

Ernährungslehre in der Sekundarstufe I

Im Fach Ernährungslehre wird das Verantwortungsbewusstsein der Schülerin / des Schülers für die eigene Ernährung und für das Beziehungsgefüge Mensch, Natur und Umwelt entwickelt.

Die Vermeidung schädigender Einflüsse, z. B. durch Fehl- oder Mangelernährung, sowie der Aufbau einer gesundheitsförderlichen Ernährung auf verschiedenen Handlungsebenen erfordern letztlich lebenslange Auseinandersetzung mit dem Grundbedürfnis Ernährung – also einen fortlaufenden Lernprozess.

Das **Fach Ernährungslehre** wird an unserem Gymnasium im **Wahlpflichtbereich der Jahrgangsstufen 8 und 9** angeboten - als zwei- bzw. dreistündiger Kurs im **mathematisch-naturwissenschaftlichen Bereich**. Daher ist im Ernährungslehre-Kurs das **Kennenlernen und Einüben naturwissenschaftlicher Arbeitsmethoden** von zentraler Bedeutung.

Ausgehend von der **Analyse des eigenen Ernährungsverhaltens** in Jgst.8 rückt in Jgst.9 der Blick auf **soziale und ökologische Bedingungen und Folgen**. Die Schüler/innen lernen zunehmend Daten (selbstgewonnene oder aus Materialien) zu untersuchen, darzustellen, zu vergleichen und kritisch zu beurteilen. Die Anwendung zeitgemäßer Arbeits- und Präsentationsformen wird gefördert und vertieft. In hohem Maß sind die Schüler/innen an der Themenauswahl von Unterrichtsprojekten und Hausarbeiten beteiligt.

Ziel ist letztlich eine Förderung der Handlungskompetenz in Ernährungsfragen – aber auch in Mahlzeitenzubereitung.

Es werden zwei Kursarbeiten pro Halbjahr geschrieben, davon kann eine Kursarbeit im Schuljahr ersetzt werden durch eine schriftliche Hausarbeit – alternativ durch einen küchenpraktischen Test.

Fachliche Inhalte - Sachkompetenz	
Themenbereiche	Inhalte
Ernährung – bedarfsgerecht und zukunftsfähig	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorischer, gesundheitlicher, ökonomischer und ökologischer Wert von Lebensmitteln • Einteilung von Lebensmitteln • Energiegehalt von Lebensmitteln • Lebensmittel als Träger erwünschter und unerwünschter Inhaltsstoffe • Lebensmittelrechtliche Aspekte • Marketingstrategien auf dem Lebensmittelmarkt • Ernährungsverhalten und Ernährungsweisen von Bevölkerungsgruppen • Zusammenhänge zwischen Ernährung und Krankheit
Naturwissenschaftliche und physiologische Grundlagen der Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen • Einteilung, Bildung, Struktur, küchentechnische Eigenschaften von Nährstoffen: Kohlenhydrate, Fette, Eiweißstoffe, Wasser, ausgewählte Mengen- und Spurenelemente, ausgewählte fett- und wasserlösliche Vitamine • Verdauung, Resorption und Aufgaben von Nährstoffen • Folgen von Fehlernährung am Beispiel von: Energie, Nährstoffen, Ballaststoffen, Genussmittelinhaltsstoffen • Empfehlungen der DGE für eine gesunde Ernährung

Sozialkompetenz

Selbstständigkeit

Eigenverantwortlichkeit

Teamfähigkeit

Kommunikationsfähigkeit

bezüglich

- gesundheitsbezogener Fragestellungen
- gegenwärtig u. zukünftig altersgemäßer gesunder Ernährung
- kritisches Verbraucherbewusstsein
- verantwortungsvollen Verbraucherentscheidungen
- Lernen, Kochen und Experimentieren in der Gruppe

Fachspezifische Arbeitsmethoden - Handlungskompetenz

- Arbeiten mit der Nährwerttabelle
- Produktanalyse
- Mahlzeitenplanung, -zubereitung und -beurteilung
- Verkostung von Nahrung
- Beschreibung von sensorischen Nahrungsqualitäten in angemessener Sprache
- Einhalten von Tisch- und Esskultur
- Erkundung der Alltagswelt durch gezielte Beobachtung und Befragung
- Vergleich von Preis-Leistungsverhältnis
- Bearbeitung von Fallbeispielen, Zeitungsartikeln und Filmsequenzen
- fachspezifische Quellensuche
- Erarbeitung von Adressaten gerechten Vorträgen
- strukturierte Aufgabenbearbeitung
- Erarbeitung einer fachgerechten schriftlichen Hausarbeit
- Anwendung von Fachbegriffen
- Mediale Visualisierung
- Kritikfähigkeit

Vereinbarungen zur Leistungsbewertung (Stand 2013/14)	
Fach: Ernährungslehre	Differenzierung/Stufe: 8 – 9
Schriftliche Leistungsbewertung:	Kriterien zur Beurteilung:
Kursarbeiten: Anzahl/Länge der Arbeiten: <ul style="list-style-type: none"> • Stufe 8 – 9: 4 KA (2stündig) davon 1 als schriftliche HA 	<ul style="list-style-type: none"> • Richtigkeit der Lösung und des Lösungsweges • Erfassen von Problemen • richtige sprachliche und fachsprachliche Darstellung
mögliche Formen der Bewertung sonstiger Mitarbeit:	Kriterien zur Beurteilung:
<ul style="list-style-type: none"> • Beiträge zum Unterrichtsgespräch • Bearbeitung schriftl. Arbeitsaufträge • Mitarbeit in Gruppen / Projekten / küchentechnischen Übungen • Referate • Hausaufgaben • Heftführung/Arbeitsmappe/Portfolio • Experimentelle Tätigkeit • Küchentechnische Übungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontinuität, Qualität und Quantität von Beiträgen und Leistungen unter Berücksichtigung der ansteigenden Progression und Komplexität • Kenntnis und Anwendung von Fachwissen, Methoden und Modellen • Erkennen von Problemen • Qualität der Beurteilung von Nahrung und Ernährung • Sachliche Richtigkeit von Aufgabenlösungen • Angemessener Sprachgebrauch/ Anwendung von Fachbegriffen • Kenntnisse über und verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten • Grad der Selbstständigkeit bei der Mitorganisation anfallender Aufgaben in der Gruppe bei küchentechnischen Arbeiten, bei Experimenten und bei Projektarbeiten • Ordnung am Arbeitsplatz • Initiative, Selbstständigkeit, Kreativität • Teamfähigkeit, Kooperationsbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit • Adressatenbezogene Vorträge • Eigenständige Quellensuche • Inhaltliche Qualität von Ausarbeitungen • Mediale Visualisierung • Kritikfähigkeit • Hausaufgaben: Regelmäßigkeit, Selbstständigkeit, formale Qualität, Aufgabenverständnis, Intensität der Bearbeitung, Umfang. Die Fehlerfreiheit der Aufgabenlösung darf nicht bewertet werden. (vgl. Runderlass v. 1. 7.2009) (HA sollten als Lernsituation verstanden werden, damit kommt eine Bewertung der Fehler - zugunsten der individuellen Weiterentwicklung - nicht in Betracht).