



Fachoberschule für Tourismus und
Biotechnologie im Sanitätswesen
mit Landesschwerpunkt Ernährung

Fachcurricula

Fachrichtung Ernährung und Bewegung

5. Klasse

Mazziniplatz 1
39012 Meran
Südtirol/Italien

Tel. +39 0473 20 12 13
Fax +39 0473 20 12 14

os-tfo.meran@schule.suedtirol.it
www.fos-me.it

Inhaltsverzeichnis

Katholische Religion	1
Deutsch	22
Geschichte.....	26
Italienisch	29
Englisch	45
Mathematik.....	52
Organische Chemie und Biochemie	55
Anatomie - Sanitätstechnologien.....	65
Mikrobiologie	71
Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologien	82
Lebensmittelgesetzgebung	92
Sport und Sportbiologie	99
Gesellschaftliche Bildung	114

Katholische Religion

Fachcurriculum Katholische Religion

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 1

Fachrichtung: Ernährung

Kompetenzen am Ende des Trienniums

Die Schülerin, der Schüler kann

- 1. das Suchen und Fragen nach Gott reflektiert zur Sprache bringen und sich mit dem trinitarischen Gott auf der Grundlage der Bibel auseinandersetzen
- 2. Wirklichkeitszugänge von Religionen und Weltanschauungen reflektieren und ist zum respektvollen und kritischen Dialog fähig
- 3. religiöse Leitideen und Leitbilder in Beziehung zum eigenen Leben und zur gesellschaftlichen Wirklichkeit setzen und ihre Bedeutung aufweisen
- 4. in der Vielfalt der religiösen und weltanschaulichen Überzeugungen das eigene Selbst- und Weltverständnis entwickeln, eigene Positionen in religiösen und weltanschaulichen Fragen einnehmen und argumentativ vertreten
- 5. religiöse Sprache und Zeugnisse, Symbole und andere religiöse Ausdrucksformen erschließen und ihre Bedeutung auf das menschliche Leben übertragen
- 6. sich aus der Perspektive des eigenen Glaubens/der eigenen Weltanschauung mit verschiedenen Deutungen der Wirklichkeit und aktuellen gesellschaftspolitischen Fragen auseinandersetzen und sie bewerten

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse:

- 1. das Spannungsfeld zwischen Religion, Glauben und Vernunft wahrnehmen und in einen konstruktiven Gesamtzusammenhang stellen
- 2. die Grundannahmen der christlichen Weltansicht mit alternativen Konzeptionen in lebenspraktischer Hinsicht vergleichen
- 3. das menschliche Leben im Hinblick auf Grenzerfahrungen deuten und existenzielle Fragen in einen Gottesbezug bringen
- 4. die Bedeutung von Religion für den Menschen und ihre Rolle in der heutigen Gesellschaft erläutern und sie kritisch reflektieren
- 5. Reflexion von Lebenszielen und Werthaltungen im Hinblick auf eine persönliche Lebensgestaltung
- 6. Kirche im Spannungsfeld zwischen Tradition und Reform wahrnehmen und Beteiligungsmöglichkeiten erkennen

Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien für das Triennium:

Das Lernen im Religionsunterricht ist neben der inhaltlichen Wissensvermittlung auch durch einen gewissen Prozesscharakter bestimmt. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass die persönliche Religiosität der Schüler/innen in keinem Fall ein möglicher Bewertungsgegenstand ist.

Im Religionsunterricht werden in Angleichung an die Kompetenzen der Rahmenrichtlinien (1-6) die folgenden Kompetenzen in die Fachbewertung mit einbezogen:

- **Sachkompetenz** (Auseinandersetzung mit Fachinhalten);
- **Selbstreflexionskompetenz** (Verknüpfung der Inhalte mit der eigenen Biographie);
- **Interaktionskompetenz** (Berücksichtigung der verschiedenen Ebenen der Kommunikation);
- **Teamkompetenz** (Zusammenarbeit im zwischenmenschlichen Bereich);
- **Transferkompetenz** (Öffnung für globale, gesellschaftliche und kulturelle Aspekte);
- **Ganzheitliche Medienkompetenz** (Umgang mit Medien und Materialien verschiedenster Art).

Im Fach „Katholische Religion“ kann zu den Semesterenden zusätzlich eine Mitarbeitsnote vergeben werden, in der die eben genannten Kompetenzen in einer Gesamtzusammenschau einfließen.

Bevorzugte Bewertungsgegenstände im Religionsunterricht:

- Mündliche Arbeitsaufträge und Arbeitsbeiträge (Einzel-, Partner- und Gruppenarbeiten, Präsentationen, Kurzreferate);
- Meditativer Stundeneinstieg und/oder mündliche Wiederholung der vorhergehenden Unterrichtsstunde auf Grundlage schriftlich erarbeiteter Aufträge;
- Schriftliche Textstellungen und Wiederholungsfragen zu ausgewählten Abschnitten der Unterrichtseinheit;
- Stellungnahmen zu Filmbeiträgen;
- Berichte über Lehrausgänge und Gastvorträge;
- Handhabung der persönlichen Arbeitsunterlagen;
- „Mitarbeits-“ bzw. „Kompetenzennote“ im oben beschriebenen Sinne.

Zugrunde liegende Bewertungsskala:

Ab dem 2. Semester des Schuljahres 2008/2009 finden laut Beschluss der Landesregierung Nr. 156 vom 26. Jänner 2009 in der Provinz Bozen im Sinne des Art. 35 des D.P.R. vom 10. Februar 1983, Nr. 89, in geltender Fassung, für die Bewertung des Faches Religion an Grund-, Mittel- und Oberschule dieselben Bestimmungen Anwendung, die auch für die Bewertung der Lernerfolge der Schülerinnen und Schüler in den anderen Fächern gelten.

Die Bewertung wird ausgedrückt in „10“ (ausgezeichnete Sachkenntnis, konstante Beteiligung am Unterrichtsgeschehen, aktive Mitarbeit und engagierter Einsatz, vorbildliche Aneignung der sechs Kompetenzen);

In „9“ (sehr gute Kenntnisse sowie auch sehr gute Beteiligung am Unterricht, sehr gute Aneignung der sechs Kompetenzen);

in „8“ (gute Sachkenntnis und guter Einsatz im Unterricht, gute Aneignung der sechs Kompetenzen);

in „7“ (befriedigende Leistungen, durchschnittliche Aufmerksamkeit und gelegentliche aktive Mitarbeit, zufriedenstellende Aneignung der sechs Kompetenzen);

in „6“ (geringe Sachkenntnis, mangelnde Mitarbeit und sporadische Aufmerksamkeit, geringe Aneignung der sechs Kompetenzen)

und

in „5“ (keine bzw. äußerst geringe Sachkenntnis, keinerlei Aufmerksamkeit und Mitarbeit, mangelhafte Aneignung der sechs Kompetenzen).

Ausgangslage:

In den 5. Klassen zeigt sich bei den Schülern/inne/n mehr und mehr eine deutliche Persönlichkeitsprofilierung. Eigenständigkeit, Aufgeschlossenheit, einigermaßen kritisches Denkvermögen und eine gewisse Reife können beobachtet werden. Die Schüler/innen fordern vielfach einen partnerschaftlichen Einbezug in die ablaufenden Denk- und Lernprozesse ein. Den Schüler/inne/n sollte es auch ermöglicht werden aktiv über inhaltliche Schwerpunktakzentuierungen mitzubestimmen, vernetzt denken zu lernen und ihre eigene Welt- und Lebenssicht öffentlich darzulegen. Komplexere philosophische und theologische Fragestellungen können angegangen werden.

Fach: Katholische Religion			Klasse: 5	
			Fachrichtung: Ernährung	
Thema, Unterrichtseinheit: Religion, Glaube und Vernunft			Zeitraum: 4 Stunden, September/Oktober	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Religion, Glaube und Vernunft im Spannungsfeld <i>Weltzugänge von Naturwissenschaft und Religion</i> <i>Gottesbeweise</i>	im Dialog der Theologie mit der Naturwissenschaft und der Religionskritik einen eigenen begründeten Standpunkt einnehmen: <i>- die Methode der Naturwissenschaften mit den theologischen Gottesbeweisen vergleichen.</i>	- Impulsvorträge - Textanalyse und Texterschließung - Internetrecherche mit Präsentation - Filmarbeit - Diskussionsrunden <i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im</i>		Biologie: Naturwissenschaft und Evolution

		Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 17, 18 und 19); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Transferkompetenz, Selbstreflexionskompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion				Klasse: 5
				Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Zweifel und Kritik an Religion(en)				Zeitraum: 2 Stunden, Oktober
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Religionskritik gestern und heute <i>Fehl- und Vorurteile über Religionen</i>	wesentliche Positionen der Religionskritik benennen und zwischen Religions- und Kirchenkritik unterscheiden:	- Impulsvorträge - Textanalyse und Texterschließung - Internetrecherche mit Präsentation		Deutsch: Postmoderne Literatur

<i>Funktionen von religiösen Maßstäben und Überzeugungen</i>	<i>- religiöse Funktionen wahrnehmen und unterscheiden.</i>	- Filmarbeit - Diskussionsrunden <i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 16, 17, 18 und 19); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Transferkompetenz, Interaktionskompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion				Klasse: 5
				Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Philosophischer und religiöser Wahrheitsbegriff				Zeitraum: 4 Stunden, November/Dezember
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Wahrheitsanspruch von Weltanschauungen und Religionen <i>Schwerpunktsetzung in den monotheistischen Weltreligionen</i>	die Grundannahmen der christlichen Weltsicht mit alternativen Konzeptionen vergleichen, bewerten und daraus Konsequenzen für das eigene Verhalten ableiten: <i>- sich vor dem Hintergrund des christlichen Menschenbildes mit anderen sozial-philosophischen und ethischen Positionen auseinandersetzen.</i>	- Impulsvorträge - Textarbeit - Fallbeispiele - Filmbeiträge mit Diskussion - Recherchearbeiten - Bibeltexte - Gastvortrag	Mögliches Profilierungsthema: Ethik und Umwelttechnik	Geschichte: Gegenwartsbezüge, Zeitgeschichte

		<i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 16); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Interreligiöse Einrichtungen und Gesprächspartner vor Ort				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Selbstreflexionskompetenz, Transferkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion	Klasse: 5 Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Verhältnis Gott-Mensch, Grenzerfahrungen und Botschaft von Tod und Auferstehung Jesu	Zeitraum: 4 Stunden, Jänner/Februar

Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Leid und Tod als existenzielle Herausforderungen <i>Theodizee-Frage</i> <i>Christliche Jenseitstopographien</i> <i>Antwortversuche der Weltreligionen</i>	sich selbst als ein Subjekt wahrnehmen, das existenzielle Fragen stellt: <i>- christliche Vorstellungen und Hoffnungen bezüglich Leid und Tod deuten.</i> <i>- mögliche Antworten auf die Frage, warum Gott das Leid in seiner Schöpfung zulässt, benennen und eine eigene Haltung einnehmen.</i>	- Stationenarbeit - Fallbeispiele - Erfahrungsberichte - Kleingruppenarbeit - Symboldidaktik - Textarbeit - Gegenstandsmeditation <i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		Deutsch: Gegenwartsliteratur
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 20 und 21); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien; kreative Arbeitsmaterialien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Gastvorträge zu existenziellen Themen				

Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Selbstreflexionskompetenz, Interaktionskompetenz, Transferkompetenz, gänzheitliche Medienkompetenz

Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann

Fach: Katholische Religion				Klasse: 5
				Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Religionskritik und christliche Sinnkonzepte				Zeitraum: 3 Stunden, Februar
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Religionskritik und Sinnfrage im 20. und 21. Jh. <i>Schwerpunktsetzung aus den Bereichen Philosophie, Kunst und Literatur</i>	die Bedeutung von Religion für den Menschen und ihre Rolle in der heutigen Gesellschaft erläutern und sie kritisch reflektieren: <i>- verschiedene Sinnangebote wahrnehmen und sie in Bezug zum eigenen Leben bringen.</i>	- Textarbeit - Fallbeispiele - Literarische Werke - Recherchearbeiten - Arbeit mit Bildern - Filmarbeit - Gastvortrag		Deutsch: Exemplarische Auswahl von Texten und Bildern

		<i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 16, 17, 18 und 19); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Selbstreflexionskompetenz, Transferkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion			Klasse: 5	
			Fachrichtung: Ernährung	
Thema, Unterrichtseinheit: Menschenbilder und deren Auswirkungen			Zeitraum: 4 Stunden, März	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Anthropologische Konzepte im Laufe der Geschichte <i>Schwerpunktsetzung 20. und 21. Jh.</i>	philosophisch, psychologisch, naturwissenschaftlich und soziologisch geprägte Menschenbilder mit dem christlichen Menschenbild in Beziehung setzen: <i>- anthropologische Positionen und deren Vertreter/innen kennenlernen und sich damit kritisch auseinandersetzen.</i>	- Internetrecherche mit Präsentation - Filmarbeit - Biographische Ansätze - Literarische Werke - Fallbeispiele - Bibelarbeit	Mögliche Vertiefung: Bezug zu aktuellen gesellschaftspolitischen Themen	Geschichte: Gegenwarts-geschichte

		<i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 16, 18, 19 und 22); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Selbstreflexionskompetenz, Interaktionskompetenz, Transferkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion			Klasse: 5	
			Fachrichtung: Ernährung	
Thema, Unterrichtseinheit: Vielfalt von Lebensentwürfen, Sakramente der Ehe und Weihe			Zeitraum: 3 Stunden, April	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise

Ehe und Weihe als Lebensentwürfe <i>(Christliche) Ehe im Wandel der Zeit</i> <i>Geistliche Berufungen auf dem Prüfstand</i>	sich mit der Vielfalt von Lebensentwürfen als Herausforderung für die persönliche Lebensgestaltung auseinandersetzen und dabei Zugänge zu Ehe und Weihe als Sakramente der Kirche finden: <i>- Aspekte verschiedener Lebensentwürfe nachvollziehen und ihnen mit Respekt begegnen.</i>	- Literarische Werke - Sozialstudien - Jugendumfragen - Berufungsgeschichten - Symboldidaktik - Gastvortrag - Bibelarbeit <i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch</i>		Rechtskunde: Ehe recht, Zivilehe
---	---	---	--	---

		„Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 5); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien; Konzilstexte				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Gastvortrag zu individuellen Berufungsgeschichten				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Selbstreflexionskompetenz, Interaktionskompetenz, Transferkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion				Klasse: 5
				Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Einflussfaktoren auf zwischenmenschliche Beziehungen und Sakramente der Ehe				Zeitraum: 3 Stunden, April/Mai
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Ehe und traditionelle Familie als Auslaufmodell?	Bedingungen gelingender menschlicher Beziehungen und den Wert von Ehe und Familie erkennen:	- Literarische Werke - Sozialstudien - Jugendumfragen		Deutsch/ Zweitsprache und Fremdsprachen: Liebesliteratur

Anforderungen, Schwierigkeiten und Chancen der Institutionen Ehe und Familie	- den Wert von Ehe und Familie kritisch hinterfragen und neu entdecken.	- Symboldidaktik - Gastvortrag - Bibelarbeit - Diskussionsrunden Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 5); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien; ganzheitliche-kreativitätsfördernde Materialien				

