

Fachcurriculum WPU Ernährung und Konsum

Jahrgang: 7

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 Konsum- und Alltagshandeln auf der Grundlage von Nachhaltigkeit analysieren und verantwortungsbewusst handeln.	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackungsmaterialien • Müllvermeidung • Mülltrennung • Recycling 	Selbstkompetenz: Reflexion des eigenen Verhaltens in Hinblick auf Mülltrennung und Müllvermeidung	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppenpräsentationen • Erstellung eines Posters zu Mülltrennung (Kooperationsfähigkeit) • Schriftlicher Leistungsnachweis
Themenbereich: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung			
Das eigene Konsumverhalten sowie die eigenen Kaufentscheidungen kritisch analysieren und reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Beeinflussung des Kaufverhaltens • Werbung 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemlösefähigkeit: Analyse von Werbungen in Hinblick auf Einflüsse zum Kaufverhalten • Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools für Recherche 	Schriftlicher Leistungsnachweis
Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung			
<p>Die eigene Essbiografie kennen und reflektieren.</p> <p>Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungspyramide • Kohlenhydrate • Fette • Vitamine und Mineralstoffe • Wasser 	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstreflexion: Führung eines Ernährungsprotokolls für eine Woche • Digitalkompetenz: Nutzung von Apps zur Ernährungserfassung 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurzreferat zu Nährstoffen (Fachwissen) • Praktische Übung „Gesundes Pausenbrot“ • Schriftlicher Leistungsnachweis
Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung			
Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplatz Küche • Arbeitshygiene • Spülen 	<ul style="list-style-type: none"> • Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche • Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit 	<ul style="list-style-type: none"> • Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit

Ess- und Tischkulturen kennen und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> • Unfallschutz im Haushalt • Kochen • Backen • Umgang mit Küchengeräten • Internationale Esskulturen 	<ul style="list-style-type: none"> • Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten 	(Planung und Durchführung) <ul style="list-style-type: none"> • Leistungsnachweis: Präsentationen zu internationalen Esskulturen (Urteilskompetenz)
---	--	---	--