**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV VIII:**

**„So wirst du Einkaufsprofi!“ –**

**Nachhaltiger Konsum von der Planung bis zur sachgerechten Lagerung**

Inhaltsfelder:

* IF 1: Haushaltsmanagement
* IF 2: Lebensstil und Ernährung
* IF 3: Qualität und Konsum
* IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

* Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (IF 1)
* Sicherheit und Unfallvermeidung (IF 1)
* Lagerung und Bevorratung (IF 1)
* nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
* Einkauf von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF3)
* (Online-)Einkauf (IF 3)
* Lebensmittelkennzeichnung (IF 3)
* Kriterien zur Qualitätsbestimmung (IF 3)
* Produktvergleich (IF 3)
* regionale und globale Lebensmittelproduktion (IF 4)
* Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns (IF 4)

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

* Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, 4.1 Medienproduktion und Präsentation
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit)
* Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion)
* Berufliche Orientierung: keine konkreten Bezüge

| **Sequenz** | **Fachdidaktische Ideen / Inhalte des Lern- und Arbeitsprozesses** | **Kompetenzerwartungen** | **Materialvorschläge** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Nachhaltiger Konsum – Was du schon vor dem Einkauf bedenken kannst   (6 Stunden) | * Nachhaltig Handeln im privaten Haushalt: Beschreibung der Herausforderungen und Chancen beim Einkauf und der Vorratshaltung * Tomaten / Erdbeeren im Winter? – Umgang mit dem **Saisonkalender** * Internetrecherche: Label für **Regionale Produkte** als Beispiel für fakultative Lebensmittelkennzeichnung * Sammlung vonInformation über den Umgang mit Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum. Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch **Kontrolle der Vorräte und Beachtung der Lagerungshinweise.** * Wohin mit den Einkäufen?   **Lagerorte und Lagerbedingungen** für frische und konservierte Lebensmittel, Nährstofferhaltung, **sachgerechte und hygienische Lagerung im Kühlschrank,** Ermittlung der Kältezonen, „Kühlschrankspiel“   * **Praktische Durchführung**:   **Einkauf und Haltbarmachung regionaler / saisonaler Lebensmittel** unter Berücksichtigung nährstofferhaltender Zubereitungsverfahren   * Erörterung der Einflussmöglichkeiten und Folgen des eigenen Handelns beim Einkauf und der Vorratshaltung besonders im Hinblick auf die in der Sequenz thematisierten Aspekte nachhaltiger Entwicklung | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) * identifizieren ausgewählte Eigenschaften von Materialien und technischen Systemen auch mit digitaler Messtechnik (MK 4) * identifizieren selbstständig Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) * erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) * entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * entwickeln Lösungen und Lösungswege (u.a. algorithmische Sequenzen) fachbezogener Probleme (HK 3) * nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erläutern Maßnahmen zur Personal-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene (SK) * benennen sicherheits- und gesundheitsrelevante Aspekte in Lehrküchen und privaten Haushalten und beschreiben entsprechende Verhaltensvorschriften * benennen unterschiedliche Lagerformen und -orte von frischen und konservierten Lebensmitteln (SK) * begründen Hygieneregeln und den sicheren Umgang mit Arbeitsmitteln (UK) * ermitteln Möglichkeiten und Grenzen der Bevorratung und Lagerung von Lebensmitteln (UK) * beschreiben nährstofferhaltende Zubereitungs­arten und wenden diese sachgerecht an (SK) * erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung (SK) * erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel (SK) * beschreiben Zielkonflikte bei Konsumentscheidungen und benennen Lösungsansätze (SK) * beschreiben Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt (SK) * setzen sich mit Einflussmöglichkeiten und Folgen individueller Lebensführung und alternativer Konsumentscheidungen auseinander (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR:1.2, 2.1 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 | * <https://www.in-form.de/wissen/saisonaler-einkauf/>   (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos)  <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittel-kennzeichnung/freiwillige-angaben-und-label/regionalfenster.html> (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos)   * <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403> (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos) * <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/mindesthaltbarkeit-kein-verfallsdatum.html>   (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos)  <https://www.in-form.de/wissen/kuehlschrankspiel/>   * (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos) * <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/haltbarmachen/haltbarmachen-von-lebensmitteln/> (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos) |
| 1. Online einkaufen   oder im Supermarkt um die Ecke?   1. Stunden) | * Die Versorgung privater Haushalte mit Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs: Sammlung von Vorwissen bzgl. verschiedener Einkaufsmöglichkeiten und bekannter Verkaufsstrategien * Befragung zu Einkaufsgewohnheiten im privaten Umfeld * **Vergleichstest von Online- und stationärem Handel** (eigenständiger Einkauf, Abhol- (Click & Collect), Liefer- und Paketservice) * Festlegung der Kriterien / Prüfpunkte und deren Gewichtung:   **Gesundheitswert:** LM-Sicherheit, (z.B. Einhaltung der Kühlkette) **Eignungswert:** Preisvergleich (Angebote / Mindestbestellwert), Service, Zeitaufwand  **Ökologischer Wert:** Verpackungsaufwand u.a. im Hinblick auf Frisch- bzw. TK-Produkte, Transportmittel/-wege  **Emotionaler Wert:** Verkaufsstrategien (Werbung, Angebote, Rabattcodes, Kundenbindung)   * **Durchführung des Vergleichstests** (auch arbeitsteilig möglich): Markterkundung im stationären Handel und Analyse des Onlineangebots des jeweiligen Anbieters mittels Internetrecherche * **Digitale Präsentation der Testergebnisse** und Gegenüberstellung der Vor- und Nachteile der jeweiligen Einkaufsvarianten * **Diskussion** über Chancen und Risiken der Einkaufsvarianten, den Einfluss der Testergebnisse auf zukünftiges Einkaufsverhalten und mögliche Zielkonflikte bei Konsumentscheidungen | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) * ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) * erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) * überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ   durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7)   * entwickeln Kriterien für die Qualität von Waren und Dienstleistungen (MK 9) * präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11) * beurteilen kriteriengeleitet fachbezogene Sachverhalte, Systeme und Verfahren (UK 1) * analysieren Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * beschreiben Verkaufsstrategien in unterschiedlichen Einkaufsstätten (SK) * benennen Chancen und Risiken des Online-Einkaufs (SK) * erklären Kriterien der Qualitätsbestimmung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests (SK) * beschreiben Zielkonflikte bei Konsumentscheidungen und benennen Lösungsansätze (SK) * bewerten (Online-)Einkaufsmöglichkeiten (UK) * bewerten Einkaufsstätten hinsichtlich der Verkaufsstrategien (UK) * bewerten Waren und Dienstleistungen mittels komplexer Verfahren zur Qualitätsüberprüfung (UK) * beurteilen den Einfluss von Waren- und Dienstleistungstests (auch in digitalen Medien) auf das eigene Handeln (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2, 2.1, 2.2, 4.1 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 | * Werbeprospekte / Onlinedarstellung einzelner Handelsketten * <https://www.ble-medienservice.de/3709/schuelerwarentest-mit-lebensmitteln-methodenbaustein-zur-verbraucherbildung-in-den-klassen-5-bis-13> (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos) |
| **Hinweise:**   * Idealerweise wird der Vergleichstest mit dem ortsansässigen / schulnahen Lebensmittelanbieter durchgeführt. | | | |

12 Unterrichtsstunden