

## Strukturelle Merkmale und didaktische Einsetzbarkeit

### A Ernährungsbildung

<b>Kompetenz EB</b>	Kompetenz wird repräsentiert durch folgende Fähigkeiten/Wissen/Einstellungen	<b>Lehrplanbezug</b>	<b>Folgende Kapitel im Schulbuch (SB) / Arbeitsheft (AH) / Rezeptheft (RH) decken die Teilkompetenz ab.</b>	<b>Beispiele zur Überprüfung der Qualitätsindikatoren</b> Anspruchsniveau: (1)= leicht, (2) mittelschwer, (3)= schwer
<b>1. Das eigene Essverhalten reflektieren und bewerten.</b>	Zusammenhänge zwischen Ernährung und Befindlichkeiten wahrnehmen und beschreiben können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einflüsse auf das individuelle Ernährungsverhalten reflektieren.</li> </ul>	SB S. 6–14, 18–19, 26–27, 88–89 AH S. 4–8, 26,45	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ein Ess- und/oder Trinkprotokoll führen und erklären (3)</li> <li>○ Essvorlieben und -abneigungen beschreiben und begründen (2)</li> </ul>
	Soziokulturelle Einflüsse auf die eigenen Ernährungsgewohnheiten wahrnehmen und benennen können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einflüsse auf das individuelle Ernährungsverhalten reflektieren.</li> </ul>	SB S. 6–14, 20–21, 33–35, 40–41,88–89 AH S. 4–8, 10, 19,20, 26,45–46 RH S. 16–19, 20, 31–39	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ einige Beispiele für den Zusammenhang zwischen Ernährung und Wohlbefinden finden (1)</li> <li>○ eigene Sensibilität gegenüber Werbung für Lebensmittel erklären (1)</li> <li>○ andere Einflussnahmen auf das Essverhalten begründen (2)</li> <li>○ Erstellen einer Ernährungsbiographie (3)</li> </ul>
	Ernährungssituationen in unterschiedlichen Bedeutungszusammenhängen gestalten und bewältigen können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Abhängigkeiten zwischen Nährstoff- und Energiebedarf unter Berücksichtigung der Lebensphase Jugend kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 4, 8, 16–19, 30,36–37 AH S. 9, 10,18, 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ eigene Leistungskurve erstellen und in Bezug zum eigenen Essverhalten deuten (2)</li> <li>○ einige Konsequenzen von essbarer Nahrung im Abfall erklären (2)</li> <li>○ globale Zusammenhänge für Ernährungssituationen ableiten (2)</li> </ul>

<p><b>2. Sich vollwertig ernähren können</b></p>	<p>Naturwissenschaftlich begründete Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aufgaben der Nahrungsinhaltsstoffe kennen</li> <li>○ Abhängigkeiten zwischen Nährstoff- und Energiebedarf unter Berücksichtigung der Lebensphase Jugend kennen lernen.</li> </ul>	<p>SB S. 12, 16–36, 40–50,66–68 AH S. 7, 9–18, 43 RH S. 7–9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Grundnahrungsmittel kennen und benennen (1)</li> <li>○ Gesundheitsfördernde Gartechiken kennen und anwenden (3)</li> <li>○ Hygieneregeln kennen und anwenden (2)</li> <li>○ wesentliche küchentechnische Fachbegriffe richtig anwenden (2)</li> <li>○ Faktoren benennen, welche die Gesundheitswirkung von Lebensmittel bestimmen (1)</li> <li>○ mit Hilfe eines Fallbeispiels Zusammenhänge zwischen Lebensmittel und Gesundheit herausarbeiten (1)</li> </ul>
	<p>Die Bedeutung einer ausgewogenen Energiebilanz und Nährstoffzufuhr erkennen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Abhängigkeiten zwischen Nährstoff- und Energiebedarf unter Berücksichtigung der Lebensphase Jugend kennen lernen.</li> </ul>	<p>SB S. 8, 16, 18–19, 20–31, 36–39, 95 AH S. 5, 11–18</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ein Rezept für ein Getränk als Unterstützung für sportliche Aktivität zusammenstellen (3)</li> <li>○ die Nährwerttabelle zum Auffinden bestimmter Schwerpunkte (eiweiß-, fett- oder kohlenhydratreich) nutzen (1)</li> <li>○ aus einem Angebot an Lebensmitteln bestimmte Schwerpunkte herausarbeiten (zB wasserreiche, fettreiche, stark bearbeitete, sättigende Lebensmittel etc.) finden (2)</li> </ul>
