

Vom Lehrplan zum Unterricht

am Beispiel des Kompetenzschwerpunktes:

Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen

Gliederung:

1	Aufbereitung des Kompetenzschwerpunktes hinsichtlich der anstehenden Planungsarbeiten	3
2	Erstellung eines Zuordnungsschemas für Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände	5
3	Erstellung eines fachlichen Netzwerkes	6
4	Betrachtung der Faktoren der Unterrichtsplanung	7
5	Ermittlung der konkreten Ausgangssituation	8
6	Auswahl geeigneter Kontexte	9
7	Planung der Unterrichtssequenz	13
8	Didaktische Aufbereitung der Aufgabenstellung	14
9	Feinplanung der Unterrichtsstunde	16
10	Feststellung der Kompetenzentwicklung	18

1 Aufbereitung des Kompetenzschwerpunktes hinsichtlich der anstehenden Planungsarbeiten

Zur Vereinfachung der weiteren Arbeit werden die Teilkompetenzen gekennzeichnet.

Kompetenzschwerpunkt: Arbeiten im Haushalt ausführen und Ressourcen nutzen		
Ver- stehen	V1	- Ressourcen im Haushalt nennen, Möglichkeiten der Ressourcennutzung beschreiben
	V2	- Anforderungen an ausgewählte Funktionsbereiche im Haushalt erläutern
	V3	- Haushälterische Tätigkeiten im Wandel der Zeit darstellen
	V4	- Möglichkeiten und Grenzen der Rationalisierung von Hausarbeit beschreiben
Ge- stalten	G1	- Arbeitsplätze im Haushalt einrichten
	G2	- Arbeitsabläufe planen und ausführen
	G3	- Möglichkeiten der Ressourcennutzung auswählen und Entscheidungen begründen
	G4	- Feste unter Beachtung ökonomischer und sozialer Gesichtspunkte planen und gestalten
	G5	- Alltagskultur und Tradition bei der Gestaltung verschiedener Lebenssituationen berücksichtigen
Nutzen	N1	- Tätigkeiten im Umgang mit ausgewählten Haushaltsgeräten sach-, sicherheits- und umweltgerecht ausführen
	N2	- haushälterische Tätigkeiten arbeitsteilig, sach- und sicherheitsgerecht erproben
	N3	- selbstständig Sicherheits- und Hygienevorschriften einhalten
Be- werten	B1	- den Wert der Arbeit für Gesundheit und Wohlbefinden einschätzen
	B2	- die Ressourcensituation (z. B. finanzielle Situation) von Haushalten analysieren und Handlungsspielräume bestimmen
	B3	- Eigenschaften ausgewählter Güter vergleichen und ihre zweckorientierte Verwendung begründen
	B4	- Arbeitsteilung zu sozialen Erfahrungen in Beziehung setzen und beurteilen
Kommunizieren	K1	- Ressourcensituationen von Haushalten dokumentieren
	K2	- Möglichkeiten der Arbeitsteilung diskutieren
	K3	- Tätigkeiten im Umgang mit ausgewählten Haushaltsgeräten unter Verwendung von Fachbegriffen erklären
Grundlegende Wissensbestände		
<ul style="list-style-type: none"> - Hausarbeit im Wandel - Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzgestaltung - Möglichkeiten der Arbeitsteilung - Ressourcen im Haushalt - Alltagskultur und Tradition 		
Bezüge zu fächerübergreifenden Themen		
<ul style="list-style-type: none"> - Herrliche Zeiten vorbei? Ist die Gleichberechtigung verwirklicht? 		

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen		
Ver- stehen	V5	- Grundregeln für eine gesunde Ernährung aufstellen
	V6	- Einflussfaktoren auf den Nahrungsbedarf des menschlichen Körpers nennen
	V7	- Inhaltsstoffe benennen und systematisieren
	V8	- die Bedeutung der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln für die menschliche Ernährung beschreiben
	V9	- Lebensmittel hinsichtlich ihrer Zusammensetzung analysieren
	V10	- Elemente der Lebensmittelkennzeichnung benennen
	V11	- mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelbe- und -verarbeitung beschreiben
	V12	- Möglichkeiten der Haltbarmachung von Lebensmitteln benennen
Ge- stalten	G6	- Lebensmittel unter Beachtung ihrer Inhaltsstoffe für eine Speise auswählen sowie fachgerecht und Nährstoffe schonend be- und verarbeiten
	G7	- Speisen unter vorgegebenen Gesichtspunkten auswählen, zusammenstellen und fachgerecht zubereiten
	G8	- Arbeitsabläufe im Team planen und diese arbeitsteilig ausführen
Nutzen	N4	- einfache Versuche zu Eigenschaften von Lebensmitteln und ihrer Zusammensetzung unter Anleitung durchführen
	N5	- Lebensmittel mit vielen Sinnen wahrnehmen und unterscheiden
	N6	- Lebensmittel nach Qualitätsmerkmalen und nach Elementen der Lebensmittelkennzeichnung auswählen
	N7	- Lebensmittel unter Beachtung ihrer Eigenschaften lagern
Be- werten	B5	- Vor- und Nachteile mechanischer sowie thermischer Verfahren der Lebensmittelbe- und -verarbeitung beurteilen
	B6	- die Gesundheit unterstützende Wirkung von Lebensmitteln beurteilen und Schlussfolgerungen für das eigene Ernährungsverhalten ziehen
	B7	- Ernährungstrends unter ökonomischen, ökologischen und gesundheitlichen Aspekten beurteilen und mit dem eigenen Verhalten in Beziehung setzen
Kommunizieren	K4	- Speisen verkosten und über den Gesundheitswert diskutieren
	K5	- Ergebnisse von Versuchen dokumentieren und präsentieren
	K6	- Statistiken und graphische Darstellungen zum Nahrungsbedarf interpretieren
Grundlegende Wissensbestände		
<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel: Herkunft, Inhaltsstoffe, Kennzeichnung - Grundregeln der gesunden Ernährung - Lebensmittelqualität: Genusswert, Gesundheitswert, Gebrauchswert - Mechanische und thermische Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln - Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln 		

Abb.1 und 2: Kompetenzschwerpunkte

2 Erstellung eines Zuordnungsschemas für Kompetenzen und grundlegende Wissensbestände

Das Zuordnungsschema verdeutlicht, welche grundlegenden Wissensbestände für die Entwicklung der Teilkompetenzen erforderlich sind. Ist eine Teilkompetenz nur einem Wissensbestand zugeordnet, muss sie zwingend an diesem Beispiel entwickelt werden. Bei Mehrfachnennungen ergeben sich Varianten für planerische Entscheidungen.

