

**Schulinternes Fachcurriculum****WPU VBB Klassenstufe 10 – 2 WS****Thema: Esskulturen und Techniken der Nahrungszubereitung KB II****Schwerpunktkompetenz: Ess- und Tischkulturen kennen und anwenden**

<b>Kompetenzen exemplarisch</b>	<b>Inhalte</b>	<b>Methoden/ Medien</b>	<b>Differenzierung</b>	<b>Leistungsüberprüfung</b>
Fremde Konsumbiografien analysieren und reflektieren Nahrung, Speisen und Rituale fremder Kulturen wertschätzen Lebensmittelauswahl für Speisenherstellung treffen	Das ernährt Familien rund um den Erdball Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln Einfluss von polit. Situation, Geografie, Wirtschaft und Kultur auf die Ernährung	Projektarbeit Öffentliche und private Dienste nutzen	Arbeitsteilige Gruppenarbeit	Präsentation
<b>Thema: Lebensführung als Potenzial KB I</b>				
<b>Schwerpunktkompetenz: Die Vielfalt der individuellen und gesellschaftlichen Ressourcenerkennen und nutzen</b>				
Verantwortung für das eigene Handeln/ Leben und Agieren in der Gemeinschaft übernehmen und die Tragweite der eigenen Handlungen Entscheidungen abschätzen	Lebensplanung Lebensformen Umgang mit Konflikten Mietrecht	Planspiele Simulation	Lehrfilme	Portfolio