



Gemeinschaftsschule mit Oberstufe der Stadt Reinfeld in Holstein

# **Schulinternes Fachcurriculum**

## **Verbraucherbildung Jg. 5**

**Stand: 2024**

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Grundsätzliches .....	3
1.1 Operatoren im Fach Verbraucherbildung.....	3
1.2 Art und Anzahl der Leistungsnachweise.....	4
2. Schulinternes Fachcurriculum Verbraucherbildung Klassenstufe 5 .....	5

# 1. Grundsätzliches

## 1.1 Operatoren im Fach Verbraucherbildung:

Die Operatoren sind Anforderungsbereiche zugeordnet, die dazu dienen, den SuS die Anforderungen der Aufgabenstellungen transparent zu machen.

### I. Anforderungsbereich (Grundanforderungen: Reproduktion)

>>> Begriffe, gesicherte Kenntnisse und Fähigkeiten

- die Wiedergabe und direkte Anwendung von Sachverhalten aus einem begrenzten Gebiet im gelernten Zusammenhang
- die Beschreibung und Verwendung gelernter und geübter Arbeitsweisen in einem begrenzten Gebiet und in einem wiederholenden Zusammenhang

### II. Anforderungsbereich (mittlere Anforderungen: Reorganisation und Transfer)

>>> Anwendung von Begriffen und Kenntnissen in neuen Zusammenhängen und Problemen

- selbstständiges Ordnen, Bearbeiten und Erklären (teilweise) unbekannter Sachverhalte
- Verknüpfung von Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten aus dem Alltagsleben (auf wirtschaftlicher, politischer und gesellschaftlicher Ebene)
- selbstständiges Anwenden des Gelernten auf vergleichbare Sachverhalte
- eigenständiges Strukturieren komplexer Texte oder umfassender fachspezifischer Sachverhalte

### III. Anforderungsbereich (erweiterte Anforderungen: differenzierte Reflexion, Beurteilung und Problemlösung)

- planmäßiges Verarbeiten komplexer Gegebenheiten mit dem Ziel zu selbstständigen Begründungen, Folgerungen, Lösungsansätzen, Deutungen, Urteilen und Wertungen zu gelangen
- selbstständiges Auswählen und Anwenden geeigneter Arbeitsmethoden und Darstellungsformen in neuen Situationen und deren Beurteilungen

AFB I	AFB I - II	AFB II	AFB II - III	AFB III
<i>auswählen, ordnen, strukturieren, beschreiben, nennen, aufzählen</i>	<i>anwenden, nutzen, umsetzen, beobachten, darstellen, dokumentieren, durchführen, erfassen, erschließen, vergleichen, unterscheiden</i>	<i>bestimmen, ermitteln, definieren, diskutieren, entwickeln, erklären, erläutern, interpretieren, präsentieren, protokollieren, prüfen, recherchieren</i>	<i>ableiten, herleiten, analysieren, auswerten, entscheiden, organisieren, planen, reflektieren,</i>	<i>begründen, beurteilen, bewerten, geneßen, tolerieren, verantworten, wertschätzen</i>

## 1.2 Art und Anzahl der Leistungsnachweise

(verbindliche Vorgabe durch die Fachschaft und Schulleitung)

Jg.	Stundenzahl/Woche (60-Minuten-Taktung)	Anzahl der Klassenarbeiten	Alternative Leistungsnachweise
5	1	/	/
7	1	/	Werbeprojekt
7 WPU	3	4	1/4
8 WPU	3	4	1/4
9 WPU	3	4	1/4
10 WPU	3	4	1/4

