Übersicht Lehrpläne – mögliche Anknüpfungspunkte Lapbook Ref. III

Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Grundschule	1/2	Heimat- und S	Sachunterricht		
			LB 1: Demokratie und Gesellschaft	Leben in einer Medien- und Konsumgesellschaft	[]Grundbedürfnisse (z.B. Nahrung und Geborgenheit, Kleidung) []Kaufen und Verkaufen
			LB 2 : Körper und Gesundheit	Körper und gesunde Ernährung	[] Nahrungsmittel und ihre Inhaltsstoffe []
			LB 3 : Natur und Umwelt	Tiere, Pflanzen, Lebensräume	 Ausgewählte Pflanzenarten aus den Lebensräumen Wiese oder Hecke (Vorkommen, Standort, typische Merkmale, wie z.B. Bau und Aufgaben der Pflanzenorgane, Ausbreitung durch Samen, Früchte oder Ausläufer, Artenkenntnis) [] Haustiere, Nutztiere und -pflanzen
			LB 5 : Raum und Mobilität	Räume nutzen und schützen	 Natürliche und kulturelle Ausstattung eines für die Schulklasse bedeutungsvollen Raums (z.B. Wohnumgebung, Stadtteil, Dorf) Pfleglicher Umgang mit Räumen (z.B. Müllvermeidung, Schutz von Einrichtung und Mensch)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen	
Grundschule	3/4	Heimat- und Sachunterricht				
			LB 1: Demokratie und Gesellschaft	Leben in einer Medien- und Konsumgesellschaft	[] • Kinder als Konsumenten	
			LB 3 : Natur und Umwelt	Tiere, Pflanzen, Lebensräume	 [] Einfluss des Menschen auf die Lebensräume Wald und Gewässer (z.B. positive Einflüsse wie Gewässerschutz, negative Einflüsse wie Baumaßnahmen, Schadstoffe) Regionale und überregionale Lebensmittel 	
			LB 5 : Raum und Mobilität	Räume nutzen und schützen	[] Schutz von Natur und Kultur in Räumen	





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Mittelschule	7	Ernährung un	d Soziales		
			LB 2 : Ernährung und Gesundheit	//	 Aspekte der Nachhaltigkeit bei der Beschaffung und beim Umgang mit Lebensmittel (z.B. saisonal, regional) grundlegende, aktuelle Ernährungsempfehlungen (z.B. Ernährungspyramide, Ernährungskreis, 10 Regeln der DGE) sowie deren ernährungsphysiologischen Hintergrund Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln (z.B. Verarbeitungsgrad, Genusswert) nährstoffschonende, fachgerechte Zubereitung von Lebensmitteln (z.B. beim Waschen, Zerkleinern, Erhitzen) Merkmale gesunder Ernährung und Lebensweisen unterschiedliche Ernährungssituationen von Jugendlichen
			LB 3 : Umwelt- und Verbraucherschutz	//	 Kennzeichnung von Lebensmitteln (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Zutatenliste, Güteund Herkunftssiegel) Kriterien für Qualität Merkmale regionaler und saisonaler Produkte []





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen	
Mittelschule	8	Ernährung un	Ernährung und Soziales			
			LB 2 : Ernährung und Gesundheit	//	 ernährungsphysiologische Empfehlungen für bestimmte Ernährungssituationen Kriterien zur Beurteilung von Speisen und Getränken: Inhaltsstoffe, gesundheitlicher Wert, Verarbeitungsgrad, Arbeits- und Zeitaufwand, Preis und Genusswert gesundheitlich wertvolle Speisen mit geringem Zubereitungsaufwand gesundheitliche Gefährdungen beim Verzehr von Lebensmitteln durch Schadstoffbelastung und Verderb Maßnahmen zur Vermeidung und Verringerung von gesundheitlichen Gefährdungen durch Schadstoffbelastung und Verderb bei Einkauf, Lagerung und Verarbeitung 	
			LB 3: Umwelt- und Verbraucherschutz	//	 [] Konservierungstechniken Sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln [] 	





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Mittelschule	9	Ernährung un	d Soziales		
			LB 3 : Umwelt- und Verbraucherschutz	//	 Merkmale verschiedener Formen von Lebensmittelproduktion, -transport sowie - lagerung und deren Auswirkungen auf Mensch und Umwelt Kennzeichnung von ökologisch produzierten Lebensmitteln (z.B. Biosiegel) Grundsätze zum Beschaffen von Lebensmitteln und Waren, ggf. Inanspruchnahme von Dienstleistungen []
			LB 4 : Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken	//	 [] Heimische und internationale Speisen mit landestypischen Zubereitungsarten. Lebensmitteln und Gewürzen []





