

Modul : Orientierung im Profil Gesundheit und Soziales Persönliche und berufliche Perspektiven		Klasse: 9/10	Zeitrict- wert ca. 20 Std.	Fach: Ge- sundheit und Soziales
Kenntnisse und Fertigkeiten laut KC (inhalts- und prozessbezogene Kompetenzen)		Konkretisierung von Inhalten und Zielen des Un- terrichts	Methodische Hinweise zur Durch- führung & Medien	
<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • benennen verschiedene Berufe im Bereich Gesundheit und Soziales • ordnen verschiedene Berufe den Teilbereichen (Gesundheit und Pflege, Sozialpädagogik, Ernährung und Hauswirtschaft) zu • kategorisieren ausgewählte Ausgangsberufe nach Beschäftigungsalternativen und Aufstiegsmöglichkeiten • erörtern die Zukunftsfähigkeit verschiedener Berufe unter Berücksichtigung der demografischen Entwicklung • diskutieren ausgewählte Merkmale des Strukturwandels und der zunehmenden Bedeutung der Dienstleistungsgesellschaft • benennen Fähigkeiten und Fertigkeiten im Bereich „Gesundheit und Soziales“ • stellen notwendige Fähigkeiten und Fertigkeiten verschiedener Berufe aus den Teilbereichen (Gesundheit und Pflege, Sozialpädagogik, Ernährung und Hauswirtschaft) gegenüber • bewerten ihre eigenen Fähigkeiten 	<p>Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • formulieren ihre Erwartungen an das Profil G&S • lernen die Ziele und Inhalte des Profils G&S kennen • stellen bekannte Berufe vor • recherchieren im Internet und erstellen Berufe-Steckbrief • stellen die Berufe im Plenum vor • benennen und erkennen wichtige Fähigkeiten und Fertigkeiten für jeweils einen vorgegebenen Beruf aus dem Bereich Gesundheit und Soziales • ordnen allen vorgegebenen Berufen anhand der Ergebnisse Fähigkeiten und Fertigkeiten zu • erkennen, dass einige Fähigkeiten häufig vorkommen, andere hingegen selten bis gar nicht. 	<p>Westermann Verlag: Gesundheit und Soziales</p> <p><i>Gesundheit und Soziales, Persönliche und berufliche Perspektiven, Auer Verlag</i></p>		

schaft.

- **Beschreiben, erläutern und hinterfragen** Prinzipien des Gender Mainstreaming
- **benennen, erläutern und untersuchen** ausgewählte Inhalte und Auswirkungen aus dem/des Europäischen und Deutschen Qualifikationsrahmen (EQR, DQR) hinsichtlich Inklusion
- **diskutieren** Auswirkungen des EQR, DQR auf Vergleichbarkeit der Qualifikationen, Mobilität, Löhne und Gehälter

- beschreiben die berufliche Lebenswirklichkeit von Mädchen und Frauen/Jungen und Männern und nennen Gründe dafür
- erläutern das Ziel des Gender Mainstreamings
- erklären mit eigenen Worten, was sie unter Gender Mainstreaming verstehen

*Stumme Impulse durch Bilder
Analyse von Statistiken
GA mit Texten*

Modul : Sozialpädagogik		Klasse: 9/10	Zeitrict- wert ca. 20 Std.	Fach: Profil Gesundheit und Soziales
Kenntnisse und Fertigkeiten laut KC (inhalts- und prozessbezogene Kompetenzen)		Konkretisierung von Inhalten und Zielen des Un- terrichts	Methodische Hinweise zur Durch- führung & Medien	
<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Aufgaben und Rollen von Männern und Frauen (Mütter, Väter und andere Bezugspersonen) sowie Geschwistern innerhalb der Familie • vergleichen Aufgaben- und Rollenverteilungen im Alltag von Familien • diskutieren Funktionen und Veränderungsmöglichkeiten von Aufgaben und Rollen innerhalb der Familie • kommentieren an Beispielen die unterschiedlichen Familienformen • veranschaulichen den Wandel von Familienformen (z.B. im Vergleich mit den Familien der Großeltern) • recherchieren unterschiedliche Konzepte von Familie wie Kleinfamilie, Patchworkfamilie, Stiefelternschaft, Ein-Eltern-Familie 		<p>Die Familie als Lebensform</p> <p>Betreuungsangebote zur Vereinbarkeit von Familie und Beruf</p> <p>Veränderungsmöglichkeiten von Aufgaben- und Rollenverteilungen in verschiedenen Familiensituationen</p> <p>Familienformen im Wandel</p> <p>Familienformen heute</p> <p>Zusammenleben in der Familie</p> <p>Mit Auseinandersetzungen leben</p> <p>Ernährung von Kindern</p> <p>Befriedigung grundlegender Bedürfnisse von Kindern</p> <p>Bedeutung der Erziehung als Orientierungshilfe für das Zusammenleben</p> <p>Möglichkeiten gemeinsamer Freizeitgestaltung</p> <p>Rechte und Pflichten in der Erziehung</p>	<p>Praxis Gesundheit und Soziales, Westermann Verlag Seite 56 – 67</p> <p>Seite 68 – 75 Seite 68 Seite 72/73</p> <p>Seite 70/71</p> <p>Seite 74 Seite 75</p> <p>Seite 128 – 137</p>	

