

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			
<p>Komplexe Abläufe, Zusammenhänge und Strukturen in Gesellschaft und Wirtschaft erkennen und analysieren.</p> <p>Das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.</p> <p>Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten.</p> <p>Verbraucherrechte und -pflichten selbstständig recherchieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<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>	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Organisation eines Haushalts • Aufgaben und Verteilung im Haushalt • Einkaufen mit Köpfchen • Vorratshaltung im privaten Haushalt • Tiefgefrieren 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Welt der Kräuter und Gewürze • Kräuter haltbar machen • Wissenswertes rund um Kräuter • Gewürzmischungen • Vanille ist nicht gleich Vanille 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstreflexion: SchmExperiment • Teamfähigkeit: Gruppenarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Vom Mehl zum Brötchen - Exkursion zum Bäcker • Küchengeräte zur Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln • Entfernen unerwünschter Bestandteile • Zerkleinern von Lebensmitteln • Nahrungszubereitung und -planung 	<ul style="list-style-type: none"> • Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche • Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit • Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten • Berufsorientierung: Besichtigung eines Betriebs (Bäckerei) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung)
Themenbereich: Lebensführung als Potenzial			
Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse und Bedarf • Kaufvertrag • Budgetplan • Girokonto 	Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche	Schriftlicher Leistungsnachweis