



## **Baustein 2b: (alternativ zu 2a) Schadstoffe in der Ernährung Richtige Bevorratung und Haltbarmachung von Lebensmitteln**

### **1. Zeitlicher Umfang**

16 – 20 Unterrichtsstunden

### **2. Kompetenzen**

#### **Fachkompetenz**

Der Schüler kann:

- Schädlinge (z. B. Käfer, Milben, Fliegen) und Schadstoffe (wie z. B. Schimmel, Fäulnisbakterien) in der Nahrung erkennen und mögliche gesundheitliche Folgen beim Verzehr ableiten
- durch sachgemäße Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln gesundheitliche Gefährdungen vermeiden
- einige Verfahren der Lebensmittelkonservierung aufzählen und mindestens zwei in der Praxis durchführen

#### **Methodenkompetenz**

Der Schüler kann:

- Informationsmaterial aus Internet, Zeitung, TV, Radio und Zeitschriften sichten, auf Kernaussagen reduzieren und im Unterricht den MitschülerInnen präsentieren

#### **Sozialkompetenz**

Der Schüler kann:

- sich für eine dem Lebensmittel entsprechende Haltbarmachungsart entscheiden und er berücksichtigt dabei die Vorlieben der Gruppenmitglieder

#### **Selbstkompetenz**

Der Schüler kann:

- durch die Beachtung der eigenen Hygiene und der Hygiene am Arbeitsplatz Verantwortung für andere Menschen übernehmen



### 3. Lerninhalte

#### **Fachliche Inhalte:**

- Lebensmittel und Speisen fachgerecht haltbar machen und bevorraten
- Lebensmittelgruppen und Speisen auf möglichen Schädlings- oder Schadstoffbefall überprüfen
- Gesundheitliche Gefährdung durch sachgerechte Verarbeitung von Lebensmitteln vermeiden
- Persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz beachten

#### **Methodische Inhalte:**

- Informationsbeschaffung mit Hilfe von Medien (Computer, Zeitung, TV und Radio)
- Gestalten eines Schaubildes (zur Information im Schulhaus).

#### **Soziale Inhalte:**

- Seine eigenen Fähigkeiten einschätzen und bei einer Aktion (z. B. Marmeladeherstellung) mit einer anderen Personengruppe (z. B. jüngere Kinder oder Senioren) einbringen
- Mit einer ausgewählten Zielgruppe im Team zusammenarbeiten und auf die Altersgruppe entsprechend eingehen

### 4. Lehrplanbezug

- HsB 8.1, 8.1.2, 8.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3, 8.3.1, 8.3.2, 8.5, 8.6.1, 8.6.2, 8.8, 8.8.2

### 5. Rückmeldung

- Schriftliche Probearbeit
- Präsentation der Ergebnisse (z. B. Verkauf der Marmelade) und Reflexion (ggf. mit Hilfe eines Fragebogens)