ZSL

Zentrum für Schulqualität
und Lehrerbildung
Baden-Württemberg

Impulse zur Verknüpfung von Präsenz- und Fernunterricht

Bildungsplan 2016 Sekundarstufe I
Fach Alltagskultur, Ernährung, Soziales

Klasse 7-9

ZSL – 08.2020

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines Vorwort zu den Beispielcurricula ..... **I**

Fachspezifisches Vorwort ..... **II**

Übersicht Beispielcurriculum I Klasse 7 III

Übersicht Beispielcurriculum I Klasse 8 IV

Übersicht Beispielcurriculum Klasse 9 V

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 7 ..... **1**

1. UE: „Gemeinsam essen, schmecken, genießen" 1

2. UE: „Wir wissen, was wir essen!“ 10

3. UE „Gesund und fit“ 15

4. UE „Für mich und andere sorgen“ 20

5. UE „Mode und mehr“ 25

6. UE „Kleidung entsteht – Kleidung vergeht?“ 28

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 8 ..... **31**

1. UE „Projekt Zukunft 1.0“ 31

2. UE: „Mode kaufen – fairer Style“ 37

3. UE: „Ich bin, was ich esse" 42

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 9 ..... **54**

1. UE „Augen auf beim Kauf!“ 54

2. UE Ernährung/Konsum „Global denken, lokal handeln“ 59

3. UE Körper und Schönheit – „Ich bin schön!“ 79

4. UE Generationen verbinden: Miteinander, füreinander 83

Glossar Alltagskultur, Ernährung, Soziales **89**

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.

Es werden für Klasse 7 sechs Unterrichtseinheiten, für Klasse 8 drei 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 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 Lernküche) 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 I Klasse 7

1. UE / 18 Std. "Gemeinsam essen, schmecken, genießen"	**2. UE / 18 Std. "Wir wissen, was wir essen!**	**3. UE / 15 Std. "Gesund und fit"**
Verknüpfungen – Ernährung – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung	**Verknüpfungen** – Ernährung – Gesundheit – Konsum – Lernen durch Engagement	**Verknüpfungen** – Gesundheit – Konsum
– Essbiografie – Teamarbeit in der Lernküche – Sicherheit und Hygiene – Esskulturen – Mahlzeitengestaltung	– Bedeutung von Essen und Trinken – Ernährungsempfehlun- – gen – Lebensmittelauswahl – Nahrungszubereitung	– Gesundheitsbegriff – Ressourcen und Belastungen – Regionale Angebote zur Gesundheitsförderung
4. UE / 12 Std. "Für mich und andere sorgen"	**5. UE / 9 Std. "Mode und mehr"**	**6. UE / 18 Std. "Kleidung entsteht – Kleidung vergeht"**
Verknüpfungen – Gesundheit – Lernen durch Engagement – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung	**Verknüpfungen** – Gesundheit – Konsum	**Verknüpfungen** – Gesundheit – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung
– Vorsorgemaßnahmen – Sofortmaßnahmen – Berufsbilder und Ehrenämter	– Konsumentscheidungen – Funktionen von Kleidung – Modeverhalten	– Wertschöpfungskette – Textilrecycling – Nähmaschine

Übersicht Beispielcurriculum I Klasse 8

1. UE / 24 Std. **"Projekt Zukunft 1.0"**	**2. UE / 24 Std.** **"Mode kaufen – fairer Style“**	**3. UE / 42 Std.** **"Ich bin, was ich esse"**
Verknüpfungen – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung – Konsum	**Verknüpfungen** – Konsum – Lebensbewältigung und Lebensgestaltung – Gesundheit – Lernen durch Engagement	**Verknüpfungen** – Ernährung – Gesundheit – Konsum – Lernen durch Engagement
– Zukunftsvorstellungen – Lebensstile – Nachhaltigkeit – Funktion von Haushalten – Haushaltsmanagement	– Konsumverhalten – Funktion von Freizeit – Kleidung u. Gesundheit – Faire Mode – Textile Kulturtechniken	– Lebensmittelqualität – Lebensmittelgruppen – Nahrungszubereitung

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	– Lebensmittelverschwendung – 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 Lebensgestaltung
– Schönheit – Körperveränderungen – Alt. Ernährungsformen – Risikofaktoren – Ggf. Projekt	– Familienformen – Vorsorgemaßnahmen – Bedürfnisse – Konflikte – Berufsbilder

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 7

1. UE: „Gemeinsam essen, schmecken, genießen"

ca. 18 Std.

Ausgehend von der eigenen Essbiografie und kulturell geprägten Ess- und Ernährungsgewohnheiten werden verschiedene Einflussfaktoren auf das Essverhalten thematisiert. Dabei werden auch kulturelle Unterschiede wahrgenommen und wertgeschätzt.
Welche Vorlieben und Abneigungen mit Nahrungsmitteln und Speisen verbunden sind, hängt von den Esserfahrungen ab, mit denen ein Mensch aufwächst. Die Beschäftigung mit dem Geschmack und ein Verständnis für seine Entwicklung und Bedeutung spielt in dieser Unterrichtseinheit eine wichtige Rolle. Dabei wird unter anderem die Genuss- und Geschmacksfähigkeit 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		**"Mein Lieblingsessen“** – Was ist mein Lieblingsessen, wie schmeckt es, wer bereitet es zu, warum ist es überhaupt mein Lieblingsessen… – Lieblingsessen der Jugendlichen in Deutschland – Einflussfaktoren sammeln, z.B. Mindmap erstellen **G** Bildkarten, Begriffskarten, … um bestimmte Einflussfaktoren auf das Essverhalten darzustellen (Ess-Situationen, Festtage, Peergroup, Familie, Religion) **M, E** Komplexere Formen der Darstellung z.B. durch Erzählungen (Ess-Geschichten), Zeichnungen, Zeitstrahl… – **Gemeinsame Entscheidung** für <u>ein Lieblingsgericht</u> (Methode: Hitliste),	<u>Leitperspektive</u> **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial</u> Welthaus Bielefeld (Hg.): Global denken – anders essen. BildungsBag. Bielefeld 2014 (u.a. enthalten: "Fotoreihe Lieblingsessen der deutschen Jugendlichen") <u>Hintergrundwissen</u> Biografieorientiertes Lernen. In: Bender, Ute (Hg.): Ernährungs- und Konsumbildung. 2013, S.71-76
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**	**3.1.2.1 Essbiografie** **G, M, E** (1) ihre auf Essen, Ernährung und Körper bezogenen individuellen Alltagsvorstellungen nennen **G** (2) ihre Essbiografie anhand Unterstützungsmaterial darstellen **M, E** (2) ihre Essbiografie darstellen **3.1.5.2 Haushalt und Familie** **G** (1)…die Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft darstellen **M**(1) …erläutern		

9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen	**E** (1) ...erörtern (u.a. Sozioökonomie der Haushalte)	welches zubereitet werden soll. Die dafür notwendigen Fertigkeiten werden in den Folgestunden verknüpfend eingeführt. **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 **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 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen**	**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 **3.1.5.2 Haushalt und Familie** **G** (5) ...Möglichkeiten der sozialen Arbeits- und Prozessoptimierung für die Haus- und Familienarbeit herausarbeiten (Kommunikation, Arbeitsplanung, sinnvoller Technikeinsatz) **M** (5) ...begründen **E** (5)... beurteilen **G, M, E** (6) ...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen	**„Wir sind ein tolles Team“** – Notwendige Fertigkeiten und Grundlagen für die Zubereitung des Lieblingsessens erarbeiten und teilweise einüben (z.B. Einschub einer Nahrungszubereitung zu Schneidetechniken und Arbeitsabläufen) – Grundlegende Hygiene- und Sicherheits-regeln in der Schulküche einführen – Vorteile von Arbeitsteilung und Prozessoptimierung erarbeiten – Regeln für die verschiedenen Verantwortungsbereiche erarbeiten (z.B. Ämterpläne erstellen…) **G** Regeln nennen und erklären **M** Regeln begründen **E** Sicherheits- und Hygieneregeln auf andere Bereiche übertragen (z.B. Schulverkauf) **PG** Ernährung, Körper und Hygiene, Sicherheit und Unfallschutz	<u>Leitperspektive</u> **L PG** <u>Unterrichtsmaterial</u> BfzE (Hg.): SchmExperten in der Lernküche (u.a. „Startklar im Team?“) BfzE (Hg.): Die Küchenkartei <u>Ergänzender Hinweis</u> Belehrung über Hygiene und Sicherheit in den Fachräumen <u>Hintergrundwissen</u> RiSU (Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht) z.B. auf http://kmk.org/fileadmin/doc/Bildung/PDF-IID/RISU-KMK_Empf-03.pdf (zuletzt abgerufen am 01.09.2020)

4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 7. Sicherheits- und Hygieneregeln in Lernküche und Textilwerkstatt umsetzen 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	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**	**3.1.2.3 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	**„Zubereitung des ausgewählten Lieblingsessens“** – Ideen zur Umsetzung einbringen (Rezepte von Zuhause werden mitgebracht oder im Internet recherchiert, Vergleich der Zutaten und Arbeitsschritte…/ begründete Auswahl eines Rezepts) – Rezeptbesprechung (Arbeitsplan und Arbeitsteilung) **Grundlagen der Nahrungszubereitung** – Entsprechend der gemeinsamen Auswahl werden die notwendigen Vorbereitungstechniken, Gartechniken,	Leitperspektive **L BNE** **L PG** Unterrichtsmaterial BfzE (Hg.): Die Küchenkartei Ergänzender Hinweis Varianten der Rezeptdarstellung und Besprechung (sukzessive Erweiterung)

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 haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und	und in Bezug …erörtern und umsetzen **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **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 **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	Einsatz von Arbeitsgeräten etc. einführend behandelt – Möglichkeiten eines nachhaltigen Einkaufs für das geplante Lieblingsessen: Regionale und saisonale Aspekte – Teamaufgaben (Küchenkartei oder Ämterpläne) wiederholen und festlegen – Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln (u.a. Müllvermeidung, Mülltrennung) – Energiebewusster Einsatz von Arbeits-geräten **Geplantes Lieblingsessen zubereiten** **Reflexion** im Hinblick auf Unterschiede und Gemeinsamkeiten zum eigenen Lieblingsessen (Geschmackserlebnis, Gemeinschaftsgefühl, Selbstwirksamkeit durch eigenes Zubereiten) **G** Satzanfänge zur Verfügung stellen **M** ggf. Satzanfänge zur Verfügung stellen **BNE** Kriterien nachhaltigkeitsfördernder und hemmender Handlungen **PG** Ernährung, Körper und Hygiene, Sicherheit und Unfallschutz	

Durchhaltevermögen trainieren			
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 7. biografische Erfahrungen identifizieren und 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	**3.1.2.1 Essbiografie** **G** (3)eigene Essgewohnheiten beschreiben und mit esskulturellen Mustern vergleichen (soziokulturelle, historische, religiöse und familiäre Aspekte) **M, E** (3)...hinsichtlich esskulturellen Mustern analysieren... **3.1.2.1 Essbiografie** **G** (4) Einflüsse auf Essgewohnheiten beschreiben und den Zusammenhang zur eigenen Esskultur darstellen **M** (4) analysieren und mit der eigenen Esskultur vergleichen **E** (4) beurteilen, mit der eigenen Esskultur vergleichen, die Bedeutung für die gegenwärtige und zukünftige Lebensgestaltung darstellen und situationsgerechte Handlungsoptionen entwickeln **3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (4) Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung beschreiben,	**„Unterschiedliche Essgewohnheiten“** – Warum sind Vorlieben und Abneigungen so unterschiedlich? – Was beeinflusst mein Essverhalten? (Kultur, Religion, Einkaufsstätten, Erziehung/ Eltern, Geschmacksempfinden, Freunde, Medien...) – Alltagsvorstellungen reflektieren: Welche Rolle spielen "Gesundheit und Wohl-befinden" bei der Auswahl von Lebensmitteln? **Stationenarbeit** - Essen mit allen Sinnen - Hunger und Appetit - Essen und Kultur - Essgewohnheiten - Unser Umfeld (Einflüsse auf Essen) – Zusammenhänge zur eigenen Esskultur herstellen **G** Zusammenhänge z. B. mit Mindmap darstellen **M** anhand ausgewählter Aspekte (z.B. Kultur, Umfeld, Freunde,…) mit der eigenen Esskultur vergleichen **E** Warum ist es für mich wichtig? Was kann, will ich ändern? **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Formen interkulturellen und interreligiösen Dialogs	Leitperspektiven **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB** https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/index.html

Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 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 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen **2.4 Anwenden und gestalten**	mit ihrem Essverhalten und ihrer körperlichen Aktivität vergleichen	**PG** Ernährung **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Medien als Einflussfaktoren, Umgang mit eigenen Ressourcen	
	M (4) Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung erläutern, Essverhalten und körperliche Aktivitäten analysieren und auswerten		
	E (4).., die Einflussfaktoren auf die Gesundheit darstellen, Essverhalten und körperliche Aktivität analysieren und auswerten		
	3.1.4.1 Konsumentscheidungen		
	G (1) das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsumentscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle, limitierte und extensive)		
	M (1) ...beschrieben und ...erklären		
	E (1) ...analysieren, eigene Konsumentscheidungen überprüfen und den Konsumentscheidungsprozess erklären		
	G,M (2) Bedürfnisse identifizieren und verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern		
	E (2) und den Zusammenhang zwischen		