Die Zuordnung von grundlegenden Wissensbeständen zu Teilkompetenzen ist zwingend, wenn die Kompetenz nur einmal aufgeführt ist. Lässt sich die Kompetenz mehrmals zuordnen, ergeben sich Varianten für planerische Entscheidungen.

Bei der Unterrichtsplanung ist an die Kompetenzentwicklung in den Schuljahrgängen 5/6 anzuknüpfen und die Vernetzung der beiden Kompetenzschwerpunkte der Schuljahrgänge 7/8 zu berücksichtigen.

Kompetenzen	Verstehen	Gestalten	Nutzen	Bewerten	Kommunizieren
Wissensbestände					
Lebensmittel: Herkunft, Inhaltsstoffe, Kennzeichnung	V7, V8, V9, V10	G6, G7, G8	N4, N5, N6	B6	K4, K5, K6
Grundregeln der gesunden Ernährung	V5, V6, V8, V9	G6, G7 G8	N6	B6, B7	K6
Lebensmittelqualität: Genusswert, Gesundheitswert, Gebrauchswert	V9, V10	G6, G7, G6, G7, G8	N4, N5, N6, N7	B5, B6, B7	K4
Mechanische und thermische Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	V11, V12	G6, G7, G8	N4, N6	B5	K4
Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln	V11, V12	G6, G7, G8	N7	B5	K4

Abb. 3: Zuordnungsschema

3 Erstellung eines fachlichen Netzwerkes

Im fachlichen Netzwerk sind alle wesentlichen Fachbegriffe eingeordnet, die in diesem Kompetenzschwerpunkt zu den grundlegenden Wissensbeständen gehören bzw. diese untersetzen.

Dieses Netzwerk dient

- der Orientierung auf wesentliche Wissens Elemente bei der Unterrichtsplanung;
- als Prüfkriterium bei der Auswahl konkreter Beispiele und bei der Evaluierung des Lernfortschritts;
- als Abbild für das Wissensnetz, das sich im Unterrichtsprozess bei den Schülerinnen und Schülern herausbilden sollte (vernetztes und strukturiertes Wissen)

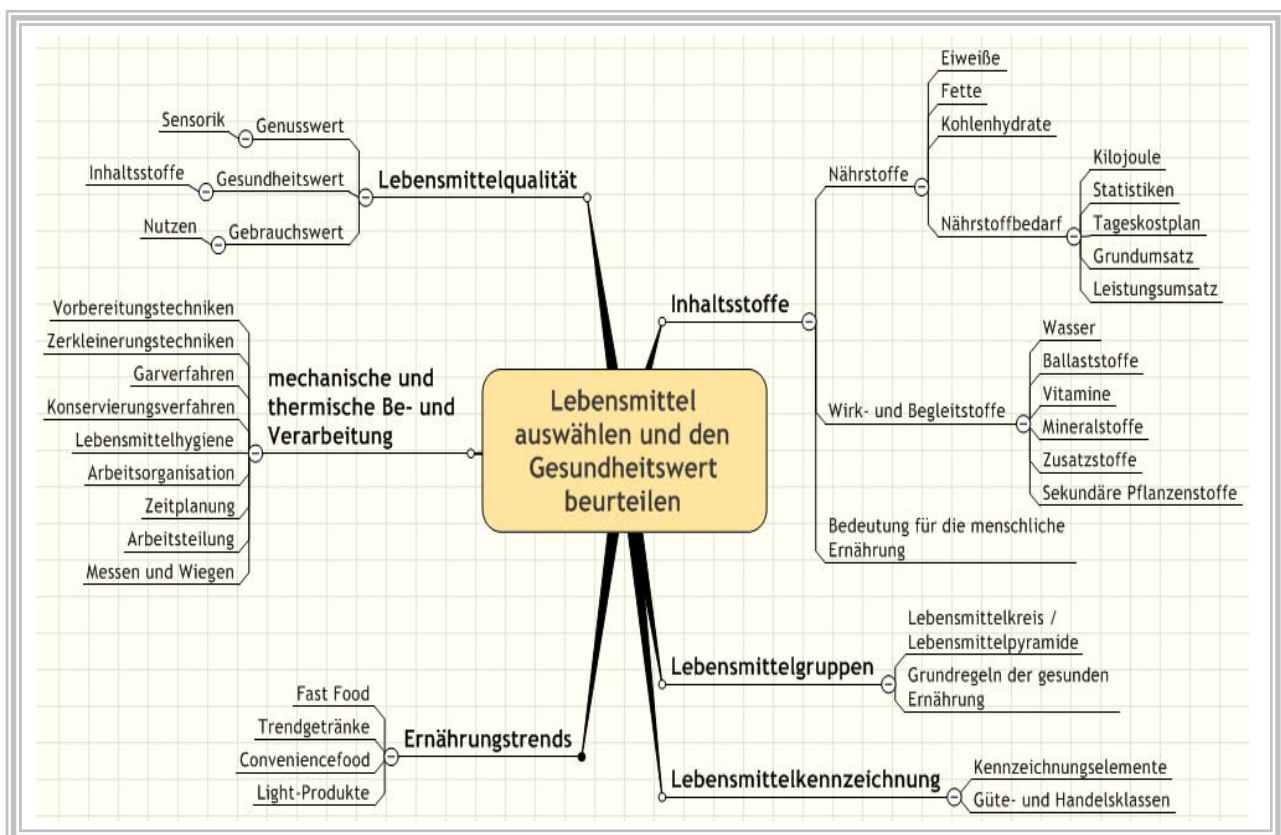


Abb. 4: Fachliches Netz zum Kompetenzschwerpunkt „Lebensmittel auswählen und Gesundheitswert beurteilen“

4 Betrachtung der Faktoren der Unterrichtsplanung

Abb. 5: Didaktisches Netzwerk

5 Ermittlung der konkreten Ausgangssituation

Die Kompetenzentwicklung der Schülerinnen und Schüler wird durch verschiedene Lernvoraussetzungen beeinflusst.

