**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