|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bildergebnis für oberschule bruchhausen-vilsen | **Oberschule Bruchhausen-Vilsen** | |
| Stand: 03.2018 | **Schuleigener Arbeitsplan im Fach: Gesundheit und Soziales Schuljahrgang: 2. Halbjahr O10** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zeitraum** | **WoStd** | **Angestrebte Kompetenzen (Schwerpunkte)**  **SuS…** | **Vereinbartes Thema**  **MODUL 4**  **Ernährung und Hauswirtschaft** | **Bezug zu Methoden- und Medienkonzept**  **(Einführen/Üben von…)** | **Regionale Bezüge/Lernorte und Experteneinsatz** | **Fächerübergreifende Bezüge** |
| **2. Hj.** | **4** | **beschreiben** industrielle Lebensmittelproduktion (z.B. Backwaren, Michprodukte, Wurstwaren)  **ermitteln** sensorische Prüfverfahren und -kriterien am Beispiel von Speisen und Getränken und **testen** diese (z.B. an Chips, Schokolade, Fruchtgetränken)  **beschreiben** verschiedene Maßnahmen und Mittel der staatlichen Lebensmittelüberwachung **nennen** gesetzliche Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung (Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste, Handelsklassen, Gütesiegel)  **analysieren** von Zutatenlisten  **definieren** den Begriff der Kühlkette  **erklären** gesundheitliche Risiken bei Unterbrechung der Kühlkette  **hinterfragen** Angabe zur Mindesthaltbarkeit  **nennen** Regeln für eine gesunde Ernährung **beschreiben** und **analysieren** die Ernährungspyramide (DGE) **planen** gesunde Mahlzeiten für verschiedene Zielgruppen  **nennen** Kompetenzen, die für den Verkauf von Lebensmitteln und personenbezogenen Dienstleistungen erforderlich  sind  **nennen** verschiedene Kundentypen  **beschreiben** Berufe, bei denen Service eine zentrale Rolle einnimmt  **zählen** Regeln zu Erstellung von Speisekarten auf  **nennen** Regeln zum professionellen Eindecken des Tisches  **nennen** die wichtigsten Servierregeln  **analysieren** das persönliche Erscheinungsbild, das Auftreten und die Umgangsformen von Servicefachkräften sowie deren Wirkung auf den Kunden/Gast  **(informieren sich** über Berufe im Bereich Hauswirschaft/Küche) | **Lebensmittel-**  **Herstellung**  **Sensorik**  **Verbraucherschutz und Lebensmittelrecht**  **Gesunde Ernährung**  **Lebensmittelverkauf**  **Arbeiten im Bereich Service** | **Rollenspiele** | **Der Essenskontrolleur:**  [**https://www.youtube.com/watch?v=bKh51JAnxlU**](https://www.youtube.com/watch?v=bKh51JAnxlU)  **Dazu:**  https://www.prosieben.de/tv/galileo/...04.../jumbos-experiment-das-uralt-dosen-essen  **Expertenbefragung (evtl. Hauswirtschafterin und Koch von Gut Retzen)** | **Hauswirtschaft**  **Berufsorientierung** |