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen		
Mittelschule	5	Natur und Tec	Natur und Technik				
			LB 3: Ernährung und Gesundheit	Ernährung und Verdauung	 [] Bestandteile der Nahrung (Fette, Eiweiße, Kohlenhydrate, Wasser, Mineralstoffe, Vitamine, Spurenelemente, Zusatzstoffe) [] 		

Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Mittelschule	8	Natur und Ted	chnik		
			LB 3 : Mensch und Gesundheit	Bedeutung von Mikroorganismen	[] • Bedeutung von Mikroorganismen bei der Herstellung von Lebensmitteln (z.B. Joghurt, Sauerkraut)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	5	Biologie			
			LB 3 : Bau und Funktion des menschlichen Körpers	//	[] • Wichtige Organsysteme im Überblick: Bewegungs- und Stützapparat, Nervensystem, Atmungssystem, Herz-Kreislauf-System, Verdauungssystem, Fortpflanzungssystem []
			LB 3 : Tiere und Pflanzen in der Umgebung des Menschen	//	 Wild lebende Säugetiere: Monografien einheimischer Vertreter, Zusammenhang von Lebensweise und Lebensraum, ggf. Schutzmaßnahmen, Interessenskonflikte Monografien von Heim- und Nutztieren, von der Wildform zur Zuchtform, Domestizierung und Zucht, artgerechte Haltung [] Von der Wild- zur Kulturpflanzen: Bedeutung von Kulturpflanzen für den Menschen, wichtige Getreidearten und deren Verwendung im Überblick, eine Nutzpflanze (z.B. Aufbau, Entwicklung und Pflege, Lebensbedürfnisse, Anbaumethode, Verwendung, Züchtung, ökologische Probleme), Übersicht über die Bedeutung von Nutzpflanzen (z.B. bzgl. Ernährung, Energie- und Rohstoffgewinnung)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	6	Biologie			
			LB 4 : Ein heimatnahes Ökosystem	//	Überblick über den Lebensraum: Beschreibung der Lage und der Umgebung des Lebensraums; Unterscheidung: Wildnis versus Kulturlandschaft, Geschichte und Zukunft des Ökosystems []

Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	7	Biologie			
			LB 4 : Organsystem des Menschen	//	 Ernährung und Verdauung: Verdauungsorgane und ihre Funktion, Definition von Verdauung, Nahrungsbestandsteile und ihre Funktionen, gesunde Ernährung [] Gesunderhaltung und Bewältigungsstrategien: Gefährdungen oder Schädigungen der Organsysteme (z.B. durch Lärm, Drogen, Fehlernährung, Stress)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	10	Biologie			
			LB 3 : Lokale und globale Auswirkungen auf Ökosysteme durch Eingriffe des Menschen	//	 [] Dienstleistungen eines lokalen Ökosystems, deren historische Veränderung, Beeinflussung durch den Menschen, Auswirkungen und Folgen (z.B. durch Bewirtschaftung, als Naherholungsraum) Bedeutung der Artenvielfalt für Ökosysteme, Artenrückgang durch die Veränderung eines Ökosystems an einem Beispiel Nachhaltige Schutzmaßnahmen: Möglichkeiten lokaler Maßnahmen, Lösungsansätze durch technische Verfahren (z.B. Abfallproblematik, Abwasserbehandlung) Umwelt- und naturverträgliches Handeln, Optionen des individuellen Verbraucher- und Konsumverhaltens: ökologischer Fußabdruck oder Ökobilanz eines Lebensmittels





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	5	Geographie			
			LB 4 : Veränderung der Erdoberfläche	//	 Veränderungen durch den Menschen: unterschiedliche, zum Teil auch konkurrierende Nutzung der Erdoberfläche (z.B. durch Landwirtschaft, Industrie, Besiedelung, Verkehr, Energiegewinnung) Umweltschutz im Alltag der Schüler (z.B. konkrete Umweltschutzmaßnahmen wie Mülltrennung, Einkaufsverhalten oder Benutzung des ÖPNV)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	6	Geographie			
			LB 3 : Landwirtschaft und Nahrungsmittel	//	 zentrale Grundbegriffe der Landwirtschaft (u. a. Haupt- und Nebenerwerbsbetrieb, Sonderkultur, Ackerbau und Viehzucht) landwirtschaftliche Produktionsfaktoren (z.B. Klimafaktoren, Bodengüte, Hangneigung, Subventionen) Nahrungsmittelvielfalt in Europa Massentierhaltung und mindestens ein weiterer Schwerpunkt der Landwirtschaft: z. B. Bewässerungslandwirtschaft, Treibhauskulturen, heimische Sonderkulturen (z. B. Spargel, Hopfen, Wein, Erdbeeren) Gefährdung natürlicher Ressourcen (Wasser, Boden) durch menschliche Aktivitäten [] Wochenmarkt versus Supermarkt: Transportund Verarbeitungswege lokal, regional, europäisch, global Importfrüchte und saisonales Nahrungsmittelangebot





