Landesinstitut
für Schulentwicklung

Bildungsplan 2016
Sekundarstufe I

Innovativer Bildungsservice

Beispielcurriculum für das Fach Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)

Klassen 7 - 9
Beispiel 2

Mai 2017

Landesinstitut
für Schulentwicklung

Qualitätsentwicklung
und Evaluation

Schulentwicklung
und empirische Bil-
dungsforschung

Bildungspläne

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines Vorwort zu den Beispielcurricula I
Fachspezifisches Vorwort II
Übersicht Beispielcurriculum II Klasse 7 III
Übersicht Beispielcurriculum II Klasse 8 IV
Übersicht Beispielcurriculum Klasse 9 V
Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 7 6
1. UE: „Wie schmeckt die Region?" 6
2. UE: „So isst die Welt" 17
3. UE „Chillen und mehr!“ 24
4. UE – „Ich bin hip und du?“ 30
Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 8 35
1. UE – „I feel good – Gesund in meiner Stadt“ 35
2. UE: „Fit wie ein Turnschuh“ 40
3. UE – „Gut, gesund, gerecht – wissen was man is(s)t 46
4. UE: „So will ich leben“ 55
Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 9 60
1. UE „Augen auf beim Kauf!“ 60
2. UE Ernährung/Konsum „Global denken, lokal handeln“ 66
3. UE Körper und Schönheit – „Ich bin schön!“ 78
4. UE Generationen verbinden: Miteinander, füreinander 82
Glossar Alltagskultur, Ernährung, Soziales 87

Curriculare Orientierungen bieten die Impulse für Präsenz- und Fernunterricht:

BP2016 Sek I AES Impulse Präsenz- und Fernunterricht

Allgemeines Vorwort zu den Beispielcurricula

Beispielcurricula zeigen eine Möglichkeit auf, wie aus dem Bildungsplan unterrichtliche Praxis werden kann. Sie erheben hierbei keinen Anspruch einer normativen Vorgabe, sondern dienen vielmehr als beispielhafte Vorlage zur Unterrichtsplanung und -gestaltung. Diese kann bei der Erstellung oder Weiterentwicklung von schul- und fachspezifischen Jahresplanungen ebenso hilfreich sein wie bei der konkreten Unterrichtsplanung der Lehrkräfte.

Curricula sind keine abgeschlossenen Produkte, sondern befinden sich in einem dauerhaften Entwicklungsprozess, müssen jeweils neu an die schulische Ausgangssituation angepasst werden und sollten auch nach den Erfahrungswerten vor Ort kontinuierlich fortgeschrieben und modifiziert werden. Sie sind somit sowohl an den Bildungsplan, als auch an den Kontext der jeweiligen Schule gebunden und müssen entsprechend angepasst werden. Das gilt auch für die Zeitplanung, welche vom Gesamtkonzept und den örtlichen Gegebenheiten abhängig und daher nur als Vorschlag zu betrachten ist.

Der Aufbau der Beispielcurricula ist für alle Fächer einheitlich: Ein fachspezifisches Vorwort thematisiert die Besonderheiten des jeweiligen Fachcurriculums und gibt ggf. Lektürehinweise für das Curriculum, das sich in tabellarischer Form dem Vorwort anschließt.
In den ersten beiden Spalten der vorliegenden Curricula werden beispielhafte Zuordnungen zwischen den prozess- und inhaltsbezogenen Kompetenzen dargestellt. Eine Ausnahme stellen die modernen Fremdsprachen dar, die aufgrund der fachspezifischen Architektur ihrer Pläne eine andere Spaltenkategorisierung gewählt haben. In der dritten Spalte wird vorgeschlagen, wie die Themen und Inhalte im Unterricht umgesetzt und konkretisiert werden können. In der vierten Spalte wird auf Möglichkeiten zur Vertiefung und Erweiterung des Kompetenzerwerbs im Rahmen des Schulcurriculums hingewiesen und aufgezeigt, wie die Leitperspektiven in den Fachunterricht eingebunden werden können und in welcher Hinsicht eine Zusammenarbeit mit anderen Fächern sinnvoll sein kann. An dieser Stelle finden sich auch Hinweise und Verlinkungen auf konkretes Unterrichtsmaterial.

Die verschiedenen Niveaustufen des Gemeinsamen Bildungsplans der Sekundarstufe I werden in den Beispielcurricula ebenfalls berücksichtigt und mit konkreten Hinweisen zum differenzierten Vorgehen im Unterricht angereichert.

Fachspezifisches Vorwort

Das vorliegende Beispielcurriculum für das neue Fach Alltagskultur, Ernährung, Soziales konkretisiert die inhaltsbezogenen und prozessbezogenen Kompetenzen des Bildungsplans in beispielhaften Unterrichtseinheiten. Dabei wird spiralcurricular vorgegangen.

Schwerpunkt dieses Curriculums sind handlungs- und projektorientierte Unterrichtsvorhaben, deren Umsetzungsmöglichkeiten an verschiedenen Stellen aufgezeigt werden.

Es werden für Klasse 7 und Klasse 8 je vier Unterrichtseinheiten mit jeweils unterschiedlichem Stundenumfang ausgewiesen. Die Vernetzung der einzelnen Handlungsfelder des Faches (Lernen durch Engagement, Ernährung, Gesundheit, Konsum, Lebensgestaltung und Lebensbewältigung) waren bei der Erstellung der Unterrichtseinheiten ein zentrales Anliegen. Lebensweltorientierte Ideen von „Lernen durch Engagement“ werden exemplarisch an verschiedenen Stellen dargestellt. Beginnend mit kleineren Aktionen oder projektorientierten Unterrichtsvorhaben an der Schule, wird der Handlungsrahmen zunehmend vergrößert und es werden außerschulische Anknüpfungspunkte gefunden.

Bei den Ideen zum konkreten Vorgehen im Unterricht werden an einigen Stellen (entsprechend der Vorgaben des Bildungsplans) Möglichkeiten der Differenzierung aufgezeigt. Je nach Thema kann es sich hier um inhaltliche, methodische oder soziale Formen der Differenzierung handeln.
Das Beispielcurriculum verweist exemplarisch auf die, für ein Unterrichtsthema jeweils wichtigsten und treffendsten inhaltsbezogenen und prozessbezogenen Kompetenzen. Darüber hinaus wurden bei der Ausarbeitung der Themen die Leitgedanken des Faches, insbesondere der zugrundeliegende didaktische Würfel, berücksichtigt.

Das vorliegende Kerncurriculum umfasst drei Viertel eines dreistündigen Unterrichts in den Klassenstufen 7 und 8. Vertiefungen oder Ergänzungen erfolgen nach dem jeweiligen Schulcurriculum. Darüber hinaus sind die Einheiten vor Ort, auf der Basis der Leitgedanken, an die schulischen und außerschulischen Gegebenheiten anzupassen.
Aus inhaltlichen und sicherheitsbezogenen Gründen wurde bei der Erstellung des Beispielcurriculums von einer maximalen Gruppengröße von 16 Schülerinnen und Schülern ausgegangen. Eine adäquate Fachraumausstattung (Textilwerkstatt und Schulküche) sind Voraussetzung für die Umsetzbarkeit des Bildungsplans (vgl. hierzu die Schulbaurichtlinien des RP).
Bei der unterrichtlichen Arbeit sind die aktuell gültigen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen zu beachten und einzuhalten (vgl. RiSU z.B. auf www.kmk.org oder www.ls-bw.de)
Am Ende des Dokuments befindet sich ein Glossar zur Erläuterung fachspezifischer Begriffe.

Übersicht Beispielcurriculum II Klasse 7

1. UE / 30 Std. "Wie schmeckt die Region?"	**2. UE / 18 Std. "So isst die Welt!**
Verknüpfungen – Lernen durch Engagement – Ernährung – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung	**Verknüpfungen** – Ernährung – Konsum
– Sensorikschulung – Nachhaltigkeit – Lebensmittelkennzeichnung – Qualitätsorientierung – Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung – Hygiene und Sicherheit – Einkaufsstätten	– Essbiografie – Einflussfaktoren auf Ernährung – Teambildung – Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung
3. UE / 24 Std. "Chillen – und mehr?"	**4. UE / 18 Std. "Ich bin hip und du?"**
Verknüpfungen – Lernen durch Engagement – Gesundheit – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung	**Verknüpfungen** – Gesundheit – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung
– Funktion von Freizeit – Stress – Work-Life-Balance – Einführung der Nähmaschine – Sicherheit	– Funktion von Bekleidung – Mode – Konsumverhalten – Produktion von Textilien – Gebrauchswerterhaltung von Textilien – Textile Kulturtechniken

Übersicht Beispielcurriculum II Klasse 8

1. UE / 24 Std. "I feel good – Gesund in meiner Stadt!"	**2. UE / 24 Std. "Fit wie ein Turnschuh?"**
Verknüpfungen – Lernen durch Engagement – Gesundheit – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung	**Verknüpfungen** – Lernen durch Engagement – Gesundheit – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung
– Gesundheitsverständnis – Definitionen von Gesundheit – Verschiedene Gesundheitsmodelle – Work-Life-Balance – Freizeitgestaltung – Recherche zu gesundheitsförderlichen Angeboten vor Ort – Erkundung von Einrichtungen	– Zusammenhang – Fitness-Ernährung-Bewegung – Ernährungsempfehlungen – Sportlerernährung – Produktanalyse – Nahrungszubereitung
3. UE / 24 Std. "Gut, gesund, gerecht – Wissen, was man isst?"	**4. UE / 18 Std. "So will ich leben!"**
Verknüpfungen – Lernen durch Engagement – Ernährung – Konsum	**Verknüpfungen** – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung
– Ernährungslehre – Lebensmittelqualität – Produktanalyse – Nachhaltigkeit – Labels (Bio, Fair Trade) – Sensorik – Nahrungszubereitung	– Zukunftsvorstellungen/Traumberuf – verschiedene Lebensformen/Lebensstile – Rollenbilder – Konfliktbewältigung

Übersicht Beispielcurriculum Klasse 9

1. UE / 21 Std. "Augen auf beim Kauf"	**2. UE / 24 Std. "Global denken, lokal handeln"**
Verknüpfungen – Ernährung – Gesundheit – Konsum	**Verknüpfungen** – Ernährung – Gesundheit – Konsum
– Werbung – Kaufentscheidungen – Einkaufsstätten – Verbraucherschutz – Schülerwarentest	– Lebensmittelver-schwendung – Einkauf – Vorratshaltung – Nachhaltiger Konsum – Virtuelles Wasser – Lebensmittelproduktion
3. UE / 15 (30) Std. Körper und Schönheit – "Ich bin schön!"	**4. UE / 15 (30) Std. "Generationen verbinden: Miteinander, füreinander"**
Verknüpfungen – Gesundheit – Konsum – Lebensgestaltung – Ggf. L.d.Engagement	**Verknüpfungen** – Gesundheit – Ggf. Lernen durch Engagement – Lebensbewältigung und Lebensgestal-tung
– Schönheit – Körperveränderungen – Alt. Ernährungsformen – Risikofaktoren – Ggf. Projekt	– Familienformen – Vorsorgemaßnahmen – Bedürfnisse – Konflikte – Berufsbilder

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 7

1. UE: „Wie schmeckt die Region?"

ca. 30 Std.

In dieser Unterrichtseinheit setzen sich Schülerinnen und Schüler exemplarisch mit dem Apfel als mögliches regionales Lebensmittel auseinander.
Dabei wird konventioneller mit biologischem Anbau verglichen, Produktionswege dargestellt und das Wissen und die Fertigkeiten zur Weiterverarbeitung ausgebaut. Im Sinne der Verbraucherbildung werden die dabei gewonnen Erkenntnisse als Entscheidungsgrundlage für den eigenen Konsum genutzt. Die Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung werden kennengelernt, verstanden und bewertet. Dabei können lokale und globale Zusammenhänge der Produktion bei eigenen Entscheidungen exemplarisch für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt berücksichtigt werden.
Die Genuss- und Geschmacksfähigkeit wird mithilfe gezielter Sinnesschulung weiterentwickelt.
Grundlagen der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung werden unter Beachtung von Hygiene und Sicherheitsmaßnahmen gelegt.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G M E** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **G M E** (3) Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung) **G M E** (11)Die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G M E** (2) Zugänge zur Genussfähigkeit ermöglichen, sinnliche Wahrnehmungen mit Unterstützungsmaterial beschreiben und reflektieren	**"Was ist Alltagskultur, Ernährung, Soziales?"** – Bildmaterial mit beispielhaften Alltagssituationen auslegen, passende Wortkarten werden zugeordnet, Inhalte zusammengefasst – Vorstellung einer Übersicht zu den in Klasse 7 geplanten Unterrichtseinheiten (z.B. mit Hilfe eines Advanced organizers); ggf. Bildmaterial zuordnen lassen **„So schmeckt die Region“** – Recherche über *regionale* Produkte der Landwirtschaft Auswahl nach Interesse der SchülerInnen hier exemplarisch dargestellt am Beispiel Apfel (AO) Alternativ: Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren, Getreide **„Welcher ist der Beste?“ (Apfel ist nicht gleich Apfel)** Einstieg: – Einführung: Schneidwerkzeuge – Blindverkostung von marktüblichen Äpfeln – Zuordnen von Sortenkarten mit Geschmacksbeschreibungen und	Leitperspektive **L VB** **L PG** **L BNE** Unterrichtsmaterial Film "Äpfel suchen Freunde" (etwas älter, aber gute Darstellung zu Streuobstwiesen, deren Gefährdung und Vergleich zum Tafelobstanbau) Ergänzende Hinweise Fächerübergreifende Kooperation mit Biologie: Biodiversität, Lebensraum Wiese Deutsch: Redensarten, Gedichte, Äpfel in Märchen und Erzählungen, Adjektive zur Sensorik, Steckbrief erstellen Geschichte: Symbolik Apfel Religion Sündenfall Kunst: Die schönen Realien (René Magritte), Stillleben

	3.1.4.2 Qualitätsorientierung **G** (2) Qualitätsmerkmale ausgewählter Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M**(2) darstellen **E** (2) darstellen und begründen	Verwendungsempfehlungen – Erstellen einer persönlichen „Apfelhitparade" <u>Einführung in die Lernküche:</u> Hygiene und Sicherheit <u>Einführung Küchenpraxis:</u> Waschen, Putzen und Zerkleinern <u>Vorbereitende Hausaufgabe:</u> Herstellen eines Steckbriefs zum getesteten Lebensmittel (hier Apfelsorten)	Technik: Insektenhotel
2.1 Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 8. Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln **2.3 Entscheidungen treffen** 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurtelung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** (1) begründen und umsetzen **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u.a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) ..und Arbeitsgeräten begründen.. **G M E** (3) Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung) **G M E** (11) Die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**Küchenpraxis: "Was schmeckt daraus am besten?"** – Hausaufgabe besprechen/sammeln: Umsetzungsideen, Eignung der Sorten für spezielle Gerichte – Mitgestaltungsmöglichkeiten durch Schülerinnen und Schüler, mögliche Fragestellung: "Was wollt ihr zubereiten?" – Die 4 meistgenannten Gerichte werden zubereitet (bei 4 Kochgruppen) – Zuordnung der Gruppenmitglieder über Geschmackspräferenz – Praxisunterstützung durch Checklisten "Arbeitsvorbereitungsmaßnahmen" Rezepte zur Verfügung stellen	<u>Leitperspektiven</u> **L BNE** **L PG** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial</u> Küchenkartei (aid) Kochbücher (auch digital) Videos zu Küchentechniken Foodblogs

Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 11. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (z.B. Portfolio) 10. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (7) mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **M** (7) diskutieren **E** (7) erörtern **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (3) die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M**(3) darstellen **E** (3) darstellen und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen	**"Wie ist es uns ergangen?" – Reflexion der Küchenpraxis** – Einführung in die Arbeit mit einem Entwicklungsportfolio – Eintrag evtl. mit unterstützenden Reflexionsfragen **„ Wie wird in der Region produziert?“** – Recherche über Produktionsformen und Anbaumethoden in der Region zum jeweilig ausgewählten Produkt Impuls Bildmaterial: Streuobstwiese und Plantagenanbau am Bodensee; alternativ: Film zu Streuobstwiese – beschreiben optischer Merkmale – erarbeiten zusätzliche Informationen über Sachtexte – vergleichen der Merkmale Streuobstwiese und Obstplantage **G** mithilfe von Stichwortkarten, vorgegebenen Sachtexten, vorgegebenen Tabellen zu den Merkmalen	Leitperspektiven **L BNE** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial "Rund um den Apfel", Hrg: Arbeitskreis Umwelterziehung beim Staatl. Schulamt im Landkreis Neustadt/Aisch – Bad Winsheim Lernkarten über alte Apfelsorten Sachtexte über Streuobstwiese, Obstplantage... Ergänzende Hinweise Elternbrief mit Hinweis auf wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk Mögliche Kooperationspartner • Kooperation mit dem „Grünen Klassenzimmer“ der Städte / Landkreise • Lernort Bauernhof • Gartenbauvereine

11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen		**M E** recherchieren Informationen zu den Inhalten selbstständig – Sammeln von Erkundungsfragen für landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb und Streuobstwiesen-Betreiber **G** mit vorgegebenen Fragen- und Beobachtungsbogen **M E** selbst erarbeitete Fragen **Erarbeitung eines Arbeits- und Beobachtungsbogens Streuobstwiese/Plantagenanbau** – Ziel: Erstellen eines Baumplakats mit allen Informationen – Veröffentlichung: Ausstellung der Wandzeitung mit zusätzlicher Fotodokumentation **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **PG** Ernährung **VB** Bedürfnisse und Wünsche	• Bodensee Kompetenzzentrum • Baumschulen/Gärtnereien • Pomologen
2.1 Erkenntnisse gewinnen 6. außerschulische Lernorte erkunden (zum Beispiel lebensmittelerzeugende,-verarbeitende Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisiert **2.2 Kommunikation gestalten** 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G** (5) eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen **M** (5) und die unterschiedlichen Perspektiven analysieren **E** (5) erörtern **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G M** (6) Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensführung planen (u. a. Regionalität, Saisonalität und soziale Verantwortung) **E** (6) entwickeln **G** (7) den eigenen Konsum und	**„Wir entdecken Feld und Acker!“** (hier Streuobstwiese, alternativ Plantagenanbau) Durchführung der Erkundung anhand des Arbeits- und Beobachtungsbogens Streuobstwiese/Plantagenanbau siehe oben – Belehrung Sicherheits- und Hygienebestimmungen beim Zerkleinern der gesammelten Äpfel – Sensorik-Schulung mit Streuobstwiesenäpfeln im Vergleich zu marktüblichen Sorten – Herstellung von Apfelsaft (maischen, Saft pressen vor Ort) – Streuobstwiesenäpfel mitnehmen für Verarbeitung in der Lernküche (Apfelmus, Apfelkuchen, Apfelsaft....)	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial - http://www.ernaehrung-bw.info/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/pdf/g/Getraenke_Steckbrief_Apfelsaft.pdf (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen	dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen herausarbeiten **M** analysieren, diskutieren und Handlungsoptionen ableiten **E** analysieren, diskutieren und Handlungsoptionen entwickeln	**BNE** Kriterien nachhaltigkeitsfördernder und -hemmender Handlungen **BO** Zugänge zur Arbeitswelt **PG** Ernährung, Körper und Hygiene, Sicherheit und Unfallschutz **VB** Qualität von Konsumgütern	Ergänzende Hinweise ggf. Papier, Kohle zum Zeichnen, Brettchen, Küchenmesser, Eimer und Tücher zum Trockenreiben der Äpfel
	G M E (8) Die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten **2.3 Entscheidungen treffen** 8. Schlussfolgerungen aus Experimenten und „SchmeXperimenten“ ziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergeb-nisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (5) Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und be-werten (Energie- und Nährstoff-dichte, Nährstoffqualität) **M E** (5) charakterisieren, ordnen und bewerten **G** (6) ausgewählte Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen (u. a. Empfehlungen der DGE) **M** (6) kriteriengeleitet begründen **E** (6) analysieren, begründen und zielgruppenorientiert erklären **G M E** (7) Qualitätskriterien (z. B. Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert) für Lebensmittel beschreiben und für eine situationsgerechte Mahlzeiten-gestaltung nutzen **G M E** (11) Die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten	**„Was gab´s Neues vor Ort?“** (hier Streuobstwiese) – Gestaltung des Baumplakats für die Wandzeitung auch in Bezug auf die küchentechnische Verwendbarkeit **M E** Was verhindert die Braunfärbung der Äpfel? (über z.B. Versuche) **G** Herstellung eines Plakats mithilfe einer Plakatvorlage und zusammenfassenden Informationen bezüglich der küchentechnischen Verwendung alter Sorten **M E** freie Gestaltung des Plakats – Haltbarmachung von Saft oder anderes – Recherche oder Auswahl aus bereitgestellten Rezepten **G** mit vorgegebenen Kriterien bewerten **M E** selbst entwickelten Kriterien bewerten **BNE** Bedeutung und Gefährdungen einer nachhaltigen Entwicklung **PG** Ernährung **VB** Qualität Konsumgüter	Leitperspektiven **L BNE** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial Sortenbuch (Pomologie) verschiedene Kochbücher Plakate, Stifte