	<p>Ernährungsempfehlungen in Kostzusammenstellungen umsetzen können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Bedeutung der Mahlzeiten für das individuelle Leistungsvermögen erkennen.</li> </ul>	<p>SB S. 12–13, 16–17, 20–21, 95 AH S. 7, 9–11 RH: alle Rezepte</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ einfache Mahlzeiten den Verzehrsempfehlungen entsprechend zusammen stellen (3)</li> <li>○ Speisen, die für das Auffüllen der Energiespeicher geeignet sind, im Rezeptbuch finden (2)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>o Ernährungsphysiologisch sinnvolle Mahlzeiten planen und zubereiten.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>o Ernährungsprotokolle nach den Verzehrsempfehlungen an Hand der Ernährungspyramide überprüfen (1)</li> </ul>
<b>3. Eine empfehlenswerte Lebensmittelauswahl treffen</b>	Auswirkungen der Nahrungsmittelherstellung auf die verschiedenen Aspekte von Lebensmittelqualität kennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Anhand einer Lebensmittelgruppe Kriterien der Lebensmittelqualität kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 20–35, 40, 48–51, 64–70 AH S.11–14, 25–26, 34–37	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Beispiele für Lebensmittel mit sichtbaren Fetten und mit versteckten Fetten finden (1)</li> <li>o für eine Speise sinnvolle Zutaten auswählen (1)</li> <li>o Gütesiegel auf Lebensmittelverpackungen kennen und deuten (1)</li> <li>o Funktionen von Lebensmittelzusatzstoffen kennen und Begründungen für ihren Wert oder Unwert finden (3)</li> <li>o bearbeitete Lebensmittel und nicht bearbeitete unterscheiden können (2)</li> <li>o Kriterien der Lebensmittelqualität zur Beurteilung anwenden (2)</li> <li>o Fragen zu den Vor- und Nachteilen von Fastfood stellen (2)</li> </ul>
	Gesetzliche Regelungen am Lebensmittelmarkt kennen und nutzen.	<i>Keine Entsprechung im Lehrplan</i>	SB S. 40–50 AH S. 19–26	<ul style="list-style-type: none"> <li>o die Zutatenliste auf einer Lebensmittelverpackung erklären und Aspekte der Lebensmittelqualität ableiten (3)</li> <li>o Abkürzungen (EAN-Code, E-Nummer) in der Lebensmittelkennzeichnung deuten (2)</li> <li>o für eine selbst hergestellte (vielleicht auch selbst kreierte Speise) eine Kennzeichnung, die den gesetzlichen Regeln entspricht, erstellen (3)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Beurteilung des Gesundheitswerts eines Lebensmittels anhand der Zutatenliste (2)</li> </ul>	
Eine nachhaltige Lebensmittelauswahl treffen können (gesundheits-, umwelt- und sozialverträglich).	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Anhand einer Lebensmittelgruppe Kriterien der Lebensmittelqualität kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 14–15, 42–43, 64–70 AH S. 8, 33–36	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ einige regional produzierte Lebensmittel nennen (1)</li> <li>○ den Saisonkalender anwenden (1)</li> <li>○ einige Lebensmittel der Saison nennen (2)</li> <li>○ einige Argumente anführen, warum Lebensmittel nicht im Abfall landen dürfen (2)</li> <li>○ Qualitätskriterien beim Lebensmitteleinkauf anwenden (2)</li> <li>○ einen Einkauf nach Kriterien der Nachhaltigkeit bewerten (2)</li> <li>○ ein Lebensmittel mit Hilfe der Nachhaltigkeitsliste im Buch bewerten (3)</li> <li>○ Getränke nach Qualitätskriterien miteinander vergleichen und bewerten (3)</li> </ul>	