1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln **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		
2.2 Kommunikation gestalten 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht auf-bereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 9. schulinterne und externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (5) die kulturtypische Gestaltung und die soziale Bedeutung von Mahlzeiten erläutern **M** (5) …diskutieren **E** (5) ...erörtern **G** (6) an ausgewählten Beispielen **M** (6) kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben **E** (6) …vergleichen **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G** (3) ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z.B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **M** (3)...auswählen, nutzen und bewerten	**„Was isst man hier und anderswo am Morgen?“** – Frühstücksgewohnheiten verschiedener Kulturen kennenlernen – Unterschiede und Gemeinsamkeiten benennen – Unterschiedliche Gewohnheiten thematisieren und diskutieren **Landestypische Frühstücke zubereiten** – Planung der Nahrungszubereitung – Rezept- und Lebensmittelauswahl unter Aspekten des nachhaltigen Einkaufs (Einkaufsstätten, Verpackungsvermeidung, Saison etc.) – Gemeinsames Essen und Bewertung im Hinblick auf individuelle und kulturelle Frühstücksgewohnheiten **G** Fallbeispiele für unterschiedliche Gewohnheiten bereitlegen **M** Unterschiede beschreiben (evtl. Bildkarten verwenden) **E** verschiedene Länderküchen vergleichen	Leitperspektive: **L BNE** **L BTV** **L PG** **L VB**

alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 1. 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergeb-nisse bewerten	**E** (3)...auswählten, nutzen und erörtern	**BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen, Kriterien nachhaltigkeitsfördernder und hemmender Handlungen, **BTV** Formen interkulturellen und interreligiösen Dialogs, Personale und gesellschaftliche Vielfalt **PG** Ernährung **VB** Qualität der Konsumgüter	
2.1.Erkenntnisse gewinnen 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	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G, M** (2) Zugänge zur Genussfähigkeit ermöglichen, sinnliche Wahrnehmungen mit Unterstützungsmaterial beschreiben und reflektieren **E:** (2) sinnliche Wahrnehmungen beschreiben und reflektieren	**„Echt lecker! - Gemeinsam schmeckt's besser“** – Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten (Fallbeispiele, u.a. Alltagssituationen, Feste, Essen mit der Peergroup) – Einfluss der Esssituation auf den Genuss darstellen und reflektieren – Geschmackserlebnisse in der Gruppe erweitern: „Genießen mit allen Sinnen“ (Aussehen, Geruch, Mundgefühl, Biss, Geschmack) **G** Unterstützungsmaterial: Wortkarten mit	Leitperspektive **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial BzfE (Hg.): SchmExperten in der Schulküche. Forßbohm, Kober, Lehmann: "Sensorische Prüfungen in Lern-Lehr-Arrangements " https://www.nibis.de/uploads/2bbs-kathmann/files/Materialien_zur_sensorischen_Grundschulung.pdf Video

eigenen Worten wiedergeben 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 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** 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G, M, E** (3) Lebensmittel und Speisen bewusst wahrnehmen, Sinneseindrücke beschreiben und daraus Schlussfolgerungen ableiten (Sensorik-Schulung)	Adjektiven **M** Unterstützungsmaterial: Wortkarten mit Adjektiven **E** Wahrnehmungen beschreiben – Für die Gruppe bedeutsame Tischmanieren festlegen (Platzdeckchen-Methode) – Tischkulturen vergleichend darstellen (historisch oder interkulturell) **PG** Ernährung, Wahrnehmung und Empfindung **VB** Qualität der Konsumgüter	https://www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?sendung=7110

2. UE: „Wir wissen, was wir essen!“

ca. 18 Std.

Durch das erworbene ernährungsbezogene Wissen wird der Zusammenhang zwischen Ernährung, Leistungsfähigkeit und Gesundheit deutlich. Ausgewählte Ernährungsempfehlungen bieten eine erste Orientierung für den Alltag und werden handlungsorientiert angewendet. In dieser Unterrichtseinheit werden gewonnene Fähigkeiten und Fertigkeiten projektartig umgesetzt, um "Lernen durch Engagement" anzubahnen. Dabei werden Aspekte der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung integriert und erfahren eine Vertiefung.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**"Bedeutung von Lebensmitteln für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden"** – Warum esse ich überhaupt? – Körpersignale wie Hunger und Durst beschreiben **G** über persönliche Erfahrungen der Bedarfsdeckung berichten (Hunger, Durst…) **M, E** Zusammenhang zwischen Ernährung und Leistungsfähigkeit mithilfe von Tabellen und Schaubildern darstellen – Energiegehalt verschiedener Lebensmittel anhand der Nährwertdichte (vgl. aktuelle Nährwerttabelle der DGE: Zahlen der Nährwertdichte) – persönlicher Energiebedarf, Energiebilanz – Zusammenhang Energieaufnahme und Energieverbrauch **PG** Ernährung, Wahrnehmung und Empfindung, Bewegung und Entspannung **VB** Qualität der Konsumgüter	<u>Leitperspektive</u> **L PG** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial</u> DGE Nährwerttabelle, Verpackungen von Lebensmitteln <u>Ergänzende Hinweise</u> "Energieverbrauchsmessung" (Zusammenhang zwischen Energiegehalt und Energieverbrauch herstellen, z.B. Seilspringen, Fahrrad) Kein „Kalorienzählen“ sondern arbeiten mit der Nährstoffdichte (vgl. aktuelle Nährwerttabelle der DGE)
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 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 4.Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen **2.3. Funktionen des Essens** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (1) soziale, psychische und physiologische Funktionen des Essens nennen und ihre Bedeutung für das eigene Leben erläutern **M** (1) …des Essens beschreiben und ihre Bedeutung ... begründen **E** (1) …des Essens darstellen und ihre Bedeutung ... begründen **G** (3) Körpersignale sowie die Funktions- und Leistungsfähigkeit des Körpers wahrnehmen und beschreiben **M** (3) … wahrnehmen und darstellen **E** (3) … wahrnehmen und nach vorgegebenen Kriterien bewerten **G** (5) Lebensmittel als Energie- und Nährstoffträger nennen, ordnen und bewerten (Energie- und Nährstoffdichte, Nährstoffqualität) **M, E** (5) … charakterisieren, ordnen und bewerten **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 Aktivitäten analysieren und auswerten **E** (4)..., die Einflussfaktoren auf die Gesundheit darstellen, Essverhalten und körperliche Aktivität analysieren und auswerten		
2.1. Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 8. Erfahrungen, die innerhalb und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) **2.3 Entscheidungen treffen** 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** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 10. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (6) ausgewählte Ernährungsempfehlungen und -regeln nennen (unter anderem Empfehlungen der DGE) **M** (6) und kriteriengeleitet begründen **E** (6) ...analysieren, begründen und zielgruppenorientiert erklären **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G** (3) ausgewählte Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktinformationen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M** (3) ...recherchieren und bewerten **E** (3) ...ausgewählte Qualitätsinformationen (Qualitäts- und Gütesiegel und Produktinformationen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten	**„Ernährungstipps und Empfehlungen - Kann man "richtig" essen?“** – Welche Ernährungsempfehlungen kennt ihr? – Was kann uns Orientierung bieten? (Die 10 Regeln der DGE) – Aufbau der aid-Ernährungspyramide: Lebensmittelgruppen (Symbole, Anzahl der Bausteine, Ampelfarben, etc.) – Umgang mit der Ernährungspyramide (Mahlzeiten planen und überprüfen, Portionsgrößen nachvollziehen, zusammengesetzte Lebensmittel) **G** mit Hilfsmitteln aid Pyramide, DGE Regeln darstellen (Schautafel) **M** Lebensmittelgruppen und Verzehrempfehlungen erklären, (Regeln aus Pyramide ableiten lassen) **E** Empfehlungen für Kinder und Jugendliche, verschiedene Pyramiden zur Auseinandersetzung bereitlegen **PG** Ernährung **MB** Informationen und Wissen	Leitperspektive **L PG** **L MB** Unterrichtsmaterial BzfE Infodienst: Die Ernährungspyramide (u.a. Interaktive Tafelbilder für Whiteboard, PC und Beamer, 2014)
2.1. Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren	**3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **G** (4) ...anhand vorgegebener Materialien eine bedarfsgerechte Ernährung darstellen **M** (4) ...begründet darstellen **E** (4) ...begründet darstellen	**Eigenes Ernährungsverhalten anhand der Empfehlungen überprüfen (Ernährungstagebuch)** Ausgehend vom Ernährungstagebuch ggf. sinnvolle Ergänzungen/Abwandlungen im Hinblick auf die Ernährungsempfehlungen vornehmen (unter Berücksichtigung von individuellen Vorlieben und Abneigungen, Umsetzbarkeit, Lebensmittelunverträglichkeiten ...!)	Leitperspektive **L PG** Unterrichtsmaterial BfzE (Hg.): SchmExperten in der Lernküche: (u.a.

5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 8. Erfahrungen, die innerhalb und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 1. Fachsprache korrekt anwenden 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 6. reflektiert Stellung zu alltagskulturellen Problemsituationen beziehen **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 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** 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (4)… Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung beschreiben, mit ihrem Essverhalten und ihrer körperlichen Aktivität vergleichen **M** (4) …Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung erläutern, Essverhalten und körperliche Aktivitäten analysieren und auswerten **E** (4)…die Einflussfaktoren auf die Gesundheit darstellen, Essverhalten und körperliche Aktivität analysieren und auswerten	**G** an einem ausgearbeiteten Beispiel eines Tageskostplans Transfer auf eigene Ernährungssituation herstellen **M** Die Einträge des Ernährungstagebuchs mit der aid Pyramide vergleichen und begründen und ggf. unter Zuhilfenahme von selbst erstellten Tippkarten optimieren **PG** Ernährung, Bewegung und Entspannung	Protokoll „Aktiv durch den Tag“ und Pyramidentagebuch oder BfzE App: "Was ich esse"
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 innerhalb und außerhalb der Schule gewonnen wurden, fachbezogen auswerten **2.2 Kommunikation gestalten**	**3.1.1.1 Lernen durch Engagement** **G** (3)Projektideen entwickeln und dabei den Fachinhalten sinnvolle Aktivitäten für Schule oder Kommune zuordnen **M, E** (3) … begründet zuordnen **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G; M, E** (4) Mahlzeiten situationsangemessen und	**Projektorientiertes Vorhaben (6-9h)** **"Frühstücksaktion für Klasse 5 und 6"** Planung und Durchführung eines ausgewogenen und bedarfsgerechten Pausenfrühstücks unter Berücksichtigung subjektiver Frühstücksgewohnheiten und kultureller Unterschiede (beinhaltet sowohl gesundheitsförderliche Ernährung als auch Aspekte der Nachhaltigkeit); evtl. Einbeziehung des Aspekts der Bewegung	Leitperspektive **L BNE** **L BTV** **L PG** Unterrichtsmaterial Fitnesscoach vom Ministerium für Kultus,

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, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) 10. sich gegenseitig sachbezogene und wertschätzende Rückmeldung geben **2.3 Entscheidungen treffen** 2. Prozesse und Produkte kriterien-geleitet bewerten **2.4. Anwenden und gestalten** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 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	alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **G** (2) mit Unterstützungsmaterial den individuellen Lernzuwachs beschreiben und bewerten **M, E** (2) … beschreiben und bewerten **G, M:** (3) die Planung und Durchführung des Projekts bewerten **E:** (3) die Planung auf Grundlage der Selbst- und Fremdbewertung innerhalb der Gruppe bewerten **G, M, E:** (5) einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G** (3)ausgewählte Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und mit Unterstützungsmaterial bewerten (z.B. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **M** (3) …auswählen, nutzen und bewerten **E** (3) …auswählten, nutzen und erörtern	– Projektvorhaben planen, durchführen und bewerten – Projektvorhaben auswerten: z.B. "Zielscheibe", "5-Finger", Auswertungsbögen **BNE** Teilhabe, Mitwirkung, Mitbestimmung, Kriterien nachhaltigkeitsfördernder und hemmender Handlungen **BTV** Wertorientiertes Handeln **PG** Ernährung, Selbstregulation und Lernen	Jugend und Sport Baden-Württemberg daraus mögliche Projekte: Fitmacherpause (schlau essen und bewegen), Frühstücksclub usw... <u>Hintergrundwissen</u> Kerstin Klein "Lernen mit Projekten" ISBN: 978-3834604408

3. UE „Gesund und fit“

ca. 15 Std.

Ausgehend von der Frage „Was ist Gesundheit?“ formulieren die Schülerinnen und Schüler ihr individuelles Verständnis und vergleichen dieses mit der gängigen Definition der Weltgesundheitsorganisation (WHO). Auf Basis dieser Gegenüberstellung suchen sie im Alltag und dem nahen regionalen Umfeld nach Möglichkeiten der Steigerung der persönlichen Gesundheitsressourcen. Eine kritische Konsumentenrolle wird aufgebaut, indem Informationen und Angebote u.a. von Institutionen beschafft, reflektiert und bewertet werden.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**„Was ist für dich Gesundheit?“** Schülerinnen und Schüler sollen erkennen, dass Gesundheit mehr ist als die Abwesenheit von Krankheit. – Clustern der Antworten nach psychisch, physisch und sozialen Aspekten – Umfrage an der Schule durchführen: Hypothesenbildung z.B. „Es gibt unterschiedliche Vorstellungen von Gesundheit“ – Auswertung nach verschiedenen Kriterien, z.B. Geschlechter, Alter, Behinderung – **G** Umfrage mit vorgegebenen Kriterien durchführen **M, E** Umfrage mit selbstentwickelten Kriterien durchführen und digital auswerten – Interpretation der Ergebnisse hinsichtlich der Eingangshypothese – WHO (1986) Definition vorgeben und mit den Ergebnissen der Umfrage vergleichen **PG** Wahrnehmung und Empfindung	Leitperspektiven: **L PG** Ergänzende Hinweise Umfrage findet außerhalb des AES Unterrichts statt. Hintergrundwissen - Lehbrink, A.: Gesundheitswissenschaften. Verlag Handwerk und Technik. - Bellmann, A. et al.: Weiterwissen Gesundheit. Cornelsen Verlag. - Hurrelmann, Klaus (2016): Handbuch Gesundheitswissenschaften.
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (1) Die Subjektivität ihres eigenen Gesundheitsverständnisses beschreiben **M** (1) ... herausarbeiten		

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) 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	**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		
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	**3.1.3.2 Gesundheitsmanagement im Alltag** **G** (2) Stressoren nennen, individuelle Stressoren erkennen mögliche körperliche Reaktionen beschreiben **M** (2) Stressoren darstellen, individuelle Stressoren erkennen und mögliche körperliche Reaktionen körperliche Reaktionen erklären	**„Was hält dich gesund?“** – Möglicher Einstieg: Körperumriss aufzeichnen und Faktoren der Gesunderhaltung darauf – Tagesablauf protokollieren – Auseinandersetzung mit möglichen Ressourcen und Belastungen: Individuelle Energiequellen und Energieräuber benennen	Leitperspektiven: **L PG** Hintergrundwissen: Lehbrink, A.: Gesundheitswissenschaften.

