|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fachcurriculum Verbraucherbildung** | | | |
| Jahrgang: 6 |  |  |  |
| **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 sowie die eigenen Kaufentscheidungen kritisch analysieren und reflektieren. | * Konsumverhalten * Budgetplan/ Haushaltsplan * Verbraucherschutz | Einsatz von digitalen Medien: Recherche zu Verbraucherrechten und -pflichten | Leistungsbewertung: Erstellung eines individuellen Budgetplans (Problemlösefähigkeit) |
| Was macht die Bank mit meinem Geld? | * Schüler- und Girokonto * Wirtschaftskreislauf * Kaufvertrag * Geschäftsfähigkeit | Problemlösefähigkeit: „Kommt ein Kaufvertrag zustande?“ | Rollenspiel „Geschäftsfähigkeit und Kaufverträge“ - Kommt ein Kaufvertrag zustande? (Kooperationsfähigkeit)  Zeichnung eines Wirtschaftskreislaufmodells |
| **Themenbereich: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung** | | | |
| Komplexe Abläufe und Zusammenhänge in Wirtschaft und Gesellschaft analysieren anhand des Rohstoffs und des Produkts Kakao sowie Schokolade  Reflexion des eigenen Konsum- und Alltagshandeln | * Anbaugebiete von Kakao * Der Weg der Kakaobohne * Die Geschichte des Kakaos * Herstellungsprozess von Schokolade * Reflexion des eigenen Schokoladenkonsums * Sinnesprüfung/ Sensorische Wahrnehmung - Schokoladentasting | Räumliche Orientierung (Geografische Kenntnisse über Anbaugebiete)  Nachhaltigkeitsbewusstsein (FairTrade, Lieferketten, Transportwege) | Leistungsbewertung: Lernen an Stationen, SchmExperiment „Schokoladentasting“ - Analyse und Vergleich von Schokoladensorten und Inhaltsstoffen |
| **Themenbereich: Ernährung und Gesundheitsförderung** | | | |
| Die eigene Essbiografie kennen und reflektieren.  Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen. | * Essbiografie - Persönliche Essgewohnheiten * Ernährungspyramide * Nährstoffe und ihre Funktion (Kohlenhydrate, Proteine und Fette) * Ernährungsempfehlungen | Einsatz von digitalen Medien: Erstellung von Ernährungsprotokollen mit Apps. | Leistungsbewertung: Präsentation zur eigenen Essbiografie.  Kurzreferate zu Nährstoffen und ihre Funktion sowie Ernährungsempfehlungen |
| **Themenbereich: Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung** | | | |
| Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen.  Ess- und Tischkulturen kennen und anwenden. | * Küchenführerschein: Sicherer Umgang mit ausgewählten Geräten und Hilfsmitteln in der Küche * Nahrungszubereitung - einfache Alltagsgerichte alltagsgerecht planen, zubereiten und gemeinsam verzehren. | Einsatz von digitalen Medien: Nutzung von Rezept-Apps und Videos zur Nahrungszubereitung. | Leistungsbewertung: Praktische Herstellung und Planung einer Mahlzeit in Gruppen (Erstellung einer Einkaufsliste, Recherche eines Rezepts, Nahrungszubereitung) |