

# Wahlpflichtfach CEB

## Chemie Ernährungslehre Biologie

Jg. 7/8

Inhaltsfeld/ Thema	Ausgewählte Schwerpunkte	Ausgewählte Kompetenzen
<p>Feuer</p> <p>Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</p> <p>Sicherheit und Gesundheit</p> <p>Energiereiche Lebensmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verbrennungsprozesse</li> <li>– Fette und Öle</li> <li>– Ernährungsphysiologische und gesundheitliche Aspekte der Nahrungszubereitung</li> <li>– Fachräume und ihre Einrichtungen</li> <li>– Arbeitsmittel</li> <li>– Personen-, Arbeitsplatz- und Lebensmittelhygiene</li> </ul>	<p>UF1 Fakten wiedergeben und erläutern</p> <p>E1 Fragestellungen erkennen</p> <p>E2 Bewusst wahrnehmen</p> <p>K3 Untersuchungen dokumentieren</p>
<p>Boden</p> <p>Landwirtschaft</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Getreideprodukte</li> <li>– Kartoffeln</li> <li>– Boden als Lebensraum</li> <li>– Nahrungsbeziehungen</li> <li>– Stoffkreislauf</li> <li>– Bodenzusammensetzung</li> <li>– Bodenbestandteile</li> <li>– Bodenwasser</li> <li>– Landwirtschaftliche Produktion</li> <li>– Verarbeitung und Produkte</li> <li>– Pestizide</li> <li>– Gentechnik</li> </ul>	<p>UF3 Sachverhalte ordnen und strukturieren</p> <p>B1 Bewertungen an Kriterien orientieren</p> <p>E3 Hypothesen entwickeln</p> <p>E4 Untersuchungen und Experimente planen</p> <p>K4 Daten aufzeichnen und Darstellen</p> <p>K9 Kooperieren und im Team arbeiten</p>
<p>Wasser</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Molekülaufbau</li> <li>– Dichteanomalie des Wassers</li> <li>– Aggregatzustände</li> <li>– Ökosystem See</li> <li>– Lebensraum Wasser</li> <li>– Aufgaben des Wassers im Körper</li> <li>– Trinkwasser</li> <li>– Abwasser</li> <li>– Vitamine und Mineralstoffe</li> </ul>	<p>E2 Bewusst Wahrnehmen</p> <p>E6 Untersuchungen und Experimente auswerten</p> <p>K4 Daten aufzeichnen und Darstellen</p> <p>K9 Kooperieren und im Team arbeiten</p>

Luft	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bestandteile der Luft</li> <li>– Eigenschaften der Luft</li> <li>– Atmung</li> </ul>	<p>E3 Hypothesen entwickeln</p> <p>E4 Untersuchungen und Experimente planen</p>
Teiglockerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Backtreibmittel</li> <li>– Hefe</li> <li>– Sauerteig</li> </ul>	<p>E5 Untersuchungen und Experimente durchführen</p>
Konservieren von Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Trocknen</li> <li>– Tiefgefrieren etc.</li> </ul>	<p>K3 Untersuchungen dokumentieren</p> <p>K9 Kooperieren und im Team arbeiten</p>

### Jg. 9/10

Inhaltsfeld/ Thema	Ausgewählte Schwerpunkte	Ausgewählte Kompetenzen
<p>Sinne und Wahrnehmung</p> <p>Farben</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sinneserfahrungen und Sinnesorgane</li> <li>– Sehen und Hören</li> <li>– Haut</li> <li>– Farbwahrnehmung</li> <li>– Farbstoffe</li> </ul>	<p>UF4 Wissen vernetzen</p> <p>E2 Bewusst wahrnehmen</p> <p>K5 Recherchieren</p>
Körper und Leistungsfähigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bewegungssystem</li> <li>– Ernährung und Verdauung</li> <li>– Enzyme</li> <li>– Nährstoff und Nährstoffbedarf</li> <li>– Sucht und Drogen</li> <li>– Genussmittel</li> </ul>	<p>K7 Präsentieren und vortragen</p> <p>K5 Recherchieren</p> <p>B2 Position beziehen</p>
Medikamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wirkstoffe und Wirkungsweisen</li> <li>– Helfen und Heilen</li> <li>– Vom Heilkraut zum Arzneimittel</li> </ul>	<p>UF1 Fakten wiedergeben und erläutern</p> <p>UF3 Sachverhalte ordnen und strukturieren</p> <p>B3 Werte und Normen berücksichtigen</p>

<p>Klima und Umweltschutz</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikroplastik</li> <li>- Plastik</li> <li>- Recycling</li> <li>- Massentierhaltung</li> </ul>	<p>K3 Untersuchen und dokumentieren</p> <p>B2 Position beziehen B3 Werte und Normen berücksichtigen</p> <p>K8 Zuhören, hinterfragen, argumentieren</p>
<p>Küchenkräuter und Gewürze</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warenkunde Gewürze</li> <li>- Anbau, Gewinnung, Geschmack und Verwendung</li> <li>- Geheimnisse der Heilkräuter</li> </ul>	<p>UF1 Fakten wiedergeben und erläutern</p> <p>E5 Untersuchungen und Experimente durchführen</p> <p>K6 Informationen umsetzen</p>
<p>Nervensystem</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Funktion</li> <li>- Reflexe</li> <li>- Gehirn und Lernen</li> </ul>	<p>E1 Fragestellungen erkennen E8 Modelle anwenden</p> <p>E9 Arbeits- und Denkweisen reflektieren</p> <p>K1 Texte erstellen</p>
<p>Hormonsystem</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Funktion</li> <li>- Schilddrüse</li> <li>- Regulation des Blutzuckerspiegels</li> <li>- Diabetes</li> </ul>	<p>UF4 Wissen vernetzen</p> <p>K2 Informationen identifizieren</p> <p>E7 Modelle auswählen und Modellgrenzen angeben</p> <p>E8 Modelle anwenden</p>
<p>Zusatzstoffe / unerwünschte Stoffe in der Nahrung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zutatenlisten</li> <li>- E-Nummer</li> <li>- Pestizide</li> <li>- Nitrat/Nitrit/Nitrosamine</li> <li>- Dioxine</li> <li>- Acrylamid</li> </ul>	<p>UF1 Fakten wiedergeben und erläutern</p> <p>E1 Fragestellungen erkennen</p> <p>K2 Informationen identifizieren</p>