<b>4. Nahrung nährstoff-schonend zubereiten</b>	Zutaten und ihre Verarbeitungseigenschaften kennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nährstoffschonende Lebensmittelbearbeitung üben.</li> </ul>	SB S. 20–28 AH S. 11–14 RH S.10, 12–14	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stärkemehl fachlich richtig (zB zu einem Pudding) verarbeiten (1)</li> <li>○ die richtige Art eines Fettes für eine bestimmte Art von Zubereitung bestimmen (1)</li> <li>○ einzelne Lebensmittel mit der entsprechenden Technik in Theorie und Praxis bearbeiten (zB Verhindern von Braun-Werden)(2)</li> </ul>
	Grundlegende Techniken für die Zubereitung von Mahlzeiten anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ernährungsphysiologisch sinnvolle Mahlzeiten planen und zubereiten.</li> </ul>	SB S. 22–34 AH S. 9–10 RH S. 10–14 und alle Grundrezepte	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittel fachgerecht und schonend putzen und waschen (1)</li> <li>○ die Zubereitungstechnik kochen</li> <li>○ fachlich richtig anwenden (1)</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ die Zubereitungstechnik Dämpfen fachlich richtig anwenden (1)</li> <li>○ die Zubereitungstechnik Dünsten fachlich richtig anwenden (1)</li> <li>○ die Zubereitungstechnik Braten fachlich richtig anwenden (1)</li> <li>○ eine Suppe binden (1)</li> <li>○ eine Einmach aufgießen, dass keine Bröckerl entstehen (2)</li> <li>○ eine Speise nach Vorlage garnieren (1)</li> <li>○ eine Speise selbständig garnieren (2)</li> <li>○ einen Abtrieb herstellen (1)</li> <li>○ Schnee fachgerecht herstellen und Bedingung für das Gelingen erklären (2)</li> <li>○ einer einfachen schriftlichen Anweisung folgen (zB Arbeitsanweisung auf einem Produkt) (1)</li> </ul>
Nahrung hygienisch und Nährstoff schonend lagern, zubereiten und aufbewahren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nährstoffschonende Lebensmittelbearbeitung üben.</li> </ul>	SB S. 20–28, 40, 84–85 AH S. 11–15, RH S. 10–14	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empfehlungen für die richtige Lagerung von Lebensmitteln angeben können (1)</li> <li>○ grundlegende Kühlschrankschrankehygiene einhalten (1)</li> <li>○ Vorarbeiten (putzen, waschen, zerkleinern) für die weitere Verarbeitung korrekt durchführen (2)</li> </ul>
Grundlagen der Arbeitsorganisation kennen und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Nährstoffschonende Lebensmittelbearbeitung üben.</li> </ul>	SB S. 82–90 AH S. 42–46 RH S. 4–5, 10–14	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittelmengen fachlich korrekt bestimmen (Waage, Löffelmaß anwenden) (1)</li> <li>○ Arbeitsmittel vor dem Arbeitsprozess organisieren (2)</li> <li>○ das die Sicherheit und den</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Unfallvorsorgemaßnahmen im Wohn-, Arbeits- und Freizeitbereich anwenden.</li> <li>○ Kriterien der Arbeitsorganisation kennen und anwenden.</li> </ul>	<p>SB S. 76, 82–86 AH S. 39, 43–44 RH S. 4–9</p> <p>SB S. 82–83 AH S. 42 RH S.4–15</p>	<p>Arbeitsprozess am besten unterstützende Mittel zum Zerkleinern auswählen (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sicherheitsmaßnahmen einhalten (1)</li> <li>○ eine Checkliste für die Sicherheit beim Arbeiten erstellen (2)</li> <li>○ Arbeitsabläufe in die richtige Reihenfolge bringen (2)</li> <li>○ Arbeitsabläufe so strukturieren, dass zB Partnerarbeit ohne Leerläufe abläuft (2)</li> <li>○ Rezeptangaben mit dazu notwendigen Arbeitshilfen ergänzen (2)</li> </ul>
