|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** | | | |
| Das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.  Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen.  Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten. | * 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 | * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit * Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools zur Recherche | * Schriftlicher Leistungsnachweis * Praktischer Leistungsnachweis: Herstellung von zuckerarmen/-freien Säften |
| **Themenbereiche: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung und Lebensführung als Potenzial** | | | |
| Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und bewerten.  Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen. | * Textile Materialien und Wäschepflege * Pflanzliche, tierische und synthetische Fasern * Waschmittel und Waschhilfsmittel * Waschmaschine * Wäschetrockner * Pflegeregeln und Waschsymbole * Bügeleisen | * 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. | * Fast Food * Zubereitung vorgefertigter Nahrungsmittel * Verarbeitung frischer Nahrungsmittel * Convenienceprodukte vergleichen * Untersuchung von Convenienceprodukten und frisch zubereiteter Mahlzeit | * Selbstreflexion: Fast Food- Protokoll für eine Woche * Selbstreflexion: Lebensmittelvergleiche | Schriftlicher Leistungsnachweis  Leistungsnachweis:  Untersuchungsprotokoll zum Lebensmittelvergleich |
| **Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung** | | | |
| Mahlzeiten selbstständig situations- und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden. | * Schneidetechniken * Mischen und Schlagen von Lebensmitteln * Krankheitserreger in der Nahrung * Nahrungszubereitung und Planung | * 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 |