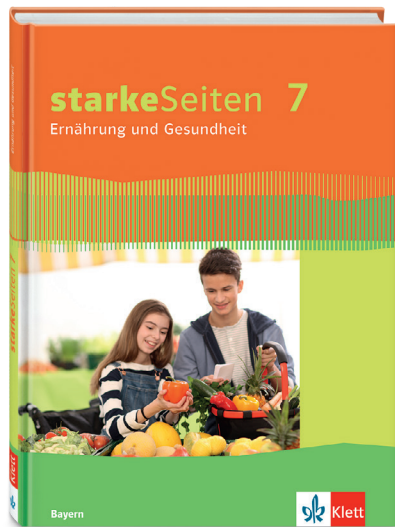


100% Bayern. 100% für Sie.  
Klett für den LehrplanPLUS



## Lehrplanvergleich Ernährung und Gesundheit

### Lehrplan 2001 vs. LehrplanPLUS

für die Realschule in Bayern Klasse 7  
(Wahlpflichtfächergruppe IIIb mit Profulfach Ernährung und Gesundheit)

100% Bayern. 100% für Sie.  
Klett für den LehrplanPLUS



## LehrplanPLUS | Realschule | Bayern Ernährung und Gesundheit Klasse 7

### Die wichtigsten Änderungen auf einen Blick

Im Zentrum des neuen **LehrplanPLUS** für die Realschule steht nicht wie bisher die Bearbeitung einzelner Bereiche mit mehr oder weniger zusammenhängenden Aufgaben, sondern die **systematische Erlangung von inhalts- und prozessbezogenen Kompetenzen**. Entsprechend verbindet das **Kompetenzstrukturmodell** für das Fach Ernährung und Gesundheit drei zentrale Bereiche mit wiederum sechs prozessbezogenen Kompetenzen, um so Wissen und Kenntnisse mit praktischen Erfahrungen zu verknüpfen.

Auch im neuen LehrplanPLUS hat der Aufbau von Wissen immer noch eine hohe Bedeutung. Die Schülerinnen und Schüler sollen Wissen jedoch nicht nur isoliert anhäufen, sondern auch in anderen Zusammenhängen Wissen und Können anwenden und auf neue Situationen übertragen. Dazu werden aus dem Kompetenzstrukturmodell **Lernbereiche** formuliert, die sich in **Kompetenzerwartungen** und **Inhalte** gliedern.



## 1. Grundstruktur des Fachs

### Lehrplan von 2001

Der Lehrplan dient als Basis für beide Unterrichtssituationen (3- bzw. 2-stündig).

Das zu erlernende Grundwissen wird vier Lernbereichen zugeordnet:

Lernbereich 1: Planung und Organisation eines Haushalts (ca. 12 / 18 Std.)

Lernbereich 2: Vollwertige Ernährung (ca. 16 / 24 Std.)

Lernbereich 3: Nahrungszubereitung und Präsentation (ca. 24 / 36 Std.)

Lernbereich 4: Ess- und Tischkultur

### LehrplanPLUS

Der Lehrplan ist ausschließlich für die Wahlpflichtfächergruppe III b konzipiert.

Das zu erlernende Grundwissen wird drei Lernbereichen zugeordnet:

Lernbereich 1: **Ernährung - Gesundheit - Lebensführung** (ca. 24 Std.)

Lernbereich 2: **Umwelt- und Verbraucherbewusstsein** (ca. 19 Std.)

Lernbereich 3: **Arbeitsprozesse - Arbeitstechniken** (ca. 41 Std.)



## 2. Kompetenzorientierung

### Lehrplan von 2001

Der Lehrplan von 2001 geht nicht explizit auf Kompetenzen ein.

