**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV 10:**

**„Vielfältige Esskultur – regional, international, digital!“**

**Essen und Trinken über den Tellerrand hinaus betrachtet**

Inhaltsfelder:

* IF 2: Lebensstil und Ernährung
* IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt

Inhaltliche Schwerpunkte:

* Nährstofferhaltender Umgang mit Lebensmitteln (IF 2)
* Lebensweisen in einer sich wandelnden Gesellschaft (IF 2)
* Vielfalt der Esskultur (IF 2)
* Digitale Werkzeuge im Ernährungsbereich (IF2)
* regionale und globale Lebensmittelproduktion (IF 4)

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

* Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2. Digitale Werkzeuge 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung, 4.1 Medienproduktion und -Präsentation, 4.2 Gestaltungsmittel, 5.1 Medienanalyse
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit),

C (Medien und Informationen in der digitalen Welt)

* 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. So isst Deutschland – Gibt es noch regionale Unterschiede bei den Essgewohnheiten?   (2 Stunden) | **Regionalität** betrachten unter dem Aspekt „Unterschiede in der Nahrungsmittelauswahl“   * Sammlung von möglichen Gründen für die historische Prägung / Verfügbarkeit (Geographie / Topographie / Anbaubedingungen / regionale Einflüsse / kulturelle Einflüsse / religiöse Einflüsse / Arbeitsbedingungen) * Übertragung auf die Gegenwart „Ernähren sich Personen heute weiterhin regional unterschiedlich?“ / „Finden von Veränderungen in der heutigen Ernährung.“ Hier ggf. Einfluss von veränderten Familienstrukturen / Rollenbildern / medialer Einfluss im Hinblick auf Grenzen und Folgen thematisieren * Recherche (auch digital) und Kurzpräsentation der Auswertung zu dem Aspekt: **Der „neue“ Trend zur Regionalität** (Klimaschutz / Unterstützung von Erzeugern vor Ort / ggf. ökologischer Anbau / Frische / Geschmack…) * Bei ausreichend Zeit und verfügbarer Lehrküche kann an dieser Stelle gut die Zubereitung eines „typischen“ regionalen Gerichtes eingefügt werden | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * beschreiben Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen (SK) * benennen Einflussfaktoren auf die Ernährung (SK) * stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar (SK) * erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels (UK) * erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und eigenen Ernährungsgewohnheiten (UK) * erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel (SK) * beschreiben Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 2.1, 2.2 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 | * Auswahl regionaler historischer Rezepte aus diversen Kochforen und Rezeptdatenbanken * <https://www.spiegel.de/gutscheine/magazin/deutsche-gerichte-regionale-kueche> (letzter Zugriff 29.12.2020, kostenlos) * BLE (Hrsg.): Ernährung im Fokus (Sonderheft: Regionale Küchen in Deutschland 1/2019) (Preis 4,50 € oder als Download im ABO kostenfrei) * <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ZeitreiseErnaehrung.html> (letzter Zugriff 28.12.2020, kostenlos) * <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403> (letzter Zugriff 29.12.2020, kostenlos) * <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/Kompassernaehrung/kompass-ernaehrung-2-2020.html> (letzter Zugriff 29.12.2020, kostenlos) * Materialien aus dem ökologischen Landbau mit Hinweisen zur Regionalität |
| 1. International und doch ganz nah – Wie ist unser aktueller Speisenplan von multinationalen Einflüssen geprägt?   (4 Stunden) | **Internationalität** betrachten unter dem Aspekt „Die Vielfältigkeit unseres Speisenplanes“   * Benennen und Recherchieren von internationalen Restaurants vor Ort bzw. in der Nähe * Verbreitung von Esskulturen durch Migration und Globalisierung - Bericht einer Unternehmerfamilie (Zeit Wissen Online) / Alternative: „So isst der Mensch“ Bilder eines wöchentlichen Speisenplanes aus unterschiedlichen Ländern (bpb-Material) * (arbeitsteilige GA) Erstellen und Präsentieren von Steckbriefen / digitalen Ergebnissen zur (Ess)kultur in verschiedenen Ländern * (arbeitsteilige GA) Eigenständige Auswahl / Zusammenstellung eines (schnellen) Rezeptes für ein internationales Snack-Buffet nach vereinbarten Kriterien (Zeitbedarf / Exemplarität / nährstoffschonende Arbeitstechniken und Arbeitsmittel bzw. Geräte) * Vorstellung der Rezeptauswahl und ggf. der unbekannten Be- und Verarbeitungsverfahren