|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fachcurriculum WPU Ernährung und Konsum** | | | |
| Jahrgang: 10 |  |  |  |
| **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 Zusammenhänge und Strukturen in Wirtschaft erkennen und analysieren sowie daraus begründet Konsequenzen für das eigene Handeln ableiten.  Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.  Verbraucherrechte und -pflichten selbstständig recherchieren und gegenüber Anbietern und Institutionen reflektiert und selbstbestimmt agieren. | * Preisbildung am Markt * Wirtschaftskreislauf * Sparen und Anlegen * Verbraucherverhalten * Verkaufsstrategien * Verbraucherfallen * sinnvoller Einkauf * Hilfe für Verbraucher von Beratungs- und Beschwerdestellen | * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit * Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche | * Gruppenpräsentationen zu Spar- und Anlegemöglichkeiten * Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung und Lebensführung als Potenzial** | | | |
| Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.  Verantwortung für das eigene Handeln und das Leben in der Gemeinschaft initiativ übernehmen. | * Die erste eigene Wohnung * Auskommen mit dem Einkommen - Haushaltsplan * Wohnungssuche * Nebenkosten * Mietvertrag * Versicherungen | * Problemlösefähigkeit: Einnahmen und Ausgaben anhand eines Budget- und Haushaltsplans kalkulieren * Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools für Wohnungsrecherche | Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung** | | | |
| Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen. | * Ernährungsprobleme in Industrie- und Entwicklungsländern * Überernährung * Magersucht/Bulimie * Ursachen und Folgen von Mangelernährung | Selbstreflexion: Führung eines Ernährungsprotokolls für eine Woche | Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung** | | | |
| Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen.  Mahlzeiten selbstständig situations- und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden.  Ess- und Tischkulturen differenziert kennen und anwenden. | * Spezielle Kostformen * vegetarische Ernährung * vegane Ernährung * Low Carb Ernährung * Nationale und religiös bedingte Kostformen * Krankendiäten (z.B. Diabetes) * Gartechniken * Internationale Esskulturen * Nahrungszubereitung | * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche * Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit * Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten | * Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung) * Gruppenpräsentationen zu alternativen Ernährungsformen * Leistungsnachweis: Präsentationen zu internationalen Esskulturen (Urteilskompetenz) |