

Ein Schulhalbjahr

Zu entwickelnde Kompetenzen	Unterrichtssequenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • erläutern Planungsschritte zur Umsetzung eines Themenmenüs <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungskompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen die Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt im Hinblick auf reibungslose Abläufe • bewerten die Umsetzung eines Menüs im Hinblick auf die thematische Passung <p>Methodenkompetenzen (MK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • präsentieren ein Themenmenü unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten • identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften • präsentieren Speisen und Gerichte unter ästhetischen und funktionalen Gesichtspunkten • be- und verarbeiten Lebensmittel • planen und realisieren ein fachbezogenes Projekt und werten dieses aus • bedienen und pflegen auch komplexere Geräte und Maschinen 	<p>IF1c (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplanung und -organisation im privaten Haushalt • Planung und Umsetzung eines Themenmenüs <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>	<p>Material:</p> <p>Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Hauswirtschaft, Cornelsen</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 http://www.bzga.de http://www.dge.de</p>

Zu entwickelnde Kompetenzen	Unterrichtssequenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungs-kompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung <p>Methodenkompetenzen (MK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren Fallbeispiele und nehmen Verallgemeinerungen vor • stellen fachspezifische Sachverhalte unter Verwendung geeigneter sprachlicher Mittel und Fachbegriffe adressatenbezogen sowie problemorientiert dar und präsentieren dies anschaulich • analysieren komplexere kontinuierliche Texte • be- und verarbeiten Lebensmittel • entwickeln auch in kommunikativen Zusammenhängen Lösungen und Lösungswege für komplexere fachbezogene Probleme und setzen diese ggf. um 	<p>IF1a,b (Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung), IF 2 (Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedarfsgerechte Nahrungszubereitung (Säuglinge, Kleinkinder, alte Menschen, Erkrankte und andere) • Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung <p>Zeitbedarf: 12 Std.</p>	<p><u>Material:</u> Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Hauswirtschaft, Cornelsen</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 http://www.bzga.de http://www.dge.de</p>

Zu entwickelnde Kompetenzen	Unterrichtssequenzen	Vorhabenbezogene Absprachen
<p>konkretisierte Sachkompetenzen (SK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergleichen Verfahren der ökologischen und konventionellen Erzeugung sowie der Verarbeitung ausgewählter Lebensmittel • erläutern die ungleiche Verteilung ausgewählter Lebensmittel im globalen Vergleich sowie deren Folgen für die Menschen <p>konkretisierte Urteils- und Entscheidungs-kompetenzen (UK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung • beurteilen Kriterien orientiert die Zubereitung ökologisch ausgewogener Speisen und Gerichte • beurteilen unterschiedliche Wege der Lebensmittelproduktion im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Arbeitsökonomie <p>Methodenkompetenzen (MK)</p> <ul style="list-style-type: none"> • recherchieren selbständig innerhalb und außerhalb der Schule in unterschiedlichen Medien und beschaffen zielgerichtet Informationen • nehmen andere Positionen ein und vertreten diese (Perspektivwechsel) • erstellen aus einer vorgegebenen inhaltlichen Auswahl (Medien-) Produkte zu fachbezogenen Sachverhalten und präsentieren diese intentional im (schul-) öffentlichen Raum 	<p>IF 4 (Ökonomie und Ökologie der Nahrungsmittelproduktion)</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erzeugung, Verarbeitung und globale Verteilung von Lebensmitteln <p>Zeitbedarf: 10 Std.</p>	<p>Material:</p> <p>Hauswirtschaft 7 – 10 Klett Verlag 1. Auflage Stuttgart 2010</p> <p>Hauswirtschaft, Cornelsen</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>

Leistungsmessung und –bewertung Jg.10:

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