

Ein Schulhalbjahr

| Zu entwickelnde Kompetenzen | Unterrichtssequenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|---|---|---|
| <p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • entscheiden sich für die Auswahl von Lebensmitteln aufgrund ihrer Kennzeichnung sowie weiterer Informationen <p>Methodenkompetenzen (MK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • entnehmen modellhaften Darstellungen für Fragestellungen relevante Informationen • recherchieren selbständig in eingegrenzten Mediensammlungen und beschaffen zielgerichtet Informationen <p>Handlungskompetenzen (HK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um • be- und verarbeiten Lebensmittel | <p>IF 1b: Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung • Lebensmittelkennzeichnung <p>Zeitbedarf: 8 – 10 Doppelstunden</p> | <p>Material: Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Bergedorfer – Praktische Haushaltsführung – Grundwissen 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Bergedorfer – Hauswirtschaft 7. – 9. Schuljahr</p> <p>Schlieper, Arbeitsbuch Hauswirtschaft</p> <p>Dr. Felix Büchner/Handwerk und Technik 6., völlig überarbeitete Auflage Hamburg 1999</p> <p>Schriften des aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.</p> <p>http://www.aid.de</p> <p>http://www.bzga.de</p> <p>http://www.dge.de</p> |

| Zu entwickelnde Kompetenzen | Unterrichtssequenzen | Vorhabenbezogene Absprachen |
|--|--|--|
| <p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterisieren die Bedeutung und Funktion von Speisen und Gerichten bei unterschiedlichen Anlässen • erläutern die Bedeutung der Lebensmittelkennzeichnung und unterscheiden zwischen fakultativen und obligatorischen Angaben • benennen geographische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen unterschiedliche Ess- und Tischsitten sowie deren Veränderbarkeit unter Berücksichtigung soziokultureller Bedingungen und religiöser Gepflogenheiten <p>Methodenkompetenzen (MK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren komplexere Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten • entwickeln selbständig Kriterien für die Qualität von zubereiteten Speisen und Gerichten <p>Handlungskompetenzen (HK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-)öffentlichen Raum | <p>IF 3: Ernährung und Esskultur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten • Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen <p>Zeitbedarf: 8 - 10 Doppelstunden</p> | <p>Material: Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Bergedorfer – Praktische Haushaltsführung – Grundwissen 7. – 9. Schuljahr Bergedorfer – Hauswirtschaft 7. – 9. Schuljahr Schlieper, Arbeitsbuch Hauswirtschaft Dr. Felix Büchner/ Handwerk und Technik 6., völlig überarbeitete Auflage Hamburg 1999</p> <p>Schriften des aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. http://www.aid.de http://www.bzga.de http://www.dge.de</p> |

Leistungsmessung und –bewertung Jg.8:

Zu den Bestandteilen der Leistungsmessung und –bewertung im Unterricht zählen

- mündliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Beiträge zum Unterrichtsgespräch, Beiträge zu Diskussionen, Kurzreferate),
- schriftliche Beiträge zum Unterricht (z.B. Protokolle, Materialsammlungen, Hefte/Mappen),
- praktische Beiträge zum Unterricht (z.B. Speisen und Gerichte),
- kurze schriftliche Lernzielkontrollen
- Beiträge im Rahmen eigenverantwortlichen, schüleraktiven sowie ggf. praktischen Handelns (z.B. Befragung, Erkundung, Plakate, Präsentationen).

Die Leistungsmessung und -bewertung“ umfasst die Qualität, die Quantität und die Kontinuität der schriftlichen, mündlichen und praktischen Beiträge im unterrichtlichen Zusammenhang. Die Leistungen werden dabei in einem kontinuierlichen Prozess während des Schuljahres festgestellt. Für die Förderung individueller Lernfortschritte der Schülerinnen und Schüler ist es notwendig, dass sie eine regelmäßige Rückmeldung erhalten, inwieweit sie die erwarteten Kompetenzen erreicht haben, um ein erfolgreiches Weiterlernen zu gewährleisten.