	Fertig- und Halbfertigprodukte gesundheitsfördernd aufwerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ernährungsphysiologisch sinnvolle Ergänzung von Convenience Food anwenden.</li> </ul>	<p>SB S. 66–68 AH S. 34–35 RH S. 23, 28, 30, 35, 39, 40, 42, 44</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ein Fertigprodukt (zB Packerlsuppe) aufwerten (1)</li> <li>○ ein Halbfertig- oder Fertigprodukt (zB Salatsoße) individualisieren (2)</li> <li>○ geeignete Ergänzung zu einem Halbfertig- oder Fertigprodukt vorschlagen (2)</li> </ul>
	Mahlzeiten zur Sicherung des psychischen und physischen Wohlbefindens herstellen wollen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Bedeutung der Mahlzeiten für das individuelle Leistungsvermögen erkennen.</li> <li>○ Nährstoffschonende Lebensmittelbearbeitung üben.</li> </ul>	<p>SB S. 6–7, 18–19, 38–39 AH S.4, 10, 18 RH: alle Rezepte im Rezeptheft für das Zusammenstellen von Mahlzeiten</p> <p>RH S. 10–14</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ begründen, warum eine Mahlzeit sowohl das psychische, als auch das physische Wohlbefinden beeinflusst (möglichst mit Selbstbezug: zB bei mir bedeutet regelmäßiges Essen, dass ich nicht zu viel zwischendurch nasche) (2)</li> <li>○ Theorie in der Praxis umsetzen (zB Obst wird braun, daher mit Zitronensaft bestreichen, rohe geschälte Kartoffeln werden braun, daher diese in kaltes Wasser legen, manche Vitamine sind</li> </ul>

				<p>wasserlöslich, daher Gemüse besser dämpfen als kochen) (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeitsschritte strukturieren (1)</li> <li>○ Arbeitsschritte in der zeitlichen Abfolge ordnen (1)</li> <li>○ Ein Arbeitsplatzsetting durchführen (Material beschaffen, Geschirr und Arbeitshilfen für die ersten Arbeitsschritte bereit stellen, Sicherheits- und Hygienemanagement inkludieren) (3)</li> <li>○ Ein einfaches Gedeck decken (1)</li> <li>○ Einen Tischschmuck mit einfachen Mitteln gestalten (1)</li> <li>○ Grundregeln der Tisch- und Esskultur anwenden (1)</li> </ul>
<b>5. Ernährung im Alltag nachhaltig und gesundheitsfördernd gestalten</b>	Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und Wohlbefinden erkennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Bedeutung der Mahlzeiten für das individuelle Leistungsvermögen erkennen</li> <li>○ Zusammenhang zwischen Hygieneverhalten und Gesundheit erkennen.</li> </ul>	<p>SB S. 6–14, 18–19, 30–31, 36–37 AH S. 4–8, 10, 17–18, 35</p> <p>SB S. 84–85 AH S. 43 RH S. 5–9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ eine Internetrecherche zu einer gesundheitsbezogenen Angabe auf einem Lebensmittel durchführen (2)</li> <li>○ die Bedeutung der Nahrung für die körperliche Leistungsfähigkeit argumentieren (2)</li> <li>○ die Bedeutung von Mahlzeiten und Festen für das soziale Wohlbefinden begründen (2)</li> </ul>
	Gesundheitsbezogene Information aus verschiedenen Quellen beschaffen und bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Den Prozess von der Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung anhand eines Produkts nachvollziehen.</li> </ul>	<p>SB S. 40–45, 72–73 AH S. 19–20, 37</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ gesundheitsbezogene Angaben auf Lebensmittelkennzeichnungen kritisch prüfen (2)</li> <li>○ eine Lebensmittelwerbung für eine selbst hergestellte Speise entwerfen (3)</li> <li>○ Produkte nach einigen Kriterien miteinander vergleichen und</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ bewerten (3)</li> <li>○ die Informationen einer Nährwerttabelle deuten (1)</li> </ul>