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) 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	**E** (2) Stressoren darstellen, individuelle Stressoren erkennen, stressverstärkende Motive identifizieren und mögliche körperliche Reaktionen erklären **G, M, E** (4) den Zusammenhang zwischen Stressoren und Widerstandsressourcen beschreiben und die persönlichen Widerstandressourcen analysieren **3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **E** (3)Die Genese der Gesundheitsmodelle darstellen (z.B. Biomedizinisches Modell, biopsychosoziales Modell, Salutogenese **3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (2)ihr eigenes Gesundheitsverständnis mit einer Auslegung des Gesundheitsbegriffs vergleichen (z.B. WHO Definition, Modell der Salutogenese) **M** (2) ...mit verschiedenen Auslegungen des Gesundheitsbegriffs vergleichen **E** (2) ...mit verschiedenen Auslegungen des Gesundheitsbegriffs vergleichen und diskutieren	– Persönlichen Ressourcen (Zeit, Begabungen, Interessen, soziales Umfeld…) identifizieren **"Was macht dich krank?"** – Wie äußert sich Stress bei mir? (z.B. Herzklopfen, rote Flecken, schnelle Atmung…) **G** anhand eines vorgegebenen zusammenfassenden Informationsblattes körperliche Stressreaktionen beschreiben (z.B. Rückenschmerzen, Magenprobleme, Bluthochdruck) **M, E** Zusammenhänge zwischen Stress und körperlichen Reaktionen recherchieren und erklären – Auseinandersetzung mit verschiedenen Entspannungsmethoden bzw. -techniken, Bewertung und mögliche Integration in den Alltag reflektieren – Input: Das Modell der Salutogenese – Körperumriss aus dem Einstieg ggf. ergänzen **G, M** Definition von Salutogenese mit vorgegebenem Fallbeispiel erklären **E** Definition von Salutogenese mit selbsterstellten Fallbeispielen erläutern **E** Merkmale der verschiedenen Gesundheitsmodelle (Biomedizinisches Modell, biopsychosoziales Modell, Modell der Salutogenese) mit Informationsmaterial herausarbeiten und Besonderheiten darstellen **E** Persönliches Gesundheitsverständnis mit den Gesundheitsmodellen vergleichen **PG** Selbstregulation und Wahrnehmung	Verlag Handwerk und Technik Bellmann, A. et al.: Weiterwissen Gesundheit. Cornelsen Verlag Hurrelmann, Klaus (2016): Handbuch Gesundheitswissenschaften "Was erhält den Menschen gesund? Antonovskys Modell der Salutogenese" BzgA, Bestellnummer: 60606000
2.1 Erkenntnisse gewinnen	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen**	**Außerschulischer Lernort/Erkundung**	Leitperspektiven

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 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) 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten 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** 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	**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 aus Verbraucherperspektive bewerten und Handlungsoptionen ableiten **E** (7)...Handlungsoptionen ableiten und darstellen **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 **3.1.4.1. Konsumentscheidungen** **G, M** (2) Bedürfnisse identifizieren und verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern **E** (2) ... und den Zusammenhang zwischen Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln **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 (z. B. Qualitäts-	Welche Möglichkeiten gibt es im Nahraum zur Steigerung der individuellen Gesundheitsressourcen? – Regionale Angebote zur Förderung der Gesundheit recherchieren und kriteriengeleitet bewerten **G** arbeiten mit vorgegebener Adressenliste **M, E** recherchieren Angebote selbst – Im Nahraum kennengelernte Angebote werden nach Vor- und Nachteilen analysiert, individuell mit Punkten bewertet **G** mit vorgegebenen Kriterien (z.B. Zielgruppe, Kosten, Entfernung, Spaßfaktor, Zeitaufwand..) clustern, anderen präsentieren **M, E** nach selbsterstellten Kriterien clustern, anderen präsentieren und den Nutzen für sich, für andere ableiten **E** und für die Gesellschaft ableiten (unterstützendes Material zur Verfügung stellen: aktuelle Statistiken, Zeitungsartikel, Informationen zu Vorsorgemaßnahmen) **PG** Bewegung und Entspannung, Wahrnehmung und Empfindung **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Umgang mit eigenen Ressourcen, Qualität von Konsumgütern	**L PG** **L VB** <u>Mögliche Erkundungsstätten:</u> Rehabilitations-Klinik, Angebote von Therapiezentren, Prüfungsvorbereitung, Zeitmanagement, Gesundheitsangebote der Krankenkassen Entspannungstechniken, Ernährungszentren, psychologische Beratungsstellen <u>Ergänzende Hinweise</u> - Erkundung findet außerhalb des AES-Unterrichts statt -vertiefte Auseinandersetzung zum Handlungsfeld "Freizeitgestaltung" erfolgt in Kl. 9 <u>Unterrichtsmaterial:</u> Informationsbroschüre: Arzneimittel von der BzgA Bestellnummer: 20430000 Angebote der Krankenkassen z.B. "AOK-Rückenfit" <u>Hintergrundwissen:</u> - Lehbrink, A.: Gesundheitswissenschaften. Verlag Handwerk und Technik.

aufbereiten und präsentieren (zum Beispiel Portfolio) 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen, grafische Darstellungen) **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 9. auf den Haushalt und das Individuum bezogene Lösungen situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	und Gütesiegel und Produktkenn-zeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M:** (3) ...recherchieren und bewerten **E:** (3) Qualitätsinformationen (Qualitäts- und Gütesiegel und Produkt-kennzeichnung) 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:** (6) Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten **M:** (6) ...erörtern und bewerten **E:** (6) ... bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **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		- Bellmann, A. et al.: Weiterwissen Gesundheit. Cornelsen Verlag.

4. UE „Für mich und andere sorgen“

ca. 12 Std.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Vorsorgemaßnahmen und ihre Bedeutung kennen. Sie können exemplarisch bei alltäglichen, gesundheitlichen Einschränkungen Maßnahmen zur Verbesserung des Gesundheitszustandes erproben. Darauf aufbauend reflektieren sie ihr eigenes Verhalten und entwickeln Handlungsstrategien.
Die Schülerinnen und Schüler beschreiben ausgewählte lebensrettende Sofortmaßnahmen. In diesem Zusammenhang lernen sie Berufsbilder kennen und setzen sich mit der Bedeutung des Ehrenamts für Gesellschaft und Individuum auseinander.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**"Für mich selbst sorgen!“**	Leitperspektive: **L PG** **L VB** **L BNE** Hintergrundwissen: - http://www.rauch-frei.info/start.html (01.09.20) Rauchfrei-Programm für 12-17 jährige der BzgA - https://www.besmart.info (01.09.20, IFT-Nord) - http://www.kenn-dein-limit.info/index.php?id=1 (01.09.20, BzgA) -https://www.dak.de/dak/gesundheit/kunstprojekt-bunt-statt-blau-2073536.html#/ (01.09.20, DAK)
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 5. Sachinformationen bewerten (u.a. Tabellen und grafische Darstellungen) 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen **2.3 Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (8)medizinische Vorsorgemaßnahmen nennen und begründen **M** (8) begründen und deren Bedeutung diskutieren **E** (8) Präventionsmaßnahmen der gesundheitsbezogenen Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention zuordnen, diese erläutern und deren Bedeutung diskutieren **3.1.3.3. Körper und Körpergestaltung** **G** (4)Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und -schmuck gesundheitsförderlich auswählen **M** (4) auswählen und bewerten **E** (4) begründet auswählen und bewerten	– Was ist eigentlich eine Vorsorgemaßnahme? (z.B. Körperhygiene, Vorsorgemaßnahmen, Vorsorgeuntersuchungen Kinder und Jugendliche, zahnärztliche Kontrolluntersuchung, gesundheitsförderliche Verhaltensweisen im Alltag: Bekleidung, Ernährung, Körpergestaltung, Bewegung) dabei selbsterlebte Vorsorgemaßnahmen aufzählen und Beweggründe nennen **G** sammeln, clustern mit vorgegebenen Materialien (z.B. Bildmaterial, kleine Beschreibungen) **M** sammeln und clustern ohne vorgegebenes Material und mit Begründung für die gesundheitsgesellschaftlichen Auswirkungen **E** Erklärung und Zuordnung verschiedener Präventionsarten zu Beispielen der - Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention - Verhaltens- und Verhältnisprävention - Setting-Ansatz – Die geclusterten Vorsorgemaßnahmen darstellen	

Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwendung und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 10. Aufgaben- und Problemstellungen kreativ lösen	**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)	(Schwerpunktsetzung medizinische Vorsorgemaß nahmen) **G** ausgewählte Vorsorgemaßnahmen mit vorgegebenem Informationsmaterial auf Teams aufteilen, erarbeiten und präsentieren **M** alle geclusterten Vorsorgemaßnahmen mit vorgegebenem Informationsmaterial auf Teams aufteilen, erarbeiten und präsentieren **E** alle geclusterten Vorsorgemaßnahmen auf Teams aufteilen, erarbeiten und präsentieren – Individuelle Umsetzungsmöglichkeiten zur Integration bzw. Optimierung von Vorsorgemaßnahmen in Alltag und Familie formulieren (z.B. SMART Regel) **PG** Wahrnehmung und Empfindung **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **VB** Bedürfnisse und Wünsche; , Umgang mit eigenen Ressourcen, Medien und Einflussfaktoren	
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 4. als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformation unterscheiden 6. außerschulische Lernorte erkunden (zum Beispiel	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G, M, E** (9)lebensrettende Sofortmaßnahmen und grundlegende Formen der Unfallsicherung erläutern sowie einfache Maßnahmen im Krankheitsfall in der Simulation prüfen **G, M, E** (10) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**„Ich fühl mich krank, was nun? - Können Omas Hausmittel helfen?** – Was tun bei Kopfweh, Schnupfen, Husten etc., – arbeiten mit Fallbeispielen, alternativ: Senioren befragen – Untergliederung der unterschiedlichen Maßnahmen nach Wirkkategorien: Arzneimittel, pflanzliche Mittel, konservative Maßnahmen ✓ Exemplarische Erprobung ausgewählter Maßnahmen (z. B. Wickel, Tees, Verbände...) – Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Maßnahmen sammeln und kontrovers	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial - Uhlemayr, U.: Wickel und Co. Urs-Verlag. - Maier, M.: Die Kinderapotheke für Zuhause. Löwenzahnverlag. https://www.gutdrauf.net ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, BzgA)

lebensmittelerzeugende, -verarbeiten-de Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzinstitutionen) 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten 11. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen **2.2 Kommunikation gestalten** 2. eigene Stärken und Potenziale erkennen und für die Berufsorientierung nutzen 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) 9. schulinterne und -externe Experten sowie Kooperationspartner befragen 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 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G** (1)das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen erklären **M** (1) ... erklären **E** (1) ... überprüfen und den Konsumentscheidungsprozess erklären	diskutieren (u.a. wann sollte man zum Arzt gehen?) **G, M, E** Darstellungsmöglichkeiten: z.B. Wandzeitung, Broschüre, Infotafeln... **PG** Körper und Hygiene, Sicherheit und Unfallschutz **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Medien als Einflussfaktoren	Hintergrundwissen: - Lehbrink, A.: Gesundheitswissenschaften, Verlag Handwerk und Technik. - Bellmann, A. et al.: Weiterwissen Gesundheit. Cornelsen Verlag. - Informationsbroschüre: Arzneimittel von der BzgA, Bestellnummer: 20430000 https://www.lebensmittelklarheit.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, vzbv)

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 Stärke und Potentiale 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 Potentiale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G, M, E** (9)lebensrettende Sofortmaßnahmen und grundlegende Formen der Unfallsicherung erläutern sowie einfache Maßnahmen im Krankheitsfall in der Simulation prüfen **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	**„Ein Unfall ist passiert – Was nun?!“** – Wie setzt man einen Notruf ab? Wie wird eine Unfallstelle gesichert? (z.B. anhand von Bildmaterial erläutern) – Lebensrettende Sofortmaßnahmen recherchieren und den anderen erklären **PG** Körper und Hygiene **„Helfen ist Ehrensache“ – Berufsbilder und Ehrenämter** – Ausbildungsmöglichkeiten recherchieren und Einsatz von ehrenamtlichen Soforthelfern aufzeigen, z.B. zu THW, Feuerwehr, Schulsanitäter, DLRG und andere Rettungsdienste usw. **G** mit vorgegebenen Steckbriefen und Material **M** Erstellung der Steckbriefe mit vorgegebenem Material **E** Erstellung von Steckbriefen mittels eigener Recherche und Darstellung wichtiger Bestandteile und Merkmale klassischer Rollenverteilung – Vorteile für die Gesellschaft und den Einzelnen beschreiben – Zusammenhang zu Themen der Lebensgestaltung diskutieren: Welche Normen und Werte sind mir wichtig? Wo sehe ich für mich Möglichkeiten, mich zu engagieren? Was habe ich davon? (-> Selbstwirksamkeitserfahrungen durch sinnstiftende Aufgaben in der Gesellschaft…) **G** mit vorgebebenen Fallbeispielen Lebensentwürfe darstellen	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB** **L BTV** Unterrichtsmaterialien - Kurs: „Kinder lernen Erste Hilfe“, z.B. von der ASB - Stark-Stärker-Wir http://praevention-in-der-schule-bw.de/,Lde/Startseite ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, Kumi BaWü) - Kooperation Schulsanitätsdienst z.B. DRK, Johanniter... Ergänzende Hinweise Erkundung und Expertenbefragung möglich Hintergrundwissen Keggenhoff, F.: Erste Hilfe – das offizielle Handbuch. Südwestverlag. „Löwen retten Leben“ https://km-bw.de/,Lde/Startseite/Schule/Initiative+Loewen+retten+Leben ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, KuMi-DRK) Landesserver Baden-Württemberg: "Jobben für einen guten Zweck" www.mitmachen-ehrensache.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, Jugendstiftung Ba-Wü)

	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 und bewerten **3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten, individueller Werte und Prägungen darstellen **M** (1)analysieren **E** (1)Geschlechterrollen und Prägungen analysieren	**M** mit vorgebebenen Fallbeispielen Lebensentwürfe in ihren Besonderheiten, Merkmalen und Eigenschaften herausarbeiten **E** mit selbstgewählten Fallbeispielen Lebensentwürfe nach Geschlechterrollen und Prägungen aufzeigen **BO** Fachspezifische und handlungsorientierte Zugänge zur Arbeits- und Berufswelt **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen **BNE** Teilhabe, Mitwirkung, Mitbestimmung **BTV** Toleranz, Solidarität, Inklusion, Antidiskriminierung, Wertorientiertes Handeln	

5. UE „Mode und mehr“

ca. 9 Std.