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Selbstreflexionskompetenz, Teamkompetenz, Transferkompetenz
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion				Klasse: 5
				Fachrichtung: Ernährung
Thema, Unterrichtseinheit: Verhältnis von Kirche und Staat und Konkordate				Zeitraum: 3 Stunden, Mai/Juni
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Kirche und Konkordate im Laufe der Geschichte <i>Schwerpunktsetzung 19. bis 21. Jh.</i>	das Verhältnis von Kirche und Staat aus kirchengeschichtlicher Perspektive beschreiben: <i>- unterschiedliche Modelle im Verhältnis von Religion und Staat genauer wahrnehmen, analysieren und beurteilen.</i>	- Lehrerimput - Textarbeit - Recherchearbeiten		Geschichte: Vor- und Nachkriegszeit

		Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 1); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, Transferkompetenz, ganzheitliche Medienkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Fach: Katholische Religion			Klasse: 5	
			Fachrichtung: Ernährung	
Thema, Unterrichtseinheit: Die Kirche und das II. Vatikanisches Konzil und Beteiligungsmöglichkeiten am kirchlichen Leben			Zeitraum: 2 Stunden, Juni	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Geschichtlicher Verlauf des Konzils <i>Wege zum und aus dem Konzil</i>	die Bedeutung des Zweiten Vatikanischen Konzils für die Kirche der Gegenwart darstellen und dazu Stellung nehmen: <i>- die Fortwirkung des Konzils in der Kirche der Gegenwart kritisch reflektieren.</i>	- Lehrerinput - Textarbeit - Recherchearbeiten - Diskussion pastoraler Erfahrungsberichte		Geschichte: Nachkriegsgeschichte

		<i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</i>		
Materialien; Medien, Unterlagen: Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 1); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien: bevorzugter Weise Sachkompetenz, ganzheitliche Medienkompetenz				
Ausgangslage der Klasse: detaillierte Angaben im Vorspann				

Spalte 1-3: = Schulcurriculum (70%), verbindlich für alle Fachlehrpersonen, erstellt in der Fachgruppe: Katholische Religion

Spalte 4 -5:= Gestaltungsspielraum (30%), Jahresplanung der Lehrpersonen (persönlich, Arbeitsgruppe bringt Ideen, Vorschläge ein)

Mögliche Unterrichtsbegleitende Tätigkeiten

Thema	Zeitraum	Dauer	Kosten
Jüdische Synagoge = Lehrausgang (Religiöser Wahrheitsanspruch)	November/Dezember	2 Stunden	Eintrittskosten
Ausländerbeirat Meran = Lehrausgang (Religiöser Wahrheitsanspruch)	November/Dezember	2 Stunden	
Krankenhausseelsorge = Gastvortrag oder Lehrausgang (Grenzerfahrungen)	Jänner/Februar	3 Stunden	Honorarspesen, Fahrtkosten
Interreligiöser Dialog durch Diözesanbeauftragte = Gastvortrag (Religionskritik, Religiöser Wahrheitsanspruch)	Jänner/Schulende	2 Stunden	Honorarspesen, Fahrtkosten
Tod und Trauer aus der Sicht von Bestatter/inne/n oder ein Alternativvortrag = Gastvortrag (Grenzerfahrungen, Sinnfragen)	Jänner/Schulende	2 Stunden	Honorarspesen, Fahrtkosten
Berufliches Selbstverständnis von Geistlichen = Gastvortrag (Berufungen)	März/Schulende	1-2 Stunden	Honorarspesen, Fahrtkosten
Eheberater/innen, Eheberatungsstelle = Gastvortrag oder Lehrausgang (Ehepastoral)	März/Schulende	2 Stunden	Honorarspesen, Fahrtkosten

Deutsch

Fachcurriculum Deutsch

Fachcurriculum Deutsch		
Klasse: 5.	Stundenanzahl: 4	Fachrichtung: Ernährung

Kompetenzen

Die Schülerin, der Schüler kann

- Text laut Rahmenrichtlinien S. 60f.

Thema, Unterrichtseinheit:				Zeitraum:
				76 Stunden
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche, fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Hören und Sprechen				
Diskussionen; Prüfungsgespräche (5)	in unterschiedlichen Gesprächssituationen das eigene Wissen einbringen und den eigenen Standpunkt vertreten	Dialoge und freie Reden einüben Rollenspiele Szenische Darstellungen		

Sprechtechnik (5)	nonverbale und prosodische Elemente in ihrer Wirksamkeit erkennen und bewusst einsetzen	Rollenspiele unter Einsatz verschiedener non-verbaler Kommunikationsformen		
Präsentationstechniken (6)	mithilfe von Präsentationstechniken adressatenbezogen präsentieren			
Schreiben				
Argumentative Textsorten: freie Erörterung, literarische Erörterung (5)	In argumentativen Texten die Problemstellung gründlich von versch. Seiten beleuchten, eigene Erfahrungen und persönliche Standpunkte einbringen und differenziert begründen	Vertiefendes Einüben der einzelnen Grundfertigkeiten; Texte verfassen, Struktur erarbeiten		
Interpretation literarischer Texte und von Sachtexten (8)	Sach- und liter. Texte in ihrer stilistischen, syntaktischen und semantischen Vielseitigkeit beschreiben und beurteilen	Musterinterpretationen lesen und bearbeiten; Interpretationen verfassen; Stilmittel wiederholen	Biologische FR: Vorgänge aus der täglichen Unterrichtspraxis beschreiben (Mikroskopieren, Sezieren...) Gebrauchsanweisungen aus anderen Sprachen übersetzen (Touristische FR, CLIL)	
Journalistische Textsorten, z. B. Bericht, Kommentar, Essay, Leserbrief - Weiterführung (6)	journalistische Textsorten mit komplexem Inhalt verfassen, je nach Textsorte dabei verschiedene Standpunkt	mit Themenstellungen aus Abschlussprüfung arbeiten; verschiedene Printmedien vergleichen		

	kritisch beurteilen und abwägen, eigene Positionen darstellen, sich bewusst ironisch und mehrdeutig ausdrücken			
Lesen – Umgang mit Texten				
Lesetechniken (6)	sich über verschiedenen Lesehaltungen differenzierte Zugänge zu Texten erarbeiten	Lesetagebuch und Rezensionen verfassen Lesebiografie erstellen		
Grundzüge der literarischen Entwicklungen des 20. und 21. Jahrhunderts anhand von ausgewählten Texten (18)	Literarische und Sachtexte analysieren, textexterne Zugänge zu Texten finden Texte in historische, gesellschaftliche, kultur- sowie motivgeschichtliche Zusammenhänge einordnen	Analyse audiovisueller Medienauszüge; Medientexte aus verschiedenen Printmedien analysieren; Medienaussagen zum selben Thema vergleichen		
Südtiroler Literatur (6)	Sich mit Literatur vor Ort kritisch auseinandersetzen	Theaterbesuch; Lesungen; Verlagswesen vergleichen	Fachrichtungsspezifische Auswahl	
		Lesen und nochmals lesen; Textbeispiele und –sorten vergleichen; Texte umschreiben (z. B. Dramatisieren und szenisch darstellen) literarische Schülertexte vorlesen und besprechen	Fachrichtungsspezifische Sachtexte und literarische Texte	

Einsicht in Sprache				
Differenzierter Wortschatz, Satzbau und Stil der verschiedenen Sprachebenen (3)	Sprachebenen unterscheiden und sich sicher zwischen ihnen bewegen			
Regeln der Mündlichkeit und Schriftlichkeit (3)	Merkmale von gesprochener und geschriebener Sprache kennen			
Bedeutungsnuancen/Denotationen und Konnotationen von Wörtern und Wendungen (3)	Vieldeutigkeit von Wörtern und Wendungen kennen und nutzen			
Regeln der Wort-, Satz- und Textgrammatik (2)	das sprachliche Regelsystem kennen			
Materialien; Medien, Unterlagen:				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien				
Ausgangslage der Klasse und Themen aus dem Jahresplan des Klassenrates:				

Geschichte

Curriculum Geschichte - Abschlussklasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- gezielt und eigenständig **historische Recherchen durchführen** sowie Elemente der Geschichtskultur identifizieren und benennen
- **historische Quellen und Darstellungen charakterisieren** und deren Erkenntniswert einschätzen
- verschiedene **Perspektiven** durch den Vergleich unterschiedlicher Quellen und Darstellungen zu Personen, Ereignissen, Prozessen und Strukturen **unterscheiden**
- durch Auswahl, Verknüpfung und Deutung historischer Sachverhalte **zu einem argumentativ begründeten Sach- und Werturteil gelangen**
- für verschiedene historische Fragen und Probleme mögliche **Lösungswege vorschlagen, begründen und beurteilen**
- die Bedeutung der Demokratie für die Gesellschaft sowie den Wert der Autonomie für das Zusammenleben der Sprachgruppen in Südtirol erkennen
- sich der Verantwortung für das Erbe, das wir übernehmen und das wir hinterlassen, stellen

Kompetenzen, Fertigkeiten	Teilthemen, Inhalte, Kenntnisse	Wichtige Begriffe, Fakten, Namen, Daten	Didaktische Umsetzung, Arbeitsformen, Aufgabenstellungen	Fächerübergreifende Aspekte
Die Geschichte Südtirols von 1918 bis heute				
Fachliche Kompetenzen: 5.1 Historische Zeugnisse und Quellen zeitlich und räumlich zuordnen, ihren Informationswert gewichten und in Zusammenhänge einbetten 5.2 Historische Prozesse und Strukturen analysieren und erklären und den Bezug zur Gegenwart herstellen 5.4 Sinnbildungsmuster in historischen Erzählungen und Erklärungen wahrnehmen 5.5 Die Zeitabhängigkeit von Erkenntnissen der Geschichtswissenschaft wahrnehmen	Verbindliche Inhalte Der Erste Weltkrieg und Südtirol Die Abtrennung Südtirols von Österreich Südtirol unter dem Faschismus Die Option 1939 Südtirol unter dem Nationalsozialismus	Irredentismus Mai 1915 Kriegseintritt Italiens Wilsons 14 Punkte 1919 Vertrag von Saint-Germain Oktober 1920 Annexion Südtirols 1921 Ermordung Franz Innerhofers	Als Darstellungstext eignet sich Forcher: Kleine Geschichte Tirols, S. 100-140 Möglichkeiten Oral-History: Befragung von Zeitzeugen zu verschiedenen Themen der Südtiroler Geschichte Exkursion: Faschistische Relikte in Bozen	Tourismusgeografie: Urlaubsdestination Südtirol Italienisch: Lektüre von „Eva dorme“ (Auszüge) Rechtskunde: Die Südtiroler Autonomie Deutsch: Die Südtiroler Geschichte in der Literatur

Tangierte übergreifende Kompetenzen Lern- und Planungskompetenz (allgemein) Kulturelle Kompetenz: Klischees und Stereotypen erkennen und hinterfragen; kulturspezifische Unterschiede und Gemeinsamkeiten wahrnehmen und reflektieren	Südtirol nach dem Zweiten Weltkrieg: Vom Pariser Vertrag 1946 über 1957/1961 hin zum Jahre 1972 Die Streitbeilegungserklärung 1992 Festigung und Ausbau der Autonomie Mögliche Erweiterungen/Vertiefungen Tourismus im 20. Jahrhundert Die Bedeutung des Tourismus in Südtirol Markierungen gesellschaftlichen Wandels Die Südtiroler Geschichte in Literatur und Film	2. Oktober 1922 Marsch auf Bozen, 24. Oktober 1922 Marsch auf Rom 1923 Tolomeis 32 Punkte-Programm Italienisierung Südtirols, Siegesdenkmal, Katakombenschule, Industriezone Bozen Oktober 1939 Hitler-Mussolini-Abkommen VKS, Option, Geher, Dableiber, Andreas-Hofer-Bund, Umsiedlung Operationszone Alpenvorland, SOD, Comitato di liberazione nazionale Pariser Vertrag (Gruber-Degaspri-Abkommen), Proporz, Schutzmachtfunktion Österreichs 1948 Erstes Autonomiestatut 1957 Sigmundskron „Los von Trient“ 1960 Südtirol vor der UNO 1961 Sprengstoffanschläge Neuzehnerkommission, Paket, Operationskalender 1972 Zweites Autonomiestatut 1992 Streitbeilegungserklärung		
Europa und die Welt von 1945 bis zur Gegenwart				
Methodenkompetenz: <i>Schriftliche Quellen vergleichen – perspektivisch sehen</i> Fachliche Kompetenzen:	Verbindliche Inhalte Flucht, Verschleppung und Vertreibung	1947 Truman-Doktrin und Marshallplan 1949 Gründung des RGW, der Nato, der BRD und der DDR	Ein Teil der Quellen und der Darstellung ist durch das Schulbuch vorgegeben (S. 5-12) Möglichkeiten	Englisch/Französisch: Lektüre und Übersetzung von Originalquellen

5.1: Historische Zeugnisse und Quellen zeitlich und räumlich zuordnen, ihren Informationswert gewichten und in Zusammenhänge einbetten 5.2: Historische Prozesse und Strukturen analysieren und erklären und den Bezug zur Gegenwart herstellen 5.3: Perspektiven unterschiedlicher Akteure vergleichen und Hypothesen dazu formulieren Tangierte übergreifende Kompetenzen Lern- und Planungskompetenz (allgemein) Kommunikationskompetenz: Arbeits- und Lernergebnisse adressatengerecht dokumentieren und präsentieren Eigene Standpunkte vertreten und folgerichtig argumentieren Problemlösungskompetenz: Quellen sachgerecht erschließen Informationen, Fakten und unterschiedliche Positionen zu relevanten Themen vernetzen und kritisch bewerten Soziale Kompetenz und Bürgerkompetenz: Sich mit gesellschaftlichen Anliegen und Fragen auseinandersetzen Informations- und Medienkompetenz: Informationen beschaffen, bewerten, auswählen, bearbeiten und präsentieren	Die Entwicklung der USA von 1945 bis heute Westeuropa nach 1945 im Überblick Sowjetunion und Russland von 1945 bis heute Osteuropa nach 1945 im Überblick Konfliktfeld Naher Osten Italienische Geschichte nach 1945 Mögliche Erweiterungen/Vertiefungen Methodenkompetenz: <i>Politische Dichtung/Lieder deuten und vergleichen</i> Vietnam – Fallbeispiel eines Stellvertreterkrieges Afrika und das Erbe des Kolonialismus Entkolonialisierung und Nord-Süd-Konflikt China zwischen Revolution und Marktwirtschaft Die Entwicklung in Mittel- und Südamerika James Bond – Spionagefilme aus der Zeit des Kalten Krieges Die jugoslawische Tragödie	1953 Volksaufstand in der DDR 1954 Teilung Vietnams 1955 Gründung des Warschauer Pakts 1961 Baubeginn der Berliner Mauer 1962 Oktober-November Kubakrise 1968 Niederschlagung des „Prager Frühlings“ 1973 KSZE Konferenz in Helsinki 1975 Ende des Vietnamkrieges 1979 Einmarsch sowjetischer Truppen in Afghanistan 1985 Gorbatschow wird Generalsekretär der KPdSU 1986 Atomkatastrophe in Tschernobyl 1991 2. Golfkrieg, Auflösung der Sowjetunion 2001 Terroranschläge in New York	Kartenarbeit: Das Ende des 2. Weltkriegs in Europa; der Umbruch in Osteuropa; Entkolonialisierung Der Kalte Krieg im Spiegel der Karikatur Quellenarbeit: Herausarbeiten und vergleichen verschiedener Standpunkte Plakate aus der Zeit des Kalten Krieges analysieren und vergleichen Spielfilme als historische Quelle? – Der Vietnamkrieg im Film	Rechtskunde und Tourismusgesetzgebung? Betriebswirtschaft und Tourismuslehre? Tourismusgeografie?
--	--	---	---	--

Italianisch

Fachcurriculum Italienisch

Klasse: 5°

Stundenanzahl: 3

Fachrichtung: Alimentazione

Competenze al termine del 5° anno:

L'alunn*, anche in previsione dell'esame di Stato, è in grado di:

- comprendere discorsi di varia lunghezza, seguire argomentazioni di una certa complessità, purché il tema sia relativamente conosciuto, nonché comprendere la maggior parte dei contenuti di fonte multimediale, di attualità e di carattere culturale, in lingua standard,
- comprendere alla lettura, globalmente e analiticamente, testi scritti su questioni d'attualità, testi letterari in lingua contemporanea, commenti e riflessioni critiche,
- interagire e mediare con registro adeguato alle circostanze, in situazioni di quotidianità personale e sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, stabilendo anche collegamenti interdisciplinari in un lasso di tempo dato,
- esprimersi in modo chiaro e articolato su una gamma di argomenti di interesse personale, culturale, di studio e di attualità, sostenendo le proprie opinioni e il confronto con le altre,
- presentare i risultati di una ricerca avvalendosi eventualmente di strumenti multimediali,
- scrivere testi, coerenti e corsi, su argomenti vari di interesse personale, culturale, di studio e d'attualità, esprimendo anche opinioni e mettendo a confronto posizioni diverse.