Verantwortung für soziales und körperliches Wohlbefinden übernehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einstellungen und Verhaltensweisen, die der sozialen Integration dienlich sind, entwickeln.</li> </ul>	SB S. 14–15, 54–55, 62–65, 72–73, 88–90 AH S. 8, 28, 32, 33, 45–46	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hygieneregeln kennen und einhalten (2)</li> <li>○ einige Auswirkungen von Lebensmittel im Müll argumentieren (2)</li> <li>○ Hygieneregeln begründen (2)</li> <li>○ Nachhaltigkeitskonzepte in der Schulküche einhalten (1)</li> <li>○ Regeln für sicheres Arbeiten einhalten (1)</li> <li>○ Arbeitsaufgaben übernehmen und einhalten (1)</li> <li>○ einfache Regeln als Gast und Gastgeber/in bei Tisch kennen und anwenden (1)</li> </ul>
Ernährung nach nachhaltigen Gesichtspunkten gestalten.	<i>Keine Entsprechung im Lehrplan</i>	SB S. 64–45, 72–73 AH S. 33, 37	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saisonkalender anhand einer Einkaufsliste umsetzen (2)</li> <li>○ Einkaufsliste unter Berücksichtigung des Lebensmittellagers für eine Speise erstellen (2)</li> </ul>
Konsumentenscheidung qualitätsorientiert treffen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Den Prozess von der Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung anhand eines Produkts nachvollziehen.</li> </ul>	SB S. 54–55, 56–57, 64–65, 72–73 AH S. 28–29, 33, 37	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ an Hand von Kriterien die Lebensmittelqualität vergleichen (zB Testung durchführen) (2)</li> <li>○ einen Preisvergleich im Supermarkt durchführen (2)</li> <li>○ das Lebensmittelangebot eines Supermarkts eine Produktgruppe betreffend feststellen (zB Schokoladecreme, Erdbeerjogurt, Tomatensoße, ...) (1)</li> </ul>

	Konflikte zwischen Geschlechterrollen und Verantwortungs-zuschreibungen erkennen und angemessen darauf reagieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einstellungen und Verhaltensweisen, die der sozialen Integration dienlich sind, entwickeln.</li> </ul>	SB S. 81–83 AH S. 80–82, 88, 90	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ gestellte Arbeitsaufgaben und Nacharbeit sachgerecht durchführen (1)</li> <li>○ eine Speise im Team zubereiten (2)</li> <li>○ eine Speise in Partnerarbeit herstellen (2)</li> <li>○ Nacharbeiten gerecht organisieren (2)</li> <li>○ Hilfestellung bei einer praktischen Aktivität geben (1)</li> </ul>
--	---	---	------------------------------------	---

## B Verbraucherbildung

Kompetenz VB	Kompetenz wird repräsentiert durch folgende Fähigkeiten/Wissen/ Einstellungen	Lehrplanbezug	Folgende Kapitel im Schulbuch (SB) / Arbeitsheft (AH) / Rezeptheft (RH) decken die Teilkompetenz ab.	Beispiele zur Überprüfung von Qualitätsindikatoren Anspruchsniveau: 1= leicht, 2 mittelschwer, 3= schwer
<b>1. Bewusstsein über das eigene Konsumverhalten entwickeln</b>	Das persönliche Konsumverhalten reflektieren, darstellen und nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einflüsse auf die Kaufentscheidung anhand eines Beispiels kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 54–57, 72–73 AH S. 28–29, 37	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ eigene (Konsum-)Bedürfnisse kennen (1)</li> <li>○ einen Perspektivenwechsel zu den Bedürfnissen anderer Personengruppen durchführen (2)</li> <li>○ eigene Konsumwünsche identifizieren und nach Dringlichkeit ordnen (2)</li> </ul>