Die grundlegenden Zusammenhänge von Mode, Konsum und Gesundheit werden einführend behandelt. Die Funktionen von Bekleidung werden an Beispielen erarbeitet. An der Schmuckfunktion werden exemplarisch die Einflussfaktoren auf die Entstehung von Trends und Moden dargestellt. Dabei werden auch die biografischen und kulturellen Aspekte des eigenen Modeverhaltens reflektiert. Die Schülerinnen und Schüler erkennen Bekleidung als wesentlichen Teil der Alltagskultur und können ihr eigenes Kleidungsverhalten auf Selbst- und Fremdbestimmung hin überprüfen.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**„Mein Lieblingskleidungsstück“** **G, M, E** Konsumverhalten beschreiben und erklären – SuS bringen ihr Lieblingskleidungsstück mit und erstellen einen „Steckbrief“ – „Mein Kleidungsstück erzählt …“ (Ausstellung) – Kleiderkonsum: Konsumentscheidungen sammeln und clustern (Welcher Konsumtyp bin ich?) – Einflussfaktoren sammeln und den eigenen Konsumentscheidungen zuordnen **E** Konsumentscheidungen analysieren (d.h. in Vergleich mit Ergebnissen der Konsumforschung stellen) **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **VB** Bedürfnisse und Wünsche **VB** Medien als Einflussfaktor	Leitperspektiven: **L BNE** **L VB** Unterrichtsmaterial: Steckbrief erstellen Hintergrundwissen: Kohlhoff-Kahl, Iris: Textildidaktik - eine Einführung (u.a. Methode "Biografisches Arbeiten") Bender, Ute (Hg.): Ernährungs- und Konsumebildung. (u.a. Biographieorientiertes Arbeiten) Calmbach, Marc (Hg) : Wie ticken Jugendliche? (SINUS-Jugendstudie 2016)
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 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** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen	**3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G, M, E** (1) ihr eigenes Konsumhandeln darstellen **3.1.4.1. Konsumentscheidungen** **G** (1) das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsumentscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle und extensive **M** (1) erklären **E** (1) überprüfen und den Konsumentscheidungsprozess erklären		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 3. eigenständige Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** **G** (3) Funktionen von Bekleidung beschreiben **M** (3) und verschiedene kulturelle Ausprägungen beschreiben **E** (3) und verschiedene kulturelle Ausprägungen analysieren	**"Warum trage ich Kleidung?"** Funktionen der Kleidung: Schutz, Scham, Schmuck – Einstieg z.B. über Schutzfunktion (Bildvergleich Steinzeitmensch – Skifahrer) – Funktionen von Kleidung aus dem eigenen Bekleidungsverhalten ableiten (Bildkarten: z.B. Freibad, besondere Anlässe, …) , clustern in Schutz, Scham, Schmuck	Leitperspektiven: **L BTV** **L PG** Unterrichtsmaterial Kohlhof-Kahl: Ästhetische Werkstätten im Textil- und Kunstunterricht. Körper.

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	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (4) Gesundheitsressourcen in der alltäglichen Lebensführung beschreiben, mit ihrem Essverhalten und ihrer körperlichen Aktivität vergleichen **M** (4) erläutern, Essverhalten und körperliche Aktivitäten analysieren und auswerten **E** (4) die Einflussfaktoren auf die Gesundheit darstellen, Essverhalten und körperliche Aktivitäten analysieren und auswerten	– Das Bekleidungsverhalten als Gesundheitsressource bewerten (Schutzfunktion in verschiedenen Kontexten als Gesunderhaltung des Körpers, z.B. Schutzkleidung Sport, UV, ...) **M** Interkulturelle Ausprägungen der Schmuckfunktion Exemplarisches Arbeiten (Kleiderkulturen der Welt) **E** Schamfunktion in kulturellen und religiösen Kontext stellen **BTV** Formen von Vorurteilen, Stereotypen, Klischees; personale und gesellschaftliche Vielfalt; Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen **PG** Körper und Hygiene, Wahrnehmung und Empfindung **VB** Bedürfnisse und Wünsche	Braunschweig 2010 (Schöningh Verlag). <u>Hintergrundwissen</u> Schmidt, Doris: Modereisen Patricia Rieff Anawalt: Weltgeschichte der Bekleidung: Geschichte, Traditionen, Kulturen
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren 3. eigenständige 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 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	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** **G** (3) Funktionen von Bekleidung beschreiben **M** (3) und verschiedene kulturelle Ausprägungen beschreiben **E** (3) und verschiedene kulturelle Ausprägungen analysieren **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	**"Wer legt fest, was Mode ist?"** **Möglicher Einstieg** unter der Fragestellung: Wer bestimmt, was wir anziehen? – Trendsetter als Rolle in der Modewelt: z.B. Modeblogger, Stars und andere mediale Vorbilder, Modedesigner usw. – Rollen und ihren jeweiligen Trend arbeitsteilig recherchieren, darstellen und kritisch hinterfragen – Zusammenhänge zum eigenen Modeverhalten erkennen und hinterfragen (Ist der Trend für mich relevant? Kommt er bei mir an?) **G** vorbereitetes Bild- und Textmaterial, Fragen vorgeben **M, E** eigenständige Recherche – Verbreitungsmechanismen darstellen (Schaubilder zur Verbreitung von Modetrends) – Anpassung und Abgrenzung durch Mode Diskussion: "Kann ich mich der Mode entziehen?" **VB** Bedürfnisse und Wünsche , Medien als Einflussfaktoren **MB** Medienanalyse	<u>Leitperspektiven:</u> **L VB** **L MB** <u>Hintergrundwissen:</u> Schmidt, Doris: Die Mode der Gesellschaft.

6. UE „Kleidung entsteht – Kleidung vergeht?“

ca. 18 Std.

Die grundlegenden Zusammenhänge von Modekonsum, Ökonomie und Ökologie werden einführend behandelt. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Erarbeitung von Grundkenntnissen über die globalen Zusammenhänge der textilen Wertschöpfungskette im Zusammenhang mit humanökologischen Aspekten.
Durch die Auseinandersetzung mit Textilsiegeln werden Möglichkeiten für nachhaltige Handlungsalternativen in Konsumentscheidungen angeboten. Darüber hinaus wird in diesem Zusammenhang exemplarisch der Umgang mit der Nähmaschine als Form des Textilrecyclings eingeführt, erprobt und im Hinblick auf Aspekte der Nachhaltigkeit, des Freizeitwerts und der Ressourcen der Schülerinnen und Schüler reflektiert.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können		**Die Wertschöpfungskette eines Kleidungsstücks** **Möglicher Einstieg** Textilkennzeichnung zu „Herkunftsländern“ an den Bekleidungsstücken der Schülerinnen und Schüler sammeln oder je nach Kennzeichnung Vermutungen anstellen lassen. Gibt es bei Kleidungsstücken ein Herkunftsland? – An einem von den Schülerinnen und Schülern ausgesuchten Kleidungsstücks exemplarisch die textile Kette handlungsorientiert erarbeiten und darstellen (z.B. T-Shirt, Jeans…) **G** einzelne Aspekte der Nachhaltigkeit entlang der textilen Kette anhand vorgegebenen Materials herausarbeiten **M** Recherche mit vorgegebenen Links – exemplarisch humanökologische Folgen für den Endverbraucher darstellen (Zusammenhang von Pestizidrückständen und Ausrüstungschemikalien zu Allergien und Krebserkrankungen diskutieren)	Leitperspektiven: **L VB** **L BNE** **L PG** Unterrichtsmaterial: BMU (Hg.): Umweltfreundlich konsumieren. Berlin 2013. EPIZ z. B. "Kleiderwelten" www.label-online.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, Verbraucherinitiative e.V.) https://jugend-und-bildung.de/?id=125&tx_kesearch_pi1%5Bsword%5D=Stoffwechsel ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, Stiftung Jugend und Bildung) Hintergrundwissen: Brodde, Kirsten: Saubere Sachen. Mönninghof, Wolfgang: King Cotton. https://www.quarks.de/umwelt/kleidung-so-macht-sie-unsere-umwelt-kaputt/ ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, WDR)
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 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	**3.1.4.3. Konsum in globalen Zusammenhängen** **G:** (3) die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M:** (3) eines Produkts darstellen **E:** (3) eines Produkts darstellen und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen **G:** (4) ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z.B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte)		

Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern	**M:** (4) erläutern **E:** (4) erörtern **3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (5) die Einflussfaktoren auf die Gesundheit analysieren **M** (5) analysieren und darstellen **E** (5) analysieren und bewerten	**G, M** vorbereitetes Informationsmaterial **E** eigenständig recherchieren – mögliche Handlungsalternativen erarbeiten: ausgewählte Textilsiegel recherchieren und darstellen z.B. GOTS, Faiertrade Cotton und Ökotex Standard 100/1000 (als Minimalanforderung an das Endprodukt) **VB** Qualität von Konsumgütern **BNE** Bedeutung und Gefährdungen einer nachhaltigen Entwicklung **PG** Körper und Hygiene	https://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/quarks-und-co/video-der-weite-weg-von-der-baumwolle-bis-zum-t-shirt--100.html ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, WDR)
2.2 Kommunikation gestalten 10. sich gegenseitig sachbezogen und wertschätzend Rückmeldung geben **2.3. Entscheidungen treffen** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern 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	**3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **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 anderen erklären	**Den Wert erhalten** – Eine Möglichkeit des Textilrecyclings (oder -upcyclings) unter Berücksichtigung der Schülerinteressen praktisch umsetzen – Zusammenhang zum oben ausgewählten Beispiel herstellen (z.B. Umgestaltung eines T-Shirts, Jeansrecycling zu Taschen, Mäppchen etc.) **G** mit Arbeitsanleitung und Hilfestellungen **M, E** selbstständiges Arbeiten mit Arbeitsanleitung – Reflexion der textilpraktischen Arbeit im Hinblick auf die Ressourcen Zeit und Geld und im Hinblick auf Selbstwirksamkeitserfahrungen (Verbindung zu den ökologischen Problemen der textilen Kette herstellen: Wem nützt das durchgeführte Textilrecycling? Schonung der eigenen Ressource Geld möglich? Ressource Zeit im Kontext von Freizeitgestaltung diskutieren)	Leitperspektiven **L VB** **L BNE** Ergänzender Hinweis Lehrgang „Einführung in das Nähmaschinennähen“ wird vorbereitend durchgeführt! (ca. 6 Stunden) Unterrichtsmaterial TOPP Nähmaschinen Führerschein Schneider, Eva: Nähmaschinen-Führerschein. Das Erfolgsprogramm in Theorie und Praxis kreativ.kompakt, Frech-Verlag 2012, ISBN: 9783772467677 https://www.daserste.de/information/wissen-kultur/quarks-caspers/sendung/der-kleider-wahnsinn-und-wie-wir-ihm-entkommen-koennen-102.html ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, ARD)

4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln 5. gemeinsam fachbezogene Entscheidungen treffen 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	**G, M, E** (6) Gebrauchswerterhaltung von Gütern (u.a. von Textilien und Bekleidung) über das Nähmaschinennähen umsetzen	**VB** Umgang mit eigenen Ressourcen **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen	
	G, M, E (7) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten		
	3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung		
	G (5) Grundtechniken des Nähmaschinen-nähens nutzen und den möglichen Freizeitwert diskutieren		
	M, E (5)...und funktionale, soziologische, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte herausarbeiten		

Alltagskultur, Ernährung, Soziales – Klasse 8

1. UE „Projekt Zukunft 1.0“

ca. 24 Std.

Durch die Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Lebensentwürfen leiten die Schülerinnen und Schüler Überlegungen zur Berufswahl und ihren Zukunftsvorstellungen ab. Dabei werden Verknüpfungen zu den Handlungsfeldern Konsum und Gesundheit hergestellt. Anknüpfend an diese Erkenntnisse setzen sie sich mit der Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft auseinander und sind in der Lage ihr Alltagshandeln zu reflektieren. Sie entwickeln Handlungsstrategien für die eigene Lebensgestaltung.

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 diesen Prozess reflektieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidung treffen** 9. biografische Erkenntnisse zur Alltagsgestaltung nutzen	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1) unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte und kultureller Prägung darstellen **M, E** (1) ... 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** (2) ... erörtern **3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G, M** (2)Bedürfnisse identifizieren und verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern **E** (2)... den Zusammenhang zwischen Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln	**„So will ich leben!"** Wie stelle ich mir meine Zukunft vor?“ "Was ist mir im Leben wichtig?" Schülerinnen und Schüler setzen sich mit ihren Zukunftsvorstellungen (beruflich und privat) auseinander, sammeln Ideen und nehmen eine Einteilung vor – Brainstorming: Ideensammlung zu Zukunftsvorstellungen – Clustern der Ideen nach Überbegriffen (z.B. in Anlehnung an die „Fünf Säulen der Identität“ von H. Petzold): Beruf, soziales Umfeld und Familienform, Wohnen/ räumliches Umfeld, Freizeit, Konsumstil, leitende Normen und Werte (…) **G** Oberbegriffe vorgeben und die eigenen Vorstellungen zuordnen und ergänzen lassen **M E** Oberbegriffe selbst aus den Ideen ableiten **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BO** Geschlechtsspezifische Aspekte bei der Berufswahl, Familien- und Lebensplanung	Leitperspektiven **L BNE** **L BO** Unterrichtsmaterialien UE Leben bewusst gestalten, Schöningh Verlag Artikelsammlung /http://www.bpb.de/gesellschaft/gender/ ((zuletzt abgerufen am 01.09.20, bpb) https://www.lehrer-online.de/fokusthemen/dossier/do/genderaspekte-im-unterricht/ ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) https://www.planet-schule.de/wissenspool/du-bist-kein-werwolf/inhalt/unterricht/lebensentwuerfe.html