11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M** (7) beschreiben **E** (7) begründen		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 8. Schlussfolgerungen aus Experimenten und "SchmeXperimenten" ziehen	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (5) Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M E** (5) charakterisieren, ordnen und bewerten **G** (6) ausgewählte Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen (u. a. Empfehlungen der DGE) **M** (6)...und kriteriengeleitet begründen **E** (6)...analysieren, begründen und zielgruppenorientiert erklären	**„Warum gerade der, dies oder das?“** (hier: „An apple a day keeps the doctor away!“) – Einordnung des gewählten Lebensmittels in der Ernährungspyramide, Lebensmittelgruppe Obst und Gemüse – Energie- und Nährwert des gewählten Lebensmittels – Gesundheitswert (hier : des Apfels) erarbeiten **G** mit Hilfe eines Infoblatts über die gesundheitliche Wirkung des gewählten Lebensmittels im Körper, bestimmte körperliche Wirkungen zuordnen **M E** recherchieren über positiven Nutzen des gewählten Lebensmittels (hier von Äpfeln) in der Hausapotheke – Herstellung von z.B. Apfelmus aus verschiedenen Streuobstäpfeln in der Lernküche (Wiederholung und Ergänzung Zerkleinerungstechniken und Herdnutzung, Spülen..) – Verkostung und Vergleich unter Einbezug eines industriell hergestellten Apfelmus – LM Kennzeichnung: Apfelmus/Apfelmark – Beurteilungskriterien erarbeiten (auch Gesundheitswert) zur Erstellung einer Hitliste	Leitperspektiven **L BNE** **L PG** **L VB**

		– Restliches Apfelmus in Vorratsbehältnis für z.B. Sportfest einfrieren	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten **2.4 Anwenden und gestalten** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G M E** (2) Zugänge zur Genussfähigkeit ermöglichen, sinnliche Wahrnehmungen (mit Unterstützungsmaterial) beschrei-ben und reflektieren **G** (5) Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und be-werten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M E** (5) charakterisieren, ordnen und bewerten **3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (3) Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** (3) charakterisieren und darstellen **E** (3) charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G** (3) ausgewählte Qualitätsinformationen (z. B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M E** (3)recherchieren und bewerten **G** (5) eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen **M** (5) und die unterschiedlichen Perspektiven analysieren **E** (5) und die unterschiedlichen Per-	**„Was steckt da drin?! " Lebensmittelkennzeichnung** – Verkostung verschiedener Apfelgetränke – Gesetzliche Bestimmungen zur Lebensmittelkennzeichnung am Beispiel der verschiedenen Apfelgetränke (Saft, Nektar, Erfrischungsgetränke, Eistee, Near Water....) – Zuckergehalt in Bezug auf den Gesundheitswert bewerten – ggf. Einordnung in die Ernährungspyramide **G** erarbeiten sich die wichtigsten Infos über Lebensmittelkennzeichung mithilfe eines vorbereiteten Hilfsblattes **M E** recherchieren eigenständig – Erarbeitung verschiedener Kriterien, die den Kauf von Lebensmitteln beeinflussen, z. B. Erreichbarkeit des Geschäfts, Werbemaßnahmen, Umweltaspekte, Qualität.... – Erarbeitung von Fragen zur Erkundung von Einkaufsmöglichkeiten **BNE** Bedeutung und Gefährdungen einer nachhaltigen Entwicklung **PG** Ernährung **VB** Qualität Konsumgüter <u>Vorbereitende Hausaufgabe</u>: Erkundung verschiedener Einkaufsstätten des Nahraums mit vorbereitetem Erkundungsbogen	<u>Leitperspektiven</u> **L BNE** **L PG** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial</u> Lebensmittelkennzeichnung BASICS Schmexpertenordner (aid) <u>Ergänzende Hinweise</u> Fächerübergreifende Kooperation mit BK Eigenes Etikett entwerfen D Werbung analysieren, Werbeaussagen Mögliche Kooperationspartner z.B. Verbraucherzentrale BW „Augen auf beim Kauf“ Ein Workshop zur Lebensmittelkennzeichnung für Schüler der 7.-10. Klasse

	spektiven erörtern **G M** (6) Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten (z. B. Schüler- Warentests, Produkt- und Dienstleistungstests) **E** (6) und die Ergebnisse anderen erklären		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3. Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G**(5) ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M**(5) analysieren **E**(5) bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **G**(4) Marketingstrategien beschreiben und Werbeversprechen auf ihren Wahrheitsgehalt hin überprüfen **M**(4) erläutern **E**(4) erläutern, diese analysieren und Werbeversprechen auf ihren Wahrheitsgehalt hin überprüfen und beurteilen **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G, M** (1)eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E** (1)begründen **G** (3) ausgewählte Qualitätsinformationen (z. B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M** (3) recherchieren und bewerten **E** (3) recherchieren und bewerten	**„Wo gibt's denn das?"** Impuls: – Vorstellung der Ergebnisse der Nahraumerkundung – Vergleich von Sorten, Mengengebinde, kg-Preis und Herkunftsland – Angebotsrecherche von verarbeiteten Produkten im Sortiment der Einkaufsmöglichkeit – Erarbeitung von verbraucherrelevanten Argumenten bzgl. Äpfel im Vergleich – Evtl. Einarbeitung in das Baumplakat **"Hier gibt's was zu sehen!"** Vorbereitung einer Ausstellung (Projektpräsentation) alternativ Apfelfest z.B. für Kinder / Jugendliche, die erst seit kurzem in unserer Region leben – Rezeptauswahl – Ausstellungsflächen, Pinnwände gestalten – Einkaufslisten schreiben – Arbeitspläne schreiben – Zuständigkeiten/Verantwortliche bestimmen – Zeitpläne – Einladungen **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **BO** Zugänge zur Arbeitswelt **PG** Ernährung **VB** Qualität Konsumgüter	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB**

	3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen		
	G M (6) Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensführung planen (u. a. Regionalität, Saisonalität und soziale Verantwortung) herausarbeiten		
	E (6) entwickeln		
	G (7) den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen herausarbeiten		
	M (7) anaylsieren, diskutieren und ableiten		
	E (7) anaylsieren, diskutieren und entwickeln		
	3.1.1.1 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen		
	G (3) Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule oder Kommune zuordnen		
	M E (3) begründet zuordnen		
	3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren		
	G M E (5) einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen		
	G M E (3) Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule oder Kommune zuord-nen		

2.2 Kommunikation gestalten 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** (1) ...begründen und umsetzen **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereit-ungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) begründen **G M E** (4) Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G** (7)mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **M E** (7)selbstständig planen	**„Im Zeichen von .....&Co.!“ - Durchführung des Projekts**	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB**
	G M E (11)die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten**	**3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **G M E** (1) ihre Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen	**„Wie war´s?! - Reflexion des Projekts (Zusammenarbeit und Alltagsrelevanz)** **Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe eines Entwicklungsportfolios** – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen	Leitperspektive **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB**

10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten	**G M E** (2) (mit Unterstützungsmaterial) den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten **G M** (3) die Planung und Durchführung des Projekts bewerten **E** (3) auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten **G M E** (5) einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen	– Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit usw..) – Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragung in den persönlichen Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln?)	

2. UE: „So isst die Welt"

ca. 18 Std.

Beginnend mit der eigenen Essbiographie und den individuell kulturell geprägten Ess- und Ernährungsgewohnheiten setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit weiteren Einflussfaktoren auf ihr Ernährungsverhalten auseinander. Die Schülerinnen und Schüler erkennen soziokulturelle und historische Einflussfaktoren und ihre Wirkung auf die Bedeutung des Essverhaltens. Die kulturelle Vielfalt wird wahrgenommen und deren Wertschätzung und gegenseitiges Verständnis angebahnt. Die Auswahl und Herstellung verschiedener Mahlzeiten stärkt die Küchenpraxis.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen	**3.1.2.1 Essbiografie** **G** (1) ihre auf Essen, Ernährung und Körper bezogenen individuellen Alltagsvorstellungen nennen **M E** (1) nennen **G** (2) ihre Essbiografie anhand Unterstützungsmaterial darstellen **M E** (2) ihre Essbiografie darstellen **G** (3) eigene Essgewohnheiten beschreiben und mit esskulturellen Mustern vergleichen (soziokulturelle, historische, religiöse und familiale Aspekte) **M E** (3)..analysieren **G** (4) Einflüsse auf Essgewohnheiten beschreiben und den Zusammenhang zur eigenen Esskultur darstellen **M** (4) vergleichen **E** (4) Einflüsse auf Essgewohnheiten beurteilen, mit der eigenen Esskultur vergleichen, die Bedeutung für die gegenwärtige und zukünftige Lebensgestaltung darstellen und situationsgerechte Handlungsoptionen	**„So esse ich!“ TEIL I** Vorbereitende Hausaufgabe: Steckbrief – Was ist mein Lieblingsessen? – Woher kommt mein Lieblingsessen? Wie schmeckt es, wer bereitet es zu? – Einflussfaktoren sammeln, Warum ist es überhaupt mein Lieblingsessen?… z.B. Mindmap erstellen, Besonderheiten **G** Bildkarten, Begriffskarten, …um bestimmte Einflussfaktoren auf das Essverhalten (Ess-Situationen – Festtage, Peergroup, Familie, Religion, Region) darzustellen, evtl. Hilfsfragen auf AB **M E** z.B. Ess-Geschichten schreiben, Zahlenstrahl zur eigenen Essbiografie **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Formen interkultureller und interreligiöser Dialoge **PG** Ernährung **VB** Bedürfnisse und Wünsche – Besonderheiten beschreiben und Gemeinsamkeiten finden (z.B. Getreideprodukte (Brot, Getreidesalate, Gebäck...)	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB** Ergänzende Hinweise Steckbrief “Das bin ich - das mag ich besonders gerne!“ Hintergrundwissen Heindl, Ines: Themenfeld Ernährung, zur Bedeutung der Biografiearbeit in der Lehrerbildung Bender, Ute (Hg): Ernährungs- und Konsumbildung, 2013

	entwickeln **3.1.5.2 Haushalt und Familie** **G** (1) die Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft darstellen **M** (1) erläutern **E** (1) erörtern (u.a. Sozioökonomie der Haushalte)	Welche Speisen verbinden unterschiedlichste Nationen? = Auswahl einer einfachen Speise zum Start in die Nahrungszubereitung	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie - ergebnisse bewerten	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** begründen **G M E** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Ziel-setzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **G M E** (4) Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G M E** (7) mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren	**„So esse ich!“ TEIL II** Durchführung Nahrungszubereitung „Lieblingsessen“ – Teambildung in der Lernküche – Wiederholung: Sicherheits- und Hygienebestim-mungen – Wiederholung: Arbeitsorganisation in der Lernküche – Rezepte lesen, verstehen und umsetzen	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB** Ergänzender Hinweis Belehrung über Sicherheit und Hygiene in den Fachräumen s.u. Hintergrundwissen RiSU z.B. auf www.kmk.org/filadmin/Dateien oder https://zsl-bw.de/,Lde/Startseite/uebergreifende-themen/sicherheit-im-unterricht (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)
	G M E (11) Die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten		

	Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**3.1.2.1 Essbiografie** **G** (2) ihre Essbiografie anhand Unterstützungsmaterial darstellen **M E** (2) ihre Essbiografie darstellen **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (unter anderem küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezeptes passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug …erörtern und umsetzen **G** (6) an ausgewählten Beispielen kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben **M** (6) kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben **E** (6) **...** vergleichen **G** (9) Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **M E** (9) entwickeln und umsetzen **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G** (2) den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten beschreiben und in den Fachräumen umsetzen	**„So isst die Welt!“ TEIL I** – Recherche und Präsentation zu unterschiedlichen National- und Regionalgerichten in Form von Steckbriefen Mögliche Arbeitsaufträge: – Speisen ihrer Herkunft nach zuordnen – Geschichte einzelner Speisen zuordnen und/oder recherchieren – Bedeutung und unterschiedliche Namensgebung in den unterschiedlichen Ländern untersuchen **G** Bildkarten, Informationsmaterial zu Besonderheiten in den verschiedenen Ländern, Linkliste, Rezepte zu einem National- bzw. Regionalgericht stehen zur Verfügung **M E** informieren sich zu einem National- bzw. Regionalgericht selbstständig Arbeitsauftrag: Welche Speisen bzw. Nahrungsmittel verbinden unterschiedliche Nationen? – Auswahl einer einfachen Speise zum Start in die Nahrungszubereitung – Gemeinsamkeiten und Unterschiede herausarbeiten – Erste Sichtung und Kennenlernen verschiedener Rezeptdarstellungsmöglichkeiten **Vorbereitende Teamplanungen zur nächsten UE:** **„So isst die Welt!“** Herstellung einer Speise nach nationalen Besonderheiten im Team mit Hilfe diverser Küchenkarteikarten	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB** Ergänzende Hinweise Steckbriefvorlage Bildkarten Linklisten Rezepte von länderspezifischen Delikatessen

	M E (2) erklären und umsetzen **G M E:** (7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**G** Schlüsselfragen und Beispiele gelungener Arbeitsplanung stehen zur Verfügung **M** Schlüsselfragen stehen zur Verfügung **E** erarbeiten Arbeitsplanung selbstständig ohne Hilfsmaterial – Vorstellung der Planungen im Gesamtteam – Reflexion und Verbesserungsvorschläge – Optimierung der Planung **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Formen interkultureller und interreligiöser Dialoge **PG** Ernährung **VB** Bedürfnisse und Wünsche	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 10. ihre Sinne durch Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 3.sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellung beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** (1) begründen und umsetzen **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (unter anderem küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) ...und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug …erörtern und umsetzen **G** (5) Möglichkeiten der sozialen Arbeits- und Prozessoptimierung für die Haus- und Familienarbeit herausarbeiten (Kommunikation, Arbeitsplanung, sinnvoller Technikeinsatz)	**„So isst die Welt?“ TEIL II** Herstellung einer Speise nach nationalen Besonderheiten im Team mithilfe diverser Küchenkarteikarten **Beispiel evtl. Brot** Wiederholung Hygiene- und Sicherheitsregeln der Lernküche **G** Regeln erklären **M** Regeln begründen **E** Sicherheits- und Hygieneregeln auf andere Bereiche übertragen (z.B. Schulverkauf) **Durchführung und Reflexion der Nahrungszubereitung unter den Kriterien:** **G** Satzanfänge zur Verfügung stellen **M** ggf. Satzanfänge zur Verfügung stellen **E** Reflexion unter besonderer Beachtung von Nach-haltigkeitsaspekten **BNE** Kriterien nachhaltigkeitsfördernder und -hemmender Handlungen **PG** Ernährung, Körper und Hygiene, Sicherheit und Unfallschutz	<u>Leitperspektiven</u> **L BNE** **L PG** <u>Ergänzender Hinweis</u> Belehrung über Hygiene und Sicherheit in den Fachräumen Varianten der Rezeptdarstellung und Besprechung (sukzessive Erweiterung der bereits erworbenen Kenntnisse) Reflexionshilfen mögliche Methode: Think-Pair-Share

haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**M** (5) begründen **E** (5) beurteilen **G** (9) Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **M E** (9) entwickeln und umsetzen **G M E** (11) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G:** den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten beschreiben und in den Fachräumen umsetzen **M E** (2) erklären und umsetzen **G M E** (7)die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 10. ihre Sinne durch Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 3.sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellung beziehen	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (unter anderem küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezeptes passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug ….erörtern und umsetzen	**„Lass mal probieren!“ TEIL I** **Vorbereitende Teamplanungen zur nächsten UE:** **„Lass mal probieren!“** - Herstellung verschiedener Speisen im Team mithilfe diverser Küchenkarteikarten Könnte auch geöffnet werden: - Einladen anderer Kinder- und Jugendgruppen mit z.B. Fingerfood aus aller Welt, Frühstück, Pausenverkauf **G** aus einer Rezeptauswahl aussuchen lassen	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial Küchenkartei (aid)

2.4 Anwenden und gestalten 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**G** (9) Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **M E** (9) entwickeln und umsetzen	**M E** Rezepte recherchieren und sichten lassen **Zuordnung der Speisen nach Lebensmittelgruppen der Ernährungspyramide**	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie - ergebnisse bewerten	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** (1) begründen und umsetzen **G:** (2) den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (unter anderem küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezeptes passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2) und Arbeitsgeräten begründen und in Bezug …erörtern und umsetzen **G** (9) Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative	**„Lass mal probieren!“ TEIL II** Herstellung der ausgesuchten Rezepte im Team mithilfe diverser Küchenkarteikarten, Präsentation, Gestaltung der Buffets **G** Schlüsselfragen und Beispiele gelungener Arbeitsplanung stehen zur Verfügung **M** Schlüsselfragen stehen zur Verfügung **E** erarbeiten Arbeitsplanung selbstständig ohne Hilfsmaterial – Vorstellung der Planungen im Gesamtteam – Reflexion und Verbesserungsvorschläge – Optimierung der Planung – Kriterien für ein Buffet erarbeiten – Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe eines Entwicklungsportfolios – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen – Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit usw....)	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB**

	Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **M E** (9) entwickeln und umsetzen **G M E:** (11) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G** (2) den nachhaltigen Umgang mit Materialien und Arbeitsgeräten beschreiben und in den Fachräumen umsetzen **M E** (2) erklären und umsetzen **G M E** (7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	– Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragung in den persönlichen Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln?) **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Formen interkultureller und interreligiöser Dialoge **PG** Ernährung **VB** Bedürfnisse und Wünsche	

3. UE „Chillen und mehr!“

ca. 24 Std.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dem eigenen Freizeitverhalten auseinander und lernen unterschiedliche Möglichkeiten von Freizeitaktivitäten kennen. Als eine mögliche kreative Freizeitaktivität wird das Nähen an der Nähmaschinen eingeführt und unter dem Gesichtspunkt des persönlichen Freizeitwerts überprüft. Die Schülerinnen und Schüler erkennen eine Ausgewogenheit zwischen Arbeit und Freizeit als gesunderhaltende Maßnahme. (Work-Life-Balance) für die eigene Lebensplanung. Sie identifizieren ihre persönlichen Stress-Situationen im Alltag und entwickeln Handlungsmöglichkeiten zur Stressvorbeugung und zum individuellen Umgang mit Stress.
Für ein passendes, projektorientiertes Unterrichtsvorhaben im Rahmen des bürgerschaftlichen Engagements wird eine Projektidee ausgewählt, umgesetzt und reflektiert.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen	**3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G** (1) ihr Freizeitverhalten beschreiben **M E** (1) ... analysieren **G:** (2) Funktionen von Freizeit nennen und eigene Freizeitaktivitäten bewerten **M E** (2)...erläutern	**„Freizeit = freie Zeit?!“** – Auseinandersetzung mit dem eigenen Freizeitverhalten – Unterschiedliche Tätigkeiten in der Freizeit darstellen und sortieren lassen (z.B. nach sportlichen Aktivitäten, Nutzung digitaler Medien...) **G** mithilfe von Bildkarten oder Begriffskarten Freizeitaktivitäten darstellen und zuordnen **M, E** eigenes Freizeitverhalten beschreiben und ordnen – Was versteht man unter Freizeit? - Definition erarbeiten – Funktion von Freizeit darstellen (persönlicher Wert, Regeneration, Kommunikation, Partizipation etc.) **G, M** mit vorgegebenen Fallbeispielen arbeiten **E** anhand selbst erstellten Fallbeispielen erläutern – Persönliche Bedeutung der eigenen Freizeitaktivitäten darstellen – Bewertungskriterien hinsichtlich der Funktion von Freizeit erarbeiten	Leitperspektiven **L PG** **L VB** Hintergrundwissen http://arbeitsblaetter.stangl-taller.at/JUGENDALTER/Freizeit-Jugend.shtml (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) http://www.wie-ticken-jugendliche.de/home.html (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) Calmbach, Marc (Hg) : Wie ticken Jugendliche? (SINUS-Jugendstudie 2016)