	Zusammenhänge zwischen Konsumgewohnheiten und Gesundheit erkennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Unfallvorsorgemaßnahmen im Wohn-, Arbeits- und Freizeitbereich anwenden.</li> </ul>	SB S. 84–87 AH S. 44 RH S. 4–9	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produkte nennen, die gesundheitsgefährdend sein können (2)</li> </ul>
	Zusammenhänge zwischen Konsum und Ressourcenverbrauch herstellen.	<i>Keine Entsprechung um Lehrplan</i>	SB S. 14–15, 42–43, 64–65, 72–75 AH S. 8, 20, 33, 37–39	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ mit Beispielen belegen, was Konsumgewohnheiten mit Ressourcenverbrauch zu tun haben (2)</li> <li>○ einfache Produktanalysen erstellen (3)</li> <li>○ mit Beispielen Nebeneffekte von Konsumprodukten belegen (2)</li> </ul>

<b>2. Konsumspezifische Information beschaffen und bewerten</b>	Konsumrelevante Informationen beschaffen und nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Prozess von der Informationsbeschaffung zur Kaufentscheidung anhand eines Produkts nachvollziehen-</li> </ul>	SB S. 44–45, 56–57, 72–73 AH S. 22–24, 29, 37	<ul style="list-style-type: none"> <li>diverse Schnäppchenfallen während eines Einkaufs im Supermarkt identifizieren (2)</li> <li>verschiedene Produkte nach vorgegebenen Kriterien bewerten (3)</li> <li>mittels Internetrecherche Preisvergleiche anstellen (1)</li> </ul>
	Marketingmaßnahmen von Produktinformation unterscheiden können.	<i>Keine Entsprechung im Lehrplan</i>	SB S. 54–57 AH S. 28–29	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beispiele für Werbemethoden identifizieren (1)</li> <li>eine Produktinformation von einer Werbung unterscheiden (2)</li> <li>eine Werbung für eine selbst hergestellte Speise entwerfen (3)</li> </ul>
	Vertriebswege kennen und nutzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einflüsse auf die Kaufentscheidung an Hand eines Beispiels kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 54–57 AH S. 28–29	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einkaufsmöglichkeiten im Internet recherchieren (1)</li> <li>Einkaufsmöglichkeiten kennen und ev. Vor- oder Nachteile klären (2)</li> </ul>
	Faktoren für die Entwicklung von Produkten und Preisen kennen.	<i>Keine Entsprechung im Lehrplan</i>	SB S. 54–60 AH S. 28, 31	<ul style="list-style-type: none"> <li>den Grundpreis eines Lebensmittels/Produktes identifizieren (1)</li> <li>Einflüsse auf die Preisgestaltung eines Produktes erklären (2)</li> <li>Unterschied zwischen Grundpreis und Endpreis erklären (1)</li> </ul>
<b>3. Qualitätskriterien für Konsumgüter kennen und nutzen</b>	Qualitätskriterien für Nachhaltigkeit und Gesundheit von Produkten und Dienstleistungen kennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anhand einer Lebensmittelgruppe Kriterien der Lebensmittelqualität kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 40–41, 64–65, 68 AH S. 19, 33, 36	<ul style="list-style-type: none"> <li>den Lebenszyklus eines Produktes erklären können (2)</li> <li>die Vorteile von Reparieren statt Neukauf argumentieren (2)</li> <li>eine Beschwerde über Qualitätsmängel bei einem Produkt im Rollenspiel angemessen durchführen (2)</li> <li>eine Produkttestung in einer Konsumentenzeitschrift oder aus dem</li> </ul>

				Internet verstehen und erklären (2)
	Reboundeffekte bei ausgewählten Produktgruppen ableiten können.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Kennzeichen von Qualitätsprodukten und Lebensmitteln erkennen.</li> <li>o Bedürfnisse, Werte und Normen für die persönliche Lebensgestaltung reflektieren.</li> </ul>	<p>SB S. 42–43, 54–55, 64–65 AH S. 19–20, 28, 33</p> <p>SB S. 64–65, 74–75 AH S. 33,38</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Auswirkungen von Produkten auf Umwelt/oder Gesellschaft ableiten (2)</li> <li>o Qualitätsmerkmale zur Bewertung von Produkten anwenden (2)</li> <li>o Unterschiede zwischen dem Ressourcenverbrauch in unterschiedlichen Gesellschaften kennen (1)</li> <li>o Nachhaltige Elemente des Lebensstils identifizieren (ev. an Fallbeispielen) (2)</li> </ul>