	G (6) die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** (6)...erläutern **E** (6)...diskutieren und bewerten		((zuletzt abgerufen am 01.09.20) Hintergrundwissen Petzold, H. (u.a.):Sinn, Sinnerfahrung, Lebenssinn in Psychologie und Psychotherapie. 2005.
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheits-wissensförderlichem Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 4. eigene Stärken und Potenziale für die Lebensgestaltung entwickeln	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte und kultureller Prägungen darstellen **M** (1) ...analysieren **E** (1) unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte, Geschlechterrollen und kultureller Prägungen darstellen **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 **3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (5)...die Einflussfaktoren auf die Gesundheit analysieren **M** (5)... darstellen **E** (5).. bewerten	**"Was macht ein gutes Leben aus?"** – Was brauche ich, um zu leben? Was brauche ic,h um gut zu leben? Diskussion – Erstellung einer Bedürfnishierarchie (z.B. in Anlehnung an A. Maslow und die Bedürfnispyramide nach Maslow) – Zusammenhang materielle Bedürfnisse und Erwerbsarbeit: Informationen zu Wunschberufen recherchieren (z.B. Tätigkeiten, Höhe des Verdienstes, Arbeitszeiten…) – Abgleich zwischen Wunsch und Realität **G** Bedürfnispyramide vorgeben und vorgegebene Beispiele zuordnen **M, E** Bedürfnisse sammeln und hierarchisieren, weitere Beispiele zuordnen	Leitperspektiven: **L BNE** **L BO** **L PG** **L VB** Hintergrundwissen - Wieviel verdiene ich: Lohn und Wert von Arbeit http://www.edidact.de/contentBase/edidact/vorschau/3-80-05-01-1.pdf ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) - Maslow, A.: Motivation und Persönlichkeit. 1981
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)... unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege	**"Was kann ich – was will ich"**	Leitperspektive **L BNE** **L BO**

nachhaltigen Handeln und zu gesundheits-wissensförderlichem Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 4. eigen Stärken und Potenziale für die Lebensgestaltung entwickeln	hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte und kultureller Prägung darstellen **M** (1)... analysieren **E** (1)... unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte, Geschlechterrollen und kultureller Prägungen darstellen **G** (2) eigene Zukunftsvorstellungen werteorientiert beschreiben und Zusammenhänge erläutern **M, E** (2) ... erörtern	– Zeitstrahl zeichnen: erlebte Lebensereignisse einzeichnen, Visionen und Ziele einzeichnen lassen – Sichtung der eigenen Ergebnisse des Profil ACs (Fertigkeiten, Fähigkeiten) – Sammeln von Einflussfaktoren (z.B. Schulabschluss) auf Lebensentwürfe und individuelle Werte (z.B. Familie, Kulturkreis) – Umgang mit Rückschlägen, Krisen und Entwicklungen **G, M** Unterstützungsmaterial in Form von Fallbeispielen **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BO** Geschlechtsspezifische Aspekte bei der Berufswahl, Einschätzung und Überprüfung eigener Fähigkeiten und Potenziale **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt; Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen	**L BTV** Profil AC HS/WRS Klasse 7 Profil AC RS Klasse 8
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitswissensförderlichen Verhalten formulieren **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 4. eigen Stärken und Potenziale für die Lebensgestaltung entwickeln	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1) unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte und kultureller Prägung darstellen **M, E** (1) ...analysieren **G** (4) mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit und Geld berücksichtigen **M**(4) ...und hinsichtlich der Ressourcen Zeit und Geld diskutieren **E** (4) ...und die Ergebnisse anderen erklären	**"Es geht auch anders... "** Verbindung von der individuellen Zukunftsplanung zu möglichen anderen Lebensentwürfen herstellen, dabei werden Verknüpfungen zu den Handlungsfeldern Konsum, Nachhaltigkeit, Gesundheit hergestellt. – Vorstellung verschiedener Lebensentwürfe (Ökodörfer, Kommunen, Mehrgenerationenhäuser…) (Mögliche Erarbeitung durch Fallbeispiele, Filme, Kurzberichte..) – arbeitsteilige Recherche zu den verschiedenen Lebensentwürfen (Ökodörfer, Kommunen, Mehrgenerationenhäuser…) – Was haben diese Lebensentwürfe gemeinsam? Warum wählen Menschen diese Lebensformen? – Diskutieren der vorgestellten Lebensentwürfe (alternative Vorgehensweise: eigene Zukunftsplanung im Hinblick auf vorgestellte Lebensformen reflektieren) **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt; Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen **MB** Information und Wissen, Informationstechnische Grundlagen	<u>Leitperspektiven:</u> **L BNE** **L BTV** **L MB**

2.1 Erkenntnisse gewinnen 1 ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesen Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheits-wissensförderlichem Verhalten formulieren 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen **2.4 Anwenden und gestalten** 8. sich nachhaltigkeits- und ressourcenschonend verhalten	**3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten und Fertigkeiten, individueller Werte und kultureller Prägung darstellen **M, E** (1)...analysieren **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** **G, M, E** (1) ihre Alltagsroutinen mit Unterstützungsmaterial auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen **G** (4) mit Unterstützungsmaterial lebensweltorientierte Lösungen für nachhaltiges Handeln im Alltag entwickeln und dabei die Ressourcen Zeit und Geld berücksichtigen **M** (4) ...und hinsichtlich der Ressourcen Zeit und Geld diskutieren **E** (4)...und die Ergebnisse anderen erklären **3.1.5.2 Haushalt und Familie** **G** (1) die Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft darstellen **M** (1)...erläutern **E** (1)...erörtern	**„Ich hinterlasse Spuren"** – Erarbeitung eines Verständnisses für Nachhaltigkeit (z.B. mithilfe des 3-Säulen Modells der nachhaltigen Entwicklung) **G, M, E** Vorgegebene Obergriffe für nachhaltiges Handeln (z.B. Lebensmittelkonsum, Kleidung) – Abgleich der individuellen Lebensentwürfe unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit Einstieg mit Bildern verschiedener Lebensstile, alternativ mit Geschichte/Film ein Tag im Leben von... – Erarbeitung verschiedener Lebensstile – Mit Bildern aus Sinus Milieu Studie werden Vermutungen zur Bedeutung von Haushalten angestellt – Bedeutung der Haushalte für Individuum und Gesellschaft erarbeiten **G** mit vorgegebenen Beispielen **M** selbstständig recherchieren **E** selbstständig recherchieren und Argumente für eine Podiumsdiskussion formulieren – Erarbeitung möglicher individueller nachhaltiger Handlungsmöglichkeiten **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde - hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt; Wertorientiertes Handeln**,** Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen, Formen von Vorurteilen, Stereotypen und Klischees **MB** Information und Wissen, Informationstechnische Grundlagen **VB** Chancen und Risiken der Lebensführung, Alltagskonsum	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial: Hauswärts - Hauswirtschaft macht Schule, Schulverlag https://www.bundjugend.de/oekologischer-fussabdruck ((zuletzt abgerufen am 01.09.20)
2.1 Erkenntnisse gewinnen	**3.1.5.2 Haushalt und Familie**	**„Willkommen daheim..."**	Leitperspektiven:

1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesen Prozess reflektieren 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheits-wissensförderlichem Verhalten formulieren 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten **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 **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	**G, M** (2)unterschiedliche Formen der Arbeit (Erwerbsarbeit, Haus- und Familienarbeit, Ehrenamt) vergleichen und bewerten. **E**.(2)..erörtern **G** (3) die Bedeutung der unterschiedlichen Arbeitsformen für den Einzelnen sowie 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 für die Gesellschaft diskutieren **G** (4) Rollenbilder und die damit verbundene Arbeitsteilung diskutieren und im Rahmen ihrer Möglichkeiten ein genderbewusstes Haushaltsmangement ableiten **M, E** (4)...entwickeln **G** (5) Möglichkeiten der Arbeits- und Prozessoptimierung für die Haus- und Familienarbeit herausarbeiten **M** (5) begründen **E** (5) beurteilen	Einstieg – Brainstorming zu Aufgaben im Haushalt, Clustern nach Aufgabenbereichen – Rechnung der Eltern für Kinder als Impuls (Kostenrechnung der Hausarbeit) – Diskussion über die Bedeutung der unentgeltlichen Haus- und Familienarbeit (z.B. über Rollenspiel) – Wer macht was im Leben? Erarbeiten und vergleichen der unterschiedlichen Arbeitsformen (Erwerbsarbeit, Haus- und Familienarbeit, Ehrenamt, Schule) – Woher kommt die Trennung (Hausarbeit und Erwerbsarbeit)? Vermutungen anstellen lassen, anschließend Recherche **G** bereitgestellte Lebensgeschichten **M, E** selbstständig recherchieren – Modelle modernen Haushaltsmanagements herausarbeiten **G** mit Fallbeispielen, vorgegebenen Modellen **M** selbstständige Recherche **E** selbstständige Recherche mit der historischen Genese vergleichen und anhand von Beispielen verdeutlichen – Diskussion: Wie lässt sich die moderne Arbeitswelt mit genderbewusstem Haushaltsmanagement verknüpfen? **G** Fallbeispiele im Hinblick auf ihre Anwendbarkeit ordnen (Prozessoptimierung) **M, E** Lösungsmöglichkeiten für vorgegebene Problemstellungen (Fallbeispiele) entwickeln **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt; Wertorientiertes Handeln**,** Formen von Vorurteilen, Stereotypen und Klischees **BO** Geschlechtsspezifische Aspekte bei der Berufswahl **MB** Information und Wissen, Informationstechnische Grundlagen	**L BTV** **L BO** **L MB** Unterrichtsmaterialien: Plan L: Leben bewusst gestalten, Schöningh Verlag Video: Lena bei Ladykracher: https://www.youtube.com/watch?v=Fzzwo3N5ANI&list=RDvNz85m6-hcs&index=3 (01.09.20) Unterrichtsmaterialien: der/http://www.bpb.de/gesellschaft/gender/ ((zuletzt abgerufen am 01.09.20)

Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 10. Aufgaben und Problemstellungen kreativ lösen			

2. UE: „Mode kaufen – fairer Style“

ca. 24 Std.

Das Wissen über grundlegende Zusammenhänge der Nachhaltigkeitsaspekte Ökologie, Ökonomie, Soziales und Alltagskultur wird erweitert und dabei werden einzelne Qualitätsmerkmale vertieft. Grundlegend ist dabei stets die Auseinandersetzung mit dem eigenem Modekonsum. Ein fachbezogenes Projekt zum “Lernen durch Engagement” wird geplant und entsprechend der Planungsüberlegungen durchgeführt. Ausgehend vom eigenen Freizeitverständnis entstehen auch textile Produkte als mögliche Handlungsalternative.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise
Die Schülerinnen und Schüler können			
2.1 Erkenntnisse gewinnen 5. Fachbegriffe, Modelle und Symbole verstehen und zuordnen 6. außerschulische Lernorte erkunden (z.B. lebensmittelverarbeitende Betriebe, soziale Einrichtungen, Verbraucherschutzorganisationen) 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 3. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse mit angemessenen	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** **G, M** (2)Bedürfnisse identifizieren und verschiedene Wege der Bedarfsdeckung erläutern **E** (2)und den Zusammenhang zwischen Bedürfnis, Bedarf und Nachfrage entwickeln **3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G** (1) ihr Freizeitverhalten beschreiben **M, E** (1) analysieren **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	**„Freizeitaktivität „Shoppen“** Das eigene Kleiderkonsumverhalten darstellen (z.B. Einkaufsstätten, Begleitpersonen, Anlässe…) und mit den Begriffen „Bedürfnisse und Bedarf“ abgleichen. – Reflexion der Aussagen hinsichtlich kultureller Beeinflussungen (Rolle der Medien, der Peergroup…) **G, M** mit vorgegebenem Interviewbogen Konsumatlas erstellen (W*o gehen wir shoppen? Was kaufen wir? Wie viel Geld geben wir dafür aus? Wo kaufen andere ein? Wo könnte ich noch einkaufen?)* **E** eigene Konsumerfahrungen mit Ergebnissen aus Konsumstudien vergleichen und darstellen (z.B. Wandzeitung) – „Shoppen“ als Freizeitaktivität beschreiben und bewerten (Was ist Freizeit? Funktionen von Freizeit? Erholungswert/ Selbstwirksamkeit durch Konsum?) – Erkundung: Second-Hand, Diakonieladen, Flohmarkt, Kleiderbörse, Internetplattformen (u.a. Kleiderverleih “Leihen statt kaufen”) **<u>Projektvorhaben (Lernen durch Engagement):</u>** mögliches Ziel: “Alternativen Einkaufsführer” erstellen alternativ: Organisation einer Kleidertauschbörse alternativ: Ausstellung	<u>Leitperspektive:</u> **L BTV** **L VB** **L MB** Stunden beziehen auf Vorwissen aus UE 1: Was macht ein gutes Leben aus/Es geht auch anders <u>Hintergrundwissen:</u> Calmbach, Marc (Hg) : Wie ticken Jugendliche? (SINUS-Jugendstudie 2016) <u>Ergänzende Hinweise:</u> Biografisch orientiertes Lernen

Präsentationsformen und Medien, auch unter Einsatz geeigneter Werkzeuge zur digitalen Kommunikation, adressatengerecht aufbereiten und präsentieren (z.B. Portfolio) 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 dies 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 11.allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen	**3.1.1.2 Erfahrungen beim Lernen durch Engagement auswerten und präsentieren** **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, M, E** (5) einer ausgewählten Zielgruppe ihre Projektergebnisse darstellen **G** (2) Funktionen von Freizeit nennen und eigene Freizeitaktivitäten bewerten **M, E** (2) erläutern und bewerten	**BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen; Bedürfnisse und Wünsche, Alltagskonsum, Medien als Einflussfaktoren **MB** Mediengesellschaft	
2.1 Erkenntnisse gewinnen	**3.1.4.2 Qualitätsorientierung**	**„Was macht für dich ein gutes Kleidungsstück aus?“**	<u>Leitperspektive:</u>

10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte im Alltag entwickeln und nutzen 2. Prozesse und Produkte kriteriengeleitet bewerten 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von (..) Textilien einsetzten	**G** (2) Qualitätsmerkmale ausgewählter Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M** (2) Qualitätsmerkmale für Produkte oder Dienstleistungen darstellen **E** (2) und begründen **3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** **G** (4)... Bekleidung .. gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungsphysiologie) **M** (4)...und bewerten **E** (4)...begründet auswählen und bewerten **G** (5)... das mögliche Dilemma zwischen persönlichen Schönheitsidealen, sozialer Integration, Moden und Gesundheit beschreiben und Handlungsoptionen entwickeln **M, E** (5)...diskutieren und Handlungsoptionen entwickeln	– Qualitätsmerkmale sammeln (vgl. Qualitätsfächer) Exemplarisches Arbeiten: Kleidung gesundheitsförderlich auswählen – Woraus besteht unsere Kleidung? (Textile Rohstoffe im Überblick) – „Zu Risiken und Nebenwirkungen..“: die gängigsten Ausrüstungsverfahren **G** mit verschiedenen Infomaterialien **M, E** Informationen mit vorgegebenen Linkliste (z.B. Methode: Webquest) sammeln und den Zusammenhang von Ausrüstung und Nachhaltigkeit herstellen, Dilemmata beschreiben, Handlungsalternativen formulieren **VB** Qualität Konsumgüter – Woraus leiten sich Trageeigenschaften ab? (Zusammenspiel von Faser, Fläche, Ausrüstung) – vgl. Eignungs- und Gesundheitswert – Mode und Gesundheit – ein Widerspruch? (aktuelle oder historische Beispiele) – vgl. sozialer Wert **G, M** Vorgegebene Beispiele analysieren **E** Beispiele finden **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen **PG** Wahrnehmung und Empfindung; Körper und Hygiene **VB** Alltagskonsum	**L BNE** **L PG** **L VB** <u>Ergänzende Hinweise:</u> Überblick über die Einheit durch Advance Organizer: Ökologische, soziale und gesundheitliche Aspekte des Modekonsums <u>Hintergrundwissen:</u> Grundmeier, Anne-Marie: Bekleidung und Gesundheit. Eberle, H. (u.a.): Fachwissen Bekleidung. Diekamp/ Koch: Eco Fashion. <u>Ergänzende Hinweise:</u> Film: „Schönfärberei“ Film: Ausrüstungsverfahren zur Jeans
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (6) **G:** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M:** erläutern **E:** diskutieren und bewerten **3.1.4.4 Nachhaltig handeln** (1)	**„Kann Mode „sozial“ sein?“** – Arbeitsbedingungen der Textilindustrie; Exemplarisches Arbeiten: Fallbeispiele (Näherinnen, Kinderarbeit, Arbeitsbedingungen beim Finishing…) **E** diskutieren und bewerten – Handlungsalternativen für Konsumenten (ausgewählte Textilsiegel, u.a. fairtrade certified cotton, kennenlernen)	<u>Leitperspektive:</u> **L BNE** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial:</u> Christliche Initiative Romero (2013) WEARFAIR

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	**G:** ihre Alltagsroutinen mit Unterstützungsmaterial auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z.B. ökologischer Fußabdruck) **M, E:** ihre Alltagsroutinen auf Aspekte der Nachhaltigkeit prüfen (z.B. ökologischer Fußabdruck) **3.1.5.1 Individuelle Lebensplanung** **G** (1)...unterschiedliche Lebensentwürfe und Lebenswege hinsichtlich Fähigkeiten, individueller Werte und Prägungen darstellen **M** (1)...analysieren **E** (1)...Geschlechterrollen und Prägungen analysieren	– Diskussion: Mitmenschlichkeit als Wert in einer globalisierten Welt. Kann ich als Einzelne/Einzelner etwas ändern? – Erfolge von Fairtrade (exemplarisch am Beispiel Baumwolle, konkrete Fallbeispiele) **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen; Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlung **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	www.ci-romero.dehttp://www.ci-romero.de(zuletzt abgerufen am 01.09.20) Orientierung im Label-Dschungel (Faltfolder) https://webshop.inkota.de/produkt/download-ratgeber/orientierung-im-labeldschungel (zuletzt abgerufen am 01.09.20) https://label-online.de (01.09.20) Greenpeace (5/2015) Chemie in Textilien Kampagne für Saubere Kleidung Unterrichtsmodul „Faire Mode“, „Globale Jeans“ www.globales-lernen-schule-nrw.dehttp://www.globales-lernen-schule-nrw.de http://www.globales-lernen-schule-nrw.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20)) „Fashion Made Fair“/Buch Donath, U. et al.: recycled Projekte aus Schläuchen, Plastik, Papier, Textilien, Metall und Korken.