Accertamenti: riproducono il modello della nuova prova di maturità (a.s. 2016/2017); la loro esecuzione prevede pertanto l'acquisizione delle abilità e competenze richieste, a livello B2, alla fine del triennio. In particolare le/i discenti dovranno essere in grado di:

- comprendere le idee principali, i dettagli e le informazioni specifiche presenti in un testo orale (ascolto) e in un testo scritto di genere letterario o non letterario (lettura);
- produrre un testo scritto appartenente a uno tra i generi testuali ampiamente in uso nella prassi quotidiana (es. email, lettera alla redazione di un giornale, intervento in un blog, ecc.) utilizzando e rielaborando informazioni date;
- produrre un testo scritto di tipo argomentativo.

Fach: ITALIANO			Klasse: V	
			Fachrichtung: Alimentazione	
Thema, Unterrichtseinheit: I unità			Zeitraum: settembre- fine ottobre	
			15 ore	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti vari Epoca: Il primo Novecento: (ev. con riferimento al territorio e al contesto locale); alcuni esempi letterari. Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità	- Prendere appunti - Selezionare e riformulare le informazioni essenziali - Sintetizzare testi letterari e non - Esprimere opinioni e giudizi personali - Riferire il punto di vista di terzi - Manipolare un testo - Elaborare un testo argomentativo - Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali OBIETTIVI MINIMI Ascolto: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media. <u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia	Strategie: affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione Possibili tipologie di esercitazione e verifica: - sintesi - manipolazione testuale - argomentazione - griglia di comprensione - vero/falso - scelta multipla - questionario - cloze - ascolto - riesposizione globale di un testo (parlato monologico) - ricostruzione del testo - esercizi diversi per il consolidamento e il	<i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i> <i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i> <i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i> <i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i> Ev. uscita didattica Ev. lettura di classe o libro a scelta Ev. tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe) Argomenti e situazioni comunicative a scelta tra quelli elencati:	Collegamenti interdisciplinari: da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola Laboratorio Laimburg Ev. lessico del procedimento scientifico Lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro; Anatomia:

Letteratura 1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900 2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900 Lettura integrale di un testo letterario. uso/ripasso dei pronomi doppi uso/ ripasso dei tempi del passato discorso indiretto coniugazione e uso del congiuntivo uso/ripasso dei connettivi	<u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni, descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale, riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non. <u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità.	reimpiego delle strutture linguistiche Modalità di lavoro possibili: - individuale - in coppia - in piccolo gruppo - in plenaria - drammatizzazione - gioco di ruolo	• Pesticidi? - L'esempio di Malles. - Coloranti, additivi & Co. - Direttive europee • La prevenzione a tavola - Diete - Caratteristiche nutritive degli alimenti - Pregiudizi alimentari. • Relazioni interpersonali - Pubblico – privato. - Vita on line. - I gruppi di auto aiuto - Il migliore amico esiste ancora? • Cittadinanza - Evoluzione del suffragio universale in Italia - Il diritto dovere del voto - Partiti vs movimenti politici - Movimenti giovanili e non - Movimenti studenteschi	Testamento biologico ed eutanasia cure palliative (Guerra e morte nella letteratura) Vivere la malattia Alimentazione e diritto: Articoli relativi alla legislazione in ambito alimentare sulla stampa divulgativa. (genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
--	--	--	--	--

periodo ipotetico della realtà, possibilità e irrealtà			- I figli dei fiori - Nuovi modelli di aggregazione sociale Approfondimenti europei: Italiani in Europa (cervelli in fuga): Direttori d'orchestra italiani in Europa Progetti di scambio interculturale (es. Erasmus, Comenius) Competizioni sportive europee	
Materialien; Medien, Unterlagen: Libro di testo in adozione: concordato con il docente Materiali multimediali, Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto: G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i> , vol.III, ed. Il capitello, Torino 2008 (Li 8.7); A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i> . Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

Fach: ITALIANO			Klasse: V	
			Fachrichtung: alimentazione	
Thema, Unterrichtseinheit: II Unità			Zeitraum: novembre	
			10 ore	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità Letteratura 1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900	- Prendere appunti - Selezionare e riformulare le informazioni essenziali - Sintetizzare testi letterari e non - Esprimere opinioni e giudizi personali - Riferire il punto di vista di terzi - Manipolare un testo - Elaborare un testo argomentativo - Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali OBIETTIVI MINIMI <u>Ascolto:</u> comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.	Strategie: affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione Possibili tipologie di esercitazione e verifica: - sintesi - manipolazione testuale - argomentazione - griglia di comprensione - vero/falso - scelta multipla - questionario - cloze	<i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i> <i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i> <i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i> <i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i> • Ev. uscita didattica • Ev. lettura di classe o libro a scelta • Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe)	Collegamenti interdisciplinari: da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola Laboratorio Laboratorio Laimburg workshops Lessico del procedimento scientifico Tedesco Inglese

2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900 Lettura integrale di un testo letterario.	<u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia <u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni, descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale, riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non. <u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità	- ascolto - riesposizione globale di un testo (parlato monologico) - ricostruzione del testo - esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche Modalità di lavoro possibili: - individuale - in coppia - in piccolo gruppo - in plenaria - drammatizzazione - gioco di ruolo	• Argomenti e situazioni comunicative a scelta tra quelli elencati: • Etica religiosa e etica scientifica - Il testamento biologico - Eutanasia e morte assistita • Immigrazione e emigrazione - Articoli di attualità politica - Incontri/confronti con persone reali - Storie di emigrati e immigrati a confronto - Cervelli in fuga - Eventuali workshops oew - Contaminazioni culinarie - "Immigrati" a tavola. L'origine dei prodotti sulla nostra tavola • Violenza e violenze - La violenza di genere - Mobbing a scuola, sul lavoro ecc - La violenza verbale dei media - La violenza sugli animali	Lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro; Anatomia Il cibo come cura Articoli su diabete e altre malattie su cui influisce l'alimentazione Epidemie nel '900 Nobel per la medicina Legislazione sanitaria/ Alimentazione Articoli tratti da "www.ilfattoalimentare.it" La questione del "Made in Italy" Norme igienico-sanitarie HCCP
---	---	---	--	---

				(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
Materialien; Medien, Unterlagen: Libro di testo in adozione: concordato con il docente Materiali multimediali, Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto: G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i> , vol.III, ed. Il capitello, Torino 2008 (Li 8.7); A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i> . Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

Fach: ITALIANO			Klasse: V Fachrichtung: Alimentazione	
Thema, Unterrichtseinheit: III Unità			Zeitraum: dicembre – gennaio 12 ore	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità Letteratura 1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900 2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900	- Prendere appunti - Selezionare e riformulare le informazioni essenziali - Sintetizzare testi letterari e non - Esprimere opinioni e giudizi personali - Riferire il punto di vista di terzi - Manipolare un testo - Elaborare un testo argomentativo - Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali OBIETTIVI MINIMI <u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi	Strategie: affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione Possibili tipologie di esercitazione e verifica: - sintesi - manipolazione testuale - argomentazione - griglia di comprensione - vero/falso - scelta multipla - questionario	<i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i> <i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i> <i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i> <i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i> • Ev. uscita didattica • Ev. lettura di classe o libro a scelta • Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire	Collegamenti interdisciplinari: da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola Laboratorio Laboratorio Laimburg workshops Lessico del procedimento scientifico

Lettura integrale di un testo letterario.	orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media. <u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia <u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni, descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale, riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non. <u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità	- completamento di frasi e dialoghi - riesposizione globale del testo (parlato monologico) - ricostruzione del testo - esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche Modalità di lavoro possibili: - individuale - in coppia - in piccolo gruppo - in plenaria	nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe) • Pesticidi? - L'esempio di Malles. - Coloranti, additivi & Co. - Direttive europee • La prevenzione a tavola - Diete - Caratteristiche nutritive degli alimenti - Pregiudizi alimentari. • Relazioni interpersonali - Pubblico – privato. - Vita on line. - I gruppi di auto aiuto - Il migliore amico esiste ancora? • Cittadinanza - Evoluzione del suffragio universale in Italia - Il diritto dovere del voto - Partiti vs movimenti politici	Tedesco Inglese Lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro; Anatomia Il cibo come cura Articoli su diabete e altre malattie su cui influisce l'alimentazione (genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
--	--	---	--	--

			- Movimenti giovanili e non - Movimenti studenteschi - I figli dei fiori - Nuovi modelli di aggregazione sociale	
Materialien; Medien, Unterlagen: Libro di testo in adozione: concordato con il docente Materiali multimediali, Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto: G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i> , vol.III, ed. Il capitulo, Torino 2008 (Li 8.7); A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i> . Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

Fach: ITALIANO			Klasse: V	
			Fachrichtung: Alimentazione	
Thema, Unterrichtseinheit: IV Unità			Zeitraum: febbraio – metà marzo	
			9 ore	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti vari Epoca storica: I consumi di massa: il lavoro, l'auto e la TV...il miracolo economico la contestazione giovanile la canzone d'autore Situazioni comunicative: Testi con lessico specialistico inerente all'indirizzo (anche multimediali)	- Prendere appunti - Selezionare e riformulare le informazioni essenziali - Sintetizzare testi letterari e non - Esprimere opinioni e giudizi personali - Riferire il punto di vista di terzi - Manipolare un testo - Elaborare un testo argomentativo - Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali OBIETTIVI MINIMI <u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi	Strategie: affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione Possibili tipologie di esercitazione e verifica: - sintesi - manipolazione testuale - argomentazione - griglia di comprensione - vero/falso - scelta multipla - questionario - completamento di frasi e dialoghi	<i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i> <i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i> <i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i> <i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i> • Ev. uscita didattica • Ev. lettura di classe o libro a scelta • Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo)	Collegamenti interdisciplinari: da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola Laboratorio Laimburg Ev. lessico del procedimento scientifico lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro;

<u>Riflessione linguistica (un argomento a scelta tra i seguenti in base al programma in fase di svolgimento):</u> uso/ripasso dei pronomi doppi uso/ ripasso dei tempi del passato discorso indiretto coniugazione e uso del congiuntivo uso/ripasso dei connettivi periodo ipotetico della realtà, possibilità e irrealtà	orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media. <u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia <u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni, descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale, riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non. <u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità	- riesposizione globale del testo (parlato monologico) - ricostruzione del testo - esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche Modalità di lavoro possibili: - individuale - in coppia - in piccolo gruppo - in plenaria	concordato dal consiglio di classe) • Etica religiosa e etica scientifica - Il testamento biologico - Eutanasia e morte assistita • Immigrazione e emigrazione - Articoli di attualità politica - Incontri/confronti con persone reali - Storie di emigrati e immigrati a confronto - Cervelli in fuga - Eventuali workshops oew - Contaminazioni culinarie - "Immigrati" a tavola. L'origine dei prodotti sulla nostra tavola • Violenza e violenze - La violenza di genere - Mobbing a scuola, sul lavoro ecc - La violenza verbale dei media - La violenza sugli animali	(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
--	--	--	--	---

Materialien; Medien, Unterlagen: Libro di testo in adozione: concordato con il docente Materiali multimediali, Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto: G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i> , vol.III, ed. Il capitello, Torino 2008 (Li 8.7); A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i> . Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

Fach: ITALIANO			Klasse: V	
			Fachrichtung: Alimentazione	
Thema, Unterrichtseinheit: IV Unità			Zeitraum: metà marzo – metà maggio	
			12 ore	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità Presentazioni in L2 su argomenti vari La società contemporanea: argomenti di attualità a scelta, per esempio: Le sfide contemporanee della globalizzazione Il sovrappopolamento La biodiversità minacciata Il dibattito sugli Ogm La scarsità delle risorse Ricchezza e povertà	- Prendere appunti - Selezionare e riformulare le informazioni essenziali - Sintetizzare testi letterari e non - Esprimere opinioni e giudizi personali - Riferire il punto di vista di terzi - Manipolare un testo - Elaborare un testo argomentativo - Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali OBIETTIVI MINIMI <u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi	Strategie: affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione Possibili tipologie di esercitazione e verifica: - sintesi - manipolazione testuale - argomentazione - griglia di comprensione - vero/falso - scelta multipla - questionario - completamento di frasi e dialoghi	<i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i> <i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i> <i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i> <i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i> Ev. uscita didattica Ev. lettura di classe o libro a scelta	Collegamenti interdisciplinari: da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola Laboratorio Laimburg Ev. lessico del procedimento scientifico lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro;

La crisi economica attuale Popoli in fuga	orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.	- riesposizione globale del testo (parlato monologico) - ricostruzione del testo - esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche	Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe):	(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
Alcuni esempi di autori contemporanei	<u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia		• Pesticidi? - L'esempio di Malles.	
Situazioni comunicative:		Modalità di lavoro possibili:	- Coloranti, additivi & Co.	
Testi con lessico specialistico inerente all'indirizzo (anche multimediali)	<u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni,	- individuale - in coppia - in piccolo gruppo - in plenaria	- Direttive europee	
<u>Riflessione linguistica (un argomento a scelta tra i seguenti in base al programma in fase di svolgimento):</u>	descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale,		• La prevenzione a tavola - Diete - Caratteristiche nutritive degli alimenti - Pregiudizi alimentari.	
uso/ripasso dei pronomi doppi			• Relazioni interpersonali - Pubblico – privato.	
uso/ ripasso dei tempi del passato	riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.		- Vita on line.	
discorso indiretto			- I gruppi di auto aiuto	
coniugazione e uso del congiuntivo	<u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità		- Il migliore amico esiste ancora?	
			• Cittadinanza - Evoluzione del suffragio universale in Italia - Il diritto dovere del voto - Partiti vs movimenti politici	

uso/ripasso dei connettivi periodo ipotetico della realtà, possibilità e irrealtà Da metà maggio a fine anno scolastico: ripasso del programma			■ Movimenti giovanili e non - Movimenti studenteschi - I figli dei fiori - Nuovi modelli di aggregazione sociale	
Materialien; Medien, Unterlagen: Libro di testo in adozione: concordato con il docente Materiali multimediali, Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto: G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i>, vol.III, ed. Il capitello, Torino 2008 (Li 8.7); A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i>. Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				
Ausgangslage der Klasse:				