Diese sind:

Anthropologische Voraussetzungen

- Psychologische Besonderheiten der Altersgruppe
- Charakteristik der Schülerinnen und Schüler der Lerngruppe
- Leistungsstand/Leistungsgruppen

Soziokulturelle Voraussetzungen

- Lernhaltungen und -einstellungen
- Interessenlage
- Arbeitshaltungen und -einstellungen

Institutionelle Voraussetzungen

- Zeitliche Lage der Unterrichtsstunde (Wochentag, Uhrzeit)
- Vorausgehender und folgender Unterricht
- Ausstattung mit Geräten und Materialien
- Ausstattung mit Lehr- und Lernmitteln

Erfahrungen aus dem eigenen Haushalt

- Zusammenleben im privaten Haushalt
- Aufgabenbereiche im privaten Haushalt

Eine wesentliche Bedingung für die Planung von Unterricht ist die Ermittlung möglichst konkreter Lernvoraussetzungen und Lernsituationen.

Weiterhin hat die Kompetenzentwicklung in anderen Unterrichtsfächern Einfluss auf den Lernprozess im Hauswirtschaftsunterricht. Dies wird hier beispielhaft für den Lehrplan Fach Biologie dargestellt.

Fach	Sjg.	Kompetenzschwerpunkt	Kompetenzen	Grundlegende Wissensbestände
Biologie	7/8	System und Systemebenen am Beispiel des Menschen unter Einbeziehung seiner Umwelt	<ul style="list-style-type: none"> - Zelle, Gewebe, Organe und Organsysteme des Menschen erklären - Stoff- und Energiewechselforgänge im menschlichem Organismus darstellen und die Bedeutung erläutern - Experimente zum Nährstoffnachweis durchführen und protokollieren - Zusammenhang zwischen gesunder Lebensführung und Gesunderhaltung der Organe/ der Organsysteme des Menschen beschreiben und diskutieren - Zusammenhang zwischen ungesunder Lebensweise (z.B. falsche Ernährung, Alkohol-, Nikotin-, Medikamentenmissbrauch, Computersucht) und möglicher Erkrankung sowie Verminderung der Lebensqualität erkennen und Schlussfolgerungen für eigenes Handeln ableiten 	<p>Stoff- und Energiewechsel</p> <p>Zusammenhang von Lebensführung und Gesundheit</p>

Abb. 6: Lernvoraussetzungen aus anderen Fächern

6 Auswahl geeigneter Kontexte

Vorüberlegungen

Nach der Ermittlung der konkreten Ausgangssituation erfolgt die Auswahl einer geeigneten Problem- bzw. Aufgabenstellung.

Unter Bezugnahme auf Klafki sind für die Auswahl geeigneter Unterrichtsbeispiele die Kriterien von Bedeutung:

- Gegenwartbedeutung,
- Zukunftsbedeutung,
- Beispielhaftigkeit.

Für den Hauswirtschaftsunterricht sollten solche Aufgaben und/oder Problemstellungen gewählt werden, die für die Lernenden jetzt oder für die Gründung und Führung eines eigenen Haushaltes bedeutsam sind. Dabei sollten exemplarisch Beispiele aus den Bereichen der Haushaltsführung gewählt werden.

Besonderes Augenmerk gilt den Aufgaben zur Nahrungszubereitung.

- Die Aufgaben sind zwingend in den inhaltlichen Kontext der Unterrichtsstunde einzuordnen. Sie müssen der didaktischen Legitimation genauso unterworfen werden, wie das bei anderen unterrichtsrelevanten Entscheidungen der Fall ist. Theorie und Praxis müssen einen engen Bezug haben.
- Die konkrete Umsetzung von Forderungen und Botschaften zur Entwicklung eines gesundheitsbewussten und ökologisch verantwortlichen Haushaltes erfolgt über die Auswahl geeigneter Aufgaben.
- Arbeitsaufgaben zur Nahrungszubereitung haben Beispielcharakter.
- Sie müssen die Akzeptanz der Schülerinnen und Schüler finden.
- Die Aufgaben sollen den Schülerinnen und Schülern die Chance der Kreativitätsentfaltung und -förderung bieten.

Weitere wichtige Überlegungen:

- zur Verfügung stehende Zeit;
- Ausstattungsgrad des Fachraumes;
- Kosten;
- Gesundheitswert;
- Geschmack;
- Schwierigkeitsgrad, Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler;
- Lebensverbundenheit;
- Klassensituation;
- Jahreszeit;
- Neues ausprobieren.

Kontext für das Unterrichtsbeispiel

Die Schule führt im Frühjahr eines jeden Schuljahres ein Schulsportfest durch. Viele Schülerinnen und Schüler brachten in den vergangenen Jahren Speisen und Getränke zum Verzehr in den Wettkampfpausen mit. Außerdem blieb jede Menge Verpackungsmüll zurück. Eine größere Anzahl der Sportlerinnen und Sportler hatte auch gar keine Speisen und Getränke dabei.

Nach dem Wettkampf gab es für jeden Teilnehmer eine Bockwurst und Limonade. Das Leistungsvermögen einer großen Anzahl von Schülerinnen und Schüler war nicht optimal. Ursachen dafür könnten auch in einer ungeeigneten Ernährung zu suchen sein. In diesem Jahr soll im Hauswirtschaftsunterricht eine Zwischenmahlzeit hergestellt werden, die reich an Kohlenhydraten ist und damit dem erhöhten Energieverbrauch bei sportlicher Betätigung Rechnung trägt. Um Müll zu vermeiden, soll über eine optimale Verpackung nachgedacht werden, die auch die Kennzeichnungselemente nach dem Lebensmittelrecht enthält.

Ebenfalls in den Kompetenzschwerpunkt „Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen“ ordnet sich die Frage nach Getränken ein, die geeignet sind, den Wasser- und Mineralstoffverlust infolge sportlicher Betätigung auszugleichen. Aus diesem Kontext leitet sich folgende Aufgabenstellung ab.

Aufgabenstellung

Für das bevorstehende Sportfest sollen Fruchtschnitten hergestellt werden. Diese sollen eine Kennzeichnung entsprechend dem Lebensmittelrecht erhalten.