2.2 Kommunikation gestalten 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.4 Anwenden und gestalten** 2. Selbstwirksamkeitserfahrungen machen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern 8. sich nachhaltigkeits-orientiert und ressourcenschonend verhalten 11. allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen 12. Schwierigkeiten während eines Arbeitsprozesses aushalten und/ oder Durchhaltevermögen trainieren	**3.1.5.3 Bewusste Freizeitgestaltung** **G, M, E** (4)...Kreative und künstlerische Freizeitaktivitäten erproben und 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 **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, M, E** (8)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten	**„Mode zum Selbermachen!?“** – Textile Kulturtechniken als Freizeitbeschäftigung am Beispiel modischer Accessoires: z.B. Verarbeitung textiler Flächen mit der Nähmaschine **G** Hilfe bei der Schnittbeschaffung, Herstellung mit entsprechenden Materialien (z.B. Stufenmodelle bzw. Medienreihen) **M, E** eigenständige Schnittbeschaffung **E** selbstständiges Arbeiten nach Arbeitsanleitung – Reflexion der praktischen Arbeit im Hinblick auf Aspekte der Nachhaltigkeit und des Konsums **BNE** Werte und Normen in Entscheidungssituationen; Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **VB** Umgang mit eigenen Ressourcen; Qualität Konsumgüter; Alltagskonsum	Leitperspektive: **L VB** **L BNE** Ergänzender Hinweis: Vorzugsweise Werterhaltung textiler Flächen durch Recycling Portfolioarbeit Internetplattform Pattydo Kreativitätsförderung: Frei Luzia; Textilart, Lehrmittelverlag St. Gallen Schweiz, 2013 ISBN 978-3-906784-84-7

3. UE: „Ich bin, was ich esse"

ca. 42 Std.

Anknüpfend an subjektiven Vorstellungen zum Begriff der „Gesundheit“ und an Basiswissen im Bereich Ernährung (Klasse 7) werden in dieser Einheit Möglichkeiten einer gesundheitsförderlichen Ernährung dargestellt. Ausgehend von den einzelnen Lebensmittelgruppen, werden Lebensmittel als Nährstoffträger exemplarisch analysiert und in den Kontext von Konsum und Gesundheit gestellt. Kontinuierlich werden hierbei grundlegende Kompetenzen in den Bereichen des ernährungsbezogenen Wissens und der fachpraktischen Umsetzung (u.a auch in der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung) erweitert und vertieft.

Prozessbezogene Kompetenzen	Inhaltsbezogene Kompetenzen	Konkretisierung, Vorgehen im Unterricht	Ergänzende 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 **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** 4. Konsequenzen des individuellen Handelns für den Einzelnen, die Gesellschaft und die Umwelt erörtern **2.4 Anwenden und gestalten**	**3.1.3.3 Körper und Körpergestaltung** **G** (4)...Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und -schmuck gesundheitsförderlich auswählen **M, E** (4)…und bewerten **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G, M** (1)... eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E** (1)...begründen **G, M (6)...**Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensführung planen (u.a. Regionalität, Saisonalität und soziale Verantwortung) **E (6)...**entwickeln **3.1.2.1 Essbiografie**	**„Gutes und nachhaltiges Essen“** Alltagsvorstellungen über „gutes Essen“ sammeln, subjektive Vorstellungen und in Klasse 7 erworbenes Wissen zum Thema Gesundheit auf den Bereich der Ernährung übertragen **Was macht die Qualität von Essen aus?** – Eigene Qualitätsanforderungen an Lebensmittel nennen und clustern – Bezug zu Nachhaltigkeitsaspekten herstellen (Saisonkalender, saisonal-regionaler Einkauf, Müllvermeidung, LM-Verschwendung) – den Begriff der „Vollwertigkeit“ erarbeiten – Verbindung zu Ernährungsempfehlungen (aus Klasse 7) **G, M** Unterstützungsmaterial für eine unter Nachhaltigkeitsaspekten geplanten Mahlzeit **E** vertiefte Auseinandersetzung weiterer Nachhaltigkeitsaspekte	Leitperspektiven: **L BNE** **L PG** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial: Ernährungspyramide, Ernährungskreis, aid-Qualitätsfächer für Lebensmittel Nutriscore https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/nutri-score-gesucht-1000-mal-gefunden ((zuletzt abgerufen am 01.09.20)

1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 8.sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**G** (5)...die alltagstypischen Widersprüche zwischen subjektiven Essgewohnheiten/Essmustern und eigenen beziehungsweise anderen Ansprüchen zur Ernährung (zum Beispiel Nachhaltigkeit, Gesundheit) beschreiben **M** (5)...erläutern **E** (5)...erörtern **G, M, E** (7) ...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Werte und Normen in Entscheidungssituationen; Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, **PG** Ernährung, Wahrnehmung und Empfindung **MB** Information und Wissen **VB** Alltagskonsum Bedürfnisse und Wünsche	Unterrichtsmaterial: Videoclips mit Impulsen für nachhaltiges Handeln unter: by explainity: „Nachhaltigkeit einfach erklärt“ Grundlagenwissen über nachhaltigen Konsum http://www.bzfe.de/inhalt/redaktion-lebensmittel-und-nachhaltiger-konsum-31065.html ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) Rezeptsammlungen Ergänzende Hinweise: Die Planung und Zubereitung von vollwertigen Mahlzeiten soll in den nachfolgend beschriebenen Einheiten jeweils verknüpfend stattfinden! Die Reflexion der Arbeitsprozesse geschieht im Kontext des ernährungsbezogenen Wissens.
2.1. Erkenntnisse gewinnen 7. biografische Erfahrungen identifizieren und auswerten 10. ihre Sinne durch die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Textilien sensibilisieren	**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	**„Getränke unter der Lupe“** – Trinkverhalten beschreiben und Lieblingsgetränke sammeln – eigene Lieblingsgetränke mitbringen (oder alternative Auswahl altersspezifischer Getränke zur Verfügung stellen) und diese innerhalb einer Stationenarbeit schrittweise bewerten (Zucker hat viele Namen, …	Leitperspektiven: **L PG** **L VB** Unterrichtsmaterial: Film: voll verzuckert SchmeXperten in der

2.2 Kommunikation gestalten 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) **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** 1. Informationen, Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bearbeitung von Projekten, Aufgaben und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen	und bewerten **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 **G** (4)...Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten **M, E** (4)... erörtern und bewerten **3.1.3.3 Körper und Körpergestaltungen** **G** (4)...Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und -schmuck gesundheitsförderlich auswählen **M** (4)..... und bewerten **E** (4).....begründet auswählen und bewerten	Zusatzstoffe, Säureregulatoren, => Subjektorientierung) – Trinkprotokoll erstellen und auswerten: Warum trinken wir? Wie viel sollte man trinken? Wie fühlt sich Durst an? – Analyse verschiedener Getränke einer „Sorte“, z.B. „Erfrischungsgetränke mit Fruchtanteil“, Eistee: Verpackungsanalyse/ Zutatenliste/ Geschmackstest/ Preis-Leistungs-Verhältnis/ Vergleich gekauft und selbstgemixt/ Süß-Sauer-Trick **G** ausgewählte Getränke mit Hilfsmaterial bewerten **M** Inhaltsstoffe der Getränke identifizieren und bewerten, Auswahl treffen **E** Getränkeauswahl begründet in die Getränkepyramide einordnen Alternatives Vorgehen: Mineralwasser im Test **PG** Ernährung; Wahrnehmung und Empfindung **VB** Bedürfnisse und Wünsche, Qualität Konsumgüter	Lernküche Check`dein Trinkprotokoll Eistee selbst gemixt Ohne Zucker kein Geschmack? Getränkezutaten: Eine ausführliche Bewertung Getränkepyramide Plan L: Welches Wasser will ich trinken?
2.1 Erkenntnisse gewinnen 4. Als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 6. außerschulische Lernorte erkunden **2.2 Kommunikation gestalten** 2. Informationen, Erfahrungen und Erkenntnisse aus den	**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	**„Bunte Vielfalt von Obst und Gemüse“** – Mein Lieblingsobst, -gemüse begründet auswählen, Zubereitungsarten beschreiben **G** Bildkarten – Verzehrempfehlungen – Roh oder gegart? Was verändert sich? Vor- und Nachteile beschreiben	Leitperspektiven: **L BNE** **L PG** **L MB** **L VB** Ernährungsempfehlung: „5 am Tag“

alltagskulturellen Kompetenzfeldern in eigenen Worten wiedergeben **2.3 Entscheidungen treffen** 7. ihre sensorischen Fähigkeiten erweitern und zur Beurteilung von Lebensmitteln, Speisen und Textilien einsetzen **2.4 Anwenden und gestalten** 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (5)...Kriterien eines nachhaltigen Lebensstils erkennen und beschreiben **M** (5)... erklären **E:** (5)...erörtern **G, M** (6) Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensführung planen (u.a. Regionalität, Saisonalität und soziale Verantwortung) **E (6)...**entwickeln **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (7)...mit Unterstützungsmaterial **M** (7)...den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung selbständig hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **E** (7)...erörtern **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **M, G, E** (11)... die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G (2)...**den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln (u.a.	– Eigenes Essverhalten hinsichtlich des Obst- und Gemüseverzehrs überprüfen, ggf. Verbesserungsvorschläge finden (z.B. „Deine Ideen für 5 am Tag“) **G, M, E** Empfehlungen für die Umsetzung bereitlegen und eigene Handlungsoptionen entwickeln – Saisonalität: Saisonkalender kennenlernen und für die Auswahl von Lebensmitteln nutzen – Regionalität: Begriffsklärung – Erkundung im Supermarkt: Woher kommen die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und –hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen – Rezeptauswahl nach saisonalen und regionalen Gesichtspunkten – Abgleich mit Geschmacksvorlieben der Schüler (=>Geschmacksbildung) – Gericht zubereiten – Nährstoffschonender Umgang mit Lebensmitteln am Beispiel Obst und Gemüse – Lebensmittelverschwendung (Handelsklassen, EU-Normen, Vorbereitungstechniken bei Obst und Gemüse) **G** Rezeptauswahl vorgeben, Wortkarten für Geschmack **M** selbständige Rezeptauswahl **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung; Werte und Normen in Entscheidungssituationen; Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und –hemmende Handlungen,	<u>Unterrichtsmaterial:</u> www.5amtag.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) Saisonkalender von der Landesinitiative „Blickpunkt Ernährung“ aus BW www.landwirtschaft-bw.info ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) >Ernährung>Blickpunkt Ernährung Thema: Lebensmittelverschwendung www.zugutfuerdietonne.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) Video Teller oder Tonne www.bmelv.de ((zuletzt abgerufen am 01.09.20) >Ernährung>Wert von Lebensmitteln <u>Hintergrundinformationen:</u> Welthaus Bielefeld: Ernährungsfragen, Bielefeld 2014. Einheit 3 BMU: Ein Teller voller Klima: <u>Unterrichtsmaterial:</u> Mediathek WDR Video

	küchentechnische Eigenschaften, entsprechende Zubereitungstechniken) und Arbeitsgeräten beschreiben und in Bezug auf die Zielsetzung des Rezepts passende Zubereitungsarten erörtern und umsetzen **M, E (2)**... begründen und in Bezug **G, M, E (4)...**Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G** (7)...mit Unterstützungsmaterial **M** (7)... den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung selbständig hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **E** (7)...erörtern	Werte und Normen in Entscheidungssituationen **MB** Information und Wissen **PG** Ernährung **VB** Qualität Konsumgüter; Alltagskonsum	Gemüse – was bedeutet eigentlich „regional“? „Die Küche als Lernort für naturwissenschaftliche Erfahrungen“ Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW 2013
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 6. außerschulische Lernorte erkunden (zum Beispiel lebensmittelverarbeitende Betriebe) **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten (u.a. Tabellen und grafische Darstellungen) **2.3 Entscheidungen treffen**	**3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (3) ...die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M** (3) …eines Produktes darstellen **E** (3) …und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit überprüfen **G, M** (6)...Möglichkeiten einer nachhaltigen Lebensführung planen (u.a. Regionalität, Saisonalität und soziale Verantwortung) **E** (6)… entwickeln	**„Brote international – vom Acker zum Teller!“** – Getreidesorten im Überblick – Überblick über verschiedene Getreideprodukte (Methode z.B. SchmeXperimente REVIS) – Getreideanbau: Vergleich von konventioneller und biologischer Landwirtschaft – Vorteile von regionalem Anbau **G** mit Hilfsmaterial arbeiten **M** Informationen zum Getreideanbau recherchieren, Vergleich von konventioneller und biologischer Landwirtschaft **E** Bewertung der Landwirtschaftsformen im Hinblick auf Nachhaltigkeit	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L PG** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial: SchmeXperimente REVIS www.oekolandbau.dehttp://www.oekolandbau.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20) www.oeko-fair.de (zuletzt abgerufen am 02.09.20)