Englisch

Fachcurriculum Englisch

Klasse: 5.	Stundenanzahl: 3	Fachrichtung: Ernährung
-------------------	-------------------------	--------------------------------

5. Klasse Fachrichtung Biotechnologie mit Landesschwerpunkt Ernährung

Kompetenzen am Ende der 5. Klasse

Die Schülerin, der Schüler kann

- längere Redebeiträge und Vorträge verstehen und auch komplexer Argumentation folgen, wenn das Thema einigermaßen vertraut ist und in Standardsprache gesprochen wird
- selbstständig lesen und die Hauptaussagen komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen verstehen, im eigenen Spezialgebiet auch Fachtexte
- sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern recht gut möglich ist, sich in vertrauten Situationen aktiv an einer Diskussion beteiligen und die eigenen Ansichten begründen und verteidigen
- zu vielen Bereichen aus ausgewählten Interessengebieten eine klare und detaillierte Darstellung geben, den eigenen Standpunkt zu einem Thema erläutern und Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben
- zu einer Vielzahl von Themen aus ausgewählten Interessengebieten selbstständig umfassende, klar strukturierte Texte verfassen
- Strategien und Techniken für lebenslanges Sprachenlernen anwenden und in Zukunft die fremdsprachlichen Kompetenzen erfolgreich in Privatleben, Studium und Beruf einsetzen
- durch den reflektierenden Vergleich ein erweitertes Verständnis des Eigenen und des Fremden, interkulturelle Handlungsfähigkeit und Toleranz entwickeln

Die obengenannten Kompetenzen stellen die Minimalanforderungen am Ende der 5. Klasse für die Integrationsschüler/innen mit Funktionsbeschreibung und Funktionsdiagnose mit zielgleichem Programm dar, wobei ihnen, falls notwendig angemessene Strukturierungshilfen angeboten werden.

Materialien; Medien, Unterlagen: Life Intermediate B1+, *Student's book* und *Workbook*, Kopien aus verschiedenen Medien, Internet, Videos, Tageslichtprojektor, Wörterbuch

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: LIZ, Computerraum.

Fach: Englisch				Klasse: 5. Klasse ER
Thema, Unterrichtseinheit: No Limits				Zeitraum: während des Schuljahres
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten der didaktisch/methodischen Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Über körperliche und geistige Grenzsituationen und -erfahrungen informiert werden, darüber reflektieren und diskutieren können, lernen mit neuen, unerwarteten und schwierigen Situationen umgehen und richtig reagieren zu können <i>Reading:</i> Leben auf dem Mars?	Komplexe Texte rasch auf wichtige Einzelinformationen durchsuchen, Grundaussagen erkennen Artikel zu aktuellen Fragen lesen und verstehen, in dem ein bestimmter Standpunkt vertreten wird Bedeutung unbekannter Wörter erschließen Erweiterter rezeptiver Wortschatz Skimming und Scanning	Unterrichtssprache Englisch Lückentexte, Tabellen vervollständigen, <i>True-false</i>-Übungen, <i>matching</i>, <i>multiple-choice</i>-Übungen, Dialoge und Rollenspiele, <i>grammar games</i>, <i>correcting mistakes</i>, Hörübungen aus dem Lehrwerk <i>Brainstorming</i> und <i>mind-mapping</i>	Krankheiten & Ernährung/ Sport Genetik & Forschung Körperliche Missbildungen und Fehlfunktionen (Therapien, Prothesen & weitere „Hilfsmittel“ aus der Wissenschaft) Medikamente & Wirkstoffe	Zusammenarbeit mit: • Biochemie • Ernährungslehre • Mikrobiologie • Anatomie • Bewegung und Sportbiologie

<i>Reading:</i> Die Geschichte zweier außergewöhnlicher Menschen in unterschiedlichen lebensbedrohlichen Situationen <i>Grammar:</i> bestimmende Relativsätze, evtl. Wiederholung von Grammatikbereichen <i>Vocabulary:</i> Medizinische Fachbegriffe, Verletzungen und körperliche Beschwerden <i>Listening:</i> "Marathon des Sables" (Podcast) <i>Listening:</i> Vorschau zu einer Fernsehsendung über bionische Körper <i>Speaking:</i> über Verletzungen und Behandlungsmethoden	Wiederholung und Erweiterung der Grammatikkenntnisse Wortschatzerweiterung Erweiterte Sprachstrukturen Hauptaussagen von inhaltlich und sprachlich komplexen Redebeiträgen verstehen	Wechselnde Sozialformen	Paralympics	
---	---	--------------------------------	--------------------	--

sprechen, über inspirierende Persönlichkeiten sprechen, sowie über die Möglichkeit spekulieren und diskutieren an einem völlig neuen Ort zu leben <i>Writing:</i> - pros-cons essay - CV und Letter of application	Hauptaussagen eines Gespräches zwischen <i>native speakers</i> entnehmen Gespräche auf natürliche Art beginnen, in Gang halten und beenden, sowie wirksam zwischen Sprecher- und Hörerrolle wechseln, eigene Standpunkte argumentativ vertreten, Fachtermini richtig anwenden Vor- und Nachteile einer neuen Situation darstellen Ideen sammeln, organi-sieren bzw. strukturieren, nach bekannten Mustern ein <i>pro-con essay</i> in angemessener Sprache verfassen			
---	--	--	--	--

Fach: Englisch			Klasse: 5. Klasse ER	
Thema, Unterrichtseinheit: jährlich von der jeweiligen Fachlehrkraft zu planen;			Zeitraum: ganzes Schuljahr (gegliedert in Themenbereiche/Module im Umfang von ca. 4 Wochen)	
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten der didaktisch/methodischen Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Themenbereiche werden jährlich je nach Klassensituation und Interesse festgelegt, bzw. fachübergreifend im Klassenrat geplant. Mögliche Inhalte: - Aktuelle Themen - Landeskundliche Themen - Literarische Texte - Fachrichtungsspezifische Themen	Hören (<i>listening</i>): mündliche Äußerungen aus verschiedenen Medien-quellen verstehen, die sich auf vertraute und fachrichtungsspezifische Themen beziehen; Lesen (<i>Reading</i>): authentische Quellen, z.B. Fachartikeln verstehen, und Informationen, unter Verwendung von Hilfsmitteln entnehmen;	Unterrichtssprache Englisch; Hörübungen mit CDs bzw. kurzen Videosequenzen; Gesamtaussage und Details erfassen und notieren, Lückentexte, Tabellen vervollständigen, <i>True-false</i>-Übungen, <i>matching</i>, <i>multiple-choice</i>-Übungen; <i>Skimming</i> und <i>Scanning</i>, intensives/extensives Lesen; Fachwortschatz und sinnerschließendes Lesen, Lückentexte, Tabellen vervollständigen, <i>True-false</i>-Übungen, <i>matching</i>, <i>multiple-choice</i>-Übungen;	Themen: - Ernährung - Biomoleküle - genetisch veränderte Lebensmittel (GM) - Fermentationsprozesse (Bier, Whisky) - Krankheit und Gesundheit (Bakterien und Viren) - Impfungen - Stoffwechsel - Genetik - Stammzellenforschung - künstliche Befruchtung	Zusammenarbeit mit Anatomie (Krankheiten, Impfungen) Zusammenarbeit mit Biochemie (Genetik, Stoffwechsel, Biomoleküle, Ernährung) Zusammenarbeit mit Mikrobiologie (Stammzellenforschung, künstliche Befruchtung, genetisch veränderte Lebensmittel, Fermentationsprozesse, Pharmakologie, Umwelt)

- Lebenslauf und Bewerbungsgespräch	Sprechen (<i>speaking</i>): im Alltag und im eigenen Fachgebiet weitgehend flüssig, korrekt und adressatengerecht sprechen; mündliche oder schriftliche Mitteilungen oder Texte sinngemäß und verständlich wiedergeben; Inhaltlich korrekt und strukturiert präsentieren; Fähigkeit während des Sprechens Fehler (Phonologie, Wortschatz bzw. Grammatik) zu erkennen und <i>ad hoc</i> zu korrigieren; Schreiben (<i>writing</i>): zusammenhängende Texte verfassen, Argumente anführen und den eigenen Standpunkt darlegen; Adressatenbezogenes Schreiben: formelle und informelle Korrespondenz;	Dialoge und Rollenspiele; zusammenfassende Wiedergabe von Gehörtem und Gelesenem; Diskussionen in Kleingruppen und Plenum; fishbowl-Diskussionen, Debatten; Präsentationen Textformate für die Abschlussprüfung: Fragen zu einem Text beantworten, kurze Stellungnahme, multiple-choice. Bewerbungsschreiben und Motivationsschreiben. Argumentatives Schreiben (essay-writing), Zusammenfassungen.	- Pharmakologie (Naturheilmittel) - Umwelt (Plastik)	Zusammenarbeit mit Deutsch/Geschichte (relevante Themen nach 1945) Zusammenarbeit mit Rechtskunde (Staatsaufbau USA, GB etc., Impfungen, Gentechnik)
--	---	--	--	--

	mündliche oder schriftliche Mitteilungen oder Texte sinngemäß und verständlich zusammenfassen.			
--	---	--	--	--

Mathematik

Fachcurriculum Mathematik

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 3

Fachrichtung: Ernährung

Thema, Unterrichtseinheit:			Zeitraum: 3h/Woche	
<i>Kenntnisse</i>	<i>Fertigkeiten</i> Die Schüler können	<i>Kompetenzen</i>	Mögliche, fachrichtungs- spezifische Erweiterung / Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
1. Differentialrechnung				
a. Einfache Extremwertbeispiele	Die Schüler können die Parameter von Funktionen erkennen und ihren Einfluss beschreiben. Die Schüler können eine grafische Darstellung von Funktionen in verschiedenen Umgebungen finden	Die Schüler lernen die richtige Problemlösung zu finden und eigenständige Überlegungen anzustellen. Sie sollen im Stande sein, abzuschätzen, wie die Lösung (das Bild) aussehen kann.		
2. Integralrechnung				
a. Unbestimmtes Integral b. Bestimmtes Integral c. Flächen, Volumen Berechnung d. Numerische Methoden	Die Schüler können den Integralbegriff erklären und mit der Integralrechnung Aufgabenstellungen lösen.	Die Schüler können Probleme aus verschiedenen realen Kontexten mit Hilfe von Funktionen beschreiben und lösen und Ergebnisse unter Einbeziehung einer		

e. Integral als Umkehrung des Differentials f. Hauptsatz der Differential – Integralrechnung	Sie können die richtige Rechentechnik verwenden und entscheiden, wann numerische Methoden verwendet werden sollten.	kritischen Einschätzung des gewählten Modells und seiner Bearbeitung prüfen und interpretieren.		
3. Probleme bearbeiten a. Lineare Differentialgleichungen 1. Ordnung b. Funktionenreihen	Die Schüler können Differentialgleichungen erkennen, einordnen und einfache Fälle lösen. Sie kennen die Möglichkeit der Reihendarstellung und deren Genauigkeit und deren Einsatzmöglichkeiten	Die Schüler können Mathematische Sachverhalte verbalisieren, Ergebnisse dokumentieren, in unterschiedlichen Repräsentationsformen darstellen und präsentieren.	a. Numerische Verfahren	
4. Einfache Modellierung				
a. Funktionen aus Daten modellieren (Taylorentwicklung) b. Benutzung des PC c. Funktionen in mehreren Variablen	Die Schüler können zu einer Anzahl von Daten über Abschätzung und Rechnung bekannte Funktionstypen anpassen. Sie kennen Funktionen mit 2 oder mehreren Variablen und können bekannte Konzepte darauf anwenden (Ableitung, Integral, ...)	Die Schüler können mathematische Werkzeuge wie Formelsammlungen, Taschenrechner, Software und spezifische informationstechnische Anwendungen sinnvoll einsetzen. Sie können mittels entsprechender Formalismen Modellierungen durchführen und Probleme mathematisch lösen.		
5. Statistik und Wahrscheinlichkeit				
a. Stichprobe mit statistischen Kenngrößen b. Zufallsgrößen und ihre Wahrscheinlichkeitsverteilung c. Erwartungswert d. Varianz und Standardabweichung e. Binomialverteilung f. Normalverteilung	Die Schüler sollen statistische Bezeichnungen kennen und Informationen nutzen können. Sie können Wahrscheinlichkeitsverteilungen von Zufallsgrößen bestimmen und den Unterschied von diskreten und stetigen Verteilungen erkennen und fallweise nutzen.	Die Schüler können die mathematischen Symbole, Schreibweisen und Formalismen anwenden und damit reale Experimente beschreiben und berechnen. Sie können Aufgabenstellungen mathematisch lösen und entsprechende Modelle zu erstellen		

Materialien; Medien, Unterlagen:
Taschenrechnerempfehlung: Sharp EL-W506
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Computerräume - Klasse
Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien siehe Anhang
Ausgangslage der Klasse und Themen aus dem Jahresplan des Klassenrates:

Organische Chemie und Biochemie

Fachcurriculum Organische Chemie und Biochemie

Klasse: 5.	Stundenanzahl: 3	Fachrichtung: Ernährung
-------------------	-------------------------	--------------------------------

Thema Unterrichtseinheit: Biomoleküle			Zeitraum: September	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Fette, Kohlenhydrate: Ausführliche Wiederholung der Inhalte 4.Klasse	Struktur und Funktion der wichtigsten Biomoleküle erkennen und beschreiben.	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen.	Rolle der Biomoleküle im Organismus.	Mikrobiologie und Ernährungslehre.
Eiweiße: Ausführliche Wiederholung der Proteine und ihrer Bedeutung	Primär – Sekundär - Tertiär - und Quartärstruktur erkennen und beschreiben	Lehrervortrag,		

		Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen.		
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz.				
Ausgangslage der Klasse: siehe oben				

Fach: Organische Chemie und Biochemie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Biomoleküle und Enzyme			Zeitraum: September	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Ausführliche Wiederholung der Struktur und Funktion der Enzyme: Bau. Bedeutung für die Stoffwechselreaktionen. Die Enzymgruppen und die von ihnen katalysierten Reaktionen. Wirkungs- und Substratspezifität,	Die Rolle der Enzyme erklären. Die Enzyme als Biokatalysatoren erkennen. Struktur, Funktion und Bedeutung der Enzyme erklären. Nomenklatur anwenden. Verschiedene Hemmtypen darlegen.	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen. Referate, Teamarbeit, Diagramme erstellen.	Enzymkinetik	Bedeutung der Enzyme in der Ernährung (Ernährungslehre, Anatomie). Mikrobiologie.