- a) Übertrage die Angaben auf den Verpackungen dreier verschiedener handelsüblicher Fruchtschnitten in die Tabelle.
- b) Ergänze den Zweck, den die jeweiligen Angaben für uns Verbraucher erfüllen.
- c) Ergänze den Lückentext zur Lebensmittelkennzeichnung mithilfe des Lehrbuches.
- d) Fertigungsaufgabe: Stellt Fruchtschnitten für das Sportfest her.
- e) Entwirf für die selbst hergestellten Fruchtschnitten ein Etikett, das den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung entspricht.
- f) Vergleiche die Zutatenliste der selbst hergestellten mit der einer handelsüblichen Fruchtschnitte. Notiere deine Feststellungen. Diskutiert über den Gesundheitswert beider Fruchtschnitten.

Im Folgenden wird geprüft, welche Kompetenzen (vgl. Abb. 3) mithilfe der Aufgabenstellung entwickelt werden können. In der Tabelle sind diese fett hervorgehoben.

Schwerpunkte der Kompetenzentwicklung

Kompetenzen	Verstehen	Gestalten	Nutzen	Bewerten	Kommunizieren
Wissensbestände					
Lebensmittel: Herkunft, Inhaltsstoffe, Kennzeichnung	V7, V8, V9, V10	G6, G7, G8	N4, N5, N6	B6	K4, K5, K6
Grundregeln der gesunden Ernährung	V5, V6, V8, V9	G6, G7 G8	N6	B6, B7	K6
Lebensmittelqualität: Genusswert, Gesundheitswert, Gebrauchswert	V9, V10	G6, G7, G8	N4, N5, N6, N7	B5, B6, B7	K4
Mechanische und thermische Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln	V11, V12	G6, G7, G8	N4, N6	B5	K4
Haltbarkeit und Lagerung von Lebensmitteln	V11, V12	G6, G7, G8	N7	B5	K4

Abb. 7: Zuordnungsschema Planungsbeispiel

Inhaltliche Schwerpunkte

In der folgenden Übersicht sind alle Fachbegriffe hervorgehoben, die für die Bearbeitung der Aufgabenstellung von Bedeutung sind.

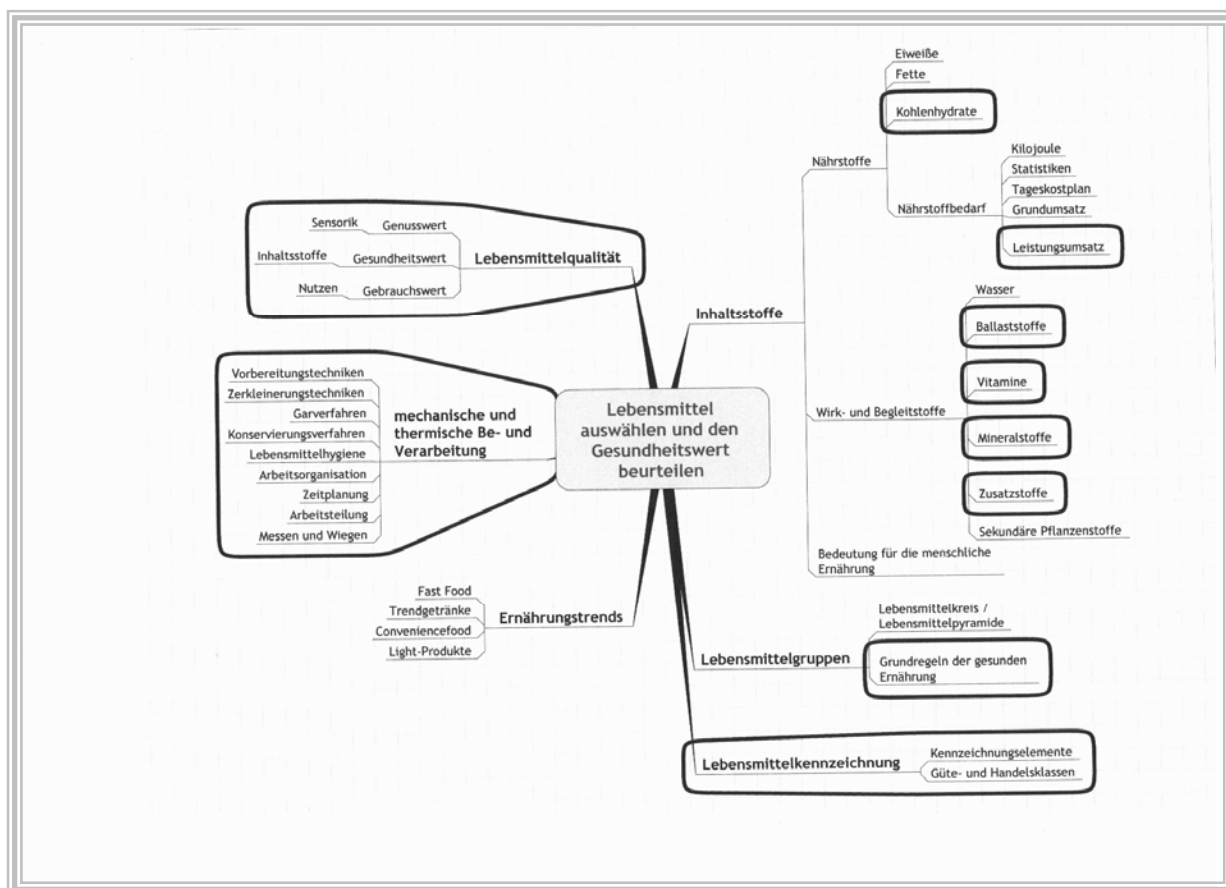


Abb. 8: Fachliches Netz mit Hervorhebungen zum Planungsbeispiel

Begründung der Auswahl

Lehrplanbezug

Der Lehrplanbezug der Aufgabenstellung wird in Abbildung 7 sichtbar.

Grundlegende Wissensbestände

Abbildung 8 zeigt, dass mit der gewählten Aufgabenstellung eine Reihe von Fachbegriffen und damit grundlegender Wissensbestände entwickelt werden können.

Berücksichtigung der Lernvoraussetzungen

Berücksichtigung **anthropologische** Voraussetzungen

Alle Schülerinnen und Schüler nehmen am Sportfest teil.

Altersgerechte Ernährung als wichtige Voraussetzung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit.

Berücksichtigung **sozio-ökonomischer** Voraussetzungen

Interessenlage: Versorgung mit einem Pausensnack zum bevorstehenden Sportfest

Institutionelle Voraussetzungen

Die handlungsorientierte Umsetzung der Unterrichtssequenz ist im vollen Umfang realisierbar.

