

## Ziele des Unterrichts im Fach Ernährung und Soziales (ES)

# Ernährung und Soziales

- kritisches Verbraucherverhalten
- gesundheitsbewusste Ernährung
- Planen von Arbeitsaufgaben
- selbständige Zubereitung von Speisen
- Arbeiten im Team
- Berufsorientierung
- Mediale Grundbildung
- Projektarbeit

	7. Klasse	8. Klasse	9. Klasse	10. Klasse
Wochenstunden	<b>2 Stunden</b>	<b>4 Stunden</b>	<b>4 Stunden</b>	<b>3 Stunden</b>
<b>LB 1 Zusammenleben Zusammenarbeiten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eigene Schwächen und Stärken kennenlernen</li> <li>- Arbeiten im Team</li> <li>- Tischmanieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eigenes Verhalten im Team einschätzen</li> <li>- Arbeitsaufgaben im Team planen</li> <li>- Tischgestaltung</li> <li>- Präsentieren von Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsaufgaben im Team planen</li> <li>- Projektarbeit</li> <li>- Tischgestaltung für besondere Anlässe</li> <li>- Grundregeln zum Servieren von Speisen und Getränken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eigenverantwortliches, differenziertes Planen und Durchführen von Projekten</li> </ul>
<b>LB 2 Ernährung und Gesundheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährungsbedürfnisse</li> <li>- Ernährungsempfehlungen</li> <li>- Gesundheitlicher Wert von Lebensmitteln und Speisen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schadstoffbelastungen in Lebensmitteln</li> <li>- Maßnahmen zur Vermeidung gesundheitlicher Gefährdung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kriterien zur Bewertung industriell hergestellter Lebensmittel nach gesundheitlichen Gesichtspunkten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Merkmale und Empfehlungen von Ernährungsformen</li> <li>- Lebensmittelrecht</li> </ul>
<b>LB 3 Umwelt- und Verbraucherschutz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>- Umweltschutz</li> <li>- funktionsgerechter Einsatz von einfachen technischen Geräten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatz technischer Geräte</li> <li>- ökologische, ökonomische Grundsätze beim Einkauf und Bevorratung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reflexion des eigenen Verbraucherverhaltens nach ökologischen, ökonomischen und sozialen Erkenntnissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nachhaltiges Konsumverhalten</li> <li>- analysieren Werbestrategien von Produkte der Lebensmittelindustrie</li> </ul>
<b>LB 4 Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung und Zubereitung einfacher Gerichte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung und Zubereitung anspruchsvoller Gerichte</li> <li>- Garverfahren sicher anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umfangreiche Menüfolgen planen zubereiten und präsentieren</li> <li>- traditionelle und internationale Speisen</li> <li>- Zubereitungstechniken mit kulturellem und regionalen Hintergrund</li> </ul>	
<b>LB 5 Berufsorientierung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fachspezifische Tätigkeiten von hauswirtschaftlich-sozialer Berufsgruppen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Berufsgruppen im hauswirtschaftlich-sozialen Bereich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- berufliche Selbsteinschätzung</li> <li>- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reflexion von Kompetenzen hinsichtlich dem Anforderungsprofil von Berufsgruppen</li> </ul>
<b>LB 6 Mediale Grundbildung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte gestalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erstellen von Arbeitsplänen, Einkaufspläne und Rezepte</li> <li>- Recherche zu Ernährungsthemen, Berufsbilder im hauswirtschaftlich-sozialen Bereich                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menükarten</li> <li>- Erstellen von Projektmappen</li> </ul> </li> </ul>		

