

WAT Wahlpflichtunterricht, Jahrgangsstufe 7/8
Modul WP 3 Lebensmittelverarbeitung, Arbeitsort: Lehrküche

Rubriken	FösL / Niveaustufe C	Erweiterungsniveau Niveaustufe D / E
Fokus & Basiskonzept	<p>In der Lehrküche wird der Fokus auf Technik in Kombination mit den Basiskonzepten Entwicklung & Nachhaltigkeit gelegt. Daraus ergibt sich folgende übergeordnete Kompetenz:</p> <p>„Schülerinnen und Schüler erwerben umfassende Kenntnisse über eine gesundheitsförderliche und am Nachhaltigkeitskonzept orientierte Ernährung sowie Techniken der Lebensmittelverarbeitung beim projektorientierten und praktischen Arbeiten. Die Verbindung zur Industrialisierung wird hergestellt.“ (RLP)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveaustufe E: technische Entwicklungen identifizieren, einordnen und kritisch einschätzen • Niveaustufe F: Grundzüge von Technikgenese anhand von Beispielen erläutern • Mgl. Thematisierung: Landwirte – Bauern oder Techniker? (Digitalisierung der Landwirtschaft – Produktionssteigerungen über die Jahrzehnte /-hunderte analysieren) 	
<p>SuS sollen folgende Kompetenzen erwerben:</p> <p>(Schwerpunkte aus dem RLP schulspezifisch abgeleitet; Bezugsseite 44 aus dem RLP)</p>	<p>Die Schüler/innen...</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen den sachgerechten Umgang mit Küchengeräten • erlernen Umgang mit Rezepten (mit Unterstützung) • können nach Liste einkaufen • kennen Bestandteile der gesunden Ernährung • können unter Anleitung Produkte anrichten und präsentieren • kennen Berufsbilder in Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung (und Genderaspekte) 	<p>Die Schüler/innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • können mit Küchenmaschinen sachgerecht umgehen • erlernen den eigenständigen Umgang mit Rezepten • können nachhaltig einkaufen und Kostenberechnung • vergleichen selbstständig gesunde und ungesunde Ernährung • kennen den Zusammenhang zwischen Ernährung und gesunder Lebensführung Essverhalten und Ernährungsweisen • können selbstständig Produkte anrichten und präsentieren • kennen regionale und saisonale Produkte • vergleichen Berufsbilder in Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung und diskutieren Genderaspekte
	FösL / Niveaustufe C	Erweiterungsniveau Niveaustufe D / E
<p>Zu thematisierende Fachinhalte u. Fachbegriffe siehe rechts, nicht nach Niveaustufen unterschieden</p>	<p>Fachinhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologie und Technikgenese im Bereich Lebensmittel • Hygiene • Sicherheitsregeln in der Lehrküche • Planvolles Vorgehen • Sach- und fachgerechter Umgang mit Küchengeräten • Gesunde Ernährung • Rezeptkompetenz • regionale und saisonale Produkte 	<p>Fachbegriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsregeln DGE • Ernährungspyramide • fachgerechte Bezeichnung z.B. Garverfahren • Techniken industrieller Lebensmittelverarbeitung • Arbeitsorganisation und Arbeitsplanung

<p>Inhaltlicher Bezug auf das gewählte Basiskonzept: hier Technik & Entwicklung sowie Technik und Nachhaltigkeit</p>	<p>Basiskonzept Nachhaltigkeit in den Dimensionen: ökologisch, ökonomisch, gesundheitlich, gesellschaftliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ökobilanz • ökologischer Fußabdruck • exemplarische Dimensionen analysieren: ökologisch, ökonomisch, gesundheitlich, gesellschaftlich • differenzieren in Verschmutzung von Land, Wasser, Luft → Auswirkungen • „Essen ist politisch“ (Slogan der alljährliche Anti-Agrar-Demonstration in Berlin) → Handlungsmotive wertfrei gegenüberstellen <p>Basiskonzept <u>Technikentwicklung</u> anhand möglicher Thematisierung: Landwirte – Bauern oder Techniker?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dreifelderwirtschaft • Produktionssteigerung • Industrialisierung der Landwirtschaft • Agrarindustrie • Optimierung durch Digitalisierung 	
<p>Lernprodukte – was wird hergestellt / entwickelt?</p>	<p>Praktische Arbeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Erstellung diverser Speisen • Rezeptehafter • Übersicht über Lebensmittelgruppen 	<p>Inhaltliche Arbeit zu den Basiskonzepten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technische Entwicklung: Infotafel, Lapbook, Leseheft, Wandzeitung, Radiofeature <p>Inhaltliche Arbeit zur Nachhaltigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskussionen, Talkshow, Debatten
<p>Thematisierung / Projekte in der Freiarbeit [nur in Jahrgang 9/10 zu entwickeln]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Erstellung eines 3- Gänge- Menüs (Menükarte, Rezepte und Probeteller → Kriterien und Gewichtung der Bewertung festlegen 	
<p>Methoden und Sozialformen im Unterricht</p>	<p>Sozialformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Think-Pair-Share, Einzelarbeit, Gruppenarbeit, Stationsarbeit, Lehrendemonstrationen <p>Methoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe (Rezepte) lesen, entwickeln; Expertenlernen in Gruppen, Arbeiten mit einem Arbeitsplan 	
<p>Formate der Leistungsbeurteilung [in Jahrgang 9/10 auch die Freiarbeit berücksichtigen]</p>	<ul style="list-style-type: none"> • zu 1/6 Küchendiplom (Küchengerätehandhabung, Sicherheit, Ordnung, Schneidetechniken) – im Rahmen dessen Obst/ Gemüse schneiden • zu 2/6 praktische Lernprodukte: Kriterien bei der Lebensmittelzubereitung • zu 1/6 Werkstattteil der Kompetenzmatrix • zu 1/6 Allgemeiner Teil der Kompetenzmatrix • zu 1/6 kompetenzorientiertes schriftliches Lernprodukt • schriftliche Zusatz-/ Expertenaufgaben (für schnellere SuS) in den Allgemeinen Teil integrieren 	
<p>Bezüge zu den Basiscurricula (BC): Sprachbildung und Medienbildung sowie zu übergreifenden Themen</p>		
<p>Bezug zu BC Sprachbildung</p>	<p>Sprachbildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aus Texten (z.B. Rezepten) gezielt Informationen entnehmen und zielgerichtet nutzen • Sachverhalte und Abläufe sprachlich veranschaulichen • Beobachtungen wiedergeben bzw. beschreiben und erläutern • Sachgerechte Nutzung von Fachbegriffen 	

<p>Bezug zu BC Medienbildung</p>	<p>Medienbildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suchstrategien zur Gewinnung von Informationen aus unterschiedlichen Quellen • Sachverhalte und Abläufe visuell veranschaulichen
<p>Bezüge zur fächerübergreifenden Kompetenzentwicklung bezüglich der drei von der Schule fokussierten Bereiche</p>	<p>Berufs- und Studienorientierung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berufsbilder in Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung <p>Demokratiebildung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Entwicklung der Bewertungskriterien für die Gruppenarbeit sowie Selbst- und Fremdeinschätzung beim Zubereiten von Lebensmitteln <p>Interkulturelles Lernen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Esskulturen auf der ganzen Welt
<p>Kontexte / zeitlicher Umfang</p>	<p>Umfang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein halbes Schulhalbjahr im Jahrgang 7 oder 8 <p>Kontexte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • siehe Fach-, Gesamt- und Schulkonferenzbeschlüsse