		– Reflektieren der eigenen Freizeitaktivitäten **G** mit vorgegebenen Kriterien bewerten **M** mit selbst entwickelten Kriterien bewerten **E** ...Bewertungen begründen **PG** Bewegung und Entspannung **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Umgang mit eigenen Ressourcen	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen **2.4 Anwenden und Gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern	**3.1.3.2 Gesundheitsmanagement im Alltag** **G M E** (1) mögliche, persönliche Stressoren erkennen und den Umgang damit beschreiben **G** (2) Stressoren nennen, individuelle Stressoren erkennen und mögliche körperliche Reaktionen beschreiben **M** (2) Stressoren darstellen, individuelle Stressoren erkennen und mögliche körperliche Reaktionen erklären **E** (2) ...stressverstärkende Motive identifizieren und mögliche körperliche Reaktionen erklären **E** (3) die Bedeutung von akuten und chronischen Stressreaktionen herausarbeiten **G M** (4) den Zusammenhang zwischen Stressoren und Widerstandsressourcen beschreiben und die persönlichen Widerstandsressourcen analysieren **E** (4)…erklären und die persönlichen .. **G** (5) ausgewählte Strategien des Stressmanagements (instrumentelle, kognitive, regenerative) nennen,	**„Ich muss aber noch zuerst …“** Ausgehend vom Freizeitverhalten der Schülerinnen und Schüler auf Stressthematik überleiten (Stichwort Boreout/Burnout) **Thema „Stress“** – Welche Situationen stressen mich? – Welche körperlichen Reaktionen löst Stress bei mir aus? – Häufige Stress-Auslöser benennen (Belastungsfaktoren wie z.B. Leistungsdruck, Lärm, Streit, Angst vor Bloßstellung,...) – Mögliche spontane und langfristige Reaktionen auf Stress beschreiben **G** mithilfe von Satzanfängen "stressige Situationen und erfolgte körperliche Reaktionen beschreiben – Was hilft mir, wenn ich gestresst bin? – Clustern der Äußerungen – Ressourcen (Gesundheitszustand, soziale Netzwerke, Problemlösekompetenz,...) darstellen **G** mithilfe von Fallbeispielen die persönlichen Ressourcen beschreiben **M E** persönliche Ressourcen identifizieren und zuordnen Gruppenarbeit zu Möglichkeiten der Stressvorbeugung und dem Umgang mit Stress	Leitperspektiven **L PG** **L MB** **L VB** Ergänzende Hinweise Bezüge zur UE "Gesund in meiner Stadt" herstellen Fächerübergreifende Kooperation mit Biologie und Sport Weitere Unterrichtsideen „Weniger Stress in der Schule 5. bis 13.Schulstufe“ www.give.or.at/themen/stress ((zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	erproben und kriteriengeleitet bewerten **M** (5) ausgewählte Strategien des Stressmanagements (instrumentelle, kognitive, regenerative) beschreiben, erproben und bewerten **E** (5) ….Strategien des Stressmanagements (instrumentelle, kognitive, regenerative) beschreiben, erproben und bewerten **G M E** (6) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	"Unterschiedliche Maßnahmen und Tipps erarbeiten, der Gruppe vorstellen und bewerten" 1. Lerntipps 2. Tipps gegen Lampenfieber 3. Rasche Hilfe bei akuten Stresssituationen 4. Praktische Übungen zur Stressreduktion und Stressbewältigung **G** mit Hilfsmaterial erarbeiten, anhand von vorgegebenen Kriterien bewerten **M** mithilfe von Infoblättern erarbeiten, mit selbst entwickelten Kriterien bewerten **E**...Bewertung begründen Reflexion – Welche Maßnahmen zur Stressvorbeugung und Stressbewältigung sind für mich geeignet? – Was nehme ich mir vor? – Was kann ich wirklich in meinen Alltag integrieren? – **PG** Wahrnehmung und Empfindung, Bewegung und Entspannung **MB** Mediengesellschaft **VB** Medien als Einflussfaktoren	<u>Ergänzende Hinweise</u> Möglicher Portfolioeintrag: "Brief an mich selbst"
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle in diesem Prozess reflektieren 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen	**3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G** (3) die Bedeutung einer Work-Life-Balance erklären, mit der eigenen Lebensgestaltung vergleichen und Handlungsoptionen entwickeln **M**(3)... erläutern … **E** (3)… erörtern…	**Erst die Arbeit, dann …“** – Wann habe ich „Zeit“? – Gegenüberstellung Arbeit (Schule, Aufgaben zuhause) Freizeit – Wochenprotokolle erstellen (Anteile von Pflicht und freier Zeit) – Bedeutung Work-Life-Balance – **G** mit vorgegebenen Materialien (Bildkarten, Begriffe) Beispiele sammeln und clustern **M E** ohne vorgegebenes Beispiel sammeln und clustern – Strategien für ein gesundes Verhältnis von Arbeit und Leben entwickeln	<u>Leitperspektiven</u> **L VB** <u>Ergänzende Hinweise</u> Lehr-/Lernmittelarbeit z.B. „Deine Zeit ist kostbar – wann mache ich was?“

auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln		– Handlungsoptionen erarbeiten (evtl. Zeitmanagement verbessern, Planung,...) **G M** mit Hilfsmaterial Strategien und Handlungsoptionen erarbeiten **E** selbstständig Strategien und Handlungsoptionen erarbeiten und begründen **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.3 Entscheidungen treffen** 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G M E** (4) kreative und künstlerische Freizeitaktivitäten (u.a. textile Kulturtechniken) erproben und ihr mögliches Potenzial reflektieren **G:** (5) Grundtechniken des Nähmaschinennähens nutzen und den möglichen Freizeitwert diskutieren **M E:** ... und funktionale, soziologische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte herausarbeiten **G M E:** (6) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**„Das macht Spaß …neue Ideen für meine Freizeit“** – Möglichkeiten von kreativen und künstlerischen Freizeitaktivitäten sammeln – Was bedeutet kreativ sein? (Möglichkeiten nennen, Trend DIY, Recherche Blogs) – Individuelle Auswahl eines Werkstücks **G** mit Stichwortkarten und vorgegebenen Sachtexten Informationen über bewusste Freizeitgestaltung sammeln, Links vorgeben **M E** Informationen zu den Inhalten selbstständig recherchieren **Kreative Nähwerkstatt** – Einführung in das Nähen mit der Nähmaschine – Reflektieren des Herstellungsprozesses (unter dem Aspekt der Freizeit und der fachlichen Umsetzung) **G** mit Arbeitsanleitung und Hilfestellung arbeiten, ggf. gestufte Lernhilfen **M E** selbstständiges Arbeiten mit Arbeitsanleitung, Herstellung eines kleinen Gegenstandes, Bewerten des fertigen Gegenstandes auch unter dem Gesichtspunkt des persönlichen Freizeitwertes **G** mit vorgegebenen Kriterien und Fragen den Freizeitwert des Nähmaschinennähens diskutieren und bewerten	Leitperspektiven **L VB** Unterrichtsmaterial "Nähmaschinenführerschein" TOPP Nähmaschinen Führerschein Schneider, Eva: Nähmaschinen-Führerschein. Das Erfolgsprogramm in Theorie und Praxis kreativ.kompakt, Frech-Verlag 2012, ISBN: 9783772467677 Ergänzende Hinweise - Internetrecherche u.a. DIY- Blogs - Materialbeschaffung kann über Second-Hand-Läden erfolgen - Dieses Werkstück muss nicht zur Benotung herangezogen werden. Es dreht sich hier um die Reflexion des Nähens als Freizeitbeschäftigung. Falls jedoch eine Benotung erfolgen soll, ist das vorherige Erarbeiten von Kriterien angezeigt.

		M E mit selbst entwickelten Kriterien und Fragen den Freizeitwert des Nähmaschinennähens diskutieren und bewerten **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **BO** Zugänge zur Arbeitswelt **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Umgang mit eigenen Ressourcen	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 6. außerschulische Lernorte erkunden (z.B. lebensmittelerzeugende, -ver-arbeitende Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 9. Schulinterne und-externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.4 Anwenden und gestalten** 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen	**3.1.1.1 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen** **G** (1) die Bedeutung bürgerschaftlichen Engagements als aktive Teilhabe in einer Demokratie für den Einzelnen und die Gesellschaft beschreiben **M E** (1)... begründet zuordnen **G** (3)Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule und Kommune zuordnen **M E** (3) ... begründet zuordnen **G M** (4) den Bedarf erheben und daraus ein Projekt zum „Lernen durch Engagement“ entwickeln, planen und umsetzen (Projektplanung) **E** (4).. mit Methoden des Projektmanagement umsetzen **3.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen** **G M** (5) mit Unterstützungsmaterial Lern- und Entwicklungsangebote für Kinder einer Altersgruppe oder Aktivierungsangebote zur Verbesserung des Wohlbefindens älterer Menschen entwickeln, erproben und beurteilen **E** (5)... Lern- und Entwicklungsangebote für Kinder einer Altersgruppe oder Aktivierungsangebote zur Verbesserung des Wohlbefindens	**„Ich gestalte meine Freizeit aktiv – mit Herz und Hand“** **„Für andere etwas tun ...“** – Bedeutung von Lernen durch Engagement erarbeiten – Was genau haben wir schon erarbeitet und wo werden unsere Kompetenzen benötigt? – Wo und für wen könnte man tätig werden? – Ideen sammeln Projekt im Alters-, Pflegeheim (z.B. Spielemittag, Nesteldecke für Demenzkranke oder Projekt im Kindergarten (Kuscheltiere, Spiele, …) Präsentation des Projekts an der Wirkungsstätte, (u.U. für die Öffentlichkeit) **BNE** Teilhabe, Mitwirkung, Mitbestimmung **BTV** Wertorientiertes Handeln	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** Ergänzende Hinweise Wichtig: Projekte in sozialen Einrichtungen sind häufig verknüpft mit persönlichem Kontakt, Einverständnis aller Beteiligten sollte im Vorfeld eingeholt werden.

	älterer Menschen entwickeln, erproben und beurteilen		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (z.B. Portfolio) 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten	**3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **G M E** (1) ihre Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen **G** (2) mit Unterstützungsmaterial …. **M E** (2)...den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten **G M** (3) die Planung und Durchführung des Projekts bewerten **E** (3)...auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten **G** (4) den Nutzen des „Lernen durch Engagements“ für die Schule und Kommune herausarbeiten und mit Unterstützungsmaterial aus verschiedenen Blickwinkeln darstellen **M** (4) .....begründen……. **E** (4) den Nutzen des „Lernen durch Engagements“ für Schule, Kommune und Gesellschaft begründen und die wachsende Bedeutung aktiver Teilhabe aller Bürgerinnen und Bürger an der demokratischen Gesellschaft anhand der demografischen Entwicklung begründet darstellen **G M E** (5) einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen	**„Welche Erfahrungen habe ich/haben wir gemacht?“** Reflexion des Projekts – Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe eines Entwicklungsportfolios – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen – Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit...) – Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragung in den persönlichen Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln?) **BNE** Teilhabe, Mitwirkung, Mitbestimmung **BTV** Wertorientiertes Handeln **MB** Produktion und Präsentation	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L MB** Ergänzende Hinweise Portfolioarbeit

4. **UE – „Ich bin hip und du?“**

ca. 18 Std.

Den Schülerinnen und Schülern wird ermöglicht, sich mit der Bedeutung unserer Kleidung, unter anderem auf das persönliche Wohlbefinden, auseinanderzusetzen und sich die Funktionen von Bekleidung zu erarbeiten. Das Wissen über grundlegende Zusammenhänge von Modewandel und Konsumverhalten wird erweitert und dabei kosumleitende Bedürfnisse identifiziert. Die textile Wertschöpfungskette wird exemplarisch an einem Beispiel dargestellt und dabei Grundlagen bezüglich Marktmechanismen und Wirtschaftssystem gelegt. Einzelne Bereiche der textilen Wertschöpfungskette werden vertiefend unter gesundheitlichen, sozialen und ökologischen Aspekten behandelt.
Der persönliche Modekonsum wird reflektiert und die Auswirkungen der eigenen Konsumentscheidungen bewusst gemacht. Handlungsmöglichkeiten zur Gebrauchswerterhaltung werden entwickelt.

Prozessbezogene Kompetenzen	**Inhaltsbezogene Kompetenzen**	**Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht**	**Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise**
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zum gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 8. Erfahrungen, die inner-und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten und Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** **G** (2) temporäre und permanente Körpergestaltungen (z.B. Bekleidung, Diäten, Muskelaufbau, Schönheitsoperationen) unter kulturellen, soziologischen, psychologischen, gesundheitsbezogenen Aspekten einordnen und die mögliche Wirkung auf das persönliche Wohlbefinden diskutieren **M** (2) ... erläutern… **E** (2) …erörtern… **G** (3) Funktionen von Bekleidung beschreiben **M** (3) Funktionen von Bekleidung und verschiedene kulturelle Ausprägungen beschreiben **E** (3) Funktionen von Bekleidung beschreiben und verschiedene kulturelle Ausprägungen analysieren **G** (4) Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und -schmuck	**Kleider machen Leute** – Wir kleiden und schmücken uns: Lieblingskleidungsstücke mitbringen und beschreiben ((u.a. Material, Farbe, Schnitt, Trageanlässe, Einkaufsstätte usw.) – Gegenseitiges Präsentieren (z.B. Museumsrundgang) **G** mithilfe von vorgegebenem Bildmaterial Bekleidungsverhalten beschreiben – Funktionen von Bekleidung erarbeiten (Schutz-, Schmuck-, Schamfunktion) **G** Funktion anhand von Beispielen erklären **M E** Funktion erarbeiten, kulturelle und religiöse Bedeutungen der Bekleidung erläutern Beispiel für die Schmuckfunktion aus der Jugendmode – Aktuelle Trends in der Jugendmode herausarbeiten: Was ist in, in...? – Grundmechanismen des Modewandels (u.a. Anpassung, Abgrenzung...)	Leitperspektiven **L BTV** **L BNE** **L PG** **L VB** Ergänzende Hinweise - Sammlung aus Katalogen, Zeit schriften, Jugendzeitschriften, Internet - Das Thema Mode mit dem Fokus Gesundheit erfolgt in Klasse 9

4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern	gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungsphysiologie) **M** (4) ... auswählen und bewerten … **E** (4) …gesundheitsförderlich begründet auswählen und bewerten … **3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (3) Einflussfaktoren (u.a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** (3) ... charakterisieren und darstellen **E** (3) …charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern	**G** vorgegebenes Bild- und Textmaterial, ggf. Fragen vorgeben **M E** eigenständige Recherche	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle in diesem Prozess reflektieren 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (1) das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsumentscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **M**(1)... erklären.. **E** (1) ... das eigene Konsumverhalten analysieren, eigene Konsumenscheidungen überprüfen (spontane, habituelle, limitierte und extensive) und den Konsumentscheidungsprozess erklären **G M** (2) Bedürfnisse identifizieren und verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern **E** (2)…und den Zusammenhang zwischen Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln **G** (3) verschiedene Einflussfaktoren (u.a. Moden und Trends, Medien)	**„Das will ich haben …"** Bedeutung der Kleidung/Mode für Jugendliche – Einstieg: Kleiderschrank-Check (Anzahl der Kleidungsstücke, Tragehäufigkeit, Marken...) – Einflüsse auf unser Konsumverhalten (z.B. Peergroup, Einkaufsstätten, Werbung...) – Konsumentscheidungsprozesse analysieren Auswirkungen des Konsumverhaltens – Wo kommt unsere Kleidung her? – Exemplarische Produktlinienanalyse nach Wunsch der Gruppe (Jeans, T-Shirt...) – Ökologische Auswirkungen exemplarisch erarbeiten an der Fasergewinnung (Baumwolle, Bio-Label als mögliche Handlungsoption) **G** Aspekte der Nachhaltigkeit entlang der textilen Kette anhand vorgegebener Materialien herausarbeiten	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial https://www.planetschule.de/sf/php/sendungen.php?sendung=9474; (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) AB1 „Mode und Identität“ Entscheidung im Unterricht … Viel Mode für wenig Geld – ist das fair? AB 3 „Coole Klamotten zu welchem Preis?" Weitere Unterrichtsideen „Ein Kleidungsstück auf Weltreise – wie kommt die Jeans zu dir?“

3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten und Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen	auf das Konsumverhalten herausarbeiten	**M E** eigenständige Recherche mit vorgegebenen Links Anhand der Auseinandersetzung mit individuellen Entscheidungen, Auswirkungen des Konsums betrachten (voller Kleiderschrank, ökonomische Folgen), Überleitung zu Gebrauchswerterhaltung **G** mit Hilfe von Fallbeispielen mögliche Probleme des Konsums beschreiben **M E** Auswirkungen des Konsumverhaltens beschreiben **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **BTV** Formen von Vorurteilen, Stereotypen, Klischees; personale und gesellschaftliche Vielfalt, Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Medien als Einflussfaktoren **MB** Information und Wissen	Hintergrundwissen http://www.bpb.de/gesellschaft/kultur/kulturellebildung/199041/mode (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)
	M (3)... charakterisieren und darstellen		
	E (3)…charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern		
	G (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben		
	M(6)... erläutern		
	E (6)…diskutieren und bewerten		
	G M E (7)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
	3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen		
	G M E (1) ihr eigens Konsumhandeln darstellen		
	G (3)...die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben		
	M (3)...die Wertschöpfungskette eines Produkts darstellen		
	E (3)… und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen		
	G (4) ...ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z.B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigproduktion, Umweltaspekte)		
	M (4) ….erläutern…		

	E (4) **….**erörtern ….		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle in diesem Prozess reflektieren 3.eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 8. Erfahrungen, die inner-und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern	**3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G** (3)ausgewählte Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M** (3)Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen)zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **E** (3)Qualitätsinformationen (Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen)zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **G** (4) Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhält-nisses diskutieren und bewerten **M E** (4)...erörtern und bewerten **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G M** (5) Pflege und Erhalt von Gütern des alltäglichen Gebrauchs (u.a. Bekleidung) beschreiben und erproben **E** (5) … und am Konzept der Nachhaltigkeit diskutieren **G M E**(6)...Gebrauchswerterhaltung von Gütern (u.a. von Textilien und Bekleidung über das Nähmaschinennähen) umsetzen **G M E** (7)**...**die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**" Cooler Style und gutes Gewissen!"** Gebrauchswerterhaltung: "Langes Leben garantiert!" – Pflegekennzeichen kennen und beachten – Umweltfreundliche Wäschepflege (Häufigkeit des Waschens, Gebrauch von Waschmittel) – **G** mit vorbereitetem Informationsmaterial **M E** eigenständige Recherche Möglichkeiten der Weiter- bzw. Wiederverwertung (Re- bzw. Upcycling) – Ideen recherchieren **G** anhand von vorgegebenem Material **M E** eigenständige Recherche mit vorgegebenen Links – ausgewählte Möglichkeiten erproben **G** mit Arbeitsanleitung und Hilfestellung **M E** selbssttändiges Arbeiten mit Arbeitsanleitung – Erprobte Möglichkeiten der Gebrauchswerterhaltung reflektieren (z.B. im Hinblick auf Selbstwirksamkeitserfahrung und auf die Ressourcen Zeit, Geld) Aufgrund dieser Informationen werden mögliche Handlungsoptionen erarbeitet. **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **MB** Information und Wissen **VB** Alltagskonsum, Qualität Konsumgüter, Umgang mit eigenen Ressourcen	Leitperspektiven **L BNE** **L PG** **L VB**