mit Begründung der getroffenen Entscheidungen hinsichtlich der vereinbarten Kriterien * Zubereitung und anschließende Verkostung sowie Beurteilung der internationalen Snacks * Alternative zur Differenzierung:   Statt der eigenen Recherche z.B. Pfannkuchen in weltweiten Variationen (Vorlagen in div. HW-Lehrwerken) | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) * präsentieren Arbeitsergebnisse auch unter Nutzung digitaler Medien nach formulierten Kriterien (MK 11) * entscheiden eigenständig in fachbezogenen Handlungssituationen und begründen sachlich ihre Position (UK 5) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * beschreiben nährstofferhaltende Zubereitungsarten und wenden diese sachgerecht an (SK) * beschreiben Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen (SK) * benennen Einflussfaktoren auf die Ernährung (SK) * stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar (SK) * ordnen Lebensmitteln geeignete Be- und Verarbeitungsverfahren zu und verwenden passende Arbeitsmittel bei der Nahrungszubereitung (UK) * beurteilen Speisen und Gerichte im Hinblick auf nährstoffschonende Zubereitungen (UK) * erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels (UK) * erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2, 2.1, 2.2, 4.1 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit), C (Medien und Informationen in der digitalen Welt) | * Zeit Wissen Online 1/2013: <https://www.zeit.de/zeit-wissen/2013/01/Ernaehrung-Globalisierung-Essverhalten?wt_zmc=sm.ext.zonaudev.mail.ref.zeitde.share.link.x> (letzter Zugriff 28.12.2020, kostenlos, aber mit Werbung) * Bundeszentrale für politische Bildung: Aus Politik und Zeitgeschichte 05.01.2018: Informationen zu den Bildern von Peter Menzel: <http://www.bpb.de/apuz/262407/so-isst-der-mensch-bilder> (letzter Zugriff 29.12.2020) Alle Bilder als Bildband „What the World Eats“ (kostenpflichtig) * BLE (Hrsg.): Ernährung im Fokus (Sonderheft: Europa: So kochen unsere Nachbarn 1/2020) (Preis 4,50 € oder als Download im ABO kostenfrei) * BLE (Hrsg.): Ernährung im Fokus (Sonderheft: Der Welt auf den Teller geschaut 2/2019) (Preis 4,50 € oder als Download im ABO kostenfrei) |
| 1. Germany‘s next Food Blog – Wird das Kochbuch vom Food Blog abgelöst?   (2 Stunden) | **Digitalisierung** betrachten unter dem Aspekt „Digitale Alternativen auf dem Markt der Kochbücher“   * Löst der Food Blog das Kochbuch ab? Vergleichende Betrachtung eines Rezeptes aus einem Food Blog und eines klassischen Rezeptes * Erklären der Funktion und des Nutzens ausgewählter Food Blogs und Herausstellen der Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Medien * Produktion eines eigenen „Blogbeitrages“ zur Zubereitung eines einfachen Gerichtes z.B. Pfannkuchen | Die Schülerinnen und Schüler …  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * wenden fachbezogene Prozesse und Strukturen, auch mittels digitaler Werkzeuge, an (SK 3) * erstellen und gestalten auch unter Nutzung digitaler Medien u.a. Rezepte, Handlungsanleitungen (Tutorials), und Projektdokumentationen (MK 10) * nutzen fachbezogene digitale Hard- und Software (HK 4)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erklären Funktion und Nutzen digitaler Werkzeuge im Ernährungsbereich (SK) * erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und eigenen Ernährungsgewohnheiten (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2, 4.1, 4.2, 5.1 * VB: Ü (Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum), B (Ernährung und Gesundheit), C (Medien und Informationen in der digitalen Welt) | * Diverse Beispiele in Lehrenden Foren z.B. www.4teachers.de * Informationen der Bundeszentrale für politische Bildung zu unterrichtsbegleitenden Blogs mit Basisinformationen für Lehrende: <http://www.bpb.de/lernen/digitale-bildung/werkstatt/245358/in-zehn-schritten-zum-unterrichtsbegleitenden-blog> (letzter Aufruf 28.12.2020, kostenlos) * Food Blogs z.B. BZfE Blog: <https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/> (letzter Aufruf 29.12.2020, kostenlos) * Internationale Kochbücher und Rezeptdatenbanken |
| **Hinweise:**   * Je nach Verfügbarkeit der zeitlichen und räumlichen Ressourcen lassen sich die Inhalte fakultativ sowohl hinsichtlich der theoretischen Aspekte wie auch bei der Nahrungszubereitung anpassen. Beispielsweise wäre das Erstellen eines eigenen internationalen Food Blogs mit Erprobung und Dokumentation der Rezepte als Projetvorhaben denkbar. | | | |

8 Unterrichtsstunden