





Unterrichtsinhalte JG 9



- Ernährungsbedingte Krankheiten (z.B. Diabetes, Bulimie, Zölliakie etc.)
- Einteilung von Lebensmitteln (z.B. Ernährungspyramiden)
- Energie und Nährstoffbedarf (z.B. Verdauung, Leistungs- und Grundumsatz), Ernährungsformen (z.B. Veganismus), Diäten
- Nährstoffe und deren Träger (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße) und Lebensmittel, die diese besonders enthalten (z.B. Kartoffeln, Getreide, Milchprodukte, Fette und Öle)



Unterrichtsinhalte JG 10

- Getränkevielfalt (Wasser, Saft, Erfrischungsgetränke): Mineralstoffe, Vitamine, Wasserqualität und -herkunft 
- Obst und Gemüse (Herkunft, Nachhaltigkeit, Anbau, Mineralstoff- und Nährstoffgehalt, Ernährungsphysiologische Bedeutung) 
- Fastfood und Pausensnacks (Marketing, Nähr- und Genusswert, Fastfoodketten, gesunde Alternativen, ökologischer Wert) 
- Alkohol (alkoholische Lebensmittel und Getränke, Wirkungen im Körper und in der Schwangerschaft, gesellschaftliche Aspekte, Folgen von Alkoholkonsum und Therapien) 

Methoden & Medien

- Projekte (z.B. Ernährungsbedingte Krankheiten, Fastfood)
 - ➔ SchülerInnen recherchieren Online, erstellen Präsentationen und stellen diese vor
- Experimente und praktisches Arbeiten (z.B. Smoothies und gesunde Snacks herstellen etc.)
- Filme, Arbeitsblätter, Internetrecherche, Lehrbuch (Schlieper, C.A.: Ernährung heute, Verlag Dr. Felix Büchner-Handwerk und Technik, Hamburg 2007)

Außerschulische Lernorte



- Bauernhof: Besuch auf dem Steinschen Hof in Baerl zum Thema „Kartoffelanbau und Ernte“

- Fastfoodrestaurants: McDonald's und Co: Recherche, Umfragen, Tastings



- Besichtigung eines Lebensmittelbetriebs (z.B. Tuffi, Kerry Gold o.ä.)



- Schulgarten: Anbau von Nutzpflanzen, Obst und Gemüse

- Und noch viel mehr!



Noch Fragen?

Bitte stellen an (VTR):

alexandra.van.treel@franz-haniel-gymnasium.eu

Oder in den Pausen (10.25 Uhr) zum Lehrerzimmer kommen