4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung**		
	G M E (4) kreative und künstlerische Freizeitaktivitäten (u.a. textile Kulturtechniken) erproben und ihr mögliches Potenzial reflektieren		
	G (5) Grundtechniken des Nähmaschinennähens nutzen und den möglichen Freizeitwert diskutieren		
	M E (5)... und funktionale, soziologische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte herausarbeiten		
	G M E(6)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 8

1. UE – „I feel good – Gesund in meiner Stadt“

ca. 27 Std.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit ihrem persönlichen Verständnis von Gesundheit auseinander und reflektieren dieses. Aus den verschiedenen Beeichen der Gesundheit (physisch, soziale und psychische Gesundheit) wird ein Projektvorhaben abgeleitet und durchgeführt. Dabei können sich die Schülerinnen und Schüler beispielsweise mit gesundheitsförderlichen Einrichtungen am Ort auseinandersetzen. Sie lernen neben den Informations- und Beratungsangebote selbstbewusst und selbstbestimmt gegenüber Experten und Institutionen zu agieren. Das Projektvorhaben zum Themenkomplex Gesundheit beinhaltet auch die Auseinandersetzung mit ausgewählten Qualitätskriterien als Bewertungsgrundlage von gesundheitsfördernden Einrichtungen.
Mögliche Produkte in diesem Zusammenhang können ein “Gesundheits-Wegweiser” für Jugendliche (Broschüre/ Internetauftritt Homepage der Schule oder der Gemeinde), eine Ausstellung oder Infomarkt (z.B. beim Schulfest oder Tag der offenen Tür) sein.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen)	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (1)...die Subjektivität ihres eigenen Gesundheitsverständnisses beschreiben **M** (1)**...** herausarbeiten **E** (1)**...** herausarbeiten und mit dem anderer Personen vergleichen **G** (2)...ihr eigenes Gesundheitsverständnis mit einer Auslegung des Gesundheitsbegriffs vergleichen (z.B. WHO Definition, Modell der Salutogenese) **M E** (2)... vergleichen **3.1.3.2 Gesundheitsmanagement im Alltag** **G** (2)...Stressoren nennen, individuelle Stressoren erkennen, mögliche körperliche Reaktionen beschreiben	**Mein eigenes Gesundheitsverständnis** Schülerinnen und Schüler sollen erkennen, dass Gesundheit mehr ist als die Abwesenheit von Krankheit. – Clustern der Antworten nach psychisch, physisch und sozialen Aspekten **Aktuelle Definitionen von Gesundheit** – WHO (1986) Definition vorgeben und mit der eigenen vergleichen – **G M E** Definition von Salutogenese und Fallbeispiel zum Verständnis von Salutogenese – Modell der Salutogenese mit dem eigenen Gesundheitsverständnis abgleichen **E** Merkmale der verschiedenen Gesundheitsmodelle mit Informationsmaterial herausarbeiten und Besonderheiten darstellen – Den Zusammenhang von bewusster Freizeitgestaltung und Gesunderhaltung erarbeiten (u.a. Work-Life-Balance)	Leitperspektiven **L PG** **L MB** **L VB** Ergänzende Hinweise Bezug zu Klasse 7 Chillen und mehr! Hintergrundwissen - Der Projektunterricht, 2013. - Lernen mit Projekten - Gesundheitswissenschaften - Weiterwissen Gesundheit - BzgA Was erhält den Menschen gesund? Antonovskys Modell der Salutogenese download oder Bestellnummer: 60606000

6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemstellungen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagskultur nutzen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	**M E** (2)... körperliche Reaktionen erklären **G M** (4) den Zusammenhang zwischen Stressoren und Widerstandsressourcen beschreiben und die persönlichen Widerstandressourcen analysieren **E** (4)...erklären und analysieren **3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G** (3)die Bedeutung einer Work-Life-Balance erklären, mit der eigenen Lebensgestaltung vergleichen und Handlungsoptionen entwickeln **M** (3)...erläutern **E** (3)...erörtern	– Kritische Lebenssituationen im Zusammenhang mit physischer, psychischer und sozialer Gesundheit betrachten, Fallbeispiele **G** Begriffskarten und Definitionen als Hilfestellung **Projektinitiative ableiten** Vorkenntnisse abfragen, welche Institutionen sind bekannt **G M E** Die Ergebnisse den 3 Kategorien zuordnen (physische, psychische und soziale Gesundheit) **Projektvorhaben**: z.B. „Einrichtungen zur Gesunderhaltung in unserer Gemeinde“ oder "Gesundheits-Stadtführer für Jugendliche" **PG** Bewegung und Entspannung **MB** Information und Wissen **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen, Chancen und Risiken der Lebensführung	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 6. außerschulische Lernorte erkunden (zum Beispiel lebensmittelerzeugende,-verarbeitende Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 11. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten**	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (6)...Möglichkeiten zur Steigerung der persönlichen Gesundheitsressourcen im Alltag beschreiben, erproben und beurteilen **M** (6)...beschreiben, erproben und beurteilen **E** (6)**...** analysieren, erproben, beurteilen und gesellschaftliche Gesundheitsressourcen beschreiben **G** (7)...mit Unterstützungsmaterial... recherchieren und darstellen... **M** (7)...regionale Angebote zur Förderung der Gesundheit selbstständig recherchieren, vergleichen, und die Ergebnisse anderen erklären, nach gesundheitsbezogenen Kriterien und	**Bestandsaufnahme: z.B. Angebote für Jugendliche** Welche Möglichkeiten im Nahraum zur Steigerung der individuellen Gesundheitsressourcen gibt es? – Regionale Angebote zur Förderung der Gesundheit recherchieren z.B. über Bürgerinfo (Amtsblätter, Jugendreferenten..), Broschüren sammeln **G** Vorgegebene Institutionen **M** mit vorgegebenen Links recherchieren lassen **E** “freie” Recherche **Kategorisierung der Bestandsaufnahme** *physische Gesundheit* (Vereine, Gesundheitszentren, Fitnesscenter, Krankenkassen, DLRG…)	Leitperspektiven **L PG** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial Informationsbroschüren der Gemeinden und Institutionen

2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 8. Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen	aus Verbraucherperspektive bewerten und Handlungsoptionen ableiten **E** (7)**...**Handlungsoptionen ableiten und darstellen **G M E** (10) ...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G M** (1) ...eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E** (1)... begründen **G** (2)...Qualitätsmerkmale ausgewählter Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M** (2)... darstellen **E** (2)... darstellen und begründen **G** (3)...ausgewählte Qualitätsinformationen zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M E** (3)...Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnung) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **G** (4)...Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten **M E** (4)... erörtern und bewerten **G M** (6)**...**Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten (z.B.	*psychische Gesundheit* (Beratungsstellen, Schullaufbahnberatung, BeratungslehrerIn, schulpsychologische Einrichtungen, kirchliche Träger,...) *soziale Gesundheit* (Ehrenämter, Familienbildungsstelle, Flüchtlingshilfe, Jugendtreffs verschiedener Träger, Pfadfinder, Naturschutz, Patenprojekte, Lernhilfen,...) **Exemplarische Auswahl von Einrichtungen und deren Angebote** (Nach Interessenslage und Kenntnisstand) **Kontakt aufnehmen** **Input** 1. Kommunikation (Kontakt aufnehmen; das kleine Einmaleins des richtigen Türöffners: Telefongespräch, Mail, Anschreiben, persönliche Vorstellung) 2. Gutes Benehmen vor Ort 3. Zielorientierte Gesprächsführung Zusammenführung zum Mini-Ratgeber "Kommunikation gestalten“ **G** mit vorstrukturierten Arbeitsblättern und Infotexten **M E** gemeinsame Strukturierung und angeleitete Recherche **Erkundungsbogen entwickeln** mithilfe von Qualitätsmerkmalen: z.B. Was ist für mich eine gute gesundheitsförderliche Jugendeinrichtung/ Gesundheitseinrichtung? (u.a. Preis-Leistungs-Verhältnis = ökonomischer Wert, emotionaler Wert, Außenwirkung/ Werbung/ Kontaktaufnahme, Zielgruppe und Berücksichtigung von Inklusion, Soziokultureller Wert/ Image, Eignungswert...) **G** Qualitätsmerkmale aus vorgegebener Liste begründet auswählen **M E** Qualitätsmerkmale gemeinsam entwickeln	

12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	Schülerwarentests, Produkt- und Dienstleistungstests)	Hinweis: Erkundung wird außerhalb des Unterrichts eigenständig durchgeführt **Auswertung** Erhobene Daten auswerten und vergleichen, übergeordnete Fragestellung beantworten (vgl. Qualitätsmerkmale) **Produktpräsentation vorbereiten** Mögliche Produkte: Wegweiser für Jugendliche (Broschüre/ Internetauftritt Homepage der Schule oder der Gemeinde): „Jung in unserer Gemeinde“ Ausstellung/ Wandzeitung/ Infomarkt (Stände) z.B. beim Schulfest oder Tag der offenen Tür **Präsentation „Gesund in unserer Stadt“** – Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe eines Entwicklungsportfolios – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen – Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit usw..) – Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragung in den persönlichen Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln?) – Inhaltsbezogene Reflexion im Hinblick auf Salutogenese: Selbstwirksamkeitserfahrung durch die geleistete Projektarbeit **PG** Bewegung und Entspannung **MB** Information und Wissen, Kommunikation und Kooperation, Produktion und Präsentation **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen, Bedürfnisse und Wünsche	
	E (6)...Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten (z.B. Schülerwarentests, Produkt- und Dienstleistungstests) und die Ergebnisse anderen erklären		
	3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren		
	G M E (1)...ihre Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen		
	G (2) ...mit Unterstützungsmaterial den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten		
	M E (2) ...den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten		
	G M (3) ...die Planung und Durchführung des Projekts bewerten		
	E (3)...auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten		
	G M E (5) ...einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen		
	3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung		
	G (3) ...Möglichkeiten des Umgangs mit kritischen Lebenssituationen erkennen, beschreiben und unter zu Hilfenahme bereitgestellter Quellen Handlungsoptionen ableiten		
	M (3) ... und Handlungsoptionen ableiten		

	E (3) ...Möglichkeiten des Umgangs mit kritischen Lebenssituationen auswerten, erörtern und Handlungsoptionen ableiten		

2. UE: „Fit wie ein Turnschuh“

ca. 24 Std.

Die Schülerinnen und Schüler hinterfragen ihre eigene körperliche und geistige Fitness, indem sie ihr Essverhalten und ihre sportliche Aktivität reflektieren. Ihnen wird dabei unter anderem der Zusammenhang zwischen Ernährung und körperlicher Aktivität bewusst. Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Essen, Ernährung und Körper werden thematisiert, analysiert und bewertet.
Ausgehend von den einzelnen Lebensmittelgruppen, werden exemplarisch Lebensmittel als Nährstoffträger analysiert und in den Kontext von Konsum und Gesundheit gestellt. Dabei werden ausgewählte Lebensmittel auf ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Körper untersucht und ein kritisches Augenmerk auf Ernährungsempfehlungen und Regeln gelegt. Daran anschließend wird ein Projekt situations- und alltagsgerecht geplant und Speisen unter der Berücksichtigung von Sinnlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit hergestellt (z.B. die Versorgung von Schülerinnen und Schülern mit gesundheitsförderlichen und fairen Snacks und Getränken bei einer schulischen Sportveranstaltung).

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zum gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (1)...die Subjektivität ihres eigenen Gesundheitsverständnisses beschreiben **M** (1)**...** herausarbeiten **E** (1)**...** herausarbeiten und mit dem anderer Personen vergleichen **G** (4)...Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung beschreiben, mit ihrem Essverhalten und ihrer körperlichen Aktivität vergleichen **M** (4)**...** erläutern, Essverhalten und körperliche Aktivitäten analysieren und auswerten **E** (4)**...**die Einflussfaktoren auf die Gesundheit darstellen, Essverhalten analysieren und auswerten **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen**	**Was brauche ich, um fit zu sein?** – Gesundheitsbegriff wiederholen: Was brauche ich, um körperlich und geistig fit zu sein? (u.a. Zusammenhang Essen – Wohlbefinden herstellen oder entdecken lassen) – Brainstorming, Erfahrungsaustausch **Was sollte ich essen und trinken, um fit zu sein?** – Was ist Hunger und Durst? Zusammenhang Essen – Leistungsfähigkeit: Zusammenhang Energieaufnahme und Energieverbrauch darstellen: z.B. Seilspringen – Energieverbrauch – Einführung in die vollwertige Ernährung am Beispiel des DGE Ernährungskreises: Wie viel brauche ich von was? – **G** Vorgegebene Lebensmittel den Lebensmittelgruppen im Ernährungskreis zuordnen **M E** Eigene Beispiele den Lebensmittelgruppen zuordnen – Die 10 Regeln der DGE (Ergänzungen zum Ernährungskreis, z.B. Bewegung, Genuss…)	Leitperspektiven **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial www.gutdrauf.net Ergänzende Hinweise - siehe auch UE 1 Klasse 7 - mögliche Kooperationspartner http://www.eurotoques-deutschland.de

2.4 Anwenden und gestalten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**G** (1)...soziale, psychische und physiologische Funktionen des Essens nennen und ihre Bedeutung für das eigene Leben erläutern **M** (1)**...** beschreibe….begründen **E** (1)**...** darstellen...begründen **G** (3)... Körpersignale sowie die Funktions- und Leistungsfähigkeit des Körpers wahrnehmen und beschreiben **M** (3)**...** und darstellen **E** (3)**..** und nach vorgegebenen Kriterien bewerten **G** (5)... Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, …… **M E** (5)...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger charakterisieren, ordnen und bewerten (energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **G** (6)... ausgewählte Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen (u.a. Empfehlungen der DGE) **M** (6)**...** und kriteriengeleitet begründen **E** (6)**...** analysieren, begründen und zielgruppenorientiert erklären ….	**M E** Die 10 Regeln der DGE mit dem Ernährungskreis abgleichen und Ergänzungen ableiten – Bewegung im Alltag?! Bewegung im Alltag und sportliche Aktivitäten der SuS sammeln – Individuelle Handlungsoptionen für Bewegung im eigenen Alltag entwickeln **PG** Ernährung, Körper und Hygiene **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen, Chancen und Risiken der Lebensführung	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden	**3.1.3.1. Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (4)...Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung beschreiben, mit ihrem Essverhalten und ihrer körperlichen Aktivität vergleichen **M** (4)...erläutern, Essverhalten und körperliche Aktivität analysieren und auswerten	**Muss ich das essen, um fit zu sein?** Exemplarisch am Beispiel Sportlerernährung werden Alltagstheorien und Ernährungsempfehlungen analysiert und hinterfragt: – Wann ist ein Sportler ein Sportler? Unterscheidung Breitensport und Leistungssport – Braucht ein Sportler eine besondere Ernährung? Gängige Alltagstheorien und -praktiken aufarbeiten: z.B. Fleischkonsum für	Leitperspektiven **L PG** **L MB** **L VB** Ergänzende Hinweise Fächerübergreifend: Kooperation mit Biologie und Sport möglich

8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen, grafische Darstellungen) 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 8. Schlussfolgerunggen aus Experimenten und “SchmeXperimenten” ziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen	**E** (4)... auf die Gesundheit darstellen... **3.1.2.1 Essbiographie** **G** (5)...die alltagstypischen Widersprüche zwischen subjektiven Essgewohnheiten-Essmustern und eigenen bzw. anderen Ansprüchen an Ernährung (z.B. Nachhaltigkeit, Gesundheit) beschreiben **M** (5)...erläutern **E** (5)...erörtern **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (4**) ...**anhand vorgegebener Materialien... **M E** (4) **...**eine bedarfsgerechte Ernährung begründet darstellen (Ernährungsphysiologie, Aufgaben und Funktion von Nährstoffen) und mit dem Ernährungsverhalten unter Berücksichtigung von Kultur, Klima und Raum vergleichen **G** (5) ...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, … **M E** (5)...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger charakterisieren, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **G** (9) individuelle Essgewohnheiten und Ernährungsmuster mit erlerntem Ernährungswissen in Zusammenhang bringen (z.B. ernährungsabhängige Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **M E** (9)... vergleichen … **G M E** (11) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten	Muskelaufbau, Energydrinks als leistungssteigernde Komponente, isotonische Getränke... **G** Fallbeispiele entsprechenden Experteneinschätzungen zuordnen **M E** Fallbeispiele analysieren und eigene Einschätzungen vornehmen. Eigene Einschätzungen mit Expertenmeinungen abgleichen Produktanalyse von gängigen und beliebten Snacks (“Sportlersnacks”) und Getränken (“Sportlergetränke”) *Methode 1:* Verpackungsanalyse **G M** mithilfe von Leitfragen **E** weitgehend selbstständige Verpackungsanalyse *Methode 2:* Visualisierung der Zucker- und Fettmengen von Snacks und Getränken durch Würfelzucker und/oder Öl. **G** Umrechnungshilfen und **M** Hinweise zu Zutatenliste und Nährstoffangaben *Methode 3:* SchmExperiment zu Zucker und Säuren in Süßgetränken (“Süß-Sauer-Trick”), Geschmacksvergleich mit dem analysierten Getränk – Abgleich der Ergebnisse aus der Analyse mit den 10 Regeln der DGE – Wie sieht ein geeigneter Snack mit Getränk für Breitensportler aus? (Berücksichtigung der DGE-Regeln) – Rezepte sammeln und auswählen **G** Rezeptauswahl nach gemeinsam erarbeiten Kriterien **M E** Kriterien für die Rezeptauswahl aus den DGE-Regeln und den Erkenntnissen zu fettigen Snacks und gezuckerten Getränken ableiten **PG** Ernährung, Körper und Hygiene **MB** Information und Wissen	

	Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**VB** Umgang mit eigenen Ressourcen, Qualität Konsumgüter, Alltagskonsum, Medien als Einflussfaktoren	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 10. sich gegenseitig sachbezogenen und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 8. Schlussfolgerunggen aus Experimenten und “SchmeXperimenten” ziehen 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G M** (2)**...**Zugänge zur Genussfähigkeit, sinnliche Wahrnehmungen mit Unterstützungsmaterial beschreiben und reflektieren **E** (2)**...**Zugänge zur Genussfähigkeit, sinnliche Wahrnehmungen beschreiben und reflektieren **G** (5)...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, …… **M E** (5) ...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger charakterisieren, ordnen und bewerten (energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **G M E** (7)...Qualitätskriterien (z.B. Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert) für Lebensmittel beschreiben und für eine situationsgerechte Mahlzeitengestaltung nutzen **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (1) ...Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen **M E** (1)**...**begründen und umsetzen **G** (2)...den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u.a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des	**Erprobungsphase in der Lernküche:** – Wiederholung der Hygiene- und Sicherheitsregeln für die Schulküche/ Regeln für die Teamarbeit – Erprobung von verschiedenen vollwertigen und gesundheitsförderlichen Snacks und Getränken für eine Sportveranstaltung an der Schule (z.B. Vollkornbrote mit Aufstrich, Müsliriegel, Energiekugel, Knäckebrot, Milchshake, ungesüßte, kalte Tees…) **Input** Warum Vollkorn? Beispiel Brot/ Versuche zu Ballaststoffen/ Marktangebot: Vollkornbrot ist nicht gleich Körnerbrot! Geschmackstest.. **G** mit Unterstützungsmaterial – Bewertung der erprobten Snacks und Getränke – Gemeinsame Auswahl nach der Erprobungsphase: Was ist besonders geeignet im Hinblick auf die Sportveranstaltung und den Geschmack der Schülerinnen und Schüler – Arbeitsaufteilung und Gruppenfindung für die Vermarktung (Präsentation) **PG** Ernährung, Körper und Hygiene, Wahrnehmung und Empfindung **VB** Qualität Konsumgüter	Leitperspektiven **L PG** **L VB** Ergänzende Hinweise Bezüge zu „Kann man Heimat schmecken?“ herstellen

