**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV IX:**

**„Fast Food – Junk Food oder gesunder Snack?“**

**Eine reflektierte Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten**

Inhaltsfelder:

* IF 2: Lebensstil und Ernährung
* IF 3: Qualität und Konsum
* IF 4: Nachhaltigkeit im privaten Haushalt
* IF 5: Wohnen und Leben

Inhaltliche Schwerpunkte:

* Vielfalt und Esskultur
* Lebensmittelkennzeichnung
* Kriterien zur Qualitätsbestimmung
* Produktvergleich
* ressourcenschonendes Handeln
* Auswirkungen individuellen Verbraucherhandelns
* Arbeitsplätze in fachbezogenen Berufen

Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:

* Medienkompetenzrahmen (MKR): 1.2 Digitale Werkzeuge, 2.1 Informationsrecherche, 2.2 Informationsauswertung
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB): B (Ernährung und Gesundheit)
* Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE): Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen); Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion)
* Berufliche Orientierung: Berufsfelderkundung Dienstleistung (Fachmann/-frau Systemgastronomie)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sequenz** | **Fachdidaktische Ideen / Inhalte des Lern- und Arbeitsprozesses** | **Kompetenzerwartungen** | **Materialvorschläge** |
| 1. Fast Food: „Warum liebe ich es?“   (2 Stunden) | * Aktivierung von Vorwissen: „Fast Food – Was ist das?“ * Biografisches Lernen: Reflexion der eigenen Konsumbiografie (z.B.: „Seit wann esse ich Fast Food?“, „In welchen Situationen esse ich Fast Food?“, „Mit wem besuche ich Fast Food Restaurants?“, „Was schmeckt so besonders?“, …) * Identifizierung von Bedürfnissen, die bei einem Besuch von Fast Food Restaurants angesprochen werden * Zusätzlich möglich: Befragung der der Eltern und / oder Bezugspersonen bezüglich des Lebenswandels oder Konsumverhaltens durch die Fast Food Branche und auf welche Einflussfaktoren dies zurückzuführen ist (Biografisches Lernen) * Vergleich von Fast Food Gewohnheiten unter Berücksichtigung der kulturellen Vielfalt * Wie beeinflusst Social Media unseren Fast Food Konsum? * Welchen Stellenwert hat Fast Food? Auswertung von Statistiken und Grafiken | Die Schülerinnen und Schüler ...  Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * ordnen fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) * interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) * identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8) * analysieren Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * beschreiben Ernährungsgewohnheiten unterschiedlicher Personengruppen (SK) * erörtern den medialen Einfluss auf die Lebensweise und die eigenen Ernährungsgewohnheiten (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 3 | * Fragebogen * DGUV, 10/2014:   <https://www.dguv-lug.de/fileadmin/user_upload_dguvlug/Unterrichtseinheiten/Sekundarstufe_I/Fast_Food_-_Pro_und_Contra/ABS_2014_10_Hintergrundinfo_Fast_Food_Was_ist_das_.pdf> (letzter Zugriff am 18.12.2020, kostenlos)   * BZgA, GUT DRAUF-Tipp: Fast Food Essen auf die Schnelle: <https://www.bzga.de/infomaterialien/ernaehrung-bewegung-stressregulation/gut-drauf-tipp-fast-food-essen-auf-die-schnelle/> (letzter Zugriff am 02.01.2021, kostenlos) |
| 1. Funktion und Aufbau der Systemgastronomie   (4 Stunden) | * Erstellung einer Mind-Map zur Aktivierung des Vorwissens unter besonderer Berücksichtigung ergänzender Fachliteratur * Erarbeitung und Einblicke in den Aufbau eines Unternehmens der Systemgastronomie mit Hilfe kooperativer Lernformen:   **Franchise-Modell, Logistik, Tierhaltung/ Fleischverarbeitung, Mülltrennung/ Recycling, Berufsausbildung, Lebensmittelsicherheit/ Qualitätsgarantie**   * Wie lässt sich Fast Food heute Vermarkten? (Social Media) Beispielhafte Betrachtung verschiedener Fast Food Ketten * Präsentation der Ergebnisse in Form eines Galeriegangs | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * entnehmen Einzelmaterialien thematisch relevante Informationen, gliedern diese und setzen sie zueinander in Beziehung (MK 1) * begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) * analysieren den Einfluss digitaler und gesellschaftlicher Entwicklungen auf fachbezogene Berufe und (die eigenen) Perspektiven der Berufswahl (UK 6)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erläutern regionale und globale Zusammenhänge bei der Produktion ausgewählter Lebensmittel (SK) * ordnen ihr eigenes Handeln im Hinblick auf den Umgang mit Müll ein (UK) * stellen Berufe dar, in denen fachbezogene Aspekte bedeutsam sind (SK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 2.1, 2.2 * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 12 * Berufsfelderkundung Dienstleistung (Fachmann/-frau Systemgastronomie) | * Materialien Franchising: <https://www.westermann.de/anlage/4559353/Franchising-Arbeitsblatt-Schema> (letzter Zugriff am 05.01.2021, kostenpflichtig) * <https://www.raabe.de/media/pdf/a3/62/7c/8-252F4-252Fb-252Fe-252F84beffc01e9b8fc33faa9097f7e420cfc51aa155_R0642_100050.pdf> (letzter Zugriff am 26.02.2021, kostenpflichtig) * Spiegel Online (2011): Fast Food Kette: „McDonalds ist nicht grün!“ <https://www.spiegel.de/wirtschaft/unternehmen/fast-food-kette-mcdonald-s-ist-nicht-gruen-a-804272.html> (letzter Zugriff am 04.01.2021, kostenlos) * Homepages der Systemgastronomie |
| 1. „Gekauft vs. Selfmade / Junk Food oder gesunder Snack? – Der große Contest“   Ein kriteriengeleiteter Vergleich eines  Fast Food-Gerichts nach Wahl  (4 Stunden) | * Entwicklung eines Kriterienkatalogs (Prüfpunkte: z.B. Angaben auf der Verpackung, Geschmack, Optik, Nährwert) * Untersuchung eines Fast Food-Gerichts nach Wahl anhand des erarbeiteten Kriterienkatalogs * Erstellung eines Rezepts: „Mein Lieblingsburger“, „Mein Lieblingsdöner“, „Mein Lieblingssandwich“, …) * Planung und Zubereitung der Speisen * Bewertung des Fast Food-Gerichts anhand der erarbeiteten Kriterien und unter dem Aspekt Junk Food oder gesunder Snack? | Übergeordnete Kompetenzerwartungen:   * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch die Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2)   Konkretisierte Kompetenzerwartungen:   * erläutern die Unterscheidung zwischen obligatorischer und fakultativer Lebensmittelkennzeichnung (SK) * erklären Kriterien der Qualitätsbestimmung im Rahmen von Waren- und Dienstleistungstests (SK) * beschreiben Möglichkeiten nachhaltigen Handelns in der Lehrküche und im privaten Haushalt (SK) * bewerten Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs kriteriengeleitet anhand einfacher Verfahren (UK)   Bezüge zu Querschnittsaufgaben:   * MKR: 1.2, 2.1, * VB: B (Ernährung und Gesundheit) * BNE: Ziel 3 | * Realmedien * Auswahl an Rezepten aus diversen Kochforen und Rezeptdatenbanken * Kriterienkatalog |
| **Hinweis:** Anknüpfungsmöglichkeiten sind die Erkundung eines Betriebs der Systemgastronomie und der Berufswahlpass. | | | |

10 Unterrichtsstunden