Abhängigkeit der Enzymwirkung von pH-Wert , Temperatur (RGT-Regel) und Substratkonzentration, die kompetitive Hemmung und die allosterische Regulation.				
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz				
Ausgangslage der Klasse: siehe oben				

Fach: Organische Chemie und Biochemie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Stoffwechselweg- die Zellatmung.			Zeitraum: Oktober-November	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Stoff- und Energieumsatz in Lebewesen: Offene und	grundlegende Begriffe und Konzepte der	Lehrervortrag,		

geschlossene Systeme. Das Fließgleichgewicht. Die Enthalpie und die Reaktionsenthalpie. Exotherme und endotherme Reaktionen. Die Entropie. Die Gibbs-Helmholtz- Gleichung. Endergonische und exergonische Reaktionen. Die energetische Kopplung ATP: Aufbau und Bedeutung als universeller Energieträger	Thermodynamik erklären den Aufbau des ATP erklären und die Bedeutung des ATP als universeller Energieträger beschreiben, er kennt die Bedeutung der gekoppelten Reaktionen	Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen. Referate, Teamarbeit, Diagramme erstellen.		
---	--	---	--	--

Weitere wichtige elektronen- und energietransportierende Moleküle (NAD, NADP, FAD, CoA)	weitere elektronen- und energietransportierende Moleküle nennen			
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC,				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz,				
Ausgangslage der Klasse: siehe oben				

Fach: Organische Chemie und Biochemie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Stoffwechselweg- die Zellatmung.			Zeitraum: Oktober-November	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Stoffwechsel der Kohlenhydrate: Die Glykolyse. Die oxidative Decarboxylierung. Die alkoholische und die Milchsäuregärung.	Die wichtigen Wege des Glukoseabbaus beschreiben,	Lehrervortrag, Arbeitsblätter,Versuche Labor, Recherchen. Referate, Teamarbeit	Vergleich: Atmungskette- Photosynthese Dunkelreaktion	Mikrobiologie – Vergleich zu Gärungen .

Der Citratzyklus als zentraler Stoffwechselweg.	Die zentrale Stellung des Citratzyklus im Stoffwechsel erkennen und beschreiben.			
Die Atmungskette (die oxidative Phosphorylierung).	Die Atmungskette als zentralen Ort der Energiegewinnung erkennen und beschreiben.			
Der Glycogenstoffwechsel kurz zusammengefasst (Glycogenolyse und Glykogenaufbau).	Die Grundzüge des Glykogenstoffwechsels beschreiben..			
Die Gluconeogenese.	Die Bedeutung der Gluconeogenese und ihre Besonderheiten nennen.			
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC,				

Die Proteinbiosynthese	Schritte der Proteinbiosynthese (Transkription und Translation) beschreiben und erklären; Regulationsmechanismen bei Prokaryonten (Lac Operon) erklären. Vergleich zu Eukaryonten herstellen			Proteinbiosynthese bei Bakterien (Mikrobiologie)
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz				

Fach: Organische Chemie und Biochemie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Nukleinsäuren (DNA, RNA)			Zeitraum: März	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Baupläne und Funktion der DNA und RNA	Den Aufbau und die Aufgaben der Nukleinsäuren beschreiben und erklären.	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen. Referate, Teamarbeit	DNA-Verdoppelung	

Die DNA-Replikation	Die DNA-Replikation beschreiben.			
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz				
Ausgangslage der Klasse: Siehe oben				

Fach: Organische Chemie und Biochemie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Membrantransport.			Zeitraum: April-Mai	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Bauplan und Funktionsweise von Biomembranen	Die Bedeutung von Membranproteinen beim Transport von Stoffen durch die Membranen darlegen.	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Mikroskopieren, Recherche	Protonentransport - Atmungskette	

	Aktiven von passiven Transport unterscheiden primär aktiven Transport von sekundär aktiven Transport unterscheiden			
Materialien; Medien, Unterlagen: Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Liz				
Ausgangslage der Klasse: siehe oben				

Anatomie – Sanitätstechnologien

Fachcurriculum Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie				
Klasse: 5.	Stundenanzahl: 6	Fachrichtung: Ernährung		
Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie			Klasse: 5.	
Thema, Unterrichtseinheit: Allgemeine Pathologie			Fachrichtung: ER	
			Zeitraum: September	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
• Definition von Gesundheit und Krankheit • Äußere und innere Gesundheitsursachen • Krankheitsrisiken heute • Krankheitsverlauf • <i>Altern und Tod</i> • <i>Pathologische Diagnostik</i> <i>Kursiv: entfällt im Minimalprogramm</i>	• Krankheitsursachen erkennen und Krankheitsverläufe darstellen • Fachbegriffe richtig anwenden • Krankheitsrisiken erkennen und richtig einschätzen • <i>Präparate einem Krankheitsbild zuordnen</i>	• Recherche im Internet zum Thema Gesundheit und Krankheit • Fachtexte lesen und Fragen beantworten • Mikroskopieren von Präparaten • Einzel- und Gruppenarbeiten	• Thema Sterben und Tod • Profilierung Pathologie • Profilierung Palliativmedizin	• Religion
Materialien; Medien, Unterlagen: Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				

Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie				Klasse: 5.
Thema, Unterrichtseinheit: Allgemeine Epidemiologie				Fachrichtung: ER
				Zeitraum: Oktober
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
• Grundlagen der Epidemiologie • <i>Maße der Epidemiologie</i> • <i>Epidemiologische Studien</i>	• grundlegende Begriffe erklären und anwenden • <i>Die Ziele/ Inhalte einer epidemiologischen Studie erfassen</i> • <i>Bedeutung epidemiologischer Maße erklären</i>	• Power Point Vortrag • Eigene Übungen zu den Maßen durchführen	• Eigen- und Gruppenarbeit zur Erstellung einer epidemiologischen Studie	• Mathematik
Materialien; Medien, Unterlagen: : Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				

Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie				Klasse: 5.
				Fachrichtung: ER
Thema, Unterrichtseinheit: Epidemiologie chronisch-degenerativer Krankheiten				Zeitraum: Oktober/November/Dezember
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
• Kardiovaskuläre Erkrankungen • Krebserkrankungen • Chronische Atemwegserkrankungen • Neurodegenerative Erkrankungen • Diabetes • Vier Stufen der Prävention • Screening	• die wichtigsten Risikofaktoren von chronisch- degenerativen Krankheiten erkennen • die Ursachen, die zu einer Funktionsstörung führen, darlegen • selbständig Präventionsmaßnahmen entwickeln • die wichtigsten Diagnosetechniken für die jeweilige Pathologie entwickeln • verschiedene Krankheitsbilder untereinander vergleichen	• Recherche und Referate • Gruppenarbeiten • Laborversuche • Mikroskopie • Stationenarbeit • Fachtexte	• Vertiefung bestimmter Krankheitsbilder	• Mikrobiologie • Biochemie
Materialien; Medien, Unterlagen: Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Bibliothek, PC – Raum, Krankenhaus				
Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie				Klasse: 5.

				Fachrichtung: ER
Thema, Unterrichtseinheit: Epidemiologie der Infektionskrankheiten				Zeitraum: Jänner, Februar
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
• Definition • Bakterien, Viren, Parasiten als Erreger von Infektionskrankheiten • Infektionskette • Ausgewählte Beispiele von Infektionskrankheiten • Primäre und sekundäre Prävention • Nosokomiale Infektionskrankheiten	• Die Ursache und Übertragungswege von Krankheiten analysieren • Die Merkmale betroffener Organsysteme beschreiben • Präventionsmaßnahmen entwickeln um die Verbreitung von Infektionskrankheiten zu begrenzen	• Fachtexte lesen und analysieren • Gruppenarbeit • Stationenarbeit • Präsentation • Laborversuche und Hygienemaßnahmen	• Präventionsmaßnahmen an einem Beispiel entwickeln	• Mikrobiologie • Gesetzgebung im Sanitätsbereich
Materialien; Medien, Unterlagen: Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Bibliothek, Krankenhaus, PC-Raum				

Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Genetisch bedingte Krankheiten			Zeitraum: März/April	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
		• Gruppenarbeiten		• Biologie

• Ursachen, Arten und Merkmale von Mutationen • Numerische Chromosomenmutationen (autosomale und gonosomale) • Strukturelle Chromosomenmutationen • Monogen bedingte Erkrankungen • Diagnostik	• Funktionsstörungen aufzeigen, die mit genetisch bedingten Krankheiten verbunden sind	• Karyogramme analysieren • Recherche • Präsentationen	• Genetisch bedingte Krankheiten in Südtirol	
Materialien; Medien, Unterlagen: Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Bibliothek, Krankenhaus, EURAC-Bozen				
Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Vorbereitung auf die Matura			Zeitraum: Mai/Juni	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
• Wiederholung der Organsysteme • Wiederholung Krankheitsbilder und deren Diagnostik und Prävention	• Anatomie und Physiologie der verschiedenen Organsysteme analysieren • Krankheitsbilder ursächlich auf Fehlfunktionen zurückführen	• Gruppenarbeiten • Power Point Präsentationen • Organe sezieren • Mikroskopieren	• Bestimmte Inhalte werden in Hinblick auf das 2. Schriftliche Fach vertieft	• Themen, die das 2. Schriftliche Fach (Mikrobiologie oder Biochemie) betreffen

	• Diagnosemethoden richtig zuordnen • Entsprechende Präventionsmaßnahmen entwickeln			
Materialien; Medien, Unterlagen: : Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				

Mikrobiologie

Fachcurriculum Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien

Klasse: 5.		Stundenanzahl: 4	Fachrichtung: Ernährung	
Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5. Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Biosensoren oder Sensorelektroden			Zeitraum: Sept.	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Verschiedene Arten von Biosensoren kennen lernen und anwenden.	Verschiedene Biosensoren und ihre Funktionsweise beschreiben. Die verschiedenen Biosensoren verwenden und gewonnene Ergebnisse auswerten. Bedeutung und Nutzen von Biosensoren erklären.	Arbeiten mit Biosensoren, Filmen, verschiedenen didaktischen Materialien. Messkurven interpretieren. Versuche: Einsatz und Verwendung der vorhandenen Biosensoren mit Datenauswertung	Arbeiten im Fachraum – Verwendung von Accutrend plus Biosensoren, Blutzuckermessgerät und von Pulsoximetern. z. B. Besuch von Laboren und Lebensmittelbetrieben, die mit Biosensoren arbeiten, mglw. Abwasseruntersuchungen (Labor).	Biochemie (z. B. Stoffwechselvorgänge), Mathematik (z. B. Datenauswertung) Anatomie (z. B. Glucosegehalt (Diabetes...), Sauerstoffgehalt im Blut)
Materialien; Medien, Unterlagen: Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate.				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labore, Lebensmittelbetriebe, ...				
Ausgangslage der Klasse				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Mikrobiologie und Biochemie der Fermentationsprozesse			Zeitraum: Okt./Nov.	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Wichtige Fermentationsprozesse verschiedener Mikroorganismen	Wichtige Fermentationsprozesse verschiedener Mikroorganismen beschreiben und zuordnen. Kennt die wichtigsten Bauteile eines Fermenters (Bioreaktors) und die Einflussfaktoren die bei Fermentationsprozessen kontrolliert werden müssen. Konzepte und Modelle der Biotechnologie beschreiben, ausarbeiten und anwenden.	Fachtexte und Recherche, Filme Beobachtungen Experimente u Beobachtungen – Batch Verfahren, Fed-Batch Verfahren und kontinuierliche Fermentation, mglw. mit Bioreaktor (wenn vorhanden) Arbeitsblätter Folien, Fachtexte, Diagramme der verschiedenen Verfahren interpretieren Versuche mit Auswertung (verschiedene	Beobachtungen und Bestimmungen (gram-Färbung, Isolierung von Mikroorganismen, Stoffwechselprodukte nachweisen) Genregulation bei der Galactosevergärung durch Hefen Experten einladen (z. B. von Laimburg – Bereich Fermentation und Destillation) Kaffee, Kakao, Tabak, Vanille – Fermentationen	Biochemie (Stoffwechselvorgänge, Enzyme, ...) Anatomie (Erkrankungen z. B. durch Hefen, ..., Alkoholkonsum,..) Englisch (z. B. Expertenvorträge in Englischer Sprache)

	Biotechnologische Versuche ausarbeiten und durchführen	Fermentationsprozesse! Z. B. alkoholische Gärung, Essigsäurebildung, Milchsäuregärung)	für den Genuß (z. B. Trauttmansdorff) Lehrausgänge in entsprechende Betriebe (z. B. Weinkellerei, Forst, Gasthausbrauerei, u.a.)	
Materialien; Medien, Unterlagen: dvd's im LIZ, Videos – Fachbuch, Folien, Arbeitsblätter				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Arbeit in den Fachräumen, Betriebsbesichtigung, Einladen eines Experten (z. B. von der Laimburg s. Bereich Fermentation und Destillation – Lebensmittelwissenschaften)				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Moderne Biotechnologien und ihre Anwendung			Zeitraum: Dez.	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Wiederholung der Gentransfermechanismen bei Bakterien	Die Vorgänge der Transduktion, Transformation und Konjugation erklären und beschreiben.	Lehrervortrag, Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen.		Biochemie (Grundlagen der Proteinbiosynthese,

Die Werkzeuge der Gentechnik und gentechnische Methoden - Plasmide, Restriktionsenzyme, Ligasen, Gensonden. - die rekombinante DNA - Selektion: Überprüfung, ob das Bakterium das Plasmid aufgenommen hat und ob das Fremdgen eingebaut wurde (die Blau-Weiß-Selektion) - Die biotechnologische Herstellung von Insulin und Impfstoffen - PCR: Vermehrung von DNA durch die Polymerase-Ketten-Reaktion - Gelelektrophorese - Southern Blot (Prinzip) - DNA-Sequenzierung nach Sanger - Der genetische Fingerabdruck (RFLP, STR) - CRISPR/Cas	Die Rolle der Plasmide in der Gentechnik erklären. Die weiteren Werkzeuge der Gentechniker und ihre Aufgaben nennen. Die Schritte zur Gewinnung einer rekombinanten DNA nennen und erklären. Die gentechnische Herstellung von Insulin, Somatotropin und von Impfstoffen erklären. Gentechnische Methoden zur Vermehrung genetischen Materials, zur Identifizierung von Gensequenzen, zur Erstellung eines genetischen Fingerabdrucks und zur Manipulation von Genen nennen und erklären.	Versuch zur Transformation und Transduktion bei Bakterien Fachtexte und Recherche, Filme Beobachtungen Experimente u Beobachtungen – PCR, Gelelektrophorese, Arbeitsblätter Folien, Fachtexte Recherche zu aktuellen Themen in diesem Bereich + Vorträge	Diskussion zur Gentechnik: Pro und Contra.	Photosynthese, Enzyme, u.a.) Anatomie (z. B. Hinterfragung der medizinischen Forschung, Tiergesundheit, ...) Englisch (z. B. GMO = genetically modified organism; genetic engineering...)
--	--	--	---	--

