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------

<b>Inhaltsfeld 3: Ernährungskultur</b>					
<b>Inhaltliche Schwerpunkte:</b>	<b>Sachkompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler		<b>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</b> Die Schülerinnen und Schüler		
-Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten	Vergleichen Mahlzeiten im Hinblick auf ihre Eignung für unterschiedliche Anlässe.	S. 77 (Nr. 6), 92-93, 99 (Nr. 4), 104/105	Beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung.		
- Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen	Benennen geographische und historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten.		Beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung sozial-kultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten	S. 104-105	
- Planung und Umsetzung eines Themenmenüs	Benennen Komponenten eines Themenmenüs (z.B. Valentinstag).	Rezeptteil ab S. 136			