- **diskutieren** die unterschiedlichen Sichtweisen „Erziehung“
- **definieren** grundlegende Bedürfnisse von Kindern und die Notwendigkeit der Bedürfnisbefriedigung
- **veranschaulichen** Gelingensbedingungen für die Entwicklung und Befriedigung von Bedürfnissen der Kinder
- **erörtern** die Bedeutung der elementaren Bedürfnisbefriedigung für eine gelingende Entwicklung von Kindern
- **ermitteln** die Erziehungsnotwendigkeit und Erziehungsbedürftigkeit von Menschen
- **untersuchen** notwendige Bedingungen für eine gelingende Erziehung und Entwicklung von Kindern
- **Kommentieren** die Aufgaben von Eltern und Erziehungsberechtigten im Erziehungsprozess
- **skizzieren** unterschiedlichen Erziehungsstilen sowie erzieherische Maßnahmen und Methoden
- **erklären** die Auswirkungen unterschiedlicher Erziehungsstile und Erziehungsmaßnahmen auf das Verhalten von Kindern und Jugendlichen
- **beurteilen** Erziehungsmaßnahmen und Erziehungsstile im Hinblick auf deren Wirkungen.
- **Beschreiben** die gesellschaftliche Funktion von Kitas
- **Untersuchen** Strukturen und Aufga-

<ul style="list-style-type: none"> • ermitteln Anlässe und Möglichkeiten für Feiern und Feste von und mit Kindern • erproben die Rolle der Leitung von pädagogischen Aktivitäten • planen ein Fest für Kinder (z.B. Kindergeburtstag) und führen dieses durch. • Reflektieren und modifizieren die Planung und den Ablauf eines Festes für Kinder 	<p>Feiern, Freude am Zusammensein mit anderen Familienfeiern Kinder-Geburtstagsfeier</p>	
---	--	--

Modul: Gesundheit und Pflege	Klasse: 9/10	Zeitrichtwert ca. 20 Std.	Fach: Gesundheit und Soziales
Kenntnisse und Fertigkeiten laut KC (inhalts- und prozessbezogene Kompetenzen)	Konkretisierung von Inhalten und Zielen des Unterrichts	Methodische Hinweise zur Durchführung & Medien	

Die Schülerinnen und Schüler ...

erklären die Gesundheitsdefinition der WHO und **erörtern** Gesundheits- und Krankheitserfahrungen.

benennen körperliche, psychische und soziale Aspekte der Gesundheitsbildung

erläutern Vorsorgemöglichkeiten und

diskutieren die persönliche Verantwortung bei der Gesundheitsbildung

beschreiben physische und psychische Körperveränderungen und

analysieren diese bei alten und jungen Menschen

setzen sich mit den Veränderungen des Körpers, der Bedürfnisse und Anschauungen alter und junger Menschen **auseinander**

ermitteln den Zusammenhang zwischen bewusster Lebensführung und Gesundheit

unterscheiden verschiedene Lebensbereiche und **diskutieren** Lebensführung und Gesundheit

beschreiben physische und psychische Präventionsmaßnahmen und **wenden** sie an. (z.B. Hygiene, Impfungen, Vorsorgeuntersuchungen, Zahnprophylaxe).

