|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fachcurriculum WPU Ernährung und Konsum** | | | |
| Jahrgang: 8 |  |  |  |
| **Schwerpunkte der Kompetenzförderung** | **Fachbegriffe/Fachinhalte** | **überfachliche Kompetenzen und Schlüsselqualifikationen** (Einsatz von digitalen Medien, Berufsorientierung, Methoden, Sprachbildung, Mobilitätsbildung) | **Leistungsbewertung/**  **Differenzierung** |
| **Themenbereich: Rolle als Verbraucherin/Verbraucher** | | | |
| Komplexe Abläufe, Zusammenhänge und Strukturen in Gesellschaft und Wirtschaft erkennen und analysieren.  Das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.  Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten.  Verbraucherrechte und -pflichten selbstständig recherchieren. | * Konsumverhalten im Bereich Mode * Modetrends * FairTrade * Nachhaltiger Konsum und Recycling * Entsorgung und Verwertung von Textilien * Textile Wertschöpfungskette/ Handelsketten * Qualität von Bekleidung | Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche | Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung** | | | |
| Das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.  Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen. | * Planung und Organisation eines Haushalts * Aufgaben und Verteilung im Haushalt * Einkaufen mit Köpfchen * Vorratshaltung im privaten Haushalt * Tiefgefrieren | * Selbstkompetenz: Führung eines eigenen Haushalts * Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools Recherche | Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung** | | | |
| Lebensmittel und Produkte durch Sinnesprüfung mit eigenen Kriterien unterscheiden und erkennen sowie dies für die eigene Ernährung kritisch nutzen. | * Die Welt der Kräuter und Gewürze * Kräuter haltbar machen * Wissenswertes rund um Kräuter * Gewürzmischungen * Vanille ist nicht gleich Vanille | * Selbstreflexion: SchmExperiment * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit | * Schriftlicher Leistungsnachweis * Praktischer Leistungsnachweis: Vergleichender Warentest sowie Protokollerstellung * Gruppenreferate zu Gewürzen (Kurzreferate) |
| **Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung** | | | |
| Mahlzeiten selbstständig situations- und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden. | * Vom Mehl zum Brötchen - Exkursion zum Bäcker * Küchengeräte zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln * Entfernen unerwünschter Bestandteile * Zerkleinern von Lebensmitteln * Nahrungszubereitung und -planung | * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche * Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit * Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten * Berufsorientierung: Besichtigung eines Betriebs (Bäckerei) | * Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung) |
| **Themenbereich: Lebensführung als Potenzial** | | | |
| Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden. | * Bedürfnisse und Bedarf * Kaufvertrag * Budgetplan * Girokonto | Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche | Schriftlicher Leistungsnachweis |