

# 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
<b>Themenbereich: Rolle als Verbraucherin/Verbraucher</b>			
<p>Komplexe Zusammenhänge und Strukturen in Wirtschaft erkennen und analysieren sowie daraus begründet Konsequenzen für das eigene Handeln ableiten.</p> <p>Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.</p> <p>Verbraucherrechte und -pflichten selbstständig recherchieren und gegenüber Anbietern und Institutionen reflektiert und selbstbestimmt agieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preisbildung am Markt</li> <li>• Wirtschaftskreislauf</li> <li>• Sparen und Anlegen</li> <li>• Verbraucherverhalten</li> <li>• Verkaufsstrategien</li> <li>• Verbraucherfallen</li> <li>• sinnvoller Einkauf</li> <li>• Hilfe für Verbraucher von Beratungs- und Beschwerdestellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teamfähigkeit: Gruppenarbeit</li> <li>• Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenpräsentationen zu Spar- und Anlegemöglichkeiten</li> <li>• Schriftlicher Leistungsnachweis</li> </ul>
<b>Themenbereich: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung und Lebensführung als Potenzial</b>			
<p>Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.</p> <p>Verantwortung für das eigene Handeln und das Leben in der Gemeinschaft initiativ übernehmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die erste eigene Wohnung</li> <li>• Auskommen mit dem Einkommen - Haushaltsplan</li> <li>• Wohnungssuche</li> <li>• Nebenkosten</li> <li>• Mietvertrag</li> <li>• Versicherungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemlösefähigkeit: Einnahmen und Ausgaben anhand eines Budget- und Haushaltsplans kalkulieren</li> <li>• Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools für Wohnungsrecherche</li> </ul>	<p>Schriftlicher Leistungsnachweis</p>

### Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung

Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsprobleme in Industrie- und Entwicklungsländern</li> <li>• Überernährung</li> <li>• Magersucht/Bulimie</li> <li>• Ursachen und Folgen von Mangelernährung</li> </ul>	Selbstreflexion: Führung eines Ernährungsprotokolls für eine Woche	Schriftlicher Leistungsnachweis
---	--	--	---------------------------------

### Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung

<p>Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen.</p> <p>Mahlzeiten selbstständig situations- und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden.</p> <p>Ess- und Tischkulturen differenziert kennen und anwenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Kostformen</li> <li>• vegetarische Ernährung</li> <li>• vegane Ernährung</li> <li>• Low Carb Ernährung</li> <li>• Nationale und religiös bedingte Kostformen</li> <li>• Krankendiäten (z.B. Diabetes)</li> <li>• Gartechniken</li> <li>• Internationale Esskulturen</li> <li>• Nahrungszubereitung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche</li> <li>• Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit</li> <li>• Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung)</li> <li>• Gruppenpräsentationen zu alternativen Ernährungsformen</li> <li>• Leistungsnachweis: Präsentationen zu internationalen Esskulturen (Urteilskompetenz)</li> </ul>
---	--	--	--