2. Schulinternes Fachcurriculum **Verbraucherbildung Klassenstufe 5**

Unterricht (Themen und Inhalte) UND LEISTUNGSBE- WERTUNG	Überfachli- che Kompe- tenzen	Sprachbil- dung	Differenzierung / FÖRDERN UND FOR- DERN	Medienkompe- tenz (HILFS- MITTEL, DIGI- TALE MEDIEN)	grundlegende Kom- petenzen	
<u>1. Ernährung und Gesundheitsförderung</u>						
<u><b>Essgewohn- heiten und in- dividuelle Essmuster</b></u>	Protokol- lieren	Transfer von Vermitt- lungsmodell- en (Ernäh- rungskreis und Ernäh- rungspyra- mide)  Maßnah- men zur Selbstkon- trolle (Essproto- koll und Auswer- tung)	Erlernen und Anwen- den von Fachbegrif- fen	Vorgefertigtes Blankoprotokoll  Lückentexte, Texte in verein- fachter Spra- che  Wörterlisten  Bildmaterial  Filmmaterial  Ernährungspyra- mide mit Le- gekärtchen	Essprotokoll  Ernährungs- kreis  Ernährungspyra- mide als App	Zusammenhang von Ernährung als Res- source für Gesund- heit erkennen  Sozio- und Interkul- turelle Einflussfakto- ren kennen und ver- stehen und ihre Wir- kungen und Bedin- gungen auf das Essverhalten verste- hen  Reflexion des eige- nen Essverhaltens
<u><b>Notwendigkeit von Nahrung für Wachstum und Gesund- heit</b></u>  <u><b>Nährstoffe und ihre Wir- kung im Stoff- wechsel</b></u>	Lernziel- kontrolle  Vorträge und Prä- sentatio- nen  Mitschrif- ten zu Filmin- halten	Transfer auf die eigene Lebenswelt	Erlernen und Anwen- den von Fachbegrif- fen	Lückentexte  Texte  Wörterlisten  Bildmaterial	Modell des menschlichen Körpers  Tippkarten  Digitale Lernapps  Anton  kahoot	Wirkungsweisen der Nährstoffe  Zusammenhang von Ernährung und Ge- sundheit/Verantwor- tung für die eigene Gesundheit  Ernährungsempfehl- ungen anwenden  Informationen und Daten analysieren, interpretieren, ver- gleichen und bewer- ten

Unterricht (Themen und Inhalte) UND LEISTUNGSBE- WERTUNG		Überfachli- che Kompe- tenzen	Sprachbil- dung	Differenzierung / FÖRDERN UND FOR- DERN	Medienkompe- tenz (HILFS- MITTEL, DIGI- TALE MEDIEN)	grundlegende Kom- petenzen
<u><b>Klasse essen</b></u> <u><b>Nahrung, Er- nährung und Gastlichkeit</b></u>		In öffentli- chen Ein- richtungen sich beneh- men	Angemes- sene Wort- wahl am Tisch	BENIMM IST IN	Tippkarten	Tischmanieren ken- nen und anwenden  Tisch decken und dekorieren
<u><b>Techniken der Nahrungszu- bereitung in der Schulkü- che</b></u>	Lernziel- kontrolle  Grund- techni- ken be- werten	Verantwor- tung für das eigene Han- deln  Sinnentneh- mendes Le- sen  Arbeitsplatz- gestaltung	Verwen- dung der Fachsprache  Fähigkeit zur logi- schen Dar- stellung von Zusammen- hängen	Differenzierte Materialien  Fachwörterlis- ten  Einzel- oder Partnerarbeit  Vereinfachte Rezepte mit Bildfolge  Wörterlisten mit Utensilien  Plakate von Hygiene- und Sicherheitsre- geln	Reflexionsbo- gen  Fachsprache (Tunnelgriff, Krallengriff...) auf Kärtchen  Schulküche  Arbeitsplatz  Rezepte  Wortspeicher	Verhalten in der Schulküche  Hygiene am Arbeits- platz  Techniken der Nah- rungszubereitung beschreiben und durchführen  Mahlzeiten selbst- ständig situations- und alltagsgerecht planen  Techniken der Nah- rungszubereitung kennen, verstehen und anwenden  Mahlzeiten herstel- len  „SchmeXperten“ in der Lernküche  Hygiene und Sicher- heitsregeln anwen- den  rationelles Arbeiten
<u><b>Esskultur</b></u>	Tischma- nieren begrün- den	andere Län- der/andere Sitten			Rallyebogen  Texte vorlesen  Film  Texte	Esskulturen in ande- ren Ländern be- schreiben  Tischsitten kenn- lernen und bewerten

**zu beachten** (vgl. Aspekte des Schulinternen Fachcurriculums (FA, Kapitel 4/5):

1. **Sprachbildung / Fachsprache** könnte auch bei den „Inhalten“ **fett markiert werden**
2. **Fördern und Fordern** bei „Differenzierung“
3. **Hilfsmittel und Medien** bei „Medienkompetenz“
4. **Digitale Medien** bei „Medienkompetenz“
5. **Leitungsbewertung** bitte gesondert in der Spalte „Thema“ oder im Textbereich
6. Aussagen zur **Überarbeitung und Weiterentwicklung der SIFC** im Textbereich.