

Fachcurriculum WPU Ernährung und Konsum

Jahrgang: 9

Schwerpunkte der Kompetenzförderung	Fachbegriffe/Fachinhalte	überfachliche Kompetenzen und Schlüsselqualifikationen (Einsatz von digitalen Medien, Berufsorientierung, Methoden, Sprachbildung, Mobilitätsbildung)	Leistungsbewertung/ Differenzierung
Themenbereich: Rolle als Verbraucherin/Verbraucher			
<p>Das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.</p> <p>Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen.</p> <p>Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hilfen beim Einkauf von Lebensmitteln • Kennzeichnungsverordnung • Handelsklassen • Prüf- und Qualitätssiegel • Getränkeangebot (Saft ist nicht gleich Saft, z.B. gesunde Säfte selbst herstellen) • Milchsorten • Angebot von Reis • Angebot von Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Teamfähigkeit: Gruppenarbeit • Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche 	<ul style="list-style-type: none"> • Schriftlicher Leistungsnachweis • Praktischer Leistungsnachweis: Herstellung von zuckerarmen/-freien Säften
Themenbereiche: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung und Lebensführung als Potenzial			
<p>Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten.</p> <p>Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Textile Materialien und Wäschepflege • Pflanzliche, tierische und synthetische Fasern • Waschmittel und Waschhilfsmittel • Waschmaschine • Wäschetrockner • Pflegeregeln und Waschsymbole • Bügeleisen 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstkompetenz: Führung eines eigenen Haushalts • Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools für 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Fast Food • Zubereitung vorgefertigter Nahrungsmittel • Verarbeitung frischer Nahrungsmittel • Convenienceprodukte vergleichen • Untersuchung von Convenienceprodukten und frisch zubereiteter Mahlzeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstreflexion: Fast Food-Protokoll für eine Woche • Selbstreflexion: Lebensmittelvergleiche 	<p>Schriftlicher Leistungsnachweis</p> <p>Leistungsnachweis: Untersuchungsprotokoll zum Lebensmittelvergleich</p>
Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung			
Mahlzeiten selbstständig situations- und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> • Schneidetechniken • Mischen und Schlagen von Lebensmitteln • Krankheitserreger in der Nahrung • Nahrungszubereitung und Planung 	<ul style="list-style-type: none"> • Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche • Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit • Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten 	<ul style="list-style-type: none"> • Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung) • Gruppenpräsentationen zu alternativen Ernährungsformen