Biotechnologie in der Agrarproduktion und Zootechnik (künstliche Besamung, Embryonentransfer, Chimären, Klonen, in-Vitro- Befruchtung, transgene Tiere und Gen-Pharming, Gentransfer bei Pflanzen durch Agrobacterium tumefaciens und Bacillus thuringiensis, Methoden zum Einschleusen von Fremdgenen in tierische und pflanzliche Zellen.)	Verschiedene Optimierungsverfahren im Agrar- und Zoobereich unterscheiden und beschreiben. Die biotechnologischen Verfahren und Techniken nennen, einordnen und deren Nutzen hinterfragen.		Grüne Gentechnik – Nutzen + Auswirkungen diskutieren (z. B. Sortengarten, Laimburg) Experten befragen (z. B. Laimburg – Molekularbiologie) Nutztierzucht in Südtirol – Diskussion (z. B. mit Amtstierarzt o. Sortengarten – Bereich Tierzucht) Was darf medizinische Forschung? Diskussion (z. B. mit entsprechend tätigen Ärzten)	
Materialien; Medien, Unterlagen: dvd's im LIZ, Videos – Fachbuch, Folien, Arbeitsblätter				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Arbeit in den Fachräumen, Betriebsbesichtigung, Laimburg, Tierzucht, u.a.				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5. Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Pharmakologie			Zeitraum: Jan./Feb.	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Pharmakodynamische und pharmakokinetische Mechanismen	Verschiedene Mechanismen unterscheiden und beschreiben. (Wirkungen und Reaktionen von Medikamenten im Körper)	Fachtexte und Recherche, Filme Beobachtungen (z. B. Medikamentenkonsum – Selbstbeobachtung + Protokoll) Fachreferenten Lehrausgänge Experimente u Beobachtungen, Arbeitsblätter Folien, Fachtexte Versuche	Experten einladen – Vortrag + Diskussion (z. B. Arzt oder Pharmazeut) Impfstoffe, Impfungen Umprogrammierte Viren in der Medizin?!	Biochemie (z. B. Stoffwechsel von Medikamenten, Umweltschadstoffe,...)
Entwicklung eines Medikamentes, Herkunft der Wirkstoffe und Testphase eines Medikamentes	Exemplarisch die Wirkstoffe eines Medikaments und ihre Herkunft erklären. Die verschiedenen Phasen der	Für die Schüler/innen interessante und weltweit bedeutende Medikamente (z. B. Antibiotika, Impfstoffe, Insulin, Narkotika, Schmerzmittel, etc.) hinterfragen. Recherche, Vorträge	Arbeiten in den Fachräumen. Gespräche mit Experten: Ärzten,	Anatomie (z. B. Medikamenteneinsatz bei bestimmten Erkrankungen, Impfungen, ...) Anatomie (Medikamentenentwicklung und –anwendung)

Pharmakovigilanz	Medikamentenentwicklung nennen und beschreiben	Fachliteratur, unabhängige Forschungsergebnisse, Zeitschriften, Infobroschüren der Pharmaindustrie verwenden	Pharmaindustrievertretern, Pharmazeuten, ...	
		Herstellungsverfahren vom Prinzip her darstellen – Fließbilder, mglw. kleine Versuche dazu	Diskussion über Nutzen und Bedeutung	
	Die Aufgaben der Pharmakovigilanz nennen.	Schaubilder, Folien, Filme, usw. nutzen	Ökologische und gesellschaftliche Auswirkungen diskutieren	
	Den Unterschied zwischen Medikament und toxischer Substanz beschreiben und kennt die Bedeutung und die Möglichkeiten der Pharmakovigilanz.	Versuche zu toxischen Substanzen und deren Wirkungen.	Lehrausgang in Apotheke mit Befragung	
	Methoden und Anwendungsbeispiele nennen	Langzeitstudien und Zulassungsverfahren untersuchen und diskutieren.	Verschiedene Studien zu einzelnen Medikamenten kritisch analysieren bzgl. Nebenwirkungen, Nutzen, etc.	
Gentherapie		Lehrervortrag,		
Molekulare Diagnostik		Arbeitsblätter, Recherchen.		
Materialien; Medien, Unterlagen: dvd's im LIZ, Videos – Fachbuch, Folien, Arbeitsblätter				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Arbeit in den Fachräumen, Apotheken, Krankenhaus ...				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Biotechnologien für Umweltanwendungen			Zeitraum: Jan./Feb./März	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Analyse wichtiger Umweltverschmutzungen und deren Eindämmung mittels Mikroorganismen	Wichtige Umweltverschmutzungen beschreiben und erkennen. Einige Mikroorganismen zur Eindämmung kennen und beschreiben. Möglichkeiten der Umwelt-Biotechnologie nennen und hinterfragen.	Abwasserreinigung im Versuch Recherche zu den verschiedenen Möglichkeiten (mglw. Vorträge, Infoseiten gestalten, usw.) Versuch zum Celluloseabbau Versuch zur Biogasherstellung	Abwasserreinigung – Kläranlage besuchen Biogas in Südtirol?! (Gülle-, Tresterverwertung?) Bioplastik Chemierohstoffe aus Biomasse Einsatz im Bergbau? Zukunftsideen der Schüler/innen mit konkreter Planung	
Materialien; Medien, Unterlagen: dvd's im LIZ, Videos – Fachbuch, Folien, Arbeitsblätter				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Arbeit in den Fachräumen, Kläranlage, Biogasanlagen, ...				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Hygiene- und Sanitärkontrolle in der Lebensmittelindustrie			Zeitraum: März	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Einsatz von mikrobiologischen Techniken zur Erzeugung von Qualität, Hygiene und Haltbarkeit von Lebensmitteln	Mikrobiologische Techniken beschreiben und deren Bedeutung erklären Die Anwendungen, Prinzipien und Möglichkeiten von HACCP beschreiben und den Nutzen hinterfragen. Die Möglichkeiten der mikrobiologischen, physikalischen und chemischen Konservierung erläutern und praktische Anwendungen durchführen.	Arbeiten mit Modellen, Skizzen, Arbeitsblättern Video, Frontalunterricht und selbstständige Recherche. Theorie mit bildlichen Darstellungen erarbeiten, Verschiedene Versuche. Recherche und Vorträge. Diskussionen. Mikrobiologische, physikalische und chemische Konservierungsverfahren durchführen + protokollieren + mglw. optimieren. Zersetzungsversuche mit Lebensmitteln – identifizieren der beteiligten Mikroorganismen.	Lehrausgang in Lebensmittelbetrieb Diskussion mit Experten (z. B. Landeslabor für Mikrobiologie) Ökologische und ökonomische Aspekte des Einsatzes von HACCP in der LM-Industrie.	Geschichte, Deutsch (Geschichte der Hygiene) Sanitätsgesetzgebung (z. B. HACCP - Gesetzesgrundlagen) Anatomie (z. B. Bedeutung der Hygiene in der Medizin) Ernährungslehre (z. B. Konservierungsverfahren, HACCP, Produktentwicklung, ...)
Materialien; Medien, Unterlagen: Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate.				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Landeslabors, TIS, Betriebsbesichtigungen				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Stammzellen und Monoklonale Antikörper			Zeitraum: Mai	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Mechanismen der Zelldifferenzierung und die Rolle der Stammzellen Bedeutung und Herstellung von monoklonalen Antikörpern	Die Mechanismen der Zelldifferenzierung und die Rolle der Stammzellen beschreiben. Verschiedene Aspekte der Stammzellenforschung kritisch hinterfragen. Die Bedeutung, Anwendung und Herstellung von monoklonalen Antikörpern erklären	Arbeiten mit Modellen, Skizzen, Arbeitsblättern Video, Selbstlernkursen, Frontalunterricht und selbstständige Recherche. Theorie mit bildlichen Darstellungen erarbeiten, Fachliteratur, Zeitschriften, Expertenbefragung, verschiedene Versuche (z. B. ELISA).	Ärzte, die in diesem Bereich forschen einladen + Diskussion. Forschungsbereiche hinterfragen. Diagnoseverfahren praktisch in entsprechenden Laboren beobachten.	Anatomie (z. B. Bedeutung der Stammzellen) Englisch (e.g. stemcells)
Materialien; Medien, Unterlagen: Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate.				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Eurac (Genetisches Institut), Krankenhaus Meran – Labor, Medizinisches Labor, Amt für Hygiene (Impfungen)				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Mikrobielle Kontamination und Bewertung der Risiken			Zeitraum: April/Mai	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Wechselwirkungen zwischen Xenobiotika und Organismen.	die wichtigsten Aspekte der Wechselwirkungen zwischen Xenobiotika und Organismen nennen.			
Schweregrade der Lebensmittelkontamination.	Die verschiedenen Schweregrade der Lebensmittelkontamination nennen und kennt mögliche Risiken für die Gesundheit des Menschen			
(Siehe auch HACCP)				
Materialien; Medien, Unterlagen: Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate, Selbstlernkurse über Internet.				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Mikrobiologisches Landeslabor, Krankenhaus Meran: Mikrobiologie - Abteilung , Apotheke,				
Ausgangslage der Klasse: Individuell eintragen!				

Wiederholung und Vertiefung der gesamten Inhalte im Juni! V. a. wenn es als 2tes schriftliches Fach bei der Matura gestellt wird! Maturasimulation üben und vorbereiten. Sollte Biochemie oder Anatomie bei der Matura ausgewählt sein, dann Unterstützung der Fächer durch die Wiederholung der passenden Inhalte dazu. (z. B. Biochemie: Stoffwechselvorgänge – Wiederholung der Fermentationsprozesse, Rolle der Mikroorganismen in den Stoffkreisläufen, etc.; Anatomie: Mikroorganismen als Krankheitserreger, Wirkung und Anwendung von verschiedenen Medikamenten, etc.)

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 2

(1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)

Fachrichtung: Ernährung und Bewegung

Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:

Arbeitsweisen der Lebensmittelindustrie

Zeitraum:

2 Monat

Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Arbeitsweisen der Lebensmitteltechnologie : - Verschiedene Prozesse und Arbeitsweisen in der Lebensmittelindustrie Lebensmitteltechnologische Grundprozesse - Hygieneanforderungen in lebensmittelverarbeitenden Betrieben und Lebensmittelsicherheit (HACCP) - Verfahren der Konservierung zur Verlängerung der Haltbarkeit - Nährstoff- und Qualitätsveränderungen	Grundlegende Verfahrenstechnologien erkennen und den verschiedenen Lebensmittelgruppen zuordnen Laboruntersuchungen durchführen und neueste biotechnologische und biochemische Erkenntnisse und technologische Fortschritte in den Lebensmittelherstellungsprozess einbeziehen.	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Erstellen von Arbeitsblättern Gruppenarbeiten, Frontalunterricht Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie in Südtirol-Lehrausgänge/Betriebsbesichtigungen <u>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:*</u> Einige Verfahren im Labormaßstab erproben	Experten einladen Besuch eines lebensmittelherstellenden Betriebs	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken MO in der Lebensmittelindustrie Biochemie Sanitätsgesetzgebung/Lebensmittelgesetzgebung

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

rungen im Rahmen von Verarbeitungs- und Konservierungs- prozessen				
Materialien; Medien, Unterlagen: Computer, Labor, Literatur, visuelle Medien, Informationsbroschüren, Gesetzestexte				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Küche, Labor, Computerraum, lebensmittelverarbeitende Betriebe				

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie		
Klasse: 5.	Stundenanzahl: 2 (1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)	Fachrichtung: Ernährung und Bewegung

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie			Klasse: 5	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:			Zeitraum:	
Fachkenntnisse zu lebensmittelherstellenden Betrieben als System			1 Monat	
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Fachkenntnisse zu Kreisläufen und Systemen: Lebensmittelherstellender Betrieb	Den lebensmittelherstellenden Betrieb als vernetzte Struktur betrachten und	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Erstellen von Arbeitsblättern	Zusammenarbeit mit Experten der Produktentwicklung und Qualitätssicherung.	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

	beschreiben. Ausgewählte Beispiele von vernetzten Strukturen komplex und umfassend betrachten, Systeme gestalten und Wirkungen abschätzen.	Gruppenarbeiten, Frontalunterricht <u>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:*</u> Erprobung der Herstellung des „eigenen Lebensmittels“ im Labormaßstab.	(Exemplarisch einen Lebensmittelbetrieb mit der Klasse auswählen)	Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung
--	---	--	---	--

Materialien; Medien, Unterlagen: Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften, Werbetexte...

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Küche, Labor, Informatikräume, lebensmittelherstellender Betrieb, LIZ

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.	Stundenanzahl: 2 (1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)	Fachrichtung: Ernährung und Bewegung
-------------------	--	---

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie			Klasse: 5	
Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz: Rohstoffgewinnung, Transport, Verarbeitung, Vermarktung, Wirkungen auf Umwelt und Gesundheit			Fachrichtung: ER	
			Zeitraum: 1 Monat	
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Lebensmittelkette: • Rohstoffgewinnung, • Transport, • Verarbeitung, Vermarktung, • Wirkungen auf Umwelt und	Ausgewählte Herstellungsprozesse mit Vermarktung in Bezug auf Gesundheits-, Umwelt- und Sozialverträglichkeit hinterfragen und Verbesserungsvorschläge geben	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Befragungen, Erstellen von Arbeitsblättern Gruppenarbeiten, Zusammenarbeit mit Fachleuten, Frontalunterricht <u>Praxisorientierter und hand-</u>	Zusammenarbeit mit Einrichtungen vor Ort z. B. Biobauern, Beratungsring, Verbraucherzentrale, u.a. Einladen eines Experten, z. B. Umweltexperte, ...	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken Anatomie, Hygiene und Pathologie

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Gesundheit		<u>lungsorientierter Unterricht:*</u> In Schülergruppen ein Lebensmittelprodukt anschaulich in allen Phasen darstellen: Rohstoffgewinnung, Transport, Verarbeitung, Vermarktung, Wirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Ist-Zustand und Verbesserungsmöglichkeiten vergleichen.		
Materialien; Medien, Unterlagen: Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften, Lebensmitteletiketten				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Biobauern, integrierter Obstanbauer, Weltladen, Naturalia, Spar, Verbraucherzentrale, TIS, Informatikräume				

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 2

(1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)

Fachrichtung: Ernährung und Bewegung

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie			Klasse: 5	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:			Zeitraum:	
Grundbegriffe der Enzymtechnologie, ausgewählte Anwendungen der Gentechnik			1 Monate	
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Lebensmittelbiotechnologie: • ausgewählte Enzyme der Lebensmittelindustrie • ausgewählte Anwendungen der Gentechnik	Einige Möglichkeiten der Lebensmittelbiotechnologie können beschrieben und beurteilt werden.	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Erstellen von Arbeitsblättern Gruppenarbeiten, Expertenbefragung, Frontalunterricht Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:* Praxis erfolgt zu diesem Themengebiet in Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken. Besichtigungen bzw. Informationen bei Lehrausgängen.	Lehrausgänge zu passenden Betrieben Experten einladen Was wird davon tatsächlich in Südtirol verwendet? Kritische Hinterfragung und Diskussion Experimente	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken Biochemie, Mikrobiologie (Versuche)

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Materialien; Medien, Unterlagen: Computer, visuelle Medien, Fachliteratur
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Labor, Landeslabor für Lebensmittelanalysen, lebensmittelherstellender Betrieb, Informatikräume

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.	Stundenanzahl: 2 (1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)	Fachrichtung: Ernährung und Bewegung
-------------------	--	---