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 11. Allein und im Team Verantwortung für Planung und Durchführung von Prozessen übernehmen	**3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **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)… begründen und in Bezug **G, M, E** (4)...Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G** (7)...mit Unterstützungsmaterial **M** (7)...den Prozess der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung selbstständig hinsichtlich Nachhaltigkeit planen, umsetzen, beurteilen und dabei die Arbeitsleistung unter dem Aspekt der Wertschätzung diskutieren **E** (7)...erörtern **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (5)...die kulturtypische Gestaltung und die soziale Bedeutung von Mahlzeiten erläutern **M** (5)...diskutieren **E** (5)...erörtern **G** (6)**...**an ausgewählten Beispielen **M** (6)**...**kulturelle Unterschiede in der Nahrungszubereitung beschreiben **E** (6)**...** vergleichen	– Exemplarisch am Beispiel Brot die Wertschöpfungskette darstellen **G** Wertschöpfungskette von Brot beschreiben **M** Wertschöpfungskette eines Getreideprodukts eigener Wahl beschreiben **E** Getreideprodukte zur Überprüfung auf Nachhaltigkeit zur Auswahl stellen **G, M, E** Erkundung planen – Broteinkauf (Einkaufsstätten, Preis, Sortiment, Zutaten, Inhaltsstoffe) – Methode z.B. Umfrage in der Stadt – Brotrezepte verschiedener Kulturen darstellen (z.B. Fladenbrot, Vollkornbrot, Baguette, Sandwich…) – Ernährungsphysiologische Bedeutung der Kohlenhydrate und Ballaststoffe darstellen – Bedeutung von Vollkornprodukten und Ballaststoffen – Analysieren und Bewerten der ernährungsphysiologischen Eigenschaften der verschiedenen Brote **G, M** analysieren mittels Kriterien (z.B. Menge an Ballaststoffen, Energiegehalt, Zucker, Eiweiß…) und bewerten anhand Ernährungsempfehlungen (Ernährungspyramide) **E:** bewerten mit D-A-CH Empfehlungen, Vertiefung möglich z.B. Glutenunverträglichkeit **<u>Mögliches Projektvorhaben im Schulcurriculum (Lernen durch Engagement):</u>** – Auswählen geeigneter Pausenbrote (kulturelle Vielfalt) – Vermarktung (einschließlich Budgetierung, Werbung…) eines selbst hergestellten Produkts (z.B. Pausenverkauf)	BfzE SchmExperten MILE Projekt D-A-CH Empfehlungen <u>Unterrichtsmaterial:</u> MLR, 2013: Die Küche als Lernort, naturwissenschaftliche Erfahrungen.

	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 **3.1.4.3 Konsum in globalen Zusammenhängen** **G** (5)Kriterien eines nachhaltigen Lebensstils erkennen und beschreiben **M** (5) … erklären **E** (5) …erörtern	– Reflexion des Projekts **G** Rezeptauswahl vorgeben **M, E** Rezepte auswählen (Internetrecherche), Rezepte abwandeln **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **BTV** Formen interkulturellen und interreligiösen Dialogs, Persönliche und gesellschaftliche Vielfalt **PG** Ernährung, Wahrnehmung und Empfindung **MB** Information und Wissen **VB** Qualität der Konsumgüter, Alltagskonsum	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 4. Als Verbraucher Marketingmaßnahmen/Werbung von Produktinformationen unterscheiden 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 **2.3 Entscheidungen treffen** 1. Kriterien für verschiedene Produkte und Dienstleistungen im Alltag entwickeln und nutzen	**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 **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G** (3)... ausgewählte **M, E** (3)...Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **G** (4) ...Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungstungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten	**<u>Milch und Milchprodukte - „Das alles kann Milch!“</u>** – Möglicher Einstieg: Milchsorten im Supermarktregal (Produktvielfalt von Milch analysieren und mit dem eigenen Konsumverhalten in Verbindung bringen) Methode: z.B. Geschmackstest zu Milchsorten (Milch und Geschmack zuordnen, bewerten) – Lebensmittelkennzeichnung (Herstellungsverfahren) – Verpackungshinweise zu Haltbarkeit und Lagerung am Beispiel Milchprodukte verstehen (MDH) und wertschätzend mit Lebensmitteln umgehen (Tipps für die Vermeidung von Lebensmittelmüll) – Eigene Vorlieben bei Milchprodukten identifizieren – Ernährungsphysiologische Bedeutung von Milch und Milchprodukten darstellen – Laktoseintoleranz (Definition, Symptome, Umgang) **E:** Sojamilch, Reismilch & Co.: Ist das auch „Milch“?/ Lebensmittelkennzeichnung **G** Inhaltsstoffe und die Bedeutung für die Gesundheit	<u>Leitperspektiven:</u> **L BNE** **L PG** **L MB** **L VB** BfzE: SchmExperten, Milchkreuzfahrt <u>Unterrichtsmaterial:</u> Lebensmittelverschwendung <u>www.zugutfuerdietonne.de</u> <u>((zuletzt abgerufen am 01.09.20)</u> Film: Taste the waste BfzE: Knochenralley

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 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**M, E** (4) ...erörtern und bewerten **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G, M, E** (4)Mahlzeiten situationsangemessen und alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **G:** Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten **M, E:** erörtern 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 Perspektiven erörtern	nennen **M** Inhaltsstoffe und die Bedeutung für die Gesundheit nennen, Ernährungsempfehlungen begründen **E** Ersatzprodukte für laktosefreie Ernährung recherchieren **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **Wir testen Lebensmittel: Milchreis im Vergleich** Vergleich eines selbstgemachten Milchreis mit einem Fertigprodukt, Qualitätskriterien für Lebensmittel (z.B. Genuss-wert, Eignungswert, …) Produkte kriteriengeleitet bewerten Schlussfolgerungen ziehen **G** Vergleichen nach Geschmack, Inhaltsstoffen und Preis, Bewertung **M** Argumente für oder gegen Fertigprodukte austauschen **E** Argumente für oder gegen Fertigprodukte austauschen und Kompromisse finden **BNE** Bedeutung und Gefährdung einer nachhaltigen Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **PG** Ernährung **MB** Information und Wissen, Medienanalyse **VB** Alltagskonsum, Qualität der Konsumgüter	www.bmelv.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20) >Ernährung>Wert von Lebensmitteln Unterrichtsmaterial: aid: Lebensmittelqualität beurteilen, der aid-Qualitätsfächer zur Verbraucherbildung in Schulen Unterrichtsmaterial: SchmExperten in der Lernküche „Milchreis: kaufen oder selber machen?“ SinnExperiment: „Welcher Milchreis schmeckt dir besser?“
2.1 Erkenntnisse gewinnen 2. Fragen zur Berufswahl, zur Vielfalt der Lebensstile, zum nachhaltigen Handeln und zu gesundheitsförderlichem Verhalten formulieren	**3.1.3.1 Gesundheitsbezogenes Wissen** **G** (5)...die Einflussfaktoren auf die Gesundheit analysieren **M** (5)… und darstellen	**Fleisch, Fisch und Ei** Möglicher Einstieg – Konsumtagebuch/Umfrage bzgl. der Lebensmittelgruppe Fleisch, Fisch und Ei	Leitperspektiven: **L PG** **L MB** **L VB** Unterrichtsmaterial

3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten 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 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 7. Sicherheit- und Hygieneregeln in Lernküche und textiler Werkstatt umsetzen	**E** (5)…und bewerten **3.1.4.2 Qualitätsorientierung** **G, M, E** (3) ...Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **G, M, E** (4)...Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses 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 **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **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)… begründen … **G, M, E** (4)...Mahlzeiten situationsangemessen und	– Ernährungsphysiologische Bedeutung und Ernährungsempfehlungen **G** Inhaltsstoffe und Bedeutung für die Gesundheit nennen **M** Inhaltsstoffe und Bedeutung für die Gesundheit nennen, Ernährungsempfehlungen begründen **E** Inhaltsstoffe und Bedeutung für die Gesundheit nennen, Ernährungsempfehlungen begründen und ausgewählte Produkte bewerten (z.B. Fleisch: Pute, Rind, Schwein) – Lebensmittelhygiene und Lebensmittellagerung (MDH, Verbrauchsdatum, Zubereitungshinweise) – Lebensmittelkennzeichnung am Beispiel Ei (Haltungsformen, Preis, …) – Gericht (aus der Lebensmittelgruppe Fleisch, Fisch oder Ei) auswählen und zubereiten, dabei küchentechnische Eigenschaften von Eiweiß umsetzen **G** den sachgerechten Umgang beschreiben, z.B. mit einer Tipp-Liste und in der Fachpraxis umsetzen **M, E** den sachgerechten Umgang beschreiben, begründen und umsetzen **PG** Ernährung; Wahrnehmung und Empfindung **MB** Information und Wissen **VB** Alltagskonsum, Bedürfnisse und Wünsche	MLR, 2013: Die Küche als Lernort - naturwissenschaftliche Erfahrungen. <u>Ergänzende Hinweise</u> Die Auseinandersetzung mit Fleisch und/oder Fisch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit, kultureller Vielfalt und Ernährungstrends findet vertiefend in Klasse 9 statt.

	alltagsgerecht planen, Planung umsetzen und Ergebnisse bewerten **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** **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 **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten **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	**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 **3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung** **G** (2)...beschreiben und in Bezug …. **M, E** (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 **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen**	**<u>Fette, weniger ist mehr? Auf die Auswahl kommt es an!</u>** <u>Möglicher Einstieg</u> – Verschiedene Fette, Öle und fettreiche Lebensmittel zeigen und sortieren lassen – Nennen unterschiedlicher Fette und deren Verwendung in der Küche – Ernährungsphysiologische Bedeutung der Fette (Eigenschaften der Fette, Aufgaben im Körper) und Ernährungsempfehlungen **G** Ordnen der unterschiedlichen Fette und Öle nach vorgegebenen Kriterien (z.B. Herkunft, Zusammensetzung, Schmelzpunkt) **M** Bewerten der Fette und Tipps für die Verwendung in der Küche geben **E** Bedeutung unterschiedlicher Fette für die Gesundheit erklären – Auf der Suche nach den versteckten Fetten: Bewertung von fettreichen Lebensmitteln mit versteckten Fetten – Verwendung verschiedener Fette in der Lernküche (küchentechnische Eigenschaften) – Gericht planen und zubereiten	<u>Leitperspektiven:</u> **L BNE** **L PG** **L VB**

und für haushaltsbezogene Problemstellungen nutzen 6.fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten	**G, M, E** (11)...die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**G** geeignete Fette für dieses Gericht auswählen **M E**…und begründen **BNE** Kriterien für nachhaltigkeitsfördernde und -hemmende Handlungen, Werte und Normen in Entscheidungssituationen **VB** Qualität der Konsumgüter **PG** Ernährung	
2.1 Erkenntnisse gewinnen 3. eigenständig Sach- und Fachinformationen mithilfe analoger und digitaler Medien beschaffen und auswerten 9. den Einfluss von Medien und Mitmenschen auf Bedürfnisse und Alltagshandeln analysieren **2.2 Kommunikation gestalten** 4. Informationen auf Basis des Fachwissens hinterfragen 5. Sachinformationen bewerten **2.3 Entscheidungen treffen** 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 6. fachbezogene Arbeitsprozesse eigenständig planen, durchführen und	**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 **3.1.3.1** **G** (5) die Einflussfaktoren auf die Gesundheit analysieren **M** (5) … und darstellen **E** (5) …und bewerten 3.1.4.2 (3) **G:** ausgewählte **M, E:** Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten	**<u>„Das gewisse Extra“ – Süßigkeiten und Snacks</u>** – <u>Möglicher Einstieg:</u> Fallbeispiel: Ein Tag mit Freunden (Konsum von süßen und salzigen Snacks) oder vorbereitende Hausaufgabe zu Fernsehwerbung (Beobachtungsaufgaben zu Produkten, beworbenen Zielgruppen, ...) – Produktübersicht erstellen, Häufigkeit des Verzehrs sowie Situationen des Konsums darstellen – Inhaltsstoffe identifizieren (anhand von Zutatenlisten – z.B. Zuckerarten, Zuckeraustauschstoffe, Fette, Zusatzstoffe...) – Inhaltsstoffe mit Werbeaussagen (Fernsehwerbung, Verpackung) abgleichen (evtl. in Verbindung mit dem „Goldenen Windbeutel“) – Mithilfe von Ernährungsempfehlungen (aid-Pyramide) das Alltagshandeln überprüfen, Handlungsoptionen erörtern und ggf. erproben (Sensorikschulung /Geschmackstest) **G** Vorgabe von Produktgruppe **M** unterschiedliche Produktgruppen zur Auswahl **E** freie Produktwahl **PG** Ernährung **MB** Information und Wissen, Medienanalyse **VB** Qualität der Konsumgüter, Bedürfnisse und Wünsche	<u>Leitperspektiven:</u> **L PG** **L MB** **L VB** <u>Unterrichtsmaterialien:</u> Zucker, Zuckeraustauschstoffe **Fehler! Linkreferenz ungültig.**<u>http://www.lebensmittelklarheit.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20)</u> <u>http://www.zusatzstoffe-online.dehttp://www.lebensmittelklarheit.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20)</u> <u>www.verbraucherzentrale-bawue.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20)</u>

Arbeitsprozesse sowie -ergebnisse bewerten			Goldener Windbeutel https://www.foodwatch.org/de/startseite/ Achtung Zucker! Video http://www.planet-schule.de (zuletzt abgerufen am 01.09.20)

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)	Leitperspektiven: **L MB, L VB**
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:** ….charakterisieren und darstellen **E:** charakterisieren, deren Bedeutsamkeit reflektieren und Handlungsoptionen erörtern **G:** (4) Marketingstrategien beschreiben und Werbeversprechen auf ihren Wahrheitsgehalt hin überprüfen **M:** ….erläutern **E:** ….erläutern, diese analysieren und ……..und beurteilen	- 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:**	Unterrichtsmaterial: Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Die Werbung https://www.checked4you.de Online-Jugendmagazin der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen(zuletzt aufgerufen am 7.09.2020) www.foodwatch.org/de/informieren/goldener-windbeutel/ (zuletzt abgerufen am 1.09.20)

		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** **(3)** **G:** ausgewählte Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen bewerten **M, E:** Qualitätsinformationen (z.B. Qualitäts- und Gütesiegel und Produktkennzeichnungen) zu Produkten oder Dienstleistungen recherchieren und bewerten **3.1.4.5 Verbraucherschutz** **(3)** **G:** ausgewählte Verbraucherschutzinstitutionen recherchieren und deren Zielsetzung beschreiben **M: .....**darstellen **E:** ……. anderen erklären **(6)**	**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 Adressen und Links	Leitperspektiven: **L MB, L VB** Unterrichtsmaterial: https://www.jugend-testet.de (zuletzt abgerufen am 1.09.20) 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? BzfE: Schülerwarentest mit Lebensmitteln „Professionelle Warentests individuell nutzen“ Qualitätsfächer BfzE