Herstellung eines gesunden, schmackhaften, sättigenden und kostengünstigen Früchteriegels, der einfach und in der zur Verfügung stehenden Unterrichtszeit zuzubereiten ist.

Prüfung des Kontextes:

- Gegenwartsbedeutung: Sportfest der Schule, gesunde Ernährung bei sportlicher Aktivität;
- Zukunftsbezug: Gesund und leistungsfähig ein Leben lang;
- Beispielhaftigkeit: Kriterien für eine gesunde Ernährung bei sportlicher Aktivität, vollwertige Ernährung;
- Erfahrungen aus dem eigenen privaten Haushalt: Snacks für Zwischenmahlzeiten werden in den privaten Haushalt zur Verfügung gestellt und gehören zum Erfahrungsbereich der Jugendlichen.

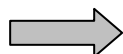
Damit ist dieser Kontext geeignet.

Die Abbildung 8 zeigt aber auch, dass weitere Kontexte in den Unterricht einbezogen werden müssen, um alle Kompetenzen zu entwickeln. Eine weiterführende Problemstellung könnte beispielsweise sein:

Welche Getränke kaufen wir für das Schulsportfest ein?

Die Kompetenzentwicklung wird fortgesetzt. Das bedeutet für das gewählte Planungsbeispiel:

Die Schülerinnen und Schüler können am Ende des 8. Schuljahrganges



Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen

7 Planung der Unterrichtssequenz

Nach der Auswahl der Aufgabenstellung und der Prüfung des Kontextes erfolgt die methodische Bearbeitung des Planungsbeispiels. Dabei beeinflussen sich die einzelnen Faktoren der Unterrichtsplanung (vgl. Abbildung 5) gegenseitig.

Die ermittelten Lernvoraussetzungen können zwingend den Einsatz bestimmter Medien und Methoden erfordern. Werden andere Medien gewählt, können andere Methoden die Folge sein und es kann zur Ausbildung anderer Kompetenzen kommen u. s. w.

Phasen	Kompetenzen		Grundlegende Wissensbestände
	KSP1	KSP2	
Einführung „Fit für den Sport“ Auswahl und Begründung für die Herstellung einer Fruchtschnitte zum Sportfest		V6, V7, G6, B5	Einflussfaktoren auf Nahrungsbedarf des Menschen
Elemente der Lebensmittelkennzeichnung analysieren und beispielhaft anwenden		V9, V10, N6	Lebensmittelkennzeichnung
Fertigungsaufgabe Herstellung von Fruchtschnitten, Entwicklung einer geeigneten Etikettierung	V1, G1, G2, K2, N1, N3	G6, G7,G8, K4,	Lebensmittelkennzeichnung Mechanische und thermische verfahren der LM-Be- und Verarbeitung
Etikettierung herstellen Verpackungsmaterialien auswählen und Verpackung herstellen	G1, G2, N1, N3, B3	V10,	Lebensmittelkennzeichnung Lebensmittelqualität
Vergleich selbstgebackener mit handelsüblichen Fruchtschnitten Bedeutung der Inhaltsstoffe der Zutaten für die Ernährung vertiefen und im Zusammenhang mit sportlicher Aktivität begründen	B3	V6, V7, B5, B6	Lebensmittel - Inhaltsstoffe Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelqualität
Evaluierung (Klassenarbeit)			Lebensmittelqualität

Für die dargestellte Unterrichtssequenz können vier - sechs Unterrichtsstunden eingeplant werden. Die Klassenarbeit erfordert eine weitere Unterrichtsstunde. Die Evaluation entscheidet darüber, welche weiteren Unterrichtssequenzen sich anschließen. Zur Feststellung des Lernfortschritts sind Lernerfolgskontrollen wesentlicher Bestandteil des Unterrichts. Die ermittelten Lernergebnisse bestimmen das weitere Vorgehen und damit die Auswahl der nächsten Problem- bzw. Aufgabenstellung für den folgenden Unterricht.

8 Didaktische Aufbereitung der Aufgabenstellung

Im Verlauf der didaktisch-methodischen Planung der Unterrichtssequenz werden die Medien für den Unterricht ausgewählt und ggf. entwickelt. Die bisherigen Überlegungen finden sich in den folgenden Aufgabenblättern beispielhaft wieder.

Lebensmittelkennzeichnung am Beispiel Fruchtschnitte

a) Übertrage die Angaben auf den Verpackungen dreier verschiedener handelsüblicher Fruchtschnitten in die Tabelle.

Fantasie-Name	Verkehrsbezeichnung	Hersteller oder Verpacker	Mengenangabe	Preis	Mindesthaltbarkeitsdatum	Zutaten Zusatzstoffe	Besondere Angaben

b) Ergänze den Zweck, den die jeweiligen Angaben für uns Verbraucher erfüllen.

Hersteller:
 Gewicht/Menge:
 Preis:
 Haltbarkeitsdatum:
 Zutatenliste:.....
 Besondere Angaben:

Differenzierung: Ordne der jeweiligen Angabe einen Zweck zu: Beurteilung der Frische *
 Preisvergleich * Weitere Informationen/Werbung * Möglichkeit zur Reklamation *
 Preisvergleich * Information über Rohstoffe und Zusatzstoffe

c) Ergänze den Lückentext mithilfe des Lehrbuches.

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist durch das _____ vorgeschrieben. Die _____ und Verordnungen des Lebensmittelrechtes schützen den _____ vor gesundheitlichem Schaden und wirtschaftlichen _____. Verpackte Lebensmittel müssen fünf _____ tragen. Dazu gehören das Mindesthaltbarkeitsdatum, die _____, die Mengenangabe, der Name des _____ oder Verpackers und die Verkehrsbezeichnung. Der _____ steht oft nicht direkt an der Ware. Die Preisauszeichnung muss dann gut sichtbar am _____ angebracht werden und einen Vergleichspreis für 100 Gramm oder ein _____ enthalten. Viele Produkte haben aus werbewirksamen Gründen Fantasienamen. Damit der Verbraucher weiß, welches _____ er kauft, muss zusätzlich noch die _____ auf der Verpackung stehen.

Differenzierung: Ergänze den Lückentext mithilfe der folgenden Begriffe: Verbraucher * Lebensmittelrecht * Produkt * Preis * Kilogramm * Hersteller * Regal * Verkehrsbezeichnung * Nachteilen * Kennzeichnungselemente * Gesetze * Zutatenliste

d) Fertigungsaufgabe: Stellt Fruchtschnitten für das Sportfest her.

