

Schulinternes Fachcurriculum				
WPU VBB Klassenstufe 7 – 4 WS				
Thema Esskultur und Techniken der Nahrungszubereitung KB II				
Schwerpunktkompetenz: Erlernen von Grundfähigkeiten zur praktischen Arbeit in der Küche				
Kompetenzen exemplarisch	Inhalte	Methoden/ Medien	Differenzierung	Leistungsüberprüfung
<p>Situationsangemessene Organisation von Arbeitsabläufen</p> <p>Sinnvolle Anordnung von Arbeitsschritten in der Nahrungsmittelverarbeitung erkennen und erarbeiten</p> <p>Auseinandersetzung mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung von Nahrung, Speisen und Mahlzeiten, Ästhetisch-kulinarische, zielgruppenspezifische und anlassbezogene Speisen gestalten</p>	<p>Arbeitsabläufe und Grundtechniken erlernen unter Beachtung der Hygieneregeln und der Unfallgefahren</p> <p>Wegestudie zu den Arbeitsschritten</p> <p>Gesellschaft und Kultur – Bedeutung von Mahlzeiten</p> <p>Anlassbezogene Planung und Durchführung von Festen</p>	<p>Praktische Nahrungszubereitung</p> <p>Effektive Gruppenarbeit</p> <p>Medien: Internetrecherche</p> <p>Digitale Pinnwand: Kanban zur Planung</p> <p>Projekt: Planung eines Festes</p>	<p>Kompetenzorientierte Aufgabenverteilung in der Kochgruppe in Bezug auf das Rezept</p> <p>Lebenswelten vergleichen</p>	<p>Kriterien begleitete Prozessbeobachtungen</p> <p>Planung und Durchführung eines Festes</p>
Thema: Ernährung und Gesundheitsförderung KB II				
Schwerpunktkompetenz: Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen				
<p>Zusammenhang von Ernährung als Ressource für Gesundheit erkennen</p> <p>Reflektieren des Essverhaltens</p> <p>Herstellung des Zusammenhanges zwischen Nahrung, Ernährung und Gesundheit</p> <p>Wahrnehmung und Deutung von Körpersignalen</p> <p>Auseinandersetzung mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung von</p>	<p>Notwendigkeit von ausreichender Nährstoff- und Nahrungsaufnahme für den Erhalt der Gesundheit und Wachstum des Menschen</p> <p>Meine Ernährung</p> <p>Selbstwirksamkeit des Essverhaltens</p> <p>Gesundheit und Genuss – schließt sich das aus?</p>	<p>Ernährungstagebuch</p> <p>Steckbriefe anfertigen</p> <p>Essprotokoll</p> <p>Realsituationen erfassen und darstellen</p> <p>Portfolio</p>	<p>Berücksichtigung individueller Vorlieben und Ansprüche</p>	<p>Fragenkatalog zum Zusammenhang von Ernährung und Körperfunktionen</p> <p>Portfolio</p> <p>Referat</p>

<p>Nahrung, Speisen und Mahlzeiten, Ästhetisch-kulinarische, zielgruppenspezifische und anlassbezogene Speisen gestalten</p>	<p>Gesellschaft und Kultur – Bedeutung von Mahlzeiten Anlassbezogene Planung und Durchführung: „Diner for two“</p>	<p>Projekt: „Dinner for two“</p>		
<p>Thema: Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung KB I Schwerpunktkompetenz: Sozial- und umweltverantwortliche Handlungsstrategien entwickeln</p>				
<p>Sozial- und umweltverantwortliche Handlungsstrategien entwickeln</p>	<p>Auseinandersetzung mit dem Thema Müllvermeidung/ Trennung</p>	<p>Mülltrennung Besuch einer Mülldeponie Planung und Organisation eines Ausfluges – Mobilität... Kompostieren</p>	<p>Differenzierung des Recherche-Materials</p>	<p>Langzeitaufgabe: Kompost ansetzen Portfolio</p>