

**Schuleigener Lehrplan
Gesamtschule Langerfeld**

**Hauswirtschaft
Kernbereich
10**

1.1.1 Übersichtsraster Unterrichtsvorhaben (Jg. 10)

Jahrgangsstufe 10
<p><u>Unterrichtsvorhaben 0 (Auffrischung Jahrgang 7/8)</u></p> <p>Organisationsstruktur im Fachraum Lehrküche Personal-, Arbeitsplatz – und Lebensmittelhygiene Sicherheit und Unfallvermeidung</p> <p>Zeitbedarf: 4 Std.</p> <p><u>Unterrichtsvorhaben I:</u></p> <p>Thema: Ernährungssysteme – du bist, was du isst !</p> <p>Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung • beurteilen Lebensmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung • setzen sich mit Ernährungstrends und ihren Entstehungen bzw. Auswirkungen auseinander <p>Inhaltsfelder: IF 2 (Lebensstil und Ernährung), Inhaltliche Schwerpunkte</p> <p>Was ist ein Ernährungssystem? Erstellen eines Explanities zum Thema Ernährungstrends Ernährungsarmut -k(ein) Thema in Deutschland? Gesund und klimafreundlich essen Ernährung außer Haus (optional)</p> <p>Zeitbedarf: 8 Std.</p>

Unterrichtsvorhaben II:

Thema: Nachhaltiges Handeln – Wie groß ist dein Fußabdruck?

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch
- bewerten ihren individuellen Lebensmittelverbrauch
- erklären grundlegende Ursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und leiten Lösungsansätze zu deren Vermeidung ab
- beurteilen den Ressourcenverbrauch einfacher haushaltsbezogener Tätigkeiten
- begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Regionale und saisonale Lebensmittel versus internationaler Lebensmittelhandel
- Nachhaltige Ernährung
- Ökologischer Fußabdruck
- Fair denken / Fair einkaufen
- Gesund und klimafreundlich essen
- Umgang mit Ressourcen
- Zu gut für die Tonne (to good to go per App)
- (Online-)Einkauf (z.B. Picnic, Flink) (IF 3)

Mögliche Unterrichtsgänge: Supermarkt , Unverpacktladen

Zeitbedarf: ca. 12 Std.

Unterrichtsvorhaben III:

Thema: Schau genau hin – Zutatenlisten und Beschreibungen im Visier

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung:

Die Schülerinnen und Schüler

- stellen komplexe fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1),
- ordnen komplexe fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4),
- entnehmen verschiedenen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1),
- erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3),
- identifizieren selbstständig Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4),
- identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5),
- überprüfen selbstständig Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7),
- entwickeln selbstständig Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9),
- präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach vorgegebenen und selbst formulierten Kriterien (MK 11),
- beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1),
- erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3),
- analysieren komplexe Konsumententscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4),
- verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1),
- entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3),
- nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4).

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lagerung und Bevorratung
- Lebensmittelkennzeichnung
- Lebensmittelsicherheit
- Selbsthergestellte Reinigungsmittel
- Kriterien zur Qualitätsüberprüfung

Zeitbedarf: 6 Std.

Unterrichtsvorhaben IV: Der Versicherungsscheck (optional)

Summe: 30