|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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. | * Verpackungsmaterialien * Müllvermeidung * Mülltrennung * Recycling | Selbstkompetenz: Reflexion des eigenen Verhaltens in Hinblick auf Mülltrennung und Müllvermeidung | * 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. | * Beeinflussung des Kaufverhaltens * Werbung | * Problemlösefähigkeit: Analyse von Werbungen in Hinblick auf Einflüsse zum Kaufverhalten * Medienkompetenz: Nutzung digitaler Tools für Recherche | Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung** | | | |
| Die eigene Essbiografie kennen und reflektieren.  Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen. | * Ernährungspyramide * Kohlenhydrate * Fette * Vitamine und Mineralstoffe * Wasser | * Selbstreflexion: Führung eines Ernährungsprotokolls für eine Woche * Digitalkompetenz: Nutzung von Apps zur Ernährungserfassung | * Kurzreferat zu Nährstoffen (Fachwissen) * Praktische Übung „Gesundes Pausenbrot“ * Schriftlicher Leistungsnachweis |
| **Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung** | | | |
| Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen.  Ess- und Tischkulturen kennen und anwenden. | * Arbeitsplatz Küche * Arbeitshygiene * Spülen * Unfallschutz im Haushalt * Kochen * Backen * Umgang mit Küchengeräten * Internationale Esskulturen | * Teamfähigkeit: Gruppenarbeit in der Küche * Kreativität: Gestaltung einer Mahlzeit * Verantwortungsbewusstsein: Umgang mit Küchengeräten | * Leistungsnachweis: Praktische Prüfung - Zubereitung einer Mahlzeit (Planung und Durchführung) * Leistungsnachweis: Präsentationen zu internationalen Esskulturen (Urteilskompetenz) |