	G, M, E: die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompetenzen in handlungsorientierten Aufgabenstellungen umsetzen und die Ergebnisse bewerten	**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 (5)** **G:** ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M:** Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien analysieren **E:** Einkaufsstätten erkunden, Verkaufsstrategien bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **(7)** **G M E:** 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 (1)**	**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	**G:** relevante Verbraucherrechte beschreiben(Gewährleistung, Garantie, Stornierung von Kaufverträgen) **M:** ….darstellen **E:** …..erläutern **(2)** **G:** den möglichen Konflikt zwischen Verbraucherschutz und wirtschaftlichen Interessen darstellen (z.B. Obsoleszenz) **M: …**und Positionen vergleichen **E:** ……und unter ökonomischen, sozialen, rechtlichen und ethischen Aspekten diskutieren **(4)** **G:** ausgewählte rechtliche Bestimmungen bei Online-geschäften nennen und deren Risiken beschreiben **M:**rechtliche Bestimmungen bei Onlinegeschäften nennen und deren Risiken erläutern **E:**…..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 https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/vertraege-reklamation/kundenrechte/checkliste-so-reklamieren-sie-richtig-11390 ((zuletzt abgerufen am 1.09.2020)
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	**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. (4)** **Körper und Körpergestaltungen** **G:** Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und	**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	Leitperspektiven: **L MB,L VB** Unterrichtsmaterial: Markt + Warentest: Wie informierte Käufer den Markt beeinflussen >> Der vergleichende Warentest BfzE Schülerwarentest mit Lebensmitteln

5. Sachinformationen bewerten (unter anderem Tabellen und grafische Darstellungen) **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** 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	–schmuck gesundheitsförderlich auswählen (u.a. Bekleidungsphysiologie) **M:** auswählen und bewerten **E:** begründet auswählen und bewerten **3.1.4.2** **Qualitätsorientierung** **(1)** **G, M:** eigene Qualitätsanforderungen für Produkte und Dienstleistungen nennen **E:** begründen **(2)** **G:** Qualitätsmerkmale für Produkte oder Dienstleistungen herausarbeiten **M:** darstellen **E:** darstellen und begründen (**4)** **G:** Konsumentscheidungen hinsichtlich des Preis-Leistungs-Verhältnisses diskutieren und bewerten **M, E:** erörtern und bewerten **(5)** **G:** eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen **M:**eigene und professionelle Testkriterien für Produkte oder Dienstleistungen vergleichen und die unterschiedlichen Perspektiven analysieren **E:** erörtern **(6)** **G:** Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ausgewählter Qualitätsmerkmale bewerten	- Zielsetzung - Recherche zum Produkt - Zeitplan Vorbereitung: - 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!

	(z.B. Schüler-Warentest, Produkt- und Dienstleistungstests) **M:**Produkte oder Dienstleistungen hinsichtlich ihrer Qualitätsmerkmale bewerten (z.B. Schüler-Warentest, Produkt- und Dienstleistungstests) **E:** und die Ergebnisse anderen erklären **(7)** **G, M, E:** die Erkenntnisse aus den oben genannten 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**	Bausteinreihe „Gib acht!“ Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmittel http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php (zuletzt abgerufen am 7.09.2020) Evtl. sprachsensible Aufbereitung Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB**
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,	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (1) **G M** das eigene Konsumverhalten beschreiben und Konsum-entscheidungen charakterisieren (spontane, habituelle,		

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 situationsgerecht entwickeln, erproben, reflektieren und optimieren	limitierte und extensive) **E** ... und den Konsumentscheidungs-prozess erklären (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** (4) **G, M E** ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte)	**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	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 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	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (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** (3) **G** die Wertschöpfungskette ausgewählter Produkte beschreiben **M ...** darstellen **E** ... und an ausgewählten Beispielen auf Nachhaltigkeit	**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.... Gruppenungleiche Arbeitsaufträge: ***a. Landwirtschaft, wenn die Ernte auf dem Feld bleibt*** Überproduktion, zu niedrige Preise; Spezialisierung auf Produkte und Sorten Internetrecherche/Interview/Erkundung:	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB** Hintergrundwissen: 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. Verbraucherzentrale: https://www.verbraucherzentrale.de/esskulttour (7.09.2020)

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, reflektieren und optimieren	überprüfen (4) **G, M, E** ungleiche globale Handelsbeziehungen erkennen und lokale Auswirkungen beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) (5) **G, M, E** ausgewählte Einkaufsstätten erkunden und deren Verkaufsstrategien beschreiben **M ...** analysieren **E** ...bewerten und die Ergebnisse anderen erklären **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	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, 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 -	

	Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, nutzen und bewerten (Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling) **E** Ge- und Verbrauchsgüter unter Nachhaltigkeitsaspekten auswählen, und erörtern (u.a. Bioprodukte, Fairer Handel, Recycling)	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	**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	**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	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 neuen Umgang mit Überfluss und Ausgrenzung. Bielefeld). dpa/woz: Discounter senken die Preise für Frischfleisch, in: www.welt.de, https://www.welt.de/wirtschaft/article116749941/Discounter-senken-die-Preise-fuer-Frischfleisch.html (zuletzt aufgerufen am 7.9.2020) Film: „Meat the truth“, verfügbar unter: http://vimeo.com/26054490 (zuletzt aufgerufen 7.09.2020) Grossarth, Jan: Das billige Fleisch hat einen Preis, in: www.faz.net, veröffentlicht am 15.04.2013, 12148647.html; https://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/wirtschaftspolitik/lebensmittel/arb

beziehen 7. den Einfluss von Medien auf Bedürfnisse, Entscheidungen und Alltagshandeln reflektieren **2.3 Entscheidungen treffen** 3. sich mit individuellen und 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	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 Konsum-handeln darstellen (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	Infotexte sind sprachsensibel aufbereitetet, Linklisten ect. dienen als Unterstützungsmaterial **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	eitsbedingungen-auf-schlachthoefen-das-billige-fleisch-hat-einen-preis-12148647.html (zuletzt aufgerufen am 7.9.2020) Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, abrufbar unter: http://www.boell-thueringen.de/de/2018/01/10/fleischatlas-2018-rezepte-fur-eine-bessere-tierhaltung (zuletzt aufgerufen am 7.9.2020)

	beschreiben (z. B. Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Überproduktion, Billigprodukte, Umweltaspekte) (6) **G** die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... 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 **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) **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	**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 (3) **G, M** Einflussfaktoren (u. a. Moden und Trends, Medien) auf das Konsumverhalten herausarbeiten	**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 **M, E** freie Internetrecherche, selbstständige Erarbeitung und Präsentation <u>Arbeitsteilige Gruppenarbeit:</u> - Lagerorte; Kühlschrank, Gefrierfach/schrank... - Einkauf mit Köpfchen (Einkaufsplanung) - Vorratshaltung und Lagerstätte, Vorratsschädlinge	<u>Leitperspektiven:</u> **L BNE** **L VB** <u>Unterrichtsmaterial:</u> Skript zur WDR-Sendung „Quarks & Co.“ zum Thema Mindesthaltbarkeit Bode, A. et al. (1999): Mindestens haltbar bis... Quarks Skript. Skript zur WDR-Sendereihe „Quarks & Co“ <u>Hintergrundwissen:</u> Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Das Mindesthaltbarkeitsdatum – BMELV sieht Aufklärungsbedarf Lagerung von Lebensmitteln http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b05.php (zuletzt aufgerufen am 7.9.2020) Stiftung Warentest (2003): Schimmels schlimme Sporen. Verbraucherzentrale: https://www.verbraucherzentrale-bawue.de/ (zuletzt abgerufen am 7.09.2020) Merkblatt: Schimmel und Lebensmittel Verbraucherzentrale NRW: Ess-Kult-Tour Station: Sei ein Lebensmittelretter!, https://www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittel/esskulttour-station-sei-ein-lebensmittelretter-16139 (zuletzt aufgerufen am 7.09.2020) <u>Ergänzender Hinweis:</u> Bezüge zu Lebensmittelkennzeichnung aus dem Curriculum

für haushaltsbezogene Problemstellungen 3. Fähigkeiten und Fertigkeiten erweitern nutzen 8. sich nachhaltigkeitsorientiert und ressourcenschonend verhalten	**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 Konsum- handeln 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	- 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	

	ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben **M** ... erläutern **E** ... diskutieren und bewerten (7) **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** 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	**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 Gesundheitsrisiken, Nachhaltigkeit) **3.1.2.3**	**5. Lebensmittelretter beim „Improcooking“** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** und **Weiterverwertung im privaten Haushalt** Kochduell mit Resten: „Improcooking“ Sichtung der zur Verfügung stehenden Lebensmittel, Recherche passender Rezepte **G**, Kochbücher, Linklisten stehen zur Verfügung; Küchenkarteien z.B. „Schneiden“ ect. dienen als Unterstützung **M, E**, selbstständige Erarbeitung geeigneter Umsetzungsmöglichkeiten	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB** Hintergrundwissen: https://www.zugutfuerdietonne.de/tipps/reste-verwerten/ (zuletzt aufgerufen am 7.09.2020)

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	**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	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	

	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** (10) kreative Möglichkeiten der Rezeptumsetzung hinsichtlich gesundheitsförderlicher, sozialer und kultureller Aspekte bewerten **G, M, E** (11) die Erkenntnisse aus den oben genannten Teilkompeten-zen 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 kriteriengeleitet bewerten Bedeutung erkennen 3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen	**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

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)	**BNE** Komplexität und Dynamik nachhaltiger Entwicklung, Kriterien für nachhaltigkeitsfördernden und -hemmende Handlungen **VB** Alltagskonsum; Qualität Konsumgüter	

	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		
2.1 Erkenntnisse gewinnen 1. ein grundlegendes Verständnis für Alltagskultur und deren Dynamik entwickeln und ihre Rolle als Akteure in diesem Prozess reflektieren	**3.1.4.1 Konsumentscheidungen** (1) **G, M** das eigene Konsumverhalten beschreiben und	**7. World Café – „Virtuelles Wasser“ und die Lebensmittelproduktion** ✓ Zusammenhänge von **Lebensmittelverschwendung** und deren **globalen Folgen**	Leitperspektiven: **L BNE** **L BTV** **L VB**

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 **2.4 Anwenden und gestalten** 10. Entscheidungen treffen, reflektieren und Konsequenzen tragen	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	- 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	

	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 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			
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**	**3.1.3.3 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	**Was ist Schönheit?** - 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…) **E** Körperbilder und Schönheitsideale früher und heute u.a. Körper-Geist-Dualismus, Begriffsklärungen „Schönheit“, „Ästhetik“, „Attraktivität“	Leitperspektiven: **L PG, L VB, L MB, L BTV** Hintergrundwissen: Mann, Karin: Jugendmode und Jugendkörper. Baltmannsweiler 2004. Gaugele, Elke: Jugend, Mode und Geschlecht.

3 sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzten und diese auf alltagskulturelle Fragestellungen beziehen		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	**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	**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. Diskussion: warum handelt es sich um temporäre Körperveränderungen? **VB** Qualität der Konsumgüter **VB** Bedürfnisse und Wünsche **PG** Wahrnehmung und Empfindung	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

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	Aufgabenstellungen umsetzten und die Ergebnisse bewerten **3.1.2.1 Essbiografie** (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 **3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen** (8) **G** alternative Ernährungsformen beschreiben und bewerten **M** charakterisieren und bewerten **E** recherchieren und erörtern	**PG** Körper und Hygiene **PG** Ernährung **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt **BTV** Selbstfindung und Akzeptanz anderer Lebensformen	
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	**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… (4) **G** Bekleidung, Ernährung, Bewegung, Körperpflege und .schuck gesundheitsförderlich	**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…	Leitperspektiven: **L VB, L MB** Unterrichtsmaterial: Kohlhof-Kahl: Ästhetische Werkstätten im Textil- und Kunstunterricht. Körper. Braunschweig 2010. Hintergrundwissen:

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** 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	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 **3.1.5.3 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	- Abschließende Bewertung und Diskussion: Welche Körperveränderungen sind möglich, 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	Grundmeier, Anne-Marie: Bekleidung und Gesundheit. Baltmannsweiler 2011. Janalik, Heinz/ Schmidt, Doris: Kleidung, Körper, Körperlichkeit. Baltmannsweiler 1997. <u>Ergänzende Hinweise:</u> fächerübergreifendes Arbeiten mit Kunst

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**	**3.1.5.2 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	- 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 **VB** Bedürfnisse und Wünsche **BTV** Personale und gesellschaftliche Vielfalt	**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

3. sich mit individuellen und gesellschaftlichen Werten sowie Normen auseinandersetzen und diese auf alltagskulturellen Fragestellungen beziehen **2.4. Anwenden und gestalten** 4. Stärken und Potenziale für die eigene Lebensgestaltung entwickeln	Zusammenlebens verschiedener Generationen nennen und Strategien zur Konfliktvermeidung/-lösung beschreiben **M** analysieren und Strategien ... ableiten **E** analysieren und Strategien … auswerten	**BTV** Konfliktbewältigung und Interessensausgleich	
	(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		
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	**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)**	**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	Leitperspektiven: **L PG** Unterrichtsmaterial: Hintergrundwissen: www.kindergesundheit-info.de (BzgA) (zuletzt aufgerufen am 7.09.2020)

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** 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	**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	- Lebensrettende Sofortmaßnahmen beschreiben - Formen der Unfallsicherung kennenlernen **PG** Sicherheit und Unfallschutz	
	(8) **G** medizinische Vorsorgemaßnahmen nennen und begründen **M** begründen und deren Bedeutung diskutieren **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	**3.1.5.4 Zusammenleben verschiedener Generationen** **(5)** **G, M** mit Unterstützungsmaterial **E** Lern- und Entwicklungsangebote für Kinder	**Generationen verstehen!** - Interessengeleitete Auswahl: (Berücksichtigung der örtlichen Bedingungen) Möglichkeit der Projektarbeit	<u>Leitperspektiven:</u> **L VB, L PG, L BO** <u>Unterrichtsmaterial:</u>

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, 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	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 **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	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…) **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	Klein, Kerstin: Lernen mit Projekten. Verlag an der Ruhr 2008. <u>Hintergrundwissen:</u> Seifert, Anne u. A.: Praxisbuch Service-Learning. Lernen durch Engagement an Schulen. Weinheim 2012.

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 -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	**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 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 Bundeszentrum für Ernährung)	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	bzfe-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 bzfe 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