HÖSCHNEWEI – höher- schneller - weiter

Zutaten:

Zubereitung:

e) Entwirf für die selbst hergestellten Fruchtschnitten ein Etikett, das den Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnung entspricht.

- 2 Tassen Weizenvollkornmehl
- 1 Tasse getrocknete Früchte
- 1 Tasse gehackte Nüsse
- 1 Tasse Kokosraspeln
- 1 Tasse Sonnenblumenöl

Alle Zutaten vermischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 30 Minuten bei 180°C backen, abkühlen lassen und in 25 ca. gleich große Riegel schneiden.

<p>Fruchtschnitte</p>  <p>HÖSCHNEWEI Die fruchtige Energie für den Erfolg! Zum sofortigen Verzehr bestimmt!</p>	<p>Die Zwischenma mit vielen Kohlehydraten für sportliche Höchstleistungen!</p> <p>Zutaten: Apfelmus, Weizenvollkornmehl, Haferflocken, Trockenfrüchte, Nüsse, Kokosflocken, Sonnenblumenöl, Honig, Zimt</p> <p>Hergestellt am 16.04.09 Frohe Zukunft GmbH Halle/Saale Inhalt: 80g Kühl und trocken lagern!</p>
---	--

f) Vergleiche die Zutatenliste der selbst hergestellten mit der einer handelsüblichen Fruchtschnitte. Notiere deine Feststellungen. Diskutiert über den Gesundheitswert beider Fruchtschnitten.

HÖSCHNEWEI

Apfelmus
Haferflocken
Weizenvollkornmehl
Trockenfrüchte
Nüsse
Kokosflocken
Sonnenblumenöl
Honig
Zimt

Fruchtschnitte aus dem Supermarkt

Cranberrystücke mit Kirscharoma (Zucker, Cranberries, natürliche Aromen, Holunderbeerensaftkonzentrat)
Sultaninen
Glukose-Fruktose-Sirup
Reiscrispies (Reismehl, Zucker, Weizenkleber, Gerstenmalzmehl, Salz)
Getrocknete Aprikosenstücke
Sauerkirsch-Cranberrysaftkonzentrat
Geröstete Getreideflocken (Hafer-, Weizenflocken)
getrocknete Apfelstücke
Honigmarzipan (Mandeln)
Traubenzucker
Ungehärtetes Pflanzefett
Oblaten (Stärke, ungehärtetes pflanzliches Öl)
Rote Bete Pulver
Calziumcarbonat, Säuerungsmittel Citronensäure, Magnesiumcarbonat, Aroma, Vitamin B6, B2, B1

9 Feinplanung der Unterrichtsstunde

Die Feinplanung enthält konkrete Informationen über den Ablauf einer Unterrichtsstunde. Im Rahmen der Feinplanung sind neben dem allgemeinen Verlauf, insbesondere die individuellen Lernbesonderheiten der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen. Die Gliederung ist ein Vorschlag, der dem eigenen Planungsstil angepasst werden sollte.

Zielstellungen der Unterrichtsstunde „Fit für den Sport“

Schülerinnen und Schüler können

- ihr Essverhalten zum Sportfest der Schule des vergangenen Jahres reaktivieren, (Speiseauswahl für Zwischenmahlzeiten, Getränkeauswahl, Müllaufkommen)
- die Lebensmittel und Getränke hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe analysieren,
- die Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Ernährung beurteilen,
- die Auswahl von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe bei sportlicher Aktivität begründen,
- Fruchteriegel hinsichtlich ihrer Lebensmittelkennzeichnung analysieren,
- die Elemente der Lebensmittelkennzeichnung erläutern,
- aus der Lebensmittelkennzeichnung die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren Bedeutung für die Ernährung ableiten.
- den Fruchteriegel hinsichtlich seiner Eignung als Zwischenmahlzeit zum Sportfest beurteilen,

Phase/ Zeit	Teilkompetenzen Wesentliche Wissensbestandteile	Didaktisch-methodische Struktur	Führungsmaßnahmen des Lehrkraft	Schülerhandlungen	Medien
Didaktische Gliederung der Unterrichts- stunde in Unterrichts- abschnitte Zeitliche Gliederung der Unterrichts- stunde z.B.: 8.00	Formulierung der zu entwickelnder Teilkompetenzen Zuordnung grundlegender Wissenbestände	Ausweisen der didaktischen – methodischen Maßnahmen zur effektiven Entwicklung der Teilkompetenzen und sinnvollen Führung des Erkenntnisprozesses unter Berücksichtigung einer hohen Selbsttätigkeit der Schülerinnen und Schüler. • Methode • Sozialform Besondere individuelle Förderschwerpunkte	Führungsmaßnahmen des Lehrers zur Entwicklung der Teilkompetenzen.	Ausweisen geistiger und praktischer Handlungen sowie Lernergebnisse z. B.: - Analysieren, - Beobachten, - Vergleichen,	Auflisten der verwendeten Medien für die Erkennt- nisgewin- nung
Einführung/ Zielorientierung 8.00 Uhr	Begrüßung Reaktivierung der Eindrücke des vergangenen Sportfestes, Analysieren der Essgewohnheiten zum Sportfest, Auswahl geeigneter Speisen für eine Zwischenmahlzeit zum Sportfest Begründung der Auswahl Lebensmittelinhaltsstoffe, Nahrungsbedarf des Menschen, Bedeutung der Ernährung für Gesundheit (Schwerpunkt Kohlenhydrate, Wasser)	Unterrichtsgespräch, Einzellernen, frontal Förderung der Kommunikation	L. begrüßt Schülerinnen und Schüler. L. zeigt Fotos vom letzten Sportfest. * Sport, * Schwitzen, * Essen und Trinken, * Müll L. fordert Sch. auf vom letzten Sportfest zu berichten. L. fordert zur Auswahl geeigneter Nahrung und Getränke zum Sportfest auf. L. lässt die Auswahl begründen. L. erläutert den Auftrag für die nächsten Stunden.	Sch. stellen Arbeitsbereitschaft her. Sch. nehmen die im Bild dargestellten Eindrücke vom Sportfest wahr. Sch. berichten über ihre Eindrücke vom letzten Sportfest. Sch. wählen geeignete Nahrung und Getränke aus. Sch. begründen ihre Auswahl. Sch. übernehmen den Auftrag als Überschrift in ihren Hefter.	Bildwand Begriffskarten Tafel, Hefter

10 Feststellung der Kompetenzentwicklung

Eine erfolgreiche Lern- und Verhaltensentwicklung der Schülerinnen und Schüler erfordert die Überprüfung des Verlaufs und des Ergebnisses des Lernprozesses. Deshalb sind im Fach Hauswirtschaft kontinuierlich Leistungsbewertungen durchzuführen. Dabei sollen die mündlichen, schriftlichen und fachpraktischen Leistungen heran gezogen werden.