7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M E** (2)...begründen ….. **G M E** (11)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen	**3.1.1.1 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen** **G** (3)...Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule oder Kommune zuordnen **M E** (3)...begründet zuordnen **G M** (4)...den Bedarf erheben und daraus ein Projekt zum "Lernen durch Engagement" entwickeln, planen und umsetzen (Projektplanung) **E** (4)...mit Methoden des Projektmanagements umsetzen **3.1.2.3. Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G M E** (4) ...Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G** (9)...Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, um kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **M E** (9) entwickeln und umsetzen entwickeln und umsetzen	**Präsentation: Snacks und Getränke für eine Sportveranstaltung an der Schule** Herstellung, Vermarktung und Verkauf der hergestellten Produkte, evtl. Ausstellung der theoretischen Inhalte (siehe oben z.B. Getränke- und Snackanalyse, DGE,...) **Reflexion zum Projekt** – Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe – eines Entwicklungsportfolios – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen – Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit usw.) – Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragbarkeit in den Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln und einen Nutzen für die Schulgemeinschaft?) **G** Fachinhalte dem Projekt in Form von unterstützenden Karten (Schlagwortkarten o.Ä.) zuordnen **M E** Fachinhalte dem Projekt begründet zuordnen **PG** Ernährung, Körper und Hygiene **MB** Kommunikation und Kooperation, Produktion und Präsentation	Leitperspektiven **L PG** **L MB** **L VB**

11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**G M E** (11)...Erkenntnisse aus de oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **G M E** (1)...ihre Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen **G M E** (2)...den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten **G M** (3) ...die Planung und Durchführung des Projekts bewerten **E** (3)...auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten	**VB** Bedürfnisse und Wünsche, Qualität Konsumgüter	

3. **UE – „Gut, gesund, gerecht – wissen was man is(s)t**

ca. 24 Std.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich exemplarisch am Beispiel Smoothie (,Milchshake oder Ähnlichem) mit Qualitätskriterien für Lebensmittel auseinander. Ein Schmexperiment soll helfen, einen verantwortlichen und genussvollen Umgang zu entwickeln. In dieser Unterrichtseinheit beschäftigen sich die Schülerinnen und Schüler mit gesundheitlichen, sozialen und ökologischen Aspekten. Im Rahmen einer Verpackungsanalyse werden auch Lebensmittelkennzeichnung und Labels genauer untersucht. Sie lernen das Konzept der Nachhaltigkeit kennen und können die lokalen und globalen Zusammenhänge der Produktion von Lebensmitteln bei eigenen Entscheidungen verantwortungsbewusst berücksichtigen. In dieser Einheit werden auch Auswirkungen handwerklicher und industrieller Be- und Verarbeitung für die Qualität eines Produkts bewertet. Zudem wird der Faktor Arbeit und die Wirkung lokal und global eingeschätzt. Die hier erarbeiteten Inhalte dienen als Entscheidungsgrundlage für die Herstellung eines eigenen Smoothie. Diese projektorientierte Arbeit mündet in einer Präsentation evtl. mit Pausenverkauf, Aktion für Senioren oder Kindergartenkinder. Im Anschluss findet eine Reflexion über Prozess, Projekt und persönlichem Nutzen statt.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**Was ist "gut, gesund, gerecht"? Qualitätsaspekte in der Ernährung** Einstieg - Vorwissensaktivierung (Advanced Organizer) Bilder, Begriffe, eigene Assoziationen und/oder Schlagzeilen werden den Schlagworten "gut, gesund, gerecht" zugeordnet (z.B. Bio-Siegel, Arbeits- und Produktionsbedingungen, Zuckergehalt...) – Zuordnung ausgewählter Begriffsgruppen des Qualitätsfächers (Gesundheitswert, Sozialer Wert und Ökologischer Wert) Genusswert – Was ist in Smoothies enthalten? (Sensorische Prüfungen, SchmeXperimente) **Ausblick Leitfrage** für die folgende Einheit: Wie wird mein Smoothie gesund, fair und bio?	Leitperspektiven **L BNE** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial Ernährungspyramide, Ernährungskreis aid-Qualitätsfächer für Lebensmittel - SchmExperten in der Schulküche - Videos auf You Tube - Forßbohm, Kober, Lehmann: "Sensorische Prüfungen in Lehr-Lenrarrangements"
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 6. reflektierte Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.2.1 Essbiografie** **G M E** (1)...ihre auf Essen, Ernährung und Körper bezogenen individuellen Alltagsvorstellungen nennen **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G M** (1)...eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E** ... begründen **G** (2)...Qualitätsmerkmale ausgewählter Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M** (2)... darstellen **E** (2)... darstellen und begründen **G** (3) ausgewählte Qualitätsinformationen (z. B. Qualitäts- und Güte-siegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten		

7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 8. Schlussfolgerungen aus Experimenten und „SchmeXperimenten“ ziehen **2.4 Anwenden und Gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten	**M** (3)...Qualitätsinformationen zu Produkten oder Dienstleistungen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) recherchieren und bewerten **E** (3)... Qualitätsinformationen (Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnung) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (5) ...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M E** (5) charakterisieren, ordnen und bewerten **G M E** (7)...Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G M E** (3)...Lebensmittel und Speisen sensorisch bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung) **G M** (8)...ausgewählte Lebensmittel nach verschiedenen Verarbeitungsgraden charakterisieren, hinsichtlich unterschiedlicher Haushaltssituationen diskutieren und kriteriengeleitet bewerten **E** (8)...ausgewählte Lebensmittel nach verschiedenen Verarbeitungsgraden charakterisieren,		Ergänzende Hinweise - Fächerübergreifende Ideen Gemeinsame Überlegungen mit Wirtschaft, Geographie - YouTube - Möglicher Kooperationspartner Lernort Bauernhof Hintergrundwissen https://de.wikipedia.org/wiki/Smoothie (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) http://www.slowfood.de (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

	hinsichtlich unterschiedlicher Haushaltssituationen diskutieren und bewerten **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (5)...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M E** (5)...charakterisieren, ordnen und bewerten **G M E** (7)...Qualitätskriterien für Lebensmittel beschreiben und für eine situationsgerechte Mahlzeitengestaltung nutzen		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/ Werbung von Produktinformationen unterscheiden 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten reflektierte Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten **2.4 Anwenden und gestalten**	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (5) ...Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M E** (5) ...charakterisieren, ordnen und bewerten **G** (6)...ausgewählte Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen (u.a. Empfehlungen der DGE) **M** (6)... und kriteriengeleitet begründen … **E** (6)... analysieren, begründen und zielgruppenorientiert erklären … **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G M E** (3) ...ausgewählte Qualitätsinformationen zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten	**Ist mein Smoothie ein Getränk?** – Zuordnen des Smoothies zum DGE-Ernährungskreis – Lebensmittel als Nährstoffträger am Beispiel Smoothie **Was steckt im gekauften Smoothie?** – Analyse eines industriell gefertigten Smoothie: Regionalität und Saisonalität, Energiegehalt, Preis, Verpackung **G M** Verpackungsanalyse mit Leitfaden, mit Infotexten als Hilfestellung (z.B. zur Lebensmittelkennzeichnung) **E** Weitgehend eigenständige Analyse – Bezug zum eigenen geplanten Smoothie **G** Vorgegebene Kriterien zum Vergleich **M E** Eigenständige Erarbeitung der Vergleichskriterien **PG** Ernährung, Wahrnehmung und Empfindung **MB** Information und Wissen	<u>Leitperspektiven</u> **L BNE** **L PG** **L VB** **L MB** <u>Unterrichtsmaterial</u> - Film: "Voll verzuckert" <u>Ergänzende Hinweise</u> mögliche Kooperation mit Biologie zum Krankheitsbild Fructoseintoleranz und andere Nahrungsunverträglichkeiten/Allergien

9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen	**G M E** (4) ...Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis- Leistungs- Verhältnisses diskutieren und bewerten	**VB** Qualität Konsumgüter, Alltagskonsum	
	G (5) ...eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen		
	M (5)... und die unterschiedlichen Perspektiven analysieren		
	E (5) ...erörtern		
	G M E (6) ...Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten		
	3.1.4.4 Nachhaltig handeln		
	G (3) **...**ausgewählte...mit Unterstützungsmaterial bewerten		
	M (3) **...**Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z.B. Bioprodukte, Fairer Handel)		
	E (3) ...und erörtern		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.4.3. Konsum in globalen Zusammenhängen**	**Was macht meinen Smoothie bio?** – Vergleich bio versus konventionell am Beispiel einer Smoothiefrucht (z.B. Banane) – Kriterien für die Vergabe von Biosiegeln (z.B. EU-Siegel, Naturland, Demeter, etc.) – Bezug zum geplanten Smoothie (Kriterium bio?) **G** Aufbereitetes Material **M E** Internetrecherche mit Linkliste **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **BTV** Wertorientiertes Handeln **PG** Ernährung	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial - Video SRF: Kassensturz – Vergleich Bio versus konventionell http://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/services/bio-vs-konventionell-die-unterschiede-auf-einen-blick (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)
	G (2)...ein Konzept der Nachhaltigkeit mit seinen ökologischen, sozialen, ökonomischen und kulturellen Dimensionen beschreiben		
	M (2)...darstellen		
	E (2)...erklären		
	G (7)...den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren und herausarbeiten		

1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 6. Methoden zur Entscheidungsfindung im Alltag anwenden **2.4 Anwenden und gestalten** 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**M E**(7)...analysieren, diskutieren und Handlungsoptionen entwickeln	**MB** Information und Wissen **VB** Qualität von Konsumgütern, Alltagskonsum	Ergänzende Hinweise: möglicher Kooperationspartner "Lernort Bauernhof"
	3.1.4.1 Konsumentscheidungen		
	G (6) ...die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben		
	M (6) ...die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens erläutern		
	E (6) ...die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens diskutieren und bewerten		
	3.1.4.4 Nachhaltig handeln		
	G (3) ...ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten		
	M E (3) ...nutzen und bewerten		
	G (4) mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband berücksichtigen		
	M (4) lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband diskutieren		
	E (4)... und die Ergebnisse andern erklären		

2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen, die Alltagsbewältigung entwickeln **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G** (3) ...ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten **M E** (3) ...nutzen und bewerten **3.1.4.3. Konsum in globalen Zusammenhängen** **G M** (6) ...Möglichkeit einer nachhaltigen Lebensführung planen **E** (6)... entwickeln **G** (7) ... den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren und Handlungsoptionen herausarbeiten **M** (7)...den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft analysieren, diskutieren und Handlungsoptionen ableiten **E** (7).... entwickeln **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (3) ...die Wertschöpfungskette eines ausgewählten Produktes beschreiben **M** (3) ...die Wertschöpfungskette eines ausgewählten Produktes darstellen **E** (3) ...die Wertschöpfungskette eines Produktes darstellen und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen	**Was macht meinen Smoothie fair?** – Was ist fair? Was ist gerecht? – Fallbeispiele von Bauern mit und ohne Fair Trade Siegel – Was macht z.B. eine Banane zur Fair Trade Banane? – Was bedeutet faire Landwirtschaft in Deutschland (z.B. Milchpreise, Erntehelfer bei Spargel oder Erdbeeren...) – Bezug zum geplanten Smoothie (Kriterium fair?) **G** Aufbereitetes Material **M E** Internetrecherche mit Linkliste **E: Mögliche Vertiefung: Produktlinienanalyse/ Wertschöpfungskette meines Smoothies** – Woher kommt der Apfel-Mangosaft aus dem Smoothie? (Fallbeispiel philippinischer Bauern, siehe Klettmaterial) – Erstellung einer Matrix zur Produktlinienanalyse/ Wertschöpfungskette – Vergleich ökologischer Fußabdruck **M E** Ist Fair = Bio? **E** Mögliche Vertiefung Produktlinienanalyse/ Wertschöpfungskette meines Smoothies – Woher kommt der Apfel-Mangosaft aus dem Smoothie? (Fallbeispiel philippinischer Bauern, siehe Klettmaterial – Erstellung einer Matrix zur Produktlinienanalyse /Wert-schöpfungskette – Vergleich ökologischer Fußabdruck **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **BTV** Wertorientiertes Handeln **PG** Ernährung **MB** Information und Wissen **VB** Qualität von Konsumgütern, Alltagskonsum	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L MB** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterialien https://www.fairtrade-schools.de/ideen-pool/unterrichtsmaterialien/ (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) - Kampagne Fair Trade School - Jugend handelt fair. Unterrichtsmaterialien, Rezepte http://jugendhandeltfair.de/materialien/unterrichtsideen/ (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) **-** Video: Fair Trade Bio-Bananen aus Peru: https://www.fairtrade-deutschland.de/service/newsroom/videos/produzenten-videos.html (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) Hintergrundwissen - Fairtrade Bananen: https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte-de/bananen/hintergrund-fairtrade-bananen.html (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

	3.1.4.4 Nachhaltig handeln **G** (1) mit Unterstützungsmaterial ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen **M E** (1) ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen		www.bananafair.de (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) - Zum Nachlesen: "Wen macht die Banane krumm?"
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 8. Schlussfolgerungen aus Experimenten und „SchmeXperimenten“ ziehen	**3.1.1.1. Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen** **G** (3)...Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule und Kommune zuordnen **M E** (3)...Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule und Kommune begründet zuordnen **G** (4)...den Bedarf erheben und daraus ein Projekt zum „Lernen durch Engagement“ entwickeln, planen und umsetzen **M E** (4)...den Bedarf erheben und daraus ein Projekt zum „Lernen durch Engagement“ mit Methoden des Projektmanagements umsetzen **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltungen** **G** (7)...mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Ar- beitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **M** (7)...diskutieren	**Wir stellen einen Smoothie her** Planung eines eigenen Smoothies nach den Kriterien: “gesund, fair und bio” Herstellung verschiedener Smoothies mit dem Ziel einer Aktion innerhalb oder außerhalb der Schule Geschmacksvergleich und kriteriengeleitete Auswahl der 3 besten Smoothies – Kostenkalkulation – Faire Bioprodukte kaufen – Herstellung in der Lernküche – Marketing – „Verpackung“ (Aspekt der Nachhaltigkeit) – Verkauf Lernergebnisse der Unterrichtseinheit präsentieren (Ausstellung z.B. Plakate, Filme, Radiosendung...) **Reflexion zum Projekt** – Sammeln von Erfahrungen, Fehlern, Geglücktem mithilfe eines Entwicklungsportfolios – Portfolioeintrag vorbereiten und durchführen – Reflexion der Projektarbeit (Zusammenarbeit usw.) – Reflexion der fachlichen Inhalte (Was habe ich gelernt?) – Reflexion der möglichen Übertragbarkeit in den Alltag (Hat das Gelernte Folgen für mein Alltagshandeln?)	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L MB** **L PG** **L VB** Ergänzende Hinweise - Simulationsspiel: "Paradies mit Lücken" https://www.oekolandbau.de/lehrer/ (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) - Registrierung der eigenen Schule zur Fair Trade School https://www.fairtrade-schools.de/wie-mit-machen/die-5-kriterien/

10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3.Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten 7. Sicherheitsregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	**E** (7)...erörtern	**BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Wertorientiertes Handeln **PG** Ernährung **MB** Information und Wissen, Produktion und Präsentation **VB** Qualität von Konsumgütern, Alltagskonsum	
	G M E (11)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
	3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren		
	G M E (1)...ihr Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen		
	G (2) ...mit Unterstützungsmaterial den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten		
	M E (2) ...ohne Unterstützungsmaterial ...		
	G M (3)...die Planung und Durchführung des Projekts bewerten		
	E (3)...die Planung und Durchführung des Projekts auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten		
	G (4)...den Nutzen des „Lernens durch Engagement“ für Schule und Kommune herausarbeiten und mit Unterstützungsmaterial aus verschiedenen Blickwinkel darstellen		
	M (4)...den Nutzen des „Lernens durch Engagement“ für Schule und Kommune begründen aus verschiedenen Blickwinkel darstellen		
	E (4)...den Nutzen des „Lernens durch Engagement“ für Schule und Kommune und Gesellschaft begründen und die wachsende		

	Bedeutung der aktiven Teilhabe aller Bürger und Bürgerinnen an der demokratischen Gesellschaft anhand der demografischen Entwicklung begründet darstellen		
	G M E (5)**...**einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen		

4. UE: „So will ich leben“

ca. 18 Std.

In dieser Einheit setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit ihren individuellen Zukunftsvorstellungen auseinander. Dabei werden eigene Normen und Werte reflektiert und am Beispiel der Rollenbilder in einen historischen Vergleich gesetzt. Bedürfnisse werden identifiziert und Wege der Bedarfsdeckung kennengelernt und bewertet. Der Zusammenhang zwischen Zukunftsvorstellungen und Berufswahl wird erarbeitet und reflektiert, dadurch werden Entscheidungsprozesse angeleitet und aktiv angebahnt. Neben dem Aspekt des Lebens in der Zukunft wird in dieser Einheit auch das Zusammenleben thematisiert und unter anderem unter dem Blickwinkel der Konfliktbewältigung erschlossen.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**"Meine Zukunft“**	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L BO** **L VB** Hintergrundwissen Kulturanthropologie des Textilen, 2005.
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 8.Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)...unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten, individueller Werte und Prägungen darstellen **M** (1)...analysieren **E** (1)... … individueller Werte, Geschlechterrollen und Prägungen analysieren **G** (2) ...eigene Zukunftsvorstellungen beschreiben und Zusammenhänge erläutern (z.B. zwischen Haushaltssituation und Konsummöglichkeiten, zwischen Erwerbs-, Haushaltsarbeit und Freizeitgestaltung, zwischen Chancengleichheit und Rollenbild **M E** (2)...erörtern… **G** (4)...die Genese der gesellschaftlich beeinflussten Geschlechterrollen darstellen und mögliche Einflüsse auf die Lebensgestatung diskutieren	– Eigene Zukunftsvorstellungen darstellen (“So lebe ich in 20 Jahren”/ Familiäres Umfeld, Beruf, Wohnort und Wohnform, Freizeit, soziales Umfeld…) – Welche dieser Zukunftsvorstellungen kann ich beeinflussen und wie? – Den Zusammenhang zwischen Zukunftsvorstellungen und Berufswahl erarbeiten (G) und diskutieren (M, E) – Berufssteckbrief erstellen: “Mein Traumberuf” **G:** Angeleitete Internetrecherche, vorgegebenes Steckbriefraster **M E:** Freie Internetrecherche, gemeinsam erstelltes Raster – "Wo will ich hin und was brauche ich dafür?" Methode Backward Design **Rollenbilder in Vergangenheit und Zukunft** – Eigene Rollenbilder darstellen (“Typisch Mann - typisch Frau”) und diskutieren – Rollenbilder der 50er Jahre (z.B. Werbeanalyse)	