	Sicherheitshinweise erkennen und beachten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Technologien und/oder Güter anhand eines Beispiels nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten.</li> </ul>	<p>SB S. 42–43, 86–87 AH S. 20, 44</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Sicherheitskriterien bei der praktischen Arbeit in der Schulküche kennen und anwenden (2)</li> <li>o Gefahrensymbole erkennen und erforderliche Maßnahmen einhalten (2)</li> <li>o mit Reinigungskemie sparsam in der Schulküche umgehen (1)</li> </ul>
<b>4. Ressourcen verantwortungsbewusst managen</b>	Strategien zum kurz-, mittel- und langfristigen Finanzmanagement im Privathaushalt kennen und anwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Die Notwendigkeit der Planung von Haushaltseinkommen und -ausgaben erkennen.</li> </ul>	<p>SB S. 58–59 AH S. 30 Taschengeldprotokoll (zum Herunterladen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Haushaltsausgaben und -einnahmen identifizieren (2)</li> <li>o eine Einnahmen- und Ausgabenliste für Taschengeld führen (3)</li> <li>o feste und flexible Ausgaben im Haushalt bestimmen (1)</li> <li>o Werte im Zusammenleben im Haushalt anhand von Fallbeispielen identifizieren (3)</li> <li>o Eine Einnahmen- und Ausgabenliste zum Haushaltsmanagement erklären (2)</li> </ul>
	Einflüsse auf das eigene Verhalten im Umgang mit Geld kennen und reflektieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Die Notwendigkeit der Planung von Haushaltseinkommen und -ausgaben erkennen.</li> </ul>	<p>SB S. 54–55, 58–59 AH S. 28, 29</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>o das eigene Verhalten beim Geldausgeben reflektieren und bewerten (2)</li> <li>o reflektieren, auf welche „Verführungen“ besonders sensibel reagiert wird (1)</li> </ul>

	Die Vielfalt der Ressourcen für Privathaushalte kennen.		SB S. 58–59, AH S. 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arten von Ressourcen im Haushalt bestimmen (1)</li> <li>○ Mit Ressourcen in der Schulküche sparsam umgehen (1)</li> <li>○ Umweltkonzepte in der Schulküche einhalten (2)</li> </ul>
	Die wechselseitigen Einflüsse von Haushaltsressourcen auf Gesellschaft und Wirtschaft erkennen und an Beispielen nachvollziehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bedürfnisse, Werte und Normen für die persönliche Lebensgestaltung reflektieren.</li> <li>○ Auswirkungen der Berufstätigkeit auf das Leben im Haushalt analysieren.</li> </ul>	SB S. 54–55, 64–65 AH S. 28, 33  SB S. 80–81 AH S.41	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ einige Abhängigkeiten der Haushalte von der Wirtschaft/von der Gesellschaft kennen und analysieren (2)</li> <li>○ Beispiele für notwendige Risikovorsorgemaßnahmen im Haushalt kennen und begründen (2)</li> </ul>
	Haushaltsalltag und Haushaltsarbeiten planen und gestalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aufgabenbereiche privater Haushalte kennen.</li> <li>○ Soziale Netze – familienergänzende Einrichtungen kennen lernen.</li> </ul>	SB S. 80–81 AH S. 41  SB S. 80–81 AH S. 41	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeiten partnerschaftlich planen und durchführen (2)</li> <li>○ Funktionen der Haushalte mit Beispielen argumentieren (3)</li> <li>○ soziale Hilfseinrichtungen zur Unterstützung bei Haushaltsaufgaben in der Region recherchieren (3)</li> <li>○ soziale Einrichtungen zur Unterstützung der Haushalte kennen (1)</li> </ul>