### LehrplanPLUS

Zu jedem Lernbereich sind die Kompetenzerwartungen ausführlich erläutert und in Form einer Auflistung dargestellt. Ein oder mehrere Inhalte werden den Kompetenzen zugeordnet.  
(Beispiel in 4. **Umsetzung der Inhalte**)



### 3. Inhalte

#### Lehrplan von 2001

**Zusammengefasst zu einem Kapitel im LehrplanPLUS:**

- Lernbereich 3: Nahrungszubereitung und Präsentation
- Lernbereich 4: Ess- und Tischkultur

**Gegenüberstellung der Inhalte und Neuerungen**

- Lernbereich 2: Vollwertige Ernährung
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- Lernbereich 1: Planung und Organisation eines Haushalts

#### LehrplanPLUS

**Neu zusammengefasst im LehrplanPLUS:**

- Lernbereich 3: Arbeitsprozesse - Arbeitstechniken

**Gegenüberstellung der Inhalte und Neuerungen**

- Lernbereich 1: Ernährung - Gesundheit - Lebensführung  
**Neu im LehrplanPLUS:**  
Begriffe: Ernährungsphysiologie, Gesundheit, Salutogenese, Pathogenese; Convenience-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel; Zusammenhang zwischen Fitness und Ernährung: Biorhythmus, Essprotokoll; Bewegungspyramide; Work-Life-Balance
- Lernbereich 2: Umwelt- und Verbraucherbewusstsein  
**Neu im LehrplanPLUS:**  
„Ökologischer Farbabdruck“,  
Technische Geräte: Handrührgerät, Mixer, unterschiedliche Herdarten, Kühlgeräte, Multifunktionsküchengeräte, Dampfgerä
- Lernbereich 3: Arbeitsprozesse - Arbeitstechniken  
**Neu im LehrplanPLUS:**  
Arbeitsplatz Küche: Ergonomie; Garmachungsarten, z.B. Kochen, Backen, Braten, Dünsten, Dämpfen



## 4. Umsetzung der Inhalte

### Lehrplan von 2001

Vorangestellt ist eine Liste des Grundwissens, über das die Schüler am Ende der Jahrgangsstufe verfügen sollen.

Der Aufbau der Themen richtet sich nach einem allgemeinen Ziel und liefert dazu die passenden Inhalte.

Bsp.:

Ausgehend von den eigenen Ernährungsgewohnheiten erarbeiten sich die Schüler die Grundsätze vollwertiger Ernährung und erkennen, dass Menschen in unterschiedlichen Altersstufen und sozialen Gruppen spezifische Ernährungsbedürfnisse haben. Am Beispiel des Ernährungskreises (bzw. der Nahrungspyramide) gewinnen sie einen Überblick über die Struktur gesunder Nahrungszusammensetzung.

#### Zusammensetzung und Verwertung der Nahrung

- Unterschied zwischen Nahrungs- und Genussmitteln
- Bau-, Energie-, Wirk- und Begleitstoffe: Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Farb- und Aromastoffe
- Nährstoffe: Aufbau, Vorkommen, Bedeutung, Bedarf; küchentechnische Eigenschaften

### LehrplanPLUS

Die Kompetenzerwartungen sind konkret formuliert. Ein oder mehrere Inhalte werden den Kompetenzen zugeordnet.

Bsp.:

#### Die Schülerinnen und Schüler

- sammeln und strukturieren mithilfe von Fachliteratur und Internet Informationen über Nahrungs- und Genussmittel sowie über die Begriffe Bau-, Energie-, Wirk- und Begleitstoffe, um die Zusammensetzung und die Verdauung der Nahrung zu analysieren

#### Inhalte zu den Kompetenzen

- Nahrungs- und Genussmittel
- Bau-, Energie-, Wirk- und Begleitstoffe: Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe
- Verwertung der Nahrung: Verdauung, Stoffwechsel, Energiegewinnung, Grundumsatz und Leistungsumsatz im Überblick usw.

# 100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



## Lehrplan von 2001

- Verwertung der Nahrung: Verdauung, Stoffwechsel, Energiegewinnung, Grundumsatz, Leistungsumsatz im Überblick usw.