5. Chancen und Risiken bei neuen, alltags- und haushaltsbezogenen Entwicklungen einschätzen 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen **2.4 Anwendung und gestalten** 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen	**M** (4).....Gründe zuordnen **E** (4)...Gründe analysieren und mögliche Einflüsse auf die Lebensgestaltung erörtern **G** (5)...Möglichkeiten der sozialen und ökonomischen Sicherung herausarbeiten **M** (5)...begründen **E** .(5)..erörtern **G M E** (6) ...ausgewählte fachaffine Berufe beschreiben und die beruflichen Anforderungen mit persönlichen Potenzialen sowie Lebensvorstellungen vergleichen **G M E** (8)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten (z.B. Erfahrungen aus der beruflichen Orientierung)	– Rollenbilder in den Medien am Beispiel Soap, mögliches methodisches Vorgehen mit Filmanalyse (z.B. geschlechtsspezifische Berufswahl? Rollenbilder allgemein? Zusammenhang von Beruf und Konsumverhalten?...) **G:** Beschreibung und Darstellung der Geschlechtszuweisungen, Hilfestellung durch Beobachtungsaufgaben **M E:** Analyse: Welche Aspekte verweisen auf welches Rollenbild? – Rollenbilder und Zukunftsvorstellungen abgleichen und mögliche Handlungsoptionen ableiten **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt, Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen, Formen von Vorurteilen, Stereotypen, Klischees **BO** Geschlechtsspezifische Aspekte bei der Berufswahl, Familien- und Lebensplanung **VB** Finanzen und Vorsorge	
	3.1.5.2 Haushalt und Familie **G** (3)...die Bedeutung der unterschiedlichen Arbeitsformen für den Einzelnen und die Gesellschaft darstellen **M** (3)...diskutieren **E** (3)...den Wandel von der Industrie- zur Wissens- und Dienstleistungsgesellschaft erklären, dessen Folgen erörtern und die Bedeutung der unterschiedlichen Arbeitsformen für den Einzelnen sowie die Gesellschaft diskutieren **G** (4) ...Rollenbilder und Arbeitsteilung diskutieren und Konsequenzen		

	für ein genderbewusstes Haushaltsmanagement ableiten **M** (4) ...entwickeln **E** (4) ...entwickeln **G M E** (8) ...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (1)...das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsumentscheidungen charakterisieren **M** (1)...erklären **E** (1)... überprüfen und den Konsumentscheidungsprozess erklären **G M** (2) ...Bedürfnisse identifizieren, verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern **E** ... und den Zusammenhang zwischen Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln **G** (3) ...Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** (3)... charakterisieren und darstellen **E** (3)... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 8. biografische Erfahrungen	**3.1.5.2 Haushalt und Familie** **G** (1) **...**die Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft darstellen **M** (1)... erläutern	**Konflikte bewältigen: Wir sind ein Team** – Ausgewählte, gruppenspezifische Konfliktsituationen im Rollenspiel aufarbeiten	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L BO**

identifizieren und auswerten 11. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen 8.Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 6. Methoden zur Entscheidungsdfindung im Alltag anwenden (z.B. Entscheidungsmatrix, Einsatz von Kreativitätstechniken) **2.4 Anwenden und Gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**E** (1)...erörtern (u.a. Sozioökonomie der Haushalte) **G M** (2) ...unterschiedliche Formen der Arbeit (Erwerbsarbeit, Haus- und Familienarbeit, Ehrenamt) vergleichen und bewerten **E** (2)... erörtern **G** (4) Rollenbilder und Arbeitsteilung diskutieren und Konsequenzen für ein genderbewusstes Haushaltsmanagement ableiten **M E** (4)...entwickeln **G** (5)... Möglichkeiten der sozialen Arbeits- und Prozessoptimierung für die Haus- und Familienarbeit herausarbeiten (Kommunikation, Arbeitsplanung, sinnvoller Technikeinsatz) **M** (5)... begründen **E** (5)... beurteilen **3.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen** **G** (1)...unterschiedliche Bedürfnisse von Menschen verschiedenen Lebensalters herausarbeiten und Konsequenzen für das Zusammenleben erläutern (z.B. Aspekte der Inklusion) **M E** (1) ... erörtern **G** (2)...exemplarisch Konfliktsituationen des Zusammenlebens verschiedener Generationen nennen und Strategien zur Konfliktvermeidung/ -lösung beschreiben **M** (2).....ableiten	(z.B. Situationen bei Gruppenarbeiten, in der Lernküche: Konflikte darstellen, analysieren und Lösungsstrategien entwickeln) **G, M** Beobachtungsaufgaben für das Rollenspiel **E** weitgehend selbstständige Analyse der Rollenspielsituation – Stellenwert von Teamwork: Wer kann was? Wo sind meine Stärken? – Vorteile von Teamwork an ausgewählten Fallbeispielen erarbeiten **E** eigene Fallbeispiele entwickeln – Teambildungsspiele erproben Konflikte in der Familie oder die Familie als Team – Bedeutung der Haushalte (Aufgaben sammeln und clustern) Input: – die unterschiedlichen Arbeitsformen – Vergleich der Arbeitsformen – Fallbeispiele für Konflikte in der Familie beschreiben und auswerten (Welche Bedürfnisse stehen jeweils im Vordergrund? Aus welchen unterschiedlichen Bedürfnissen entsteht der Konflikt?) und Lösungsstrategien entwickeln – **G** Zuordnung der Bedürfnisse zu den Personen der Fallbeispiele, Lösungsmöglichkeiten auf das Fallbeispiel bezogen beschreiben **M, E** Aus den Fallbeispielen allgemeine Strategien zur Konfliktvermeidung und Konfliktlösung ableiten **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen, Formen von Vorurteilen, Stereotypen, Klischees	<u>Ergänzende Hinweise</u> Profil AC HS/WRS Klasse 7 Profil AC RS Klasse 8 einbinden

	E (2).....auswerten	**BO** Geschlechtsspezifische Aspekte bei der Berufswahl, Familien- und Lebensplanung	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 11. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.4 Anwenden und gestalten** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	**3.1.1.1 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen**		
	G (1) die Bedeutung bürgerschaftlichen Engagements als aktive Teilhabe in einer Demokratie für den Einzelnen und die Gesellschaft beschreiben		
	M (1)... ableiten		
	E (1)... als aktive Teilhabe in einer Demokratie für den Einzelnen und die Gesellschaft analysieren und an Beispielen erläutern		
	G (2) ...einen Überblick über soziales Engagement in der eigenen Schule geben und den Zusammenhang von Engagement und der Bedeutung von aktiver Teilhabe in einer demokratischen Gesellschaft beschreiben		
	M (2) ...soziales Engagement in der eigenen Schule beschreiben, den Zusammenhang von Engagement und der Bedeutung von aktiver Teilhabe in einer demokratischen Gesellschaft ableiten		
	E (2) ...soziales Engagement in der eigenen Schule beschreiben, mit aktiver Teilhabe in einer demokratischen Gesellschaft in Zusammenhang bringen bewerten		

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 9

1. UE „Augen auf beim Kauf!“

ca. 21 Std.

Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass Einflussfaktoren wie z.B. Werbung unsere Konsumentscheidungen mitbestimmen. Sie untersuchen Möglichkeiten die bei Kaufentscheidungen hilfreich sein können (z.B. Produktinformationen, Testberichte, …).
Um die Konsumkompetenz zu fördern, entwickeln sie Handlungsoptionen für situations- und bedarfsgerechte Konsumentscheidungen.
Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit dem Verbraucherschutz und dessen Notwendigkeit auseinander und übertragen ihre Kenntnisse auf haushaltsbezogene Handlungssituationen. Für den vergleichenden Warentest entwickeln sie Bewertungskriterien, legen Testmethoden fest und dokumentieren nach der Durchführung ihre Ergebnisse. Abschließend reflektieren sie ihre Vorgehensweise.
In Curriculum I und II Klasse 7 und 8 wurden bereits Teilaspekte von Lebensmitteltests (Produktanalysen und -vergleiche) bearbeitet. Diese UE „Augen auf beim Kauf“ (Klasse 9) legt den Focus auf den Verbraucherschutz und bildet einen umfassenden Warentest ab.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**Wie beeinflusst die Werbung mein Kaufverhalten?** (Werbung/Marketingmaßnahmen) - Benennen von bekannten Werbeslogans **G** Unterstützungsmaterial (z.B. Bildkarten, Texte) - Exemplarische Analyse von Werbung (z.B. Werbespot, Printmedien) nach: Informationsgehalt, Werbebotschaft, angesprochenem Personenkreis **M E** eigene Werbung für ein ausgewähltes Produkt realisieren **Diskussion** Wie beeinflussen Werbe- und Marketingmaßnahmen mein Kaufverhalten? **M E** Rolle der Markenwerbung **E** Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Werbung **Irreführende Werbung:**	Leitperspektiven: **L MB. L VB** Unterrichtsmaterial: Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Die Werbung www.checked4you.de (Jugendportal Verbraucherfragen) www.foodwatch.org/de/informieren/goldener-windbeutel/ (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)
2.1 Erkenntnisse gewinnen 4.als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3. Entscheidungen treffen** 4.Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G:** (3) Einflussfaktoren (u.a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M:** (3) ….charakterisieren und darstellen **E:** (3) charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern **G:** (4) Marketingstrategien beschreiben und Werbeversprechen auf ihren Wahrheitsgehalt hin überprüfen **M:** (4) ….erläutern **E:** (4) ….erläutern, diese analysieren und …….und beurteilen		

		Mit welchen Mitteln täuscht Werbung den Verbraucher? „Der goldene Windbeutel“ z.B. Milchschnitte, Capri Sun **E** Recherche zum „Goldenen Windbeutel“ (Auswahlkriterien) **MB** Medienanalyse, **I**nformation und Wissen **VB** Bedürfnisse und Wünsche**,** Alltagskonsum**,** Medien als Einflussfaktoren	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 4.als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 6. außerschulische Lernorte erkunden (z. B Verbraucherschutzinstitutionen) **2.2 Kommunikation gestalten** 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren 9. schulinterne und-externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekt4en, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	**3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G:** (3) ausgewählte Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M E:** (3) Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **3.1.4.5 Verbraucherschutz** **G** (3) ausgewählte Verbraucherschutzinstitutionen recherchieren und deren Zielsetzung beschreiben **M** (3)**……..**darstellen **E** (3)……. anderen erklären **G M E** (6) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**Was hilft mir wirklich bei der Kaufentscheidung?** - Produktverpackungen/Beklei-dung auf Kennzeichnungen untersuchen **G** ausgewählte Verpackungen / Kleidungsstücke **M E** Auswahl eigener Beispiele - Bedeutung der Kennzeichnungen recherchieren (z.T. Wiederholung) ➢ Gesetzliche Kennzeichnung (Produktkennzeichnung) ➢ Freiwillige Kennzeichnung (z.B. Gütesiegel, Pflegekennzeichnung, Markenzeichen) - weitere Möglichkeiten sich vor dem Kauf zu informieren (Informationsquellen wie z.B. Testberichte, Verbraucherzentrale, ….) **G** anhand von Fallbeispielen **M E** Recherchieren der Informationsquellen - Erstellen eines Flyers „Tipps für cleveres Einkaufen!“ Hilfen bei Kaufentscheidungen **M E** Ergänzung von relevanten	Leitperspektiven: **L MB, L VB** Unterrichtsmaterial: www.test.de/unternehmen/jugend-schule/ (zuletzt abgerufen am 27.2.2018) Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Hilfe bei Kaufentscheidungen >> Konsumwelt kompakt (Licht im Label-Dschungel) Arbeitsheft Praxis – Alltag und Konsum Verbraucherbildung Informationen: Wie soll man die Qualität beurteilen? www.test.de/unternehmen/jugend-schule/ (zuletzt abgerufen am 27.2.2018) Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Konsumwelt kompakt (Verbraucherschutz in Deutschland) aid Schülerwarentest mit Lebensmitteln „Professionelle Warentests individuell nutzen“ Qualitätsfächer aid

		Adressen und Links **MB** Information und Wissen Produktion und Präsentation **VB** Qualität Konsumgüter Alltagskonsum	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 6. außerschulische Lernorte erkunden 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen **2.2 Kommunikation gestalten** 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren **2.3 Entscheidungen treffen** 6. Methoden zur Entscheidungsfindung im Alltag anwenden (z.B. Entscheidungsmatrix, Einsatz von Kreativitätstechniken)	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (5) ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M** (5) Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien analysieren **E (**5) Einkaufsstätten erkunden, Verkaufsstrategien bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **G M E** (7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**Wo kaufe ich am besten ein?** - Planung eines fiktiven Einkaufs (z.B. bestimmte Sneaker, Kosmetikprodukte, Smartphone…..) Recherche der möglichen Einkaufsstätten – Verschiedene Einkaufsmöglichkeiten – Kriterien festlegen, die verglichen werden sollen (Preis, Verfügbarkeit, Zusatzkosten, Umtausch- und Rückgaberecht…) – Erkundungen als Hausaufgabe möglich **G** ausgewählte Einkaufsstätten **M E** Erkundungsstätten werden von den Schülerinnen und Schülern ausgewählt Vor- und Nachteile der Einkaufsstätten auf Plakaten darstellen und präsentieren. **M E** Die Problematik des E-Commerce diskutieren. **MB** Mediengesellschaft Information und Wissen **VB** Qualität Konsumgüter Alltagskonsum	Leitperspektiven: **L MB, L VB** Wirtschaft Unterrichtsmaterial: Arbeitsheft Praxis – Alltag und Konsum Verbraucherbildung Der Handel: Wie und wo wir etwas kaufen
2.1 Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen	**3.1.4.5 Verbraucherschutz** **G** (1) relevante Verbraucherrechte beschreiben(Gewährleistung,	**Der Verbraucher und seine Rechte** In arbeitsteiliger Gruppenarbeit Inhalte anhand von Fallbeispielen erarbeiten	Leitperspektiven: **L VB**

2.2 Kommunikation gestalten 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekt4en, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	Garantie, Stornierung von Kaufverträgen) **M** (1) ….darstellen **E** (1)…..erläutern **G** (2) den möglichen Konflikt zwischen Verbraucherschutz und wirtschaftlichen Interessen darstellen (z.B. Obsoleszenz) **M** (2)**…**und Positionen vergleichen **E** (2) ……und unter ökonomischen, sozialen, rechtlichen und ethischen Aspekten diskutieren **G** (4)ausgewählte rechtliche Bestimmungen bei Online-geschäften nennen und deren Risiken beschreiben **M** (4) rechtliche Bestimmungen bei Onlinegeschäften nennen und deren Risiken erläutern **E** (4)…..darstellen, deren Risiken erläutern und in Bezug auf das eigene Konsumverhalten diskutieren	– Kaufvertrag – Spielregeln für Umtausch und Reklamation – Kauf im Internet **G M E** Niveaudifferenzierung innerhalb der Gruppenarbeit Die Bedeutung dieser rechtlichen Grundlagen für den Verbraucher diskutieren. **E** Diskutieren auch ökonomische, soziale und ethische Aspekte **VB** Verbraucherrechte	Unterrichtsmaterial: Richtig reklamieren- Rechte und Pflichten von Käufern Infoseite Stiftung Warentest www.test.de/unternehmen/jugend-schule/Wirtschaft (zuletzt abgerufen am 27.2.2018)
2.1 Erkenntnisse gewinnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.2.2 (7)** **Ernährungsbezogenes Wissen** **G M E:** Qualitätskriterien (z.B. Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert) für Lebensmittel beschreiben und für eine situationsgerechte Mahlzeitengestaltung nutzen **3.1.3.3. Körper und Körper-gestaltungen** **G** (4) Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und –schmuck gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungsphysiologie) **M** (4) auswählen und bewerten **E** (4) begründet auswählen und bewerten	**Wir testen Produkte (9 Std.)** Der vergleichende Warentest Interessengeleitete Auswahl (z.B. Lebensmittel, techn. Produkte, Dienstleistung, Kosmetikprodukte...) Planung: - Auswahl der Testprodukte **G** Vorgabe der Lebensmittelgruppe (Auswahl an Beispielprodukten) **M** Lebensmittelauswahl aus mehreren Lebensmittelgruppen **E** Auswahl von Produkten und Dienstleistungen rund ums Thema Essen und Trinken - Zielsetzung - Recherche zum Produkt - Zeitplan Vorbereitung:	Leitperspektiven: **L MB, L VB** Unterrichtsmaterial: Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Der vergleichende Warentest aid **Schülerwarentest mit Lebensmitteln**

1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekt4en, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten Durchhaltevermögen trainieren	**3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G M** (1) eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E** (1) begründen **G** (2) Qualitätsmerkmale für Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M** (2) darstellen **E** (2) darstellen und begründen **G** (4) Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten **M E** (4) erörtern und bewerten **G** (5) eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen **M** (5) eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen und die unterschiedlichen Perspektiven analysieren **E** (5) erörtern **G** (6) Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten (z.B. Schüler-Warentest, Produkt- und Dienstleistungstests) **M** (6) Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ihrer Qualitätsmerkmale bewerten (z.B. Schüler-Warentest, Produkt- und Dienstleistungstests) **E** (6) und die Ergebnisse anderen erklären **G M E** (7) die Erkenntnisse aus den oben genannten	- Beurteilungskatalog entwickeln - Testmethoden festlegen Durchführung: - Test durchführen - Ergebnisse dokumentieren Präsentation und Reflexion **G M E** Niveaudifferenzierung durch unterschiedliche Vorgehensweise (siehe Tipp) **MB** Information und Wissen Produktion und Präsentation **VB** Qualität Konsumgüter	Tipp: Niveaudifferenzierung durch die Varianten: **„Einstieg, Standard und Profi“** möglich!

	Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		

2. UE Ernährung/Konsum „Global denken, lokal handeln“

ca. 24 Std.

Die Schülerinnen und Schüler können das Ausmaß von Verlust und Vergeudung von Lebensmitteln (Lebensmittelverluste bei Produktion, nach der Ernte, bei der Verarbeitung, im Handel und im privaten Haushalt) beschreiben. Mögliche Dilemmata werden erkannt und diskutiert. Am Beispiel von Lebensmitteln, unter anderem Fleisch, werden Zusammenhänge zwischen dem eigenen Konsumhandeln und globalen Auswirkungen hergestellt. Die Auseinandersetzung in den Teilbereichen ermöglicht die Erarbeitung von Handlungsoptionen, die exemplarisch umgesetzt werden.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**1. „Lebensmittelverschwendung - ex und hop!“** ✓ Gesamtüberblick von **Lebensmittelverschwendung** mit globalen/regionalen Bezügen in **Produktion**, **Handel** und **privaten Haushalt** **G** weniger komplexe Arbeitsaufträge bzw. Fragestellungen **M** Darstellung von Zusammenhängen **E** Darstellung von Zusammenhängen und Finden von Gründen - z.B. Bildbetrachtung oder Schätzfrage: „Wie viele essbare Lebensmittel werden weggeschmissen? - Film „Taste the Waste“ - Arbeitsaufträge zum Film - Blitzlichtabfrage zum Film - MIndmap zu den Zusammenhängen von Lebensmittelverschwendung **BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung **BTV** Wertorientiertes Handeln **VB** Alltagskonsum	Bausteinreihe „Gib acht!“ Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmittel http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php (zuletzt abgerufen am 01.12.2021) Evtl. sprachsensible Aufbereitung Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB** Film „Taste the Waste“ (als DVD erhältlich) Thurn, Valentin (2011): Taste the Waste. Ein Film von Valentin Thurn. Produzenten: Vandekerkhove, Astrid; Thurn, Valentin. Drehbuch: Thurn, Valentin. Regisseur: Thurn, Valentin. Kinofilm. Laufzeit: 91 Minuten
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3. Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G M** (1) das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **E** (1) ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären **G** (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** (6)... erläutern **E** (6)... diskutieren und bewerten **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G M E** (4) ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte)		

situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 6. außerschulische Lernorte erkunden (zum Beispiel lebensmittelerzeugende,-verarbeitende Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben,	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (3) Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** (3)... charakterisieren und darstellen **E** (3)... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern **G** (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** (6)... erläutern **E** (6)... diskutieren und bewerten **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (3) die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M** (3) ... darstellen **E** (3) ... und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen **G M E** (4) ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) **G M E** (5) ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M** ... analysieren **E** ...bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **3.1.4.4 Nachhaltig handeln**	**2. Landwirtschaft und Handel als Lebensmittelverschwender** ✓ Zusammenhänge von Lebensmittelverschwendung in **Produktion** und **Handel** - Sammeln von Ursachen - Anlehnung an den Fragebogen des Films „Taste the Waste“ - Evtl. ergänzendes Bildmaterial **G** sprachsensibel aufbereitete Infotexte dienen als Unterstützungsmaterial (vorbereiteter Fragebogen, Erkundungsleitlinien...) **M** freie Internetrecherche, selbstständige Erarbeitung eines Interviews, Erkundung ... **E** zusätzliche Arbeitsaufträge (Mülltaucher, Tafelladen.... <u>Gruppenungleiche Arbeitsaufträge:</u> **a. Landwirtschaft, wenn die Ernte auf dem Feld bleibt** Überproduktion, zu niedrige Preise; Spezialisierung auf Produkte und Sorten Internetrecherche/Interview/Erkundung: Lebensmittel kann je nach Region variieren; z.B. Kartoffel (Qualitätsnormen, Absatzproblematiken, Lebensmittelverarbeitung); Lösungsmöglichkeiten: z.B. Direktvermarktung, Hofläden, Anbaugenossenschaften **b. Handel, wenn die Lebensmittel nicht gekauft werden** Qualitätsanforderungen, Alles zu jeder Zeit im Regal Internetrecherche/Interview/Erkundung: Einkaufsstätten können optional ausgewählt werden: z.B. Supermärkte oder Bäckereien,	<u>Leitperspektiven:</u> **L BNE** **L BTV** **L VB** <u>Hintergrundwissen:</u> Kreutzberger, Stefan; Thurn, Valentin (2011): Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist. 1. Aufl. Köln Stuart, Tristram; Werth, Sabine; Bertram, Thomas (2011): Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden. Mannheim.