Erproben und **reflektieren** ihre Erfahrungen mit Entspannungstechniken, Ruheerfahrungen, Musik und Gesprächsrunden

recherchieren, erkunden und beurteilen die verschiedenen Beratungsangebote

beschreiben und erproben Tätigkeiten aus Gesundheitsberufen und **reflektieren** ihre Er-

- definieren die Begriffe Gesundheit und Krankheit
- nennen ihnen bekannte Krankheiten (Infektionskrankheiten, Kinderkrankheiten, ernährungsbedingte Krankheiten)
- erkennen, dass Ernährung, körperliche Tätigkeiten und soziale Kontakte zur Gesunderhaltung beitragen

- berichten aus ihrer Erfahrung mit alten Menschen
- reflektieren den Alterungsprozess beim Menschen
- hinterfragen die Probleme beim Zusammenleben von Jung und Alt

- erfahren, dass eine bewusste Lebensführung den Alterungsprozess und die Gesundheit des Menschen positiv beeinflussen kann

- lernen Entspannungstechniken kennen

Lehrwerk: Sozialpflege – Miteinander leben – füreinander arbeiten, Verlag Handwerk und Technik, S: 172-188.

Cornelia Schlieper: Gesundheit und Soziales

Klett Verlag: Gesundheit und Soziales Modul Gesundheit und Pflege

Westermann Verlag: Gesundheit und Soziales

Lehrwerk: Mensch und Umwelt, Band 2, Oldenbourg, Seite 61ff.

Internetrecherchen

Broschüren

Beruf aktuell

Erkundung der Beratungsstellen vor Ort

Sozialpraktikum

<p>fahrungen bzw. stellen ihre Fähigkeiten fest. Beschreiben verschiedene Beeinträchtigungen des Menschen erkunden Barrieren im Umfeld und diskutieren ihre Ergebnisse erproben Pflegesituationen und erklären ihre Pflegeerfahrungen beschreiben Pflegeeinrichtungen und planen Unterstützungsmaßnahmen in den Pflegeeinrichtungen reflektieren ihre Erfahrungen in Pflegeeinrichtungen von Angehörigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • erkunden verschiedene Beratungsangebote • setzen sich mit verschiedene Gesundheitsberufen auseinander • Kennen lernen verschiedener Behinderungen und die dadurch entstehenden Probleme im Alltag • lernen einfache Hilfestellungen bei Behinderungen • Zählen Vor- und Nachteile der verschiedenen Pflegeeinrichtungen auf • berichten über eigene Erfahrungen 	<p>Erste Hilfe Kurs (schulintern oder extern)</p> <p>Erkundung des Kreiskrankenhauses Wittmund</p> <p>Berufsinfomesse: Sozialdienst Hildebrandt stellt Pflege- und Hilfsmittel vor</p> <p>Erkundung der Schule mit dem Rollstuhl</p>
---	--	---

Modul: Ernährung und Hauswirtschaft		Klasse: 9/10	Zeitrictwert ca. 20 DS Theorie/ Praxis	Fach: Profil Gesundheit und Soziales
Kenntnisse und Fertigkeiten laut KC (inhalts- und prozessbezogene Kompetenzen)	Konkretisierung von Inhalten und Zielen des Unterrichts		Methodische Hinweise zur Durchführung & Medien	

<p>Die Schülerinnen und Schüler ...</p> <p>kennen die allgemeinen Verhaltensregeln zur Hygiene und Unfallverhütung in der Schulküche</p> <ul style="list-style-type: none"> • .erläutern die allgemeinen Verhaltensregeln in der Schulküche • .diskutieren die erarbeiteten Verhaltensregeln in der Schulküche <ul style="list-style-type: none"> • beschreiben die industrielle Lebensmittelproduktion an Beispielen (z.B. Backwaren, Milchprodukte, Wurstwaren) • Beschreiben die Eigenherstellung an Beispielen • erkunden die professionelle Herstellung von Lebensmitteln • vergleichen den Mitteleinsatz (z.B. Geld und Zeit) für die Eigenherstellung und den Kauf industriell produzierter Ware • führen eine Qualitätsprüfung an Beispielen durch • beurteilen die industriell produzierten Lebensmittel in Bezug auf nachhaltige Entwicklung • diskutieren die industrielle Produktion von Lebensmitteln in Bezug auf nachhaltige Entwicklung • diskutieren die industrielle Produktion von Lebensmitteln zur Sicherung der Ernährung der Bevölkerung in Deutschland jetzt und in Zukunft • ermitteln sensorische Prüfkriterien am 	<ul style="list-style-type: none"> • erarbeiten in Gruppen die Verhaltensregeln zur Hygiene und Unfallverhütung in der Schulküche • präsentieren ihre Gruppenergebnisse dem Plenum • bewerten und ergänzen ggf. die Arbeitsergebnisse • kennen und unterschreiben die „Fachraumordnung für die Schulküche“ (siehe nibis) <p>Industrielle Lebensmittelproduktion Produktlinienanalyse als Mittel zur Erfassung der Nachhaltigkeit eines industriell produzierten Lebensmittels Expertenbefragung zur Produktlinienanalyse Produktion von Eiscreme Vergleich von selbst hergestellten Roggenbrötchen mit industriell hergestellten nach gleichen Bewertungskriterien</p> <p>Handwerkliche Brotherstellung und nachhaltige Entwicklung Fabrikbrot oder Handwerksbäcker?</p>	<p><i>AB zur Fachraumordnung der Schulküche unterschreiben lassen und wieder einsammeln</i></p> <p><i>Praxis Gesundheit und Soziales, Westermann Verlag</i></p> <p><i>Seite 80 - 88</i></p> <p><i>nach Interesse</i> <i>Besuch der Bäckerei Ripken in Apen</i></p>
--	--	--