### Projektvorschläge:

- „Umwelttag“
- Marktanalyse durch Verbrauchenumfrage
- Ländertage: „Viva la France“, „The English way of life“
- „Energietag“
- „Gesundes Pausenbrot“

## LehrplanPLUS

### Projektvorschläge:

- „Brainfood“
- „Ernährung und Sport“
- „Markt und Konsum“

# 100% Bayern. 100% für Sie. Klett für den LehrplanPLUS



## Materialien für Schüler

### Schülerbücher

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 7

Schülerbuch, fester Einband  
978-3-12-007188-4 € 23,95 ●  
Erscheint im 1. Quartal 2019

**E** eBook, Einzellizenz  
ECM00178EBA12

**E** eBook, PrintPlus Lizenz Schule  
ECM00178EBD12

Preise, Bestellung und weitere  
Informationen unter [www.klett.de](http://www.klett.de)

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 8–10

Schülerbuch, fester Einband  
978-3-12-007189-1  
in Vorbereitung

**E** eBook, Einzellizenz  
ECM00179EBA36

**E** eBook, PrintPlus Lizenz Schule  
ECM00179EBD36

### eBook pro

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 7

eBook pro, Einzellizenz  
ECM00047EPA12

Preise, Bestellung und weitere  
Informationen unter [www.klett.de](http://www.klett.de)

Das eBook pro für die Klasse 8–10 befindet sich  
in Vorbereitung.

## Materialien für Lehrer

### Lehrerbände

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 7

Lehrerband mit CD-ROM  
© 978-3-12-007190-7 € 26,95 ●  
Erscheint im 2. Quartal 2019

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 8–10

Lehrerband mit CD-ROM  
© 978-3-12-007191-4  
in Vorbereitung

### Digitaler Unterrichtsassistent pro

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 7

© Digitaler Unterrichtsassistent  
Einzellizenz  
978-3-12-007192-1 € 39,95 ●●▲  
Kollegiumslizenz  
X910348 € 119,95 ●●▲  
Erscheint im 3. Quartal 2019

#### starkeSeiten Ernährung und Gesundheit – Klasse 8–10

© Digitaler Unterrichtsassistent  
Einzellizenz  
978-3-12-007193-5  
Kollegiumslizenz  
X910349  
in Vorbereitung

**E** eBook – das digitale Schülerbuch. Nur online bestellbar unter [www.klett.de](http://www.klett.de) | © CD/DVD | **D** Digitales Produkt | ● Bei diesen Titeln erhalten Sie als Lehrerin oder Lehrer ein Prüfstück zum Prüfpreis mit 20% Ermäßigung. Das Angebot gilt nur für Titel, die grundsätzlich zur Einführung geeignet sind. | ● Titel nur zum angegebenen Preis erhältlich | ▲ Nur mit Schulstempel erhältlich | ▲ Diese Titel erhalten Sie auch über den Buchhandel, sofern die Bestellung den Schulstempel trägt. | ● Unverbindliche Preisempfehlung | Die Euro-Preise gelten in der Bundesrepublik Deutschland | Preise freibleibend, Stand 1.1.2018 | Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen – abrufbar unter [www.klett.de/agb](http://www.klett.de/agb) | Wenn Sie unter [www.klett.de](http://www.klett.de) bestellen, bezahlen Sie pauschal € 2,50 für Porto und Verpackung, bei allen übrigen Bestellwegen € 4,45.

Auf der Webseite [www.klett.de/bayern](http://www.klett.de/bayern) finden Sie tagesaktuell den Stand der Genehmigungen.

Außerdem:

- mehr zu Konzeption von „starkeSeiten Ernährung und Gesundheit“,
- das Livebook zum Blättern,
- Termine für Fortbildungen und
- den Kontakt zum Schulberater für Ihre Region.

W240942 (08/2018) – Bildquelle Bayern Skyline: © JiSign (Fotolia)

Ernst Klett Verlag  
Postfach 10 26 45, 70022 Stuttgart  
Telefon 0711 · 66 72 13 33, Telefax 0711 · 98 80 90 00 99  
[www.klett.de](http://www.klett.de)