reflektieren und optimieren	**G** (3) ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z. B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **M** (3) Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und bewerten (Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **E** (3) Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, und erörtern (u.a. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)	Lösungsmöglichkeiten formulieren Weitere Arbeitsvorschläge: Mülltaucher, was ist das? Illegal aber trotzdem gut!? Recherche und Vorstellung der Institution Tafelladen; Armutsgefährdung in Deutschland **Ergebnissicherung** Gruppenpuzzle oder Lerntempoduett Jede Gruppe formuliert Tipps für das in der Einheit entstehende Buddybook „Lebensmittelretter -Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelmüll“ **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **BTV** Wertorientiertes Handeln **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G M** (1) das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **E** (1) ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären **G M** (3) Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** (3) ... charakterisieren und darstellen **E** (3)... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern **G** (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben	**3. VerbraucherInnen als Lebensmittelverschwender** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** in **Produktion**, **Handel** und **privaten Haushalten** - Lebensmittelverschwendung in Anlehnung an den Fragebogen des Films „Taste the Waste“ - Evtl. ergänzendes Bildmaterial ***„Wenn wir nur Teile essen...“*** Globalisierung von Lebensmittel-Warenketten: z.B. Hähnchenfleisch – der Rest landet in Afrika! Auswirkungen unseres Hähnchenfleischkonsums auf Afrika **G** Zuordnung zu weniger komplexen Arbeitsaufträgen, die Infotexte sind sprachsensibel aufbereitetet, Linklisten ect. dienen als Unterstützungsmaterial	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB** Hintergrundwissen: Mari, F.; Buntzel, R.(2007): Das globale Huhn. Hühnerbrust und Chicken Wings – Wer isst den Rest? 1. Auflage. Frankfurt am Main. Paasch, A.; Germanwatch e.V. (Hrsg.) (2008): Verheerende Fluten – Politisch gemacht. EU- Handelspolitik verletzt Recht auf Nahrung in Ghana – Die Beispiele Hühnchen und Tomaten. Bonn. Goettle, G. (2009): Teltower Tisch – Kurzer Blick ins Abseits der Armut. In: Lorenz, Stephan (Hrsg.) (2010): TafelGesellschaft. Zum

gesellschaftlichen Werten sowie Normenauseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 5. Chancen und Risiken bei neuen, alltags- und haushaltsbezogenen Entwicklungen einschätzen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**M** (6)... erläutern **E** (6)... diskutieren und bewerten **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G M E** (1) ihr eigenes Konsumhandeln darstellen **G** (3) die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M** (3) ... darstellen **E** (3) ... und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen **G M E** (4) ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) **G** (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** (6) ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten (7) **G** den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungs-optionen herausarbeiten **M** ...analysieren, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen ableiten	**M E** freie Internetrecherche, selbstständige Erarbeitung und Präsentation <u>Gruppenungleiche Arbeitsaufträge zum Globalen Huhn</u> 1. Geflügel- bzw. Fleischkonsum in Deutschland/Europa (Fleischatlas) 2. Geflügelfleischkonsum/Weiterverwendung in Afrika 3. Bedeutung für die afrikanische Geflügelzucht Jede Gruppe formuliert für das in der Einheit entstehende Buddybook „Lebensmittelretter - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelmüll“ **BNE** Bedeutung und Gefährdungen einer nachhaltigen Entwicklung; Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung; Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **BTV** Wertorientiertes Handeln **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	neuen Umgang mit Überfluss und Ausgrenzung. Bielefeld).

	E ... analysieren, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen entwickeln **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** (3) **G** ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z. B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **M** Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und bewerten (Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **E** Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, und erörtern (u.a. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio)	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (9) individuelle Essgewohnheiten und Ernährungsmuster mit erlerntem Ernährungswissen in Zusammenhang bringen (z. B. ernährungs- abhängige Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **M E** ... vergleichen (z. B. ernährungsabhängige Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (1) **G M** das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **E** ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären	**4. Lebensmittelretter im privaten Haushalt** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** in **Handel** und **privaten Haushalten** ***„Wenn die Lebensmittel in unserem Mülleimer landen...“*** - Lebensmittelverschwendung in Anlehnung an den Fragebogen des Films „Taste the Waste“ - Evtl. ergänzendes Bildmaterial Spontankäufe, verlockende Werbung und Angebote, Lagerung, mangelnde Hygiene **G**, Infotexte sind sprachsensibel aufbereitetet, Linklisten und Bildmaterialien stehen zur Verfügung; Checklisten z.B. „Präsentation“ ect. dienen als Unterstützungsmaterial	Leitperspektiven: **L BNE** **L VB** Hintergrundwissen: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Das Mindesthaltbarkeitsdatum – BMELV sieht Aufklärungsbedarf Stiftung Warentest (2003): Schimmels schlimme Sporen. Verbraucherzentrale: https://www.verbraucherzentrale.de (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

2.3 Entscheidungen treffen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 5. Chancen und Risiken bei neuen, alltags- und haushaltsbezogenen Entwicklungen einschätzen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern nutzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	(3) **G M** Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** ... charakterisieren und darstellen **E** ... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern (6) **G** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** (1) **G M E** ihr eigenes Konsumhandeln darstellen (5) **G M E** ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M** ... analysieren **E** ...bewerten und die Ergebnisse anderen erklären (6) **G** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten (7)	**M E** freie Internetrecherche, selbstständige Erarbeitung und Präsentation <u>Arbeitsteilige Gruppenarbeit:</u> - Lagerorte; Kühlschrank, Gefrierfach/schrank... - Einkauf mit Köpfchen (Einkaufsplanung) - Vorratshaltung und Lagerstätte, Vorratsschädlinge - Schimmel auf Lebensmitteln Zusatzmaterial: Ein interaktives Lernangebot; Station „Lebensmittelretter“ Präsentation, mit anschließendem Wissenstest Jede Gruppe formuliert für das in der Einheit entstehende Buddybook „Lebensmittelretter - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelmüll“ **BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	Merkblatt: Schimmel und Lebensmittel <u>Ergänzender Hinweis:</u> Bezüge zu Lebensmittelkennzeichnung aus dem Curr. II

	G den eigenen Konsum und dessen Auswirkungen auf Mensch, Natur und Gesellschaft beschreiben, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgü-terproduktion) und Handlungs-optionen herausarbeiten **M** ...analysieren, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen ableiten **E** .. analysieren, diskutieren (u. a. Auswirkungen der Konsumgüterproduktion) und Handlungsoptionen entwickeln **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** (3) **G** ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z. B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **M** Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und bewerten (Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **E** Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, und erörtern (u.a. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (9) individuelle Essgewohnheiten und Ernährungsmuster mit erlerntem Ernährungswissen in Zusammenhang bringen (z. B. ernährungsabhängige Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **M E** ... vergleichen (z. B. ernährungsabhängige	**5. Lebensmittelretter beim „Improcooking“** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** und **Weiterverwertung im privaten Haushalt** Kochduell mit Resten: „Improcooking“ Sichtung der zur Verfügung stehenden	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB**

2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** (1) **G M E** Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in Haushalt und Lernküche erklären und umsetzen (2) **G M E** den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u. a. küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen (4) **G M E** Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten (7) **G M** mit Unterstützungsmaterial den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **E** ... erörtern **G M E** (9) Kenntnisse und verschiedene Rezeptquellen nutzen, und kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung zu entwickeln und umzusetzen **E**	Lebensmittel, Recherche passender Rezepte **G** Kochbücher, Linklisten stehen zur Verfügung; Küchenkarteien z.B. „Schneiden“ ect. dienen als Unterstützung **M E**, selbstständige Erarbeitung geeigneter Umsetzungsmöglichkeiten Präsentation und Verkostung der Gerichte, mit anschließender Bewertung **BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	

	(10) kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung hinsichtlich gesundheitsförderlicher, sozialer und kultureller Aspekte bewerten **G M E** (11) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (1) **G M** das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **E** ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären (3) **G M** Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** ... charakterisieren und darstellen **E** ... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern (6) **G** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten	**6. „Virtuelles Wasser“ und die Lebensmittelproduktion** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** und **globalen Folgen** Möglicher Einstieg: Überschrift aus einer Zeitung - Begriffsklärung „virtuelles Wasser“ - Übersicht Wasserverbrauch bei der Herstellung verschiedener Lebensmittel, interessensgeleitete Auswahl und Weiterarbeit - Soziale und ökologische Folgen in den Produktionsländern - Reflektion des eigenen Konsumverhalten - **G** Infotexte sind sprachsensibel aufbereitetet, Linklisten und Bildmaterialien stehen zur Verfügung; Checklisten z.B. „Mind-Map“ ect. dienen als Unterstützung **M E** freie Recherche, selbstständige Erarbeitung von komplexen Zusammenhängen und Präsentation Jede Gruppe formuliert für das in der Einheit entstehende Buddybook „Lebensmittelretter-Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelmüll	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB** Unterrichtsmaterial: Film: „We feed the World“ Ergänzender Hinweis: Geographie, Bewässerungssystem

kriteriengeleitet bewerten Bedeutung erkennen 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen	**3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** (2) **G** ein Konzept der Nachhaltigkeit mit seinen ökologischen, sozialen, ökonomischen, gesundheitlichen und kulturellen Dimensionen beschreiben **M** ... darstellen **E** ... erklären (3) **G** die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M** ... darstellen **E** ... und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen (4) **G M E** ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** (1) **G** ihre Alltagsroutinen mit Unterstützungsmaterial auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer **M E** ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck) (4) **G** mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag	**BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	

	entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband berücksichtigen **M** ... diskutieren **E** ...diskutieren und die Ergebnisse anderen erklären		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 5. Chancen und Risiken bei neuen, alltags- und haushaltsbezogenen Entwicklungen einschätzen	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (1) **G M** das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive) **E** ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären (3) **G M** Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten **M** ... charakterisieren und darstellen **E** ... charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern (6) **G** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** (2) **G** ein Konzept der Nachhaltigkeit mit seinen ökologischen, sozialen, ökonomischen, gesundheitlichen und kulturellen Dimensionen	**7. World Café – „Virtuelles Wasser“ und die Lebensmittelproduktion** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** und deren **globalen Folgen** - Formulieren von kontroversen Fragen für ein World-Café - Durchlaufen des World Cafés **G** Vorschläge zu möglichen Fragestellungen, Mind-Maps zu globalen Zusammenhängen stehen zur Verfügung **M E** eigenständige Formulierung von kontroversen Fragestellungen Alternative zum World Café: Rollenspiel, „Landtagsdebatte“, siehe Material „Gib acht“ Jede Gruppe formuliert für das in der Einheit entstehende Buddybook „Lebensmittelretter - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelmüll“ **BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB**

2.4 Anwenden und gestalten 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen	beschreiben **M** ... darstellen **E** ... erklären (3) **G** die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M** ... darstellen **E** ... und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen (4) **G M E** ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** (1) **G** ihre Alltagsroutinen mit Unterstützungsmaterial auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer **M E** ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z. B. ökologischer Fußabdruck) (4) **G** mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit, Geld und Sozialverband berücksichtigen **M** ... diskutieren **E** ...diskutieren und die Ergebnisse anderen erklären		

3. UE Körper und Schönheit – „Ich bin schön!“

ca. 15 Std. (ca. 30 Std bei LdE-Projekt)

Die grundlegenden Zusammenhänge von Körper, Gesundheit und Schönheitsidealen werden behandelt. Dabei werden beispielsweise die Rollen von Ernährungsformen, Kleidermoden, Sport oder permanente Körperveränderungen wie Tätowierungen als Einflussfaktoren auf das physische und psychische Wohlbefinden untersucht. In diesem Zusammenhang geht es auch um ein kritisches Hinterfragen der vermeintlichen Machbarkeit des „idealen Körpers“. Den Schülerinnen und Schülern soll ein reflektierter Blick auf die „Körpermoden“ im Wandel der Zeit und in der Gegenwart ermöglicht werden. In dieser Einheit sind an mehreren Stellen projektorientierte Unterrichtsvorhaben denkbar. Alternativ wird ein Projekt zum Lernen durch Engagement in der 4 UE „Generationen verbinden: Miteinander, füreinander“ durchgeführt.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**Was ist Schönheit?**	Leitperspektiven: **L PG, L VB, L MB, L BTV**
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2 Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 8 Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9 den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2 Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6 reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen 7 den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3 sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** (1) **G, M** ihre persönlichen Schönheitsideale beschreiben und diskutieren **E** und die historische Entwicklung von Schönheitsidealen im jeweiligen kulturellen Kontext darstellen **3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** (4) **G** die Genese der gesellschaftlich beeinflussten Geschlechterrollen darstellen und mögliche Einflüsse auf die Lebensgestaltung diskutieren **M** …darstellen, Gründe zuordnen… **E** …darstellen, Gründe analysieren und mögliche Einflüsse auf die Lebensgestaltung erörtern	- Brainstorming: Was bedeutet für mich „Schönheit“? Clustern z.B. nach inneren Werten und Äußerlichkeiten/ letzteres nach Kleidermoden, Körperveränderungen, Schönheitsidealen (bestimmte Personen z.B. aus den Medien, die eigene Person z.B. was finde ich schön an mir? Wann fühle ich mich schön? - Mögliche Vertiefung: Wer bestimmt was schön ist? Analyse von Modelshows (Medienanalyse) - Schönheitsideale im Zusammenhang mit Rollenbildern diskutieren: Was macht Jungen attraktiv, was macht Mädchen attraktiv? - Blick auf die Geschichte: Geschlechterdifferenzierung und Rollenbilder im Wandel der Zeit, z.B. am Beispiel Jugendmode im 20. Jhdt. Oder Geschlechterdifferenzierung in verschiedenen Jugendkulturen **G** Einfluss der Geschlechterrollen auf die eigene Kleiderwahl diskutieren **M E** Exemplarisch Gründe für eine geschlechtsspezifische Kleiderwahl zuordnen (z.B. Marktagebot, visuelle Hervorhebung von Geschlechtsmerkmalen, Einfluss der Medien…)	Hintergrundwissen: Mann, Karin: Jugendmode und Jugendkörper. Baltmannsweiler 2004. Gaugele, Elke: Jugend, Mode und Geschlecht.

alltagskulturelle Fragestellungen beziehen		**E** Körperbilder und Schönheitsideale früher und heute u.a. Körper-Geist-Dualismus, Begriffsklärungen „Schönheit“, „Ästhetik“, „Attraktivität“ Mögliche Vertiefung/ Zusatz: Beispiele für (aktuelle und historische) Unisex-Moden recherchieren und bewerten **VB** Medien als Einflussfaktoren **PG** Wahrnehmung und Empfindung **MB** Medienanalyse **BTV** Formen von Vorurteilen, Stereotypen, Klischees	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2 Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 3 eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 8 Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9 den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 6 reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen 7 den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3 sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4 Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** (2) **G** Temporäre und permanente Körpergestaltungen (z.B. Bekleidung, Diäten, Muskelaufbau, Schönheitsoperationen) unter kulturellen, soziologischen, psychologischen, gesundheitsbezogenen Aspekten einordnen und die mögliche Wirkung auf das persönliche Wohlbefinden diskutieren **M** …erläutern… **E** …erörtern… (4) **G** Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und -schmuck gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungspysiologie) **M** und bewerten **E** begründet auswählen und bewerten (6) **G M E** die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.1 Essbiografie**	**Den Körper gestalten – temporäre Körperveränderungen** - Definition: Temporäre Körperveränderungen - Mit Hilfe von Bildkarten Beispiele Sammeln - Interessengeleitete Auswahl (für die nachfolgende exemplarische Weiterarbeit) z.B. (Make up/ Körperbemalungen ODER Frisur ODER Umgang mit Körperbehaarung ODER anlassbezogene Mode… - Exemplarische Weiterarbeit: Historischer Kontext und interkulturelle Ausprägungen (offene Arbeitsformen z.B. projektorientiertes Arbeiten) Ziel z,B. Wandzeitung, Schaukastengestaltung.. **G** Unterstützte Materialrecherche **M E** Weitgehend selbständige Materialrecherche - Weiterarbeit „Körperform/ Silhouette“ am Beispiel „Diäten“ und Sport: ➢ Alternative Ernährungsformen („Diäten“) und kommerzielle Produkte analysieren E: selbständige Recherchearbeit und exemplarische Auswahl ➢ Bewertung u.a. ernährungsabhängige Gesundheitsrisiken, Abgleich mit DGE ➢ Körperformung durch Sport, Bewertung im Zusammenhang mit Gesundheit u.a.	Leitperspektiven: **L PG, L VB, L BTV** Unterrichtsmaterial: Kohlhof-Kahl: Ästhetische Werkstätten im Textil- und Kunstunterricht. Körper. Braunschweig 2010. Hintergrundwissen: Janalik, Heinz/ Schmidt, Doris: Kleidung, Körper, Körperlichkeit. Baltmannsweiler 1997. Janecke, Christian (Hg.): Gesichter auftragen. Darmstadt 2006. Ergänzender Hinweis: Der Begriff „Diäten“ wird hier alltagssprachlich Gebraucht: Im Sinne von Ernährungsumstellungen, die der Gewichtsreduktion dienen sollen

10 Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen	(6) **G** subjektiv akzeptierte Wege zum Umgang mit möglichen Konflikten an ausgewählten Beispielen beschreiben (z.B. zwischen Gesundheit und Genuss) **M** herausarbeiten **E** herausarbeiten und bewerten	Diskussion: warum handelt es sich um temporäre Körperveränderungen? **VB** Qualität der Konsumgüter **VB** Bedürfnisse und Wünsche **PG** Wahrnehmung und Empfindung **PG** Körper und Hygiene **PG** Ernährung **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **BTV** Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen	
	3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen (8) **G** alternative Ernährungsformen beschreiben und bewerten **M** charakterisieren und bewerten **E** recherchieren und erörtern		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2 Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 3 eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 8 Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 9 den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren 10 ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.2 Kommunikation gestalten** 6 reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen 7 den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** (2) **G** Temporäre und permanente Körpergestaltungen (z.B. Bekleidung, Diäten, Muskelaufbau, Schönheitsoperationen) unter kulturellen, soziologischen, psychologischen, gesundheitsbezogenen Aspekten einorden und die mögliche Wirkung auf das persönliche Wohlbefinden diskutieren **M** …erläutern… **E** …erörtern…	**Den Körper gestalten – permanente Körperveränderungen** - Definition: Permanente Körperveränderungen - Beispiele Sammeln und Clustern nach Körperform/ Silhouette, Hautveränderungen, Körperteile **G M**: Bildmaterial als Hilfsmittel zur Verfügung stellen **Mögliches Projektvorhaben:** - Weiterarbeit nach Interessenslage der Schülerinnen und Schüler (Auswahl) z.B. ➢ Körperformung durch das Korsett früher und heute (Methode: Gewandaktion) kulturelle und gesundheitliche Aspekte… ➢ permanente Körperveränderungen (z.B. Tattoos) unter soziologischen und gesundheitlichen Aspekten… ➢ „Trend Schönheits-OP“, mediale Verbreitung, gesundheitliche Aspekte, Rollenbilder… - Abschließende Bewertung und Diskussion: Welche Körperveränderungen sind möglich,	Leitperspektiven: **L VB, L MB** Unterrichtsmaterial: Kohlhof-Kahl: Ästhetische Werkstätten im Textil- und Kunstunterricht. Körper. Braunschweig 2010. Hintergrundwissen: Grundmeier, Anne-Marie: Bekleidung und Gesundheit. Baltmannsweiler 2011. Janalik, Heinz/ Schmidt, Doris: Kleidung, Körper, Körperlichkeit. Baltmannsweiler 1997. Ergänzende Hinweise: fächerübergreifendes Arbeiten mit Kunst
	(4) **G** Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und .schuck gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungspysiologie) M und bewerten **E** begründet auswählen und bewerten		
	(6) **G M** E die Erkenntnisse aus den oben genannten		

