

### Jahrgang 9/10 -Themenfeld 3 (Optionales Modul)

#### Lebensmittelqualität und Konsumententscheidung

Inhaltsbezogene und praxisbezogene Kompetenzbereiche (s. CV 8/2010 S.11,12)

Themen	Fachwissen	Erkenntnisgewinnung	Beurteilung und Bewertung	Medien/Test
<b>Einführung in die Schulküche, Belehrung (s. Anhang) Voraussetzung für den praktischen Unterricht!!!!</b>	Die Schülerinnen und Schüler...	Die Schülerinnen und Schüler...	Die Schülerinnen und Schüler...	<u>Allg. Medien:</u> Hauswirtschaft Bergedorfer Kopiervorlagen, Arbeitsbuch Hauswirtschaft, Cornelia Schlieper, Verlag Handwerk und Technik
<b>Aufbewahrung von Lebensmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>nennen</b> den Zusammenhang zwischen Lagerung, Qualität und Haltbarkeit einzelner Lebensmittel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>vergleichen</b> die Lebensmittelqualität bei unterschiedlicher Lagerung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>bewerten</b> die Folgen falscher Lagerung.</li> </ul>	<u>Allg. Medien:</u> BZGA Broschüren Ernährung und Gesundheit Essgewohnheiten+ Aktuelle Materialien DGE, Verbraucherberatung ,Krankenkassen, Zeitschriften, Filme
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>nennen</b> unterschiedliche Temperaturzonen im Kühlschrank.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>erklären</b> den Nutzen unterschiedlicher Temperaturzonen im Hinblick auf die Haltbarkeit und den Verderb.</li> </ul>		<u>Referat:</u> Saisonale Gerichte
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>benennen</b> mögliche Auswirkungen falscher Aufbewahrung von Lebensmitteln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>erschließen</b> den Zusammenhang zwischen Geschmack, Geruch, Aussehen, Haltbarkeit und Preis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>beurteilen</b> Lebensmittelqualität und Frische über sensorische Wahrnehmung.</li> </ul>	

<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> die Kühlkette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und vergleichen frisches Obst und Gemüse der Saison mit Tiefkühlwaren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>untersuchen</b> mögliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> die Notwendigkeit der Einhaltung der Kühlkette.</li> </ul>	
<b>Konservierungsmethoden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> unterschiedliche Konservierungsmethoden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ordnen</b> Lebensmitteln nährstoffschonende Konservierungsmethoden zu.</li> <li>• <b>führen</b> eine Konservierungsmethode durch z.B. Marmelade aus Früchten der Saison).</li> <li>• <b>untersuchen</b> frische und konservierte Lebensmittel im Hinblick auf Geschmack, Nährstoffgehalt(siehe Verpackung) Transportweg, Preis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>diskutieren</b> die Verwendung von Lebensmitteln unterschiedlicher Konservierungsart in der Zubereitung und Speisengestaltung.</li> <li>• <b>bewerten</b> Herkunft, Haltung, Anbau von Lebensmitteln.</li> </ul>	<b>Referate:</b> Konservierung, geschichtliche Entwicklung
<b>Lebensmittelhygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> bakterielle Lebensmittelinfektionen, z.B. Salmonellen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>analysieren</b> Ursachen bakterieller Lebensmittelinfektionen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entwickeln</b> ein Konzept zur Vorbeugung möglicher Erkrankungen.</li> </ul>	<b>Test:</b> Lebensmittelhygiene, Verbraucherverhalten, Lebensmittel 1 Arbeit pro Halbjahr (Gewichtung: 1/3 schriftlich 2/3 praktisch / theoretisch)
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> spezielle Hygienemaßnahmen bei der Verarbeitung von Fisch, Ei, Geflügel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>untersuchen</b> z.B. Eier auf ihren Frischegrad.</li> </ul>		

<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beschreiben</b> erwünschte und unerwünschte Schimmelpilzarten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erschließen</b> die Bedeutung und die Funktion unterschiedlicher Pilzarten und deren gezielten Einsatz in der Lebensmittelproduktion (z.B. Bier, Käse).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>entwickeln</b> ein Bewusstsein im Umgang mit unerwünschten Schimmelpilzen.</li> </ul>	
<b>Verbraucher- verhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>orientieren</b> sich in Verbrauchermärkten hinsichtlich vorgefertigter Lebensmittel und/oder frischer Lebensmittel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ordnen</b> dem Lebensmittelangebot verschiedene Verarbeitungsstufen (küchenfertig, garfertig, zubereitungsfertig und verzehrfertig) zu.</li> <li>• <b>analysieren</b> im Hinblick auf die vier Verarbeitungsstufen eine Produktart (z.B. Pizza, Kartoffelbrei, Suppe) nach Zusatzstoffen, Qualitäts- und Gütesiegeln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bewerten</b> die Lebensmittel unterschiedlicher Verarbeitungsstufen hinsichtlich Geschmack, Nährstoffgehalt, Vorratshaltung, Preis und Arbeitsaufwand.</li> </ul>	
<b>Kennzeichnung von Lebensmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>benennen</b> die gesetzlich vorgeschriebenen Merkmale von Lebensmitteln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>analysieren</b> Gründe für festgelegte Kennzeichnung von Lebensmitteln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> Lebensmittel im Hinblick auf Verpackungsangaben.</li> </ul>	
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> die Handelsklassen für Obst und Gemüse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erschließen</b> den Zusammenhang zwischen Handelsklasse und Verwendung in der Zubereitung von Produkten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>diskutieren</b> den Zusammenhang von Geschmack, Aussehen und Preis bei verschiedenen Handelsklassen.</li> </ul>	
<b>Qualität und Güte von Lebensmitteln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> die unterschiedliche Funktionen von Zusatzstoffen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>stellen</b> die Vorteile und Risiken von Zusatzstoffen in Lebensmitteln dar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> den Einsatz von Zusatzstoffen differenziert.</li> </ul>	

<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ermitteln</b> gesetzlich geschützte Qualitäts- und Gütesiegel (z.B. Qualitätssiegel, Biosiegel).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>veranschaulichen</b> Gründe für die Notwendigkeit von Qualitäts- und Gütesiegeln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>diskutieren</b> den Nutzen von Qualitäts- und Gütesiegeln für den Verbraucher.</li> </ul>	
<b>dito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>nennen</b> die Vorgehensweise von verschiedenen Institutionen zur Produktprüfung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>erklären</b> die Notwendigkeit des Verbraucherschutzes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>beurteilen</b> den Einsatz verschiedener Institutionen zur Produktprüfung.</li> </ul>	

Stundenverteilung für Praxis- und Theorieanteil im Verhältnis 1:1 !!!