Beispiel von Speisen und Getränken
(Aussehen, Geschmack, Konsistenz)

- **stellen** verschiedene Speisen und Getränke **her**
- **führen** einen sensorischen Vergleich durch
- **bewerten** ausgewählte Speisen und Getränke mithilfe sensorischer Prüfkriterien
- **leiten** Berufe der industriellen Lebensmittelproduktion **ab**
- **beschreiben** verschiedene Maßnahmen und Mittel der staatlichen Lebensmittelüberwachung
- **analysieren** die Zutatenliste verschiedener Lebensmittel wie z.B. Getränke, Brot und Gebäck, Wurstwaren und Milchprodukte
- **leiten** rationale Kaufentscheidungen mithilfe der Lebensmittelkennzeichnung **ab**
- **nennen** gesetzliche Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung wie Verkehrsbezeichnung, Zutatenliste, Handelsklassen und Gütesiegel
- **definieren** den Begriff der Kühlkette
- **nennen** gesetzliche Vorschriften für die Lagerung von Lebensmitteln am Beispiel TK Ware, Fleisch und Wurstwaren
- **nennen** Organisationen zum Verbraucherschutz und ihre Zielsetzungen
- **erklären** gesundheitliche Risiken bei der Unterbrechung der Kühlkette
- **erläutern** die Möglichkeiten der Lebensmittelkontrollen durch den Staat
- **stellen** Ziele des Verbraucherschutzes,

<p>Schutz vor Täuschung und Schutz der Gesundheit am Beispiel der aktuellen Verordnung für Lebensmittel tierischen Ursprungs dar</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiten die kritischen Punkte in der Kühlkette wie Rohstoffe, Transport und Lagerung am Beispiel von Putenhackfleisch ab • leiten Verhaltensregeln für den Umgang mit TK Waren ab • bewerten die Möglichkeiten der Überwachung von Lebensmitteln zum Schutz des Verbrauchers • leiten die Bedeutung der Berufe der Lebensmittelkontrolle ab • nennen Kompetenzen, die für den Verkauf von Lebensmitteln und personenbezogenen Dienstleistungen erforderlich sind • führen Verkaufsgespräche durch • leiten Anforderungen an ein Verkaufsgespräch ab • nennen verschiedene Kundentypen • beschreiben die Phasen eines Verkaufsgesprächs • nennen Mittel und Möglichkeiten der Werbung • untersuchen verschiedene Mittel der Werbung für ausgewählte Lebensmittel • entwerfen ein Werbeplakat/Flyer für ein Produkt • beurteilen verschiedene verkaufsfördernde Faktoren 	<p>Ausbildungsberufe im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft Berufe im Bereich personenbezogene Dienstleistungen</p> <p>Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk</p> <p>Koch/Köchin</p> <p>Ernährungswissen als Grundlage einer vollwertigen Lebensmittelauswahl und</p>	<p><i>Seite 156 – 163</i></p> <p><i>Seite 164 – 169</i></p> <p>In Praxiseinheiten werden parallel zum Fachunterricht die gestellten Aufgaben praktisch erarbeitet, präsentiert und beurteilt.</p> <p>Für Gastronomieeinheiten werden</p>
---	---	--

zungsmaßnahmen

- **diskutieren die** Vor- und Nachteile eines Fristenplans
- **beurteilen** den zukünftigen Bedarf der Bevölkerung an persönlicher Assistenz.
- **Leiten** die Bedeutung der Empathie für eine erfolgreiche Betreuung von Personen aus ihren Erkenntnissen **ab**.