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	9	Geographie			
			LB 3 : Landwirtschaft, Ernährung und Boden	//	 Funktionen der Landwirtschaft Merkmale der konventionellen und ökologischen Landwirtschaft Wirkungsgefüge zwischen Landwirtschaft und Umwelt Gefährdung der Lebensgrundlagen (z. B. des Bodens, Grundwassers oder der Biodiversität) europäische Agrarpolitik und weltweiter Handel Fair Trade und regionale Vermarktung [] Agrogentechnik (z. B. anhand von Reis, Mais oder Soja) oder bodenunabhängige Landwirtschaft





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	7 (I/II)	Ernährung und Gesundheit (2-stündig)			
			LB 1 : Ernährung – Gesundheit - Lebensführung	//	 Nahrungs- und Genussmittel [] Ernährungsformen und ihre Bewertung: Vollwertige Ernährung, Vollwertkost, Vegetarismus, Fast Food, Functional Food, Convenience-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel [] Grundsätze für eine vollwertige Ernährung []
			LB 2 : Ernährung – Gesundheit - Lebensführung	//	 ökonomische, ökologische und soziale Aspekte beim Einkauf von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Reinigungsmitteln Kennzeichnung von Lebensmitteln: Warenkennzeichnung, Zusatzstoffverordnung, Novel-Food-Verordnung, Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln Wertschätzung von Lebensmitteln, aktuelle Verbraucherinformationen []





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	7 (IIIb)	Ernährung und Gesundheit (3-stündig)			
			LB 1: Ernährung – Gesundheit - Lebensführung	//	 Nahrungs- und Genussmittel [] Ernährungsformen und ihre Bewertung: Vollwertige Ernährung, Vollwertkost, Vegetarismus, Fast Food, Functional Food, Convenience-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel [] Grundsätze für eine vollwertige Ernährung []
			LB 2: Umwelt- und Verbraucherbewusst- sein	//	 ökonomische, ökologische und soziale Aspekte beim Einkauf von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Reinigungsmitteln Kennzeichnung von Lebensmitteln: Warenkennzeichnung, Zusatzstoffverordnung, Novel-Food-Verordnung, Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln Wertschätzung von Lebensmitteln, aktuelle Verbraucherinformationen []





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	8 (IIIb)	Ernährung un	d Gesundheit (3-stünd	dig)	
			LB 1: Ernährung – Gesundheit - Lebensführung	//	 Vielfalt, Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung von Kräutern, Gewürzen und Gewürzmischungen gesundheitsfördernde und geschmackliche Wirkung von Kräutern und Gewürzen []





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Realschule	10 (IIIb)	Ernährung un	d Gesundheit (3-stünd	lig)	
			LB 1 : Ernährung – Gesundheit - Lebensführung	//	[] • gentechnisch veränderte Lebensmittel: Lebensmittel aus gentechnisch veränderten Organismen (z. B. Sojabohnen), Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten (z. B. Joghurt), Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Stoffe enthalten (z. B. Enzyme)





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Gymnasium	5	Natur und Tec	chnik		
			LB 2.3 : Der Mensch als Lebewesen	Stoffwechsel: Stoff- und Energieumwandlung	[] • Nahrungsbestandteile und ihre Bedeutung, unterschiedlicher Energieinhalt verschiedener Nahrungsmittel, Gesundheitsvorsorge durch ausgewogene Ernährung []
			LB 2.5 : Ökosystem Grünland	//	 ausgewählte einheimische Pflanzenarten des Grünlands Grundbegriffe zu einem Ökosystem: Lebensraum, Lebensgemeinschaft intensiv und extensiv bewirtschaftetes Grünland, Bewirtschaftungsmethoden





Schulart	Jahrgangsstufe	Unterrichtsfach	Lernbereich (LB)		Kompetenzen
Gymnasium	8 (SWG)	Politik und Ge	esellschaft		
			LB 6 : Profilbereich	Bewusst leben, sich gesund ernähren	 [] Ernährung und Gesundheit im gesellschaftlichen Kontext [] aktuelle Trends des Ernährungsverhaltens, z. B. vegane Ernährung, Fast Food, Slow Food Grundlagen der Lebensmittelproduktion staatliche und zivilgesellschaftliche Maßnahmen zum Gesundheits- und Verbraucherschutz, z. B. Auszeichnungspflicht von Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln; ggf. Kontakte zu Einrichtungen, Behörden und Fachleuten [] Esskultur in ihrer historischen oder kulturellen Bedingtheit [] Berufsfeld Gesundheit und Ernährung