<b>5. Consumer-citizenship aktiv leben</b>	Konsumentenrechte kennen, an ausgewählten Beispielen nutzen und argumentieren können.	<i>Keine Entsprechung im Lehrplan</i>	SB S. 44–47, 60–61 AH S. 22, 31	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ wesentliche Konsumentenrechte an ausgewählten Beispielen identifizieren (3)</li> <li>○ Säulen des Vertragsrechtes an hand von Fallbeispielen erklären (2)</li> <li>○ einige Argumente für den Schutz der KonsumentInnen durch Gesetze und Einrichtungen finden (2)</li> <li>○ eine Kritik über die Qualität eines</li> </ul>

				<p>Produktes oder einer Dienstleistung angemessen anbringen (2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ die Begriffe Lesen-Verstehen-Unterschreiben in Zusammenhang mit dem Vertragsrecht erklären (1)</li> </ul>
	<p>Konsumentenpflichten kennen und angemessen wahrnehmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Notwendigkeit der Planung von Haushaltseinkommen und -ausgaben kennen und anwenden.</li> </ul>	<p>SB S. 42–43, 58–59 AH S. 20, 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ die Bestandteile einer Rechnung erklären (1)</li> <li>○ Einkäufe nach Kriterien der Nachhaltigkeit überprüfen (2)</li> <li>○ Einrichtungen des Konsumentenschutzes kennen und nutzen (1)</li> <li>○ Müll fachgerecht sortieren und sammeln (2)</li> <li>○ Pflichten im Zusammenhang mit dem Vertragsrecht aufzeigen (2)</li> <li>○ Pflichten und Rechte im Zusammenhang mit Kauf und Rücktritt erklären (3)</li> </ul>
	<p>Die Notwendigkeit einer aktiven Teilnahme am Markt erkennen und an Modellsituationen erproben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maßnahmen des Zivilschutzes im Privathaushalt kennen.</li> </ul>	<p>SB S.54–55, 62–63, 80–81 AH S. 28, 29, 32,41</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ einige Maßnahmen des Zivilschutzes kennen und begründen (2)</li> <li>○ Bereiche der notwendigen Vorsorge im Haushalt aufzeigen (1)</li> <li>○ Methoden zur Teilnahme am Markt nennen (Rechnungen überprüfen, Werbung begutachten, neue Produkte ausprobieren, Kundenzentren nutzen, Informationen über ein Produkt einholen, Qualitätsmängel kritisieren, besonders gute Dienstleistungen loben, UnternehmerInnen Feedback geben, qualitätsbewusst einkaufen ...) (2)</li> <li>○ eine eigene Werthaltung gegenüber der Wirtschaft reflektieren und analysieren (2)</li> </ul>

<p>Einen nachhaltigen Lebensstil entwickeln.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bedürfnisse, Werte und Normen für die persönliche Lebensgestaltung reflektieren.</li> <li>○ Aufgabenbereiche privater Haushalte kennen.</li> </ul>	<p>SB S. 54–55, 64–65 AH S. 28, 33</p> <p>SB S. 80–81 AH S. 41</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ eigene Konsum-Bedürfnisse reflektieren (1)</li> <li>○ Kriterien für einen nachhaltigen Lebensstil nennen (2)</li> <li>○ Arbeiten im Haushalt, die für das Wohl aller im Haushalt (zumeist von der Mutter übernommen) geleistet werden, kennen und wertschätzen (2)</li> <li>○ Hilfestellungen bei praktischen Arbeiten geben (1)</li> <li>○ Vereinbarungen einhalten (2)</li> <li>○ einen Perspektivenwechsel im Hinblick auf Bedürfnisse anderer (zB von schwachen Konsumgruppen wie alten Menschen, Kleinkindern) durchführen (2)</li> <li>○ Konfliktsituationen erkennen (2)</li> <li>○ an Fallbeispielen Lebensstilelemente analysieren und Verbesserungen vorschlagen (3)</li> </ul>
--	---	--	--