

Komprimierte Jahrgangspartitur für das Fach WP AL AH

Jahrgang	Unterrichtsreihen			
5	-----			
6	-----			
7	<p>Arbeitsplatz Küche - sauber und sicher (IF 3: Technische Geräte)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Die Küche und ihre Einrichtungen -Sicherheit am Arbeitsplatz -Hygiene am Arbeitsplatz -Das elektrische Handrührgerät kann mehr 	<p>Zusammen arbeiten und genießen (IF 4: Produktionsprozesse)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arbeiten im Team - Erstellung und Arbeiten nach Ämterplänen -Nach Rezepten arbeiten -Verschiedene Rezeptformen 	<p>Die Nudel erobert die Welt (IF 4: s.l.)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Geschichte der Nudel -Die Vielfalt der Nudel -Herstellung verschiedener Nudelsorten und -gerichte 	<p>Warum essen und trinken wir? (IF 1: Ernährung und Märkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Einteilung der Nährstoffe in Bau- und Betriebsstoffe -Berechnung des täglichen Energiebedarfs Berechnung des BMI -Verteilung des Energiegehaltes von Nährstoffen in den Mahlzeiten
8	<p>Was steckt in unseren Lebensmitteln? (IF 5: Gesundheit und Ernährung)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nährstoffe und ihre Funktion für den Körper -Verteilung der Nährstoffe in Lebensmitteln -Mengen- und Spurenelemente Die Bedeutung für unseren Körper 	<p>Das Wasser in unserem Körper (IF 5: Gesundheit und Ernährung)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wasseraufnahme und Wasserabgabe im Gleichgewicht -Verteilung des Wassergehaltes verschiedener Lebensmittelgruppen 	<p>Nachhaltige Ernährung (IF 7: Nachhaltigkeitsstrategien im Haushalt)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Was bedeutet „Nachhaltige Ernährung“ -Einfluss unseres Ernährungsverhaltens auf unsere Gesundheit -Vor- und Nachteile der ökologischen und konventionellen Lebensmittelerzeugung -Folgen für die Umwelt durch die Erzeugung und den Transport von Lebensmitteln -Fair-Trade:“Ein Muss“ Nachhaltige Vermarktung von Lebensmitteln am Beispiel des Fairen Handels 	

Anmerkung: Die Reihenfolge der Themen wird von den Fachlehrkräften des jeweiligen Jahrgangs festgelegt.

Komprimierte Jahrgangspartitur für das Fach WP AL AH

9	<p>Unter einem Dach – Lebens- und Ernährungsformen im Wandel (IF 6: Haushaltsmanagement)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Formen des Zusammenlebens heute und früher -Chillen statt schuftten – Fertigprodukte oder doch frisch zubereiten Betrachtung der jeweiligen Vor- und Nachteile -Convenience-Produkte 	<p>Essen wir uns krank? (IF 5: Gesundheit und Ernährung)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und -zubereitung -Erarbeitung eines umfassenden Gesundheitsbegriffs -Gesundheitsrisiken im Laufe des Lebens durch Ernährung -Sensibilisierung zum reflektierten Verbraucherverhalten und umweltbewussten Konsumverhalten -Betrachtung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien 	<p>Ernährungskonzepte und -gewohnheiten von heute (IF 5: Gesundheit und Ernährung) (IF 8: Ernährung in unterschiedlichen Lebenssituationen und -phasen)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gesundheitsförderliche Lebensmittelauswahl und –zubereitung -Eigenverantwortung bei der Gesundheitsförderung -Nahrungsergänzungsmittel in verschiedenen Lebensphasen/-Situationen
10	<p>Zusatzstoffe in Lebensmitteln (IF 5: Gesundheit und Ernährung)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betrachtung von Vor- und Nachteilen der Einsatzmöglichkeiten von Zusatzstoffen in Lebensmitteln -Sensibilisierung zum reflektierten Verbraucherverhalten. 	<p>Lebensmittelverderb vs Lebensmittelkonservierung (IF 5: Gesundheit und Ernährung)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verhinderung von Lebensmittelverderb durch geeignete Konservierungsmethoden -Qualitätsorientierter und sicherer Lebensmitteleinkauf und sichere Maßnahmen bei der Nahrungsmittelzubereitung 	

Anmerkung: Die Reihenfolge der Themen wird von den Fachlehrkräften des jeweiligen Jahrgangs festgelegt.