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie			Klasse: 5	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz: Gefährdung durch Lebensmitteln			Zeitraum: 2 Monate	
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Gefährdung durch Lebensmittel: • Schadstoffe • Lebensmittelverderb • -Infektionen und Krankheitserreger	Das Vorkommen und die Anreicherung ausgewählter Schadstoffe in Lebensmitteln kennen und beschreiben Maßnahmen zur Verminderung der Aufnahme von Schadstoffen kennen und beschreiben Krankheitserregende Mikroorganismen und ihre Art der Übertragung durch Lebensmittel kennen und ihre schädliche Wirkung beschreiben Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmitteln kennen und beschreiben	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Erstellen von Arbeitsblättern Gruppenarbeiten, Befragung von Experten, Frontalunterricht <u>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:*</u> Konkrete Beispiele werden praxisbezogen besprochen.	Besuch des Landeslabors für Lebensmittelanalysen Wie stark sind Lebensmittel aus Südtirol belastet? Womit? Verbesserungsmöglichkeiten?	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken, Anatomie, Hygiene und Pathologie
Materialien; Medien, Unterlagen: Taschenrechner, Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften,				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Landeslabor für Lebensmittelanalysen, Labor, Informatikräume				

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 2

(1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)

Fachrichtung: Ernährung und Bewegung

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie				Klasse: 5
				Fachrichtung: ER
Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz: Etikettierung von Lebensmitteln				Zeitraum: 2 Monate
Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Etikettierung von Lebensmitteln: • Gesetzliche Vorgaben • Zusatzstoffe	Gesetzliche Vorgaben zur Produktkennzeichnung von Lebensmitteln kennen Lebensmitteletikettierung lesen, erkennen und kritisch betrachten Zusatzstoffe auf dem Lebensmitteletikett erkennen und seiner Funktion zuordnen	<u>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:</u> * Anschauungsunterricht Konkrete Beispiele werden untersucht und besprochen	Werbung von Lebensmitteln verstehen und kritisch betrachten Recherche zum Ablauf der Zulassung neuer Zusatzstoffe Zweisprachige Etikettierung	Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung Italienisch Englisch

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Materialien; Medien, Unterlagen: Taschenrechner, Computer, Lebensmitteletiketten, Gesetzestexte, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Spar, Informatikräume, Landeslabor für Lebensmittelanalysen, lebensmittelherstellender Betrieb

Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 2

(1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung B012)

Fachrichtung: Ernährung und Bewegung

Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie

Klasse: 5

Fachrichtung: ER

Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:

Neue Tendenzen in der Lebensmittelherstellung kennen lernen und kritisch hinterfragen

Zeitraum:

2 Monate

Grundlegende Inhalte	Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten	Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung	Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
Food Design: - Lebensmittelimitate, - Funktionelle Lebensmittel, - neuartige Lebensmittel (Novel Food)	Einblick in neueste biotechnologische und biochemische Erkenntnisse und technologische Fortschritte in den Lebensmittelherstellungsprozessen haben Vor- und Nachteile neuartiger Produkte untersuchen und bewerten. Zu aktuellen Fragen kritisch	Frontalunterricht Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Erstellen von Arbeitsblättern Gruppenarbeiten <u>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:</u> Anschauungsunterricht		Englisch Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken Sanitätsgesetzgebung/Lebensmittelgesetzgebung

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

	Stellung nehmen.			
Materialien; Medien, Unterlagen: Computer, visuelle Medien, Lebensmitteletiketten, Gesetzestexte, Fachliteratur				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Informatikräume				

Mindestkompetenz:

Basiswissen zu Lebensmitteltechnologie und -sicherheit

*50% des Jahreskontingentes in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung (B012)

Lebensmittelgesetzgebung

Fachcurriculum LEBENSMITTELGESETZGEBUNG

Klasse: 5.

Stundenanzahl: 2

Fachrichtung: Ernährung

Fach: Lebensmittelgesetzgebung			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ERNÄHRUNG	
Thema, Unterrichtseinheit: Grundzüge der italienischen Gesetzgebung im Lebensmittelrecht			Zeitraum: 15 - 20 h	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
1. Wiederholung Einteilung des italienischen Rechts: - Öffentliches Recht (Einordnung der Gesetzgebung im Lebensmittelrecht im Öffentlichen Recht) - Privatrecht 2. Wiederholung Rechtsquellenlehre: • Erkenntnisquellen	1. Das italienische Rechtssystem strukturiert einteilen, 2. Die wesentlichen Unterschiede zwischen Öffentlichem und Privatrecht unterscheiden 3. Die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich im richtigen Rechtsbereich einordnen	Lehrervortrag, Klassengespräche, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht	Zusätzliche Angebote im Rahmen der Vertiefung bzw. von Projekten: 1. Die Grundlagen des Menschenrechts: - Das Recht auf Gesundheit und auf gesundheitliche Versorgung als international anerkanntes Menschenrecht	Lebensmittel-technologien

- Entstehungsquellen insbesondere die Hierarchiepyramide der Rechtsquellen - Gesetzgebung des Staates vs. Gesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelbereich 3. Die Grundprinzipien und bürgerlichen Rechte und Pflichten in der italienischen Verfassung - Begriffserklärung Verfassung und deren Bedeutung im ital. Rechtssystem - Aufbau der Verfassung (Grundprinzipien, 1. Teil, 2. Teil) - Das Grundrecht auf Gesundheit und soziale Für- und Vorsorge in der Verfassung (Art. 32) - Grundlagen der italienischen Gesetzgebung im Lebensmittelrecht, Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen im Lebensmittelrecht insb.	4. Den Begriff Rechtsquellen differenziert erklären, 5. Die hierarchische Ordnung der Entstehungsquellen mit der unterschiedlichen Bedeutung der verschiedenen Rechtsinstrumente feststellen 6. Erkennen, dass die Gesetzgebung im Lebensmittelrecht auf unterschiedlichen Rechtsquellen staatlicher europäischer und regionaler Herkunft beruht 7. Die Verfassung als Grundlage der italienischen Rechtsordnung wahr nehmen 8. Den Aufbau der Verfassung wieder geben 9. Erkennen, dass jeder Mensch das Recht auf Vor- und Fürsorge im Gesundheits- und sozialen Bereich hat 10. Staatliche und EU Rechtsquellen im		Die Grundzüge der Gesetzgebung im Lebensmittelrecht in der europäischen Gesetzgebung	
--	--	--	---	--

die EU Basis- und Lebensmittelinformation sverordnung,	Lebensmittelrecht analysieren			
Materialien; Medien, Unterlagen: Verschiedene Unterlagen zum Lebensmittelrecht; Fotokopien; Medien Internet Gesetzestexte				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen: Klasse und Inforaum				
Ausgangslage der Klasse: sh. Jahresplan				

Fach: Lebensmittelgesetzgebung			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: Ernährung	
Thema, Unterrichtseinheit: Organisation des staatlichen Lebensmittelrechts			Zeitraum: 5 - 10 h	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
1. Der Aufbau der italienischen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung - Staatliche Kompetenzen - Regionale Kompetenzen - EU Kompetenzen	1. Die unterschiedlichen Kompetenzen im Lebensmittelrecht den verschiedenen staatlichen und regionalen Körperschaften richtig zuordnen 2. Erkennen, dass ein erheblicher Teil in der Verwaltung des Lebensmittelrechts der EU zukommt und die diesbezüglichen Institutionen richtig zuordnen	Lehrervortrag, Klassengespräche, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht		
Materialien; Medien, Unterlagen: Verschiedene Unterlagen zum Lebensmittelrecht ; Fotokopien; Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				

Fach: Gesetzgebung im Lebensmittelrecht			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Grundlagen der Landesgesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht			Zeitraum: 10 - 15 h	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
- Grundlagen der Landesgesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht: - Die wichtigsten Landesgesetze und Verordnungen im Lebensmittelrecht des Landes	- Rechtsquellen der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht aufzeigen, analysieren und erklären, - Die wesentlichen Inhalte der Normen kennen, welche das Südtiroler Lebensmittelrecht betreffen	Lehrervortrag, Klassengespräche, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht		
Materialien; Medien, Unterlagen: Eigene Unterlagen, Skriptum Gesetzgebung im Sanitätsbereich; Fotokopien; Medien				
Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:				
Ausgangslage der Klasse:				

Fach:Lebensmittelgesetzgebung			Klasse: 5.	
			Fachrichtung: ER	
Thema, Unterrichtseinheit: Lebensmittelgesetzgebung			Zeitraum: 5- 10 h	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
1. Erklärung des Begriffs Lebensmittelgesetzgebung und der grundsätzlichen Problemstellungen im Lebensmittelbereich 2. Die Grundsätze der italienischen Lebensmittelgesetzgebung 3. Die Grundsätze der Südtiroler Lebensmittelgesetzgebung 4. Die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle	1. Den Begriff der Lebensmittelgesetzgebung grundsätzlich darlegen und die verschiedenen Probleme erkennen 2. Die wesentlichen staatlichen und lokalen Normen im Lebensmittelbereich differenziert und in groben Zügen wiedergeben 3. Die Organe einordnen, die den Lebensmittelbereich kontrollieren	Lehrervortrag, Klassengespräche, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht		Zusammenarbeit mit dem Fach Ernährungslehre
Materialien; Medien, Unterlagen: Eigene Unterlagen zur Lebensmittelgesetzgebung; Fotokopien; Medien				

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:
Ausgangslage der Klasse:

Sport und Sportbiologie

Curriculare Planung

Fach: Sport und Bewegung	Stundenzahl: 2 + 1	5. Klassen Fachrichtungen: TS/ BT/ ER	
Thema und Unterrichtseinheit: Körpererfahrung und Bewegungsgestaltung		Zeitraum: ganzjährig	
KB 1	Kompetenzen Der/ die Schüler-/in kann ... • verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern. • sich Leistungsvergleichen im Sinne einer korrekten Ethik und unter Beachtung der geltenden Regeln und des Fairplay stellen sowie Sportaktivitäten für sich und andere organisieren und verschiedene Rollen übernehmen. • den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen. • sich kritisch mit der Welt des Sports und der technischen Entwicklung auseinandersetzen und Bewegung, Spiel und Sport in Einklang mit Natur, Umwelt und notwendigen Sicherheitsaspekten ausüben.		
Grundlegende Bewegungsfelder	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Fachübergreifende Hinweise

Schwerpunkt auf konditionelle Fähigkeiten verschiedener Gymnastikformen (u.a. Fitness, Problemzonengymnastik, Pilates, Funktionsgymnastik, Skigymnastik, Aerobic, Cardio-Training, Rhythmische Sportgymnastik...) Bewegungs- und Sporterziehung (u.a. Inhalte selbständig erarbeiten und der Klasse vortragen/vorturnen – z.B. Aufwärmen) Bewegungsrhythmus und -Bewegungsfluss (u.a. Tanz und Choreographieren mit und ohne Geräte) Gruppenakrobatik Gesundheitssport Rückenschule	... zu den Themen selbstständig arbeiten ... den eigenen Körper wahrnehmen ... persönliche körperliche Grenzen erfahren ... die Bewegung und Lebensführung als Grundlage der eigenen Gesundheit wertschätzen ... Freude für sportliche Bewegung, Spiel und Einsatz zeigen	Offener Unterricht bzw. Aufgabenstellung Stellen von Bewegungsaufgaben Verbales Erklären und Vorzeigen Methodische Übungsreihen (MÜR) und Spielreihen (MSR) Situationsgerechte Aufstellung und Betriebsformen Mediale Lernhilfen Helfen und Sichern Emotive Lernhilfen	Sport und Gesundheit
Erweiterung und Vertiefung Test aus:	☐ Standarttänze ☐ Freies Gestalten ☐ Fitness		

Curriculare Planung			
Fach: Sport und Bewegung		Stundenzahl: 2	5. Klassen Fachrichtungen: TS/ BT/ ER
Thema und Unterrichtseinheit: Sportmotorische Qualifikationen			Zeitraum: ganzjährig
KB 2	Kompetenzen Der/ die Schüler-/in kann ... • verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern. • sich Leistungsvergleichen im Sinne einer korrekten Ethik und unter Beachtung der geltenden Regeln und des Fairplay stellen sowie Sportaktivitäten für sich und andere organisieren und verschiedene Rollen übernehmen. • den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen. • sich kritisch mit der Welt des Sports und der technischen Entwicklung auseinandersetzen und Bewegung, Spiel und Sport in Einklang mit Natur, Umwelt und notwendigen Sicherheitsaspekten ausüben.		
	Grundlegende Bewegungsfelder	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung Fachübergreifende Hinweise

Kleine Spiele Fitness Spezifisches Fitnesstraining (für bestimmte Muskelgruppen) Fun-Sportarten Geräteturnen (u.a. Trampolin und Auswahl der in den vorhergegangenen Schuljahren noch nicht geturnten Großgeräten) Koordinationsschulung (mit oder ohne Kleingeräten, u.a. Pedalo)	... Trainingsmethoden anwenden und auswählen ... Regeln situationsgerecht anpassen ... sich vielseitig in den Sport einbringen ... die Methoden der Leistungsverbesserung bei sportmotorischen Grundfähigkeiten zuordnen ... technische Elemente und Grundlagen der Sportarten situationsgerecht anwenden	Dauer-, Intervall- und Wettkampfmethode Spezielles Fitnesstraining Stellen von Bewegungsaufgaben Methodische Übungsreihen (MÜR) Situationsgerechte Aufstellungs- und Betriebsformen Verbales Erklären und Vorzeigen Kognitive und emotive Lernhilfen Sichern und Helfen	
Erweiterung und Vertiefung Test aus:	☐ Geräteturnen ☐ Fitnesstest (u.a. Ausdauerstest, Langbank springen oder/und Speed Bounce Test) ☐ Parcours ☐ Koordinationstest		

Curriculare Planung

Curriculare Planung			
Fach: Sport und Bewegung		Stundenzahl: 2	5. Klassen Fachrichtungen: TS/ BT/ ER
Thema und Unterrichtseinheiten: Bewegung und Sportspiele			Zeitraum: ganzjährig
KB 3	Kompetenzen Der/ die Schüler-/in kann ... • verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern. • sich Leistungsvergleichen im Sinne einer korrekten Ethik und unter Beachtung der geltenden Regeln und des Fairplay stellen sowie Sportaktivitäten für sich und andere organisieren und verschiedene Rollen übernehmen. • den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen. • sich kritisch mit der Welt des Sports und der technischen Entwicklung auseinandersetzen und Bewegung, Spiel und Sport in Einklang mit Natur, Umwelt und notwendigen Sicherheitsaspekten ausüben.		
	Grundlegende Bewegungsfelder	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung

Auswahl verschiedener Sportspiele (großen Ballspiele) in Turnierform Erlernen von Grundtechniken neuer Spiele (amerikanische Spiele) und Fun-Spiele (u.a. Tchoukball, Baseball) Wettkampforientiertes Sporteln im Sinne des Fairplay und unter Einhaltung der Wettkampfbestimmungen (u.a. Fechten)	... Bewegungsabläufe unter Anwendung der richtigen Technik festigen ... Bewegungsabläufe in höchstem Tempo ausführen ... aktiv an Mannschaftsspielen teilnehmen und eigene Stärken einbringen ... Lücken und Schwächen im Spielfeld des Gegners erkennen und dementsprechend agieren ... den Spielgedanken/Sportgedanken der verschiedenen Sportarten anwenden ... unterschiedliche Rollenspiele (Spieler, Trainer, Schiedsrichter) übernehmen und anwenden	Stellen von Bewegungsaufgaben Verbales Erklären und Vorzeigen von Übungen, Übungsausführung Methodische Spielreihen (MSR) und Übungsreihen (MÜR) Programmierte Instruktion Situationsgerechte Aufstellungs-und Betriebsformen Emotive Lernhilfen (Lob, Zuspruch, Motivation und Beruhigung) Induktive und deduktive Methode	
Erweiterung und Vertiefung Test aus:	☐ Tchoukball oder Ultimate Frisbee ☐ Fechten ☐ Baseball (oder andere amerikanische Spiele)		

