

Jgst. 8

Fach: Ernährungslehre WP II

Lehrwerk: Schlieper, AID- Hefte

Kompetenzbereiche	Inhalte
Versuchsdurchführung, Beobachtung, Ergebnisprotokolle erstellen, Stationen lernen, auswerten, vorstellen	Inhaltsstoffe der Lebensmittel, Nährstoffe und ihre Eigenschaften
Veranschaulichung von Daten mit sprachlichen Mitteln Lernen im Umgang mit der Nährwerttabelle	Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungspyramide
Beobachtung und Beschreibung biologischer Phänomene im Hinblick auf Nährstoffbereitstellung	Stoffwechselprozesse
Sinnes- und Geschmacksbildung, Teamarbeit am Herd zur Förderung des Sozialverhaltens	Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln aus der regionalen und saisonalen Küche, Gartetechniken, Schneidetechniken...
Selbstständiges Erarbeiten von Wissen in Kleingruppen	Bedarfsgerechte Ernährung für Sportler, Ältere, Schwangere usw.
Beschreibung und Beurteilung der Wechselwirkung von Verzehr und Folgen der Genussmittel	Genussmittel (Alkohol, Nikotin, Kaffee, Tee, Schokolade)
Folgen unsachgemäßer Verarbeitung der Lebensmittel in der Küche	Persönliche Hygiene und Sauberkeit in der Küche (Salmonellen, Schädlinge)
Leistungsbewertung	
Klassenarbeiten	Sonstige Mitarbeit
eine Klassenarbeit, eine Dokumentation und Präsentation eines Referates	mündliche Mitarbeit, Heftführung, Praxisarbeit in der Küche

Jgst. 9

Fach: Ernährungslehre WP II

Lehrwerk: Schlieper, AID- Hefte

Kompetenzbereiche	Inhalte
Lebensmittelqualität	Veränderung durch Be- und Verarbeitung, (Konservierung, convenience, fast food)
Streitgespräch führen zu verschiedenen Themen	Anbau- und Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft, Gentechnik
Erkundung und Auswertung eines Discounters mit Hilfe eines Fragebogens	Lebensmittelauswahl: Vergleich der Einkaufsmöglichkeiten
Maßnahmen und Verhaltensweisen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit kennen	Lebensmittelunverträglichkeiten (Lactoseintoleranz, Zöliakie, Allergien)
Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit erkennen, Beurteilung der Diäten mit dem Grundwissen aus der Klasse 8	Formen der Fehlernährung, Ernährungsabhängige Krankheiten (Magersucht, Bulimie, Adipositas, Diäten, Heilfasten)
Kennenlernen, Bewerten und Vergleichen anderer Esskulturen	Esskulturen (Land, Leute, Lebensmittel, Tischsitten)

Untersuchung der EssStile im Hinblick auf Durchführbarkeit und Qualität im Sinne der DGE	Ess Stile (Makrobiotik, TCM, Vegetarismus, Vollwertkostung)
Leistungsbewertung	
Klassenarbeiten	Sonstige Mitarbeit
eine Klassenarbeit, eine Dokumentation und Präsentation eines Referates	mündliche Mitarbeit, Heftführung, Praxisarbeit in der Küche