3 sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen 4 Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 5 Chancen und Risiken bei neuen, alltags- und haushaltsbezogenen Entwicklungen einschätzen 10 Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und gestalten** 1 Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 10 Aufgaben und Problemstellungen kreativ lösen	Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten **3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** (4) **G M E** kreative und künstlerische Freizeitaktivitäten (u.a. textile Kulturtechniken) erproben und ihr mögliches Potential reflektieren (6) **G M E** die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten	welche nötig? Akzeptanz in der Gesellschaft (z.B. Zahnspange vs. Brust OP), psychische und physische Folgen (negativ und positiv) - Möglichkeiten der textilpraktischen Umsetzung: textile Gestaltungstechniken einsetzen, um den „gestalteten Körper“ darzustellen z.B. „genähte Gesichter“ (Applikation, Sticken), Modepuppen (Textilcollage)… - Bei Projektarbeit: Mögliche Formen der Veröffentlichung diskutieren und umsetzten **VB** Bedürfnisse und Wünsche **PG** Wahrnehmung und Empfindung **PG** Körper und Hygiene **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **BTV** Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen	

4. UE Generationen verbinden: Miteinander, füreinander

ca. 30 Std. (ca. 30 Std bei LdE-Projekt)

Im Zentrum dieser Einheit steht das Zusammenleben verschiedener Generationen. Es werden Erkenntnisse für ein gelingendes Zusammenleben in der Familie (u.a. unterschiedliche Bedürfnisse der einzelnen Mitglieder, Umgang mit Konfliktsituationen) und in der Gesellschaft gewonnen.
Die Schülerinnen und Schüler setzen sich exemplarisch mit den Lebensphasen Kindheit, Jugend oder Alter auseinander. Zusätzlich werden hier weitere Aspekte zum Thema „fachaffine Berufe“ mit einbezogen. Diese Inhalte können alternativ zur 3 UE (Körper und Schönheit – „Ich bin schön!“) als Projekt zum Lernen durch Engagement umgesetzt werden.
Möglich ist auch eine Projektarbeit zum Thema Behinderung, Inklusion.
Hinweis: Die Aspekte zu „medizinischen Vorsorgemaßnahmen“ und „lebensrettenden Sofortmaßnahmen“ wurden für das Beispielcurriculum 1 bereits in Klasse 7 behandelt. Diese Aspekte können an dieser Stelle wiederholt und vertieft werden. Sie müssen an dieser Stelle auf jeden Fall Berücksichtigung finden, wenn für Klasse 7 und 8 das Beispielcurriculum 2 als Hilfe für die Unterrichtsvorbereitung gewählt wurde.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**Gemeinsam sind wir stark**	Leitperspektiven:
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen geben 8. Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln **2.3. Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf	**3.1.5.2 Haushalt und Familie** **(1) G** die Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft darstellen **M** erläutern **E** erörtern (u.a. Sozio-Ökonomie der Haushalte) **5.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen** **(1)** **G** unterschiedliche Bedürfnisse von Menschen verschiedenen Lebensalters herausarbeiten und Konsequenzen für das Zusammenleben erläutern (z.B. Aspekte der Inklusion) **M E** analysieren und Konsequenzen für das Zusammenleben erörtern (z.B. Aspekt der Inklusion) **(2)** **G** exemplarisch Konfliktsituationen des Zusammenlebens verschiedener Generationen nennen und Strategien zur Konfliktvermeidung/-lösung beschreiben	- Familienformen: Wer lebt mit wem? Verschiedene Familienformen (und evtl. Wohnformen) sammeln/ Austausch **E** Begriff der Sozioökonomie klären und einbeziehen - Unterschiedliche Bedürfnisse von Menschen verschiedenen Alters/ altersbedingte Verhaltensweisen: sammeln, Konsequenzen für das Zusammenleben ableiten - Was tun, wenn´s kracht? Exemplarisch Konfliktsituationen analysieren - Konfliktlösungsstrategien kennen lernen und Fallbezogen auswerten **G** Vorgegebene Lösungsstrategien den Fallbeispielen zuordnen und vergleichen **M E** Lösungsstrategien Fallbezogen selbst entwickeln, vergleichen und (u.a. im Hinblick auf Alltagstauglichkeit) bewerten **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen	**L VB, L BTV** Hintergrundwissen: Klippert, Heinz: Kommunikations- training. 1999. Kettschau, Irmihild u.A. (Hg.): Jugend, Familie und Haushalt. Internationale Beiträge zu Entwicklung und Lebensgestaltung. 1993

alltagskulturellen Fragestellungen beziehen **2.4. Anwenden und gestalten** 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	**M** analysieren und Strategien ... ableiten **E** analysieren und Strategien … auswerten **(3)** **G** altersbedingte Verhaltensweisen materialgeleitet beschreiben **M** theoriegestützt analysieren **E** theoriegestützt analysieren und begründen **(4)** **E** Auswirkungen sozialer Rahmenbedingungen auf die Entwicklung von Kindern beziehungsweise auf das Wohlbefinden älterer Menschen beschreiben und Unterstützungsangebote recherchieren und beurteilen	**VB** Bedürfnisse und Wünsche **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **BTV** Konfliktbewältigung und Interessensausgleich	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 11. ihre Stärken und Potentiale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen geben 9. schulinterne und – externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen** 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und Gestalten**	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **(1)** **G** die Subjektivität ihres eigenen Gesundheitsverständnisses beschreiben (z.B. Genderaspekte, Alter, Behinderungen) **M** herausarbeiten **E** herausarbeiten (z.B. ….soziales Milieu) und mit dem anderer Personen (z.B. Familie, Freunde) vergleichen **(2)** **G** ihr eigenes Gesundheitsverständnis mit einer Auslegung des Gesundheitsbegriffs vergleichen (z.B. WHO-Definition, Modell der Salutogenese) **M** mit verschiedenen Auslegungen **E** vergleichen und diskutieren **(8)** **G** medizinische Vorsorgemaßnahmen nennen und begründen **M** begründen und deren Bedeutung diskutieren	**Wir werden gesund, wir bleiben gesund** - Wiederholung: Gesundheitsbegriff (persönlicher Gesundheitsbegriff und WHO-Definition im Vergleich) - Die kleine Hausapotheke: medizinische Vorsorgemaßnahmen sammeln und kategorisieren **M E** Selbständige Recherche im Internet und in der Apotheke und evtl. bei den Eltern, Großeltern (bewährte Hausmittel) **Hilfe, ein Notfall!** - Ruhe bewahren: Einen Notruf richtig absetzen - Lebensrettende Sofortmaßnahmen beschreiben - Formen der Unfallsicherung kennenlernen **PG** Sicherheit und Unfallschutz	Leitperspektiven: **L PG** Hintergrundwissen: www.kindergesundheit-info.de (BzgA) (zuletzt abgerufen am 01.12.2021)

1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstelllungen nutzen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	**E** Präventionsmaßnahmen der gesundheitsbezogenen Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention zuordnen, erläutern und deren Bedeutung diskutieren **(9)** **G M E** lebensrettende Sofortmaßnahmen und grundlegende Formen der Unfallsicherung erläutern sowie einfache Maßnahmen im Krankheitsfall in der Simulation erproben **(10)** **G M E** die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 6. außerschulische Lernorte erkunden (z.B. lebensmittelerzeugende, -verarbeitenden Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) 8. Erfahrungen, die inner- und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten 11. ihre Stärken und Potentiale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation,	**3.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen** **(5)** **G M** mit Unterstützungsmaterial **E** Lern- und Entwicklungsangebote für Kinder einer Altersgruppe oder Aktivierungsangebote zur Verbesserung des Wohlbefindens älterer Menschen entwickeln, erproben und beurteilen **(6)** **G** familienunterstützende Angebote für Kinder oder ältere Menschen recherchieren und beschreiben (z.B. Tagespflege) **M** recherchieren und kriteriengeleitet vergleichen **E** kriteriengeleitet vergleichen **(7)** **G M E** die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**Generationen verstehen!** - Interessengeleitete Auswahl: (Berücksichtigung der örtlichen Bedingungen) Möglichkeit der Projektarbeit 1. Kleinkinder: Fit und fidel durch richtige Ernährung und Bewegung (Kooperation mit Kindergärten; gesundheitsförderliche Ernährung; Bewegungsangebote für Kleinkinder; Berufsbild Erzieher/ Erzieherin…) 2. Alte Menschen: Aktiv und gesund im Alter (Kooperation mit Wohn- und Pflegeeinrichtungen für alte Menschen; Aktivierungsangebote zur Verbesserung des Wohlbefindens; Berufsbild Altenpfleger/ Altenpflegerin…) 3. Menschen mit Behinderung: Freude in der Gruppe, Freude durch Vielfalt (Kooperation mit Einrichtungen z.B. Schulen, Heime, Freizeitgruppen für behinderte Menschen (Möglichkeiten von Aktivierungsangeboten Entwickeln und erproben, Berufsbilder z.B. Heilerziehungspfleger kennen lernen…)	Leitperspektiven: **L VB, L PG, L BO** Unterrichtsmaterial: Klein, Kerstin: Lernen mit Projekten. Verlag an der Ruhr 2008. Hintergrundwissen: Seifert, Anne u. A.: Praxisbuch Service-Learning. Lernen durch Engagement an Schulen. Weinheim 2012.

adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen geben 8. Kommunikationsstrategien für die Alltagsbewältigung entwickeln 9. schulinterne und – externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturellen Fragestellungen beziehen 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 10.Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen **2.4 Anwenden und Gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstelllungen nutzen 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie	**3.1.1.2 Ein Projektvorhaben zum Lernen durch Engagement planen und durchführen** **(3)** **G** Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule oder Kommune zuordnen **M E** begründet zuordnen **(4)** **G M** den Bedarf erheben und daraus ein Projekt zum „Lernen durch Engagement“ entwickeln, planen und umsetzen (Projektplanung) **E** mit Methoden des Projektmanagements umsetzen **3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **(1)** **G M E** ihre Projekterfahrungen erläutern und mit anderen vergleichen **(2)** **G** mit Unterstützungsmaterial **M E** den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten **(3)** **G M** die Planung und Durchführung des Projekts bewerten **E** auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten **(4)** **G** den Nutzen des „Lernen durch Engagements“ für Schule und Kommune herausarbeiten und mit Unterstützungsmaterial aus verschiedenen Blickwinkeln darstellen **M** begründen und aus verschiedenen Blickwinkeln darstellen **E** …und Gesellschaft begründen und die wachsende Bedeutung	**G** Recherche und Beschreibung der einzelnen Einrichtungen **M E** Kriteriengeleiteter Vergleich von verschiedenen Einrichtungen **VB** Chancen und Risiken der Lebensführung **PG** Bewegung und Entspannung **PG** Körper und Hygiene **PG** Ernährung **BO** Fachspezifische und handlungsorientierte Zugänge zur Arbeits- und Berufswahl **BO** Informationen über Berufe, Bildungs-, Studien- und Berufswege	

-ergebnisse bewerten 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und Durchhaltevermögen trainieren	aktiver Teilhabe aller Bürgerinnen und Bürger an der demokratischen Gesellschaft anhand der demografischen Entwicklung begründet darstellen **(5)** **G M E** einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen		

Glossar Alltagskultur, Ernährung, Soziales

Biografisches Lernen (biographisches Arbeiten)	Auseinandersetzung mit eigenen Erlebnissen unter einer Leitfrage des jeweiligen Kompetenzfelds mit Hilfe verschiedener Methoden
DGE	Die "Deutsche Gesellschaft für Ernährung" ist ein gemeinnützig eingetragener Verein, mit der Zielsetzung durch Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -erziehung die vollwertige Ernährung zu fördern, deren Qualität zu sichern und dadurch einen Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung zu leisten. Anhand wissenschaftlicher Bewertung geben sie Empfehlungen ab. (https://www.dge.de/wir-ueber-uns/die-dge/#ziele)
Ernährungspyramide (hier aid)	Pyramidenförmiges Modell einer Ernährungsempfehlung, in der die relativen Mengenverhältnisse von Lebensmittelgruppen repräsentiert sind. Das Modell soll für eine Überprüfung und Optimierung des eigenen Ernährungsverhaltens geeignet sein
Ernährungskreis (hier DGE)	Modell zur Überprüfung und Optimierung des eigenen Ernährungsverhaltens
Ernährungsbildung	http://www.evb-online.de/glossar_ernaehrungsbildung.php
Ernährungstagebuch	Methode um Überblick über das eigene Essverhalten zu bekommen
Energiebilanz	Differenz zwischen Energiezufuhr und Energiebedarf eines Menschen
FairWertung	Label, dass zu einer sozial verantwortlicheren Sammlung und Weiterverwertung von Altkleidern beitragen möchte
Finishing	Ausrüstung/Veredelung von Textilien (engl.)
Fünf Säulen der Identität	Modell nach Petzold aus der integrativen Therapie
Gesundheitsbildung	Gesundheitsbildung bezeichnet organisierte Lern- und Entwicklungsprozesse, die Menschen ermöglichen, gezielt Einfluss auf die Faktoren zu nehmen, die ihre Gesundheit bestimmen, d.h. auf Lebensbedingungen und auf Gesundheitshandeln (BZgA)
Gesundheitsmodelle (hier: Salutogenese)	Modell von Antonovsky, das sich auf Faktoren und Wechselwirkungen bezieht, die zur Entstehung und Erhaltung von Gesundheit dienen. http://www.bzga.de/botmed_60606000.html
Haushaltsmanagement	Organisation der privaten Haushalte im Sinne einer Synthese der Bedürfnisse und Ziele der Haushaltsmitglieder und die Abstimmung mit externen Anbietern von Versorgungsleistungen im privaten und öffentlichen Bereich (Neue Hauswirtschaft, Piorkowsky)
Humanökologie	Teilbereich der Textilökologie, der die, den Menschen betreffenden Aspekte bei der Herstellung und der Nutzungsphase von Textilien behandelt
Kommune	Gemeinde als unterste Verwaltungseinheit
Konservative Maßnahmen (med.)	Maßnahmen zur Behandlung eines Krankheitszustands mit Hilfe (medikamentöser und) physikalischer Maßnahmen.

Lebensstil	Spezifische Art der Lebensführung von Individuen, die mit einer Gruppe geteilt wird, die man als sozial ähnlich wahrnimmt und sich (damit) von anderen Gruppen abgrenzt .
Maslow´sche Bedürfnispyramide	Sozialpsychologische Theorie von A. Maslow, die menschliche Bedürfnisse und Motivationen abbildet und erklärt
MDH	Mindesthaltbarkeitsdatum: Vorgeschriebenes Kennzeichnungselement, das vorgibt bis zu welchem Zeitraum ein Lebensmittel und/oder Kosmetika bei sachgerechter Aufbewahrung ohne Einbußen von Qualität und Gesundheit zu konsumieren ist.
Mehrgenerationenhaus	Langfristig angelegte Lebensform, die generationenübergreifend als Wohnraum oder offener Treff genutzt wird.
Mitumba	Afrikanische Bezeichnung (Swahili) für in Kunststoff gebündelte Altkleider aus Altkleidersammlungen der Industrienationen.
(Mode)-Blogger	Eine Person, die einen Text/Bildinhalt im Internet in chronologischer Reihenfolge darstellt.
Nährstoffdichte	Menge eines Nährstoffs in Relation zum Energiegehalt (eines Lebensmittels)
Ökodorf	Gemeinschaftliche Lebens- und Wirtschaftsweise, häufig mit Modellcharakter als alternativer Entwurf zu gängigen Ausprägungen.
Ökotexstandard	Internationale Gemeinschaft unabhängiger Forschungs- und Prüfinstitute, deren Schwerpunkt ,mit Hilfe eines einheitlichen Prüf- und Zertifizierungssystems, die Optimierung von Produktsicherheit und die Umsetzung einer nachhaltigen Textilproduktion, ist
Peergroup	Gruppe von Menschen mit gemeinsamen Interessen, die sich nach dem Prinzip der Gleichrangigkeit austauschen, d.h. die Mitglieder einer Peer-Group begegnen sich auf Augenhöhe und unterscheiden sich wenig in Wissen, Können und Entscheidungsbefugnissen.
Persönliche Ressourcen	Die einer Person zur Verfügung stehenden schützenden und fördernden Kompetenzen und Handlungsoptionen, die es ermöglichen Situationen zu beeinflussen (und unangenehme Einflüsse zu reduzieren)
Produktanalyse	Kriterien geleitete Überprüfung von Produkten im Hinblick auf Güteeigenschaften
Prozessoptimierung	Nach Festlegen bestimmter Parameter, bestehende Prozesse analysieren und an erarbeitete Parameter anpassen
Qualitätsfächer	aid-Instrument zur Beurteilung von Lebensmittelqualität
Regionales Produkt	Ein Aspekt der Ernährung in einem nachhaltigen Lebensstils. Die Vorprodukte und deren Roh- und Hilfsstoffe eines regionalen Produkts sollen weitestgehend aus der Region stammen, in der sie verarbeitet und vermarktet werden. (Kurze Wege von der Erzeugung bis zum Verbrauch)
Saisonales Lebensmittel	Ein Aspekt der Ernährung in einem nachhaltigen Lebensstils. Bevorzugung von im Freiland angebauten

	Lebensmitteln zur Vermeidung von Schadstoffemissionen und Einsparung fossiler Energie.
Salutogenese	Modell von Antonovsky, das sich auf Faktoren und Wechselwirkungen bezieht, die zur Entstehung und Erhaltung von Gesundheit dienen. http://www.bzga.de/botmed_60606000.html
SchmExperten	Unterrichtsmaterial des aid zur flexiblen Umsetzung von Ernährungs- und Verbraucherbildungsaspekten in der Schule
SinnExperiment (SchmeXperiment)	Unterrichtskonzept in dem natur- und kulturwissenschaftliche Inhalte in der Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft werden (evb-online.de)
Sinus Milieu Studie	Studie, die den Wertewandel und die Lebenswelten unter anderem von Jugendlichen in der Gesellschaft beschreibt
SMART	Akronym für "Specific, Measurable, Accepted, Realsitic, Time bound" und ist ein Instrument des Projektmanagements zur eindeutigen Definition von Zielen.
Süß-Sauer-Trick	Ein Trick der Industrie um den Geschmacksinn der Konsumenten bewusst zu täuschen: Der wahre Zuckergehalt eines Produkts wird mit Hilfe von z.B. Ascorbinsäure überdeckt
Textilrecycling	Unter Textilrecycling bzw. -rezyklierung versteht man die Sammlung, Sortierung, Aufbereitung und Verwertung/Vermarktung von Alttextilien
Textilsiegel	Gütesiegel ist ein Marketinginstrument, das als grafische oder schriftliche Produktkennzeichnung Aussagen über die Qualität eines Produkts machen soll
Tischkultur	Aspekt der Esskultur: die Tischkultur umfasst die gesamte Gestaltung von der Gestaltung des Tisches über die Regeln, wie man zu essen hat bis hin zu Tischgesprächen
Trendsetter	Jemand der etwas Bestimmtes allgemein in Mode bringt und /oder einen Trend kreiert
Trinkprotokoll	Methode um Überblick über das eigene Trinkverhalten zu bekommen
Upcycling	Wiederverwertung, d.h. Abfallprodukte werden in neuwertige Produkte umgewandelt. Das neue Produkt hat beim Upcycling einen höheren Wert als das Abfallprodukt (vgl. Downcycling).
vollwertige Ernährung	Bedarfsgerechtes, gesundheitsförderliches Essen und Trinken
Vorsorgemaßnahme	Alle Maßnahmen die eine (schwere) Krankheit verhindern sollen
WHO	World Health Organisation = Weltgesundheitsorganisation