Curriculare Planung

Fach: Sport und Bewegung		Stundenzahl: 2	5. Klassen Fachrichtungen: TS/ BT/ ER
Thema und Unterrichtseinheit: Bewegung und Sport im Freien oder im Wasser			Zeitraum: ganzjährig
KB 4	Kompetenzen Der/ die Schüler-/in kann ... • verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern. • sich Leistungsvergleichen im Sinne einer korrekten Ethik und unter Beachtung der geltenden Regeln und des Fairplay stellen sowie Sportaktivitäten für sich und andere organisieren und verschiedene Rollen übernehmen. • den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen. • sich kritisch mit der Welt des Sports und der technischen Entwicklung auseinandersetzen und Bewegung, Spiel und Sport in Einklang mit Natur, Umwelt und notwendigen Sicherheitsaspekten ausüben.		
	Grundlegende Bewegungsfelder	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung
Motorische und sportliche Aktivitäten in der Natur oder im Wasser (u.a. Klettern, Schwimmen) Wellness Umgang mit modernen Materialien und Sportgeräten (u.a. Wintersport)		... sich zu Bewegung und Sport im Freien motivieren ... Grundfertigkeiten in den verschiedenen Sportarten sicher ausführen ... Sport und Spiel, besonders im Freien als sinnvolle Freizeitbeschäftigung erkennen	Stellen von Bewegungsaufgaben Verbales Erklären und Vorzeigen von Übungen, Übungsausführung Methodische Spielreihen (MSR) Situationsgerechte Aufstellungs- und Betriebsformen
		Fachübergreifende Hinweise Wellness Sport und Umwelt	

Sport mit Berücksichtigung vor allem des Aspekts der Sicherheit	... Rücksicht auf die Umwelt nehmen	Emotive Lernhilfen (Lob, Zuspruch, Motivation und Beruhigung)	
Erweiterung und Vertiefung Test aus:	☐ Klettern ☐ Schwimmen		

Fachcurricula Bewegung und Sport

Fach: Bewegung und Sport		Stundenzahl: 2 + 1	5. Klassen Fachrichtung: ER/BT/TS
Thema und Unterrichtseinheit: Kognitive Kenntnisse			Zeitraum: ganzjährig
KB 5	Kompetenzen Der/ die Schüler/-in kann sich kritisch mit den kognitiven Informationen auseinandersetzen ... das Gelernte im Alltag umsetzen.		
Grundlegende Bewegungsfelder	Der Schüler/die Schülerin ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Fachübergreifende Hinweise
Trainingslehre Energiebereitstellung • Aerobe, anaerobe Glykolyse • Citratsäure-Zyklus • Cori-Zyklus Fächerübergreifende Themen:	... kennt sportphysiologische Zusammenhänge ... kennt die Auswirkungen auf den Körper ... kennt die verschiedenen Energiegewinnungsphasen	Vorträge und Frontalunterricht, Gruppenarbeiten Umsetzung der Theorie in die Praxis • Ausdauertraining mit Labor Tests (Laktatwerte,..)	Anatomie, Biochemie, Geschichte und BWL

• Sport und Geschichte • Sport und Politik • Sport und Psychologie • Sport und Tourismus • Sport und Physiologie • Sport und Gesellschaft	... kennt die Hintergründe/Schicksale der Olympischen Spiele/ Große Sportevents des 20. Und 21 Jahrhunderts ... kennt Begriffe und Inhalte Bedeutung und Problematik des Sports im Tourismus- Wellnessbereich, ökologische Problematik der Infrastrukturen ... sportpsychologischer Ansätze ... kennt Tendenzen in der aktuellen Tourismusbranche (Wellness, Gesundheit, ...)	• Texte und Unterlagen, Handreichungen der Lehrpersonen • Power Point • Gruppenarbeiten • Lektüre Sportpsychologie: Nachspielzeit – Timo Heinze – rororo Verlag	Geschichte, Politik- und Rechtswissenschaften, Englisch Tourismusgeografie, BWL, Rechtskunde, Sprachen
Erweiterung und Vertiefung Test aus:	Theorietest		

Materialien, Medien, Unterlagen

Zur Anwendung kommen alle schuleigenen Unterrichtshilfen und alle großen und kleinen Sportgeräte.

Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen

Schwimmen und Eislaufen in der Meranarena und/oder im Lido Meran, Klettern in der Kletterhalle Meran oder im Hochseilgarten, Leichtathletik auf dem Combi-Sportplatz, Bahnhofpark, Freiplatz Rad- und Wanderwege in Meran und Umgebung.

Zeitraahmen

Die Sportinhalte werden flexibel ganzjährig angeboten. Außerdem richten sie sich ganz stark nach dem Sportkalender vom Amt für Schulsport und der Terminplanung der verschiedenen Sportstätten.

Lernzielkontrollen

Lernzielkontrollen haben die Aufgabe, anhand von möglichst objektiven Kriterien zu überprüfen, ob und in welchem Ausmaß die im Unterricht angestrebten Kompetenzen vom einzelnen Schüler/von der einzelnen Schülerin erreicht und erlernt worden sind.

Die **Beurteilung/Bewertung** im Fach Bewegung und Sport erfolgt, wie im Schulprogramm verankert, in Form einer Wertziffer (Note). Die Notenskala reicht von der Note 4 (vier) bis zur Note 10 (zehn). Bei einer Verweigerung eine Sportdisziplin auszuführen wird die Note 3 vergeben.

Die Bewertung stützt sich auf folgende Leistungsbereiche, die vom Sportlehrer möglichst objektiv erfasst werden:

- | | |
|--|---|
| 1. Sportliche Handlungsfähigkeit | individuelles sportliches Eigenschafts- und Fertigkeiteniveau oder erworbene Kompetenzen |
| 2. Kognitive Qualifikationen | Sportwissen, Wissen um die Bedeutungsformen und die Erscheinungsformen des Sports, Schiedsrichtertätigkeit, Handhabung und Anwendung des sportartspezifischen Regelwerkes |
| 1. Sportliche Handlungsbereitschaft | Eigenmotivation, Mitarbeit, Einstellung zum Fach |
-
1. Die **sportliche Handlungsfähigkeit** wird durch die Überprüfung des individuellen motorischen Eigenschafts- und Fertigkeiteniveaus in Form von sportmotorischen Tests oder Vielseitigkeitsparcours bewertet. Dabei werden die erworbenen Kompetenzen der sportmotorischen Fähigkeiten und/oder sportartspezifische Fertigkeiten bewertet und überprüft, die über einen längeren Zeitraum trainiert worden sind.
 2. Die Beurteilung der **kognitiven Qualifikationen** erfolgt entweder in Form von Überprüfungen des Fachwissens entweder durch mündliche Prüfungen oder schriftlichen Überprüfungen (Referaten, Präsentationen, generell schriftliche Arbeiten) oder als Schiedsrichtertätigkeit während des Sportunterrichtes. Diese Form der Benotung wird hauptsächlich dann angewandt, wenn Schüler vom Sportunterricht befreit sind oder aus gesundheitlichen Gründen für einen längeren Zeitraum nicht aktiv mitturnen können.
 3. Die Beurteilung der **sportlichen Handlungsbereitschaft** wird vor allem an der Mitarbeit und am Engagement im Sportunterricht gemessen und mit der Mitarbeitsnote am Ende des ersten und des zweiten Semesters dokumentiert. Diese berücksichtigt bei jedem Schüler/bei jeder Schülerin vor allem
 - seine/ihre aktive Teilnahme am Turnunterricht
 - seine/ihre Einsatzbereitschaft und seine/ihre Anstrengungsbereitschaft während des Sportunterrichtes
 - sein/ihr Interesse dem Fach Bewegung und Sport gegenüber
 - sein/ihr soziales Verhalten innerhalb der Klassengemeinschaft
 - die Anzahl der passiven Turnstunden, die nicht durch ärztliche Zeugnisse entschuldigt werden

Die **Endnoten des 1. Semesters und des 2. Semesters** werden aus dem Notendurchschnitt aller ins digitale Register eingetragenen Noten des jeweiligen Semesters errechnet. Trotzdem ist sie nicht streng als arithmetisches Mittel zu verstehen. Dies ist vor allem dann der Fall, wenn beim Errechnen des Notendurchschnittes eine Kommastelle vorhanden ist. Ist die Dezimalstelle 0,5 oder höher, kann die Note aufgerundet, liegt sie darunter, kann sie abgerundet werden. Beim Abrunden der Note im 1. Semester kann die Abrundung im 2. Semester gutgeschrieben (Guthaben) und für die Endnote mitberücksichtigt werden.

Notenzuordnung:

Note 10	entspricht einer ausgezeichneten Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer überdurchschnittlich guten erworbenen Spielkompetenz.
Note 9	entspricht einer sehr guten Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer sehr guten erworbenen Spielkompetenz.
Note 8	entspricht einer guten Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer guten erworbenen Spielkompetenz.
Note 7	entspricht einer zufriedenstellenden Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer angemessen erworbenen Spielkompetenz.
Note 6	entspricht einer ausreichenden Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer kaum erworbenen Spielkompetenz.
Note 5	entspricht einer ungenügenden Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer fehlerhaften Spielkompetenz.

Note 4	entspricht einer unzureichenden und mangelhaften Beherrschung und Anwendung der erforderlichen sportartspezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie einer unzureichenden Spielkompetenz.
Note 3	wird bei einer Verweigerung einer Prüfung/Sportart vergeben.

Gesellschaftliche Bildung

Curriculum Gesellschaftliche Bildung Fachrichtung Ernährung und Sport

Teilbereich Persönlichkeit und Soziales

	Klasse 1	1.	Klasse 2		Klasse 3	Klasse 4		Klasse 5	
Die Schülerin, der Schüler kann eigene Stärken und Schwächen einschätzen, mit komplexen Inhalten umgehen und reflektierte Entscheidungen treffen.	LIZ „Lernen lernen“ Gruppenarbeit „Einführung LIZ“ und „Suchstrategien“ Physik Physikalische Modellierung und Abstrahierung von Problemstellungen, zielgerichtete Vorgehensweise bei physikalischen Experimenten und bewusster Umgang mit Messgeräten Technisch Zeichnen in verschiedenen Situationen und Kontexten Verfahren und Techniken nutzen, um innovative Lösungsansätze und Verbesserungsvorschläge zu finden.		Physik Physikalische Modellierung und Abstrahierung von Problemstellungen, zielgerichtete Vorgehensweise bei physikalischen Experimenten und bewusster Umgang mit Messgeräten			Bewegung und Sport Risiken richtig einschätzen		LIZ KompLIZe Präsentieren	

Die Schülerin, der Schüler übernimmt Verantwortung für sich und andere.	IKT Die Schülerinnen und Schüler wenden die Inhalte des Unterrichts auf alle schriftlichen Aufgaben in anderen Fächern an, bei Problemen wird eine gemeinsame Lösung angestrebt. Ernährungslehre Praxis Gruppenteiliger Unterricht: Teamarbeit in der Küche Physik Verantwortungsvoller Umgang mit Laborgeräten und achtsames Handeln bei Versuchen		Ernährungslehre Praxis Gruppenteiliger Unterricht: Teamarbeit in der Küche Physik Verantwortungsvoller Umgang mit Laborgeräten und achtsames Handeln bei Versuchen		Ernährungslehre Praxis Gruppenteiliger Unterricht: Teamarbeit in der Küche Bewegung und Sport Teamspiele und Hilfestellung				
Die Schülerin, der Schüler ist in der Lage, das eigene Lernen selbstständig zu planen und zu organisieren und Ausdauer zu beweisen.	LIZ „Einführung LIZ“ und „Suchstrategien“ Lern- und Arbeitstechniken IKT Die gemeinsam erlernten Inhalte werden bei		Physik Alle Fachinhalte (häusliche Vor- und Nachbereitung), Laborversuche durchführen.					Bewegung und Sport Schüler*innen müssen selbstständig einen Arbeitsauftrag erledigen.	

	eigenständigen Übungen vertieft. Physik Alle Fachinhalte (häusliche Vor- und Nachbereitung), Laborversuche durchführen.							
Die Schülerin, der Schüler ist resilient und kann Herausforderungen bewältigen und bei Bedarf professionelle Hilfe in Anspruch nehmen.							Sport und Bewegung Entspannungstechniken, Sport als Stressabbau	
Die Schülerin, der Schüler kann konstruktiv kommunizieren und in Gruppen interagieren.	Mathematik Mathematische Fachsprache Physik Im Labor und bei Gruppenarbeiten		Mathematik Mathematische Fachsprache Physik Im Labor und bei Gruppenarbeiten		Mathematik Mathematische Fachsprache Bewegung und Sport Teamspiele und Gruppenarbeit	Mathematik Mathematische Fachsprache	Mathematik Mathematische Fachsprache	
Die Schülerin, der Schüler zeigt Empathie, ist flexibel und teamfähig.	Physik Wertschätzendes Verhalten im Unterricht Technisch Zeichnen Peer Tutoring beim CAD-Zeichnen.		Physik Wertschätzendes Verhalten im Unterricht Bewegung und Sport Teamspiele, Gruppenarbeit					

Die Schülerin, der Schüler analysiert Konflikte und wendet Formen der Konfliktbewältigung an.	LIZ Material Konfliktlösung KomplIZe verbale und nonverbale Kommunikation								
Die Schülerin, der Schüler nimmt soziale Ungleichheit und Ungerechtigkeit wahr und zeigt solidarisches Verhalten.			Italiano Il volontariato						
Die Schülerin, der Schüler ist sich der eigenen Verantwortung im Zusammenhang mit der eigenen Geschlechterrolle und Sexualität bewusst.			Referent von außen Young and direct?						
Die Schülerin, der Schüler befasst sich mit eigenen und gesellschaftlichen Zukunftsperspektiven und orientiert sich in Bezug auf den schulischen und beruflichen Werdegang und in der Rolle als Bürger und Bürgerin.					Fächerübergreifend Berufsorientierung	Fächerübergreifend Berufsorientierung		Fächerübergreifend Berufsorientierung	

Teilbereich Kulturbewusstsein

	1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	4. Klasse	5. Klasse	
Die Schülerin, der Schüler geht verantwortungsvoll mit geistigem und kulturellem Eigentum um.	Deutsch/Geschichte Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	LIZ KompLIZe „Urheberrecht“ Englisch Landes- und Kulturkunde englischsprachige Welt Deutsch/Geschichte Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	Deutsch/Geschichte Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	Deutsch/Geschichte Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	Deutsch/Geschichte Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	
Die Schülerin, der Schüler zeigt Respekt für Kultur- und Gemeingüter.	Englisch Landes- und Kulturkunde englischsprachige Welt Deutsch/Geschichte Besuch von Kulturveranstaltungen	Deutsch/Geschichte Besuch von Kulturveranstaltungen	Deutsch/Geschichte Besuch von Kulturveranstaltungen	Deutsch/Geschichte Besuch von Kulturveranstaltungen LIZ Leseförderung „Literarische Weltreise“ Englisch Kulturelles Erbe (z.B. Nasca Lines)	Deutsch/Geschichte Besuch von Kulturveranstaltungen	
Die Schülerin, der Schüler begegnet anderen Kulturen mit Offenheit und