Fachpraktischen Leistungen können beispielsweise sein:

- Aufgaben der Nahrungszubereitung;
- der Umgang mit Haushaltsgeräten;
- Durchführung von Experimenten.

Exemplarisch wird die Kompetenzfeststellung am Beispiel von Klassenarbeiten dargestellt.

Klassenarbeit Hauswirtschaft Klasse 8 (Realschüler)

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen

Aufgaben:

1. Ordne folgende Begriffe in eine sinnvolle Übersicht ein. (Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel, Eiweiße, Vitamine, Wirk- und Ergänzungsstoffe, Fette, Ballaststoffe, Nährstoffe, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Wasser) 5BE
2. Ordne den Zutaten der Fruchtschnitte je einen Inhaltsstoff zu, den sie reichlich enthalten. 8BE

Fruchtschnitte HÖSCHNEWEI

- Apfelmus
- Haferflocken
- Weizenvollkornmehl
- Trockenfrüchte
- Nüsse
- Kokosraspeln
- Sonnenblumenöl
- Honig

3. Wir haben die Zutaten für die Fruchtschnitten im Supermarkt gekauft. Unterbreite mindestens einen Vorschlag, was wir tun könnten, damit wir noch besser wissen, was auf den Tisch kommt. 3BE
4. Führe ein Experiment zum Vitamin-C-Gehalt von selbst gemachtem Apfelmus und frischem Apfel durch. Dir stehen die Lebensmittel und Ascorbinsäure-Teststäbchen zur Verfügung.

4a) Beschreibe die Versuchsdurchführung. 2BE

4b) Dokumentiere deine Ergebnisse in geeigneter Form. 4BE

4c) Ziehe Schlussfolgerungen aus deinen Ergebnissen. 3BE

5. Auch einen Hamburger kann man selbst zubereiten.

5a) Wähle aus den folgenden Zutaten diejenigen aus, aus denen ein vollwertiger Hamburger entstehen kann. 5BE

(saure Gurke, Tomate, Softbrötchen, Baguettebrötchen, grüne Gurke, Salat, Ketchup, Haferflocken, Hackfleisch, Grünkern, Vollkornbrötchen, geriebene Semmel, Ei, Schnittkäse, Möhre, Zwiebel, Majonäse)

5b) Beschreibe die Zubereitung. 5BE

5c) Begründe, weshalb dein Hamburger vollwertig ist. 5BE

Aufgabe	Erwartungshorizont	AFB						
		I	II	III				
1	<p style="text-align: center;">Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel</p> <p style="text-align: center;">Eiweiße Fette Kohlenhydrate Vitamine Mineralstoffe Wasser Ballaststoffe</p>							
2	<p>Jeder Zutat sollte mindestens ein Inhaltsstoff zugeordnet werden.</p> <p>Apfelmus – Kohlenhydrate (Fruchtzucker, Zucker) Wasser Haferflocken – Kohlenhydrate (Stärke), Ballaststoffe Weizenvollkornmehl - Kohlenhydrate (Stärke), Ballaststoffe Trockenfrüchte – Kohlenhydrate (Zucker, Fruchtzucker), Ballaststoffe Nüsse – Fette, Eiweiße Kokosraspeln – Fette, Eiweiße Sonnenblumenöl - Fette Honig – Kohlenhydrate (Fruchtzucker, Traubenzucker)</p>		8BE					
3	<p>Folgende Vorschläge sind möglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apfelmus selbst machen, dann kann an den Zuckeranteil reduzieren - Apfelringe selbst trocknen, müssen nicht mit Zusatzstoffen haltbar gemacht werden - Zutaten im Reformhaus einkaufen, es wird größtenteils auf Zusatzstoffe verzichtet - ganze Kokosnuss kaufen und selbst raspeln, Zusatzstoffe zur Haltbarkeitsverlängerung sind überflüssig 			3BE				
4	<p>a) Apfelmus, die Schnittflächen von frischem und getrockneten Apfel werden mit Teststäbchen getestet</p> <p>b)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 50px;">Apfelmus</td> <td style="width: 50px;">Frischer Apfel</td> </tr> <tr> <td style="height: 15px;"> </td> <td style="height: 15px;"> </td> </tr> </table> <p>c) Der Vitamingehalt im frischen Apfel ist höher. Er wurde nicht bearbeitet, somit sind die meisten Vitamine erhalten geblieben.</p>	Apfelmus	Frischer Apfel				2BE	4BE 3BE
Apfelmus	Frischer Apfel							
5	<p>a) Vollkornbrötchen, Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Haferflocken, grüne Gurke, Tomate, Salat</p> <p>b) Aus Hackfleisch, Zwiebelwürfeln, Ei und Haferflocken wird ein Fleischteig hergestellt. Die geformten Fleischklößchen werden gegrillt. Das Vollkornbrötchen wird kurz aufgebacken. Der Hamburger wird mit Salatblatt, Gurkenscheiben und Tomatenscheiben angerichtet.</p> <p>c) Haferflocken und Vollkornbrötchen liefern Ballaststoffe. Das Grillen erspart die Zugabe von Fett. Auf Ketchup (zu viel Zucker) oder Majonäse (zu viel Fett) wird verzichtet. Dafür wird reichlich frisches Gemüse verwendet, weil es Vitamine liefert.</p>	5BE	5BE	5BE				
Punkte		10	20	10				
Prozent ist		25	50	25				
Prozent soll		30	50	20				

Klassenarbeit Hauswirtschaft Klasse 8 (Hauptschüler)

Kompetenzschwerpunkt: Lebensmittel auswählen und den Gesundheitswert beurteilen

Aufgaben:

1. Ordne folgende Begriffe in eine sinnvolle Übersicht ein. (Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel, Eiweiße, Vitamine, Wirk- und Ergänzungsstoffe, Fette, Ballaststoffe, Nährstoffe, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Wasser) 5BE
2. Ordne die Zutaten der Fruchtschnitte dem Nährstoff zu, den sie reichlich enthalten. 8BE

Fruchtschnitte HÖSCHNEWEI

- Apfelmus
- Haferflocken
- Weizenvollkornmehl
- Trockenfrüchte
- Nüsse
- Kokosraspeln
- Sonnenblumenöl
- Honig

Eiweiße	Fette	Kohlenhydrate

3. Wir haben die Zutaten für die Fruchtschnitten im Supermarkt gekauft. Unterbreite mindestens einen Vorschlag, was wir tun könnten, damit wir noch besser wissen, was auf den Tisch kommt. 3BE
4. Führe ein Experiment zum Vitamin-C-Gehalt von selbst gemachtem Apfelmus und frischem Apfel durch. Dir stehen die Lebensmittel und Ascorbinsäure-Teststäbchen zur Verfügung.

4a) Beschreibe die Versuchsdurchführung. 2BE

4b) Trage deine Ergebnisse in eine Tabelle ein. 4BE

4c) Notiere die richtigen Aussagen: 3BE

- Das Apfelmus hat den höheren Vitamin-C-Gehalt, weil es im Glas haltbar gemacht wurde.
- Der frische Apfel hat den höheren Vitamin-C-Gehalt, weil er nicht bearbeitet wurde.
- In eingekochten Lebensmitteln hält sich das Vitamin C am längsten.
- Der Vitamin-C-Gehalt des frischen Apfels wird abnehmen, wenn er lange gelagert wird.
- Das Apfelmus könnte weniger Vitamin C enthalten, weil Vitamin C lichtempfindlich ist.
- Im Apfelmus ist überhaupt kein Vitamin C mehr.

5. Auch einen Hamburger kann man selbst zubereiten.

5a) Wähle aus den folgenden Zutaten diejenigen aus, aus denen ein vollwertiger Hamburger entstehen kann. 5BE

(saure Gurke, Tomate, Softbrötchen, Baguettebrötchen, grüne Gurke, Salat, Ketchup, Haferflocken, Hackfleisch, Vollkornbrötchen, geriebene Semmel, Ei, Schnittkäse, Zwiebel, Majonäse)

5b) Welche Arbeitsgeräte benötigst du zur Zubereitung deines Hamburgers? 5BE

5c) Begründe, weshalb dein Hamburger vollwertiger ist, als ein Hamburger aus einem Fast-Food-Restaurant. 5BE

Aufgabe	Erwartungshorizont	AFB								
		I	II	III						
1	<p style="text-align: center;">Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel</p> <pre> graph TD A[Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel] --> B[Nährstoffe] A --> C[Wirk- und Erganzungsstoffe] B --> D[Eiweiße] B --> E[Fette] B --> F[Kohlenhydrate] C --> G[Vitamine] C --> H[Mineralstoffe] C --> I[Wasser] C --> J[Ballaststoffe] </pre>	5BE								
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Eiweiße</td> <td style="width: 33%;">Fette</td> <td style="width: 33%;">Kohlenhydrate</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Nüsse Kokosraspeln Sonnenblumenöl</td> <td>Apfelmus Weizenvollkornmehl Haferflocken Trocknfrüchte Honig</td> </tr> </table>	Eiweiße	Fette	Kohlenhydrate		Nüsse Kokosraspeln Sonnenblumenöl	Apfelmus Weizenvollkornmehl Haferflocken Trocknfrüchte Honig		8BE	
Eiweiße	Fette	Kohlenhydrate								
	Nüsse Kokosraspeln Sonnenblumenöl	Apfelmus Weizenvollkornmehl Haferflocken Trocknfrüchte Honig								
3	<p>Folgende Vorschläge sind möglich:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apfelmus selbst machen, dann kann an den Zuckeranteil reduzieren - Apfelringe selbst trocknen, müssen nicht mit Zusatzstoffen haltbar gemacht werden - Zutaten im Reformhaus einkaufen, es wird größtenteils auf Zusatzstoffe verzichtet - ganze Kokosnuss kaufen und selbst raspeln, Zusatzstoffe zur Haltbarkeitsverlängerung sind überflüssig 			3BE						
4	<p>a) Apfelmus, die Schnittflächen von frischem und getrockneten Apfel werden mit Teststäbchen getestet</p> <p>b)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Apfelmus</td> <td style="width: 33%;">Frischer Apfel</td> <td style="width: 33%;">Getrockneter Apfel</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>c)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der Vitamin-C-Gehalt des frischen Apfels wird abnehmen, wenn er lange gelagert wird. - Der frische Apfel hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt, weil er nicht bearbeitet wurde. - Das Apfelmus könnte weniger Vitamin C enthalten, weil Vitamin C lichtempfindlich ist. 	Apfelmus	Frischer Apfel	Getrockneter Apfel					2BE 4BE	3BE
Apfelmus	Frischer Apfel	Getrockneter Apfel								
5	<p>b) Vollkornbrötchen, Hackfleisch, Zwiebel, Ei, Haferflocken, grüne Gurke, Tomate, Salat</p> <p>c) Brettchen, Abfallschüssel, Küchenmesser, Bratpfanne, Pfannenwender, Teller u. a.</p> <p>d) Haferflocken und Vollkornbrötchen liefern Ballaststoffe. Das Grillen erspart die Zugabe von Fett. Auf Ketchup (zu viel Zucker) oder Majonäse (zu viel Fett) wird verzichtet. Dafür wird reichlich frisches Gemüse verwendet, weil es Vitamine liefert.</p>	5BE	5BE	5BE						
Punkte Prozent ist Prozent soll		10 25 30	24 60 50	6 15 20						

Autorinnen und Autoren des Planungsbeispiels

Al-Jorafi, Yvonne	Halle
Junge, Gunnar	Halle
Lenz, Karin	Halle
Dr. Lohse, Helga	Halle
Traue, Heidi	Weißenfels

Das Planungsbeispiel und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Die Nutzung zu privaten und nicht kommerziellen schulischen Zwecken ist zulässig. Jegliche darüber hinaus gehende Nutzung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des LISA Halle (Landesinstitut für Schulqualität und Lehrerbildung Sachsen-Anhalt) zulässig.