|  |  |
| --- | --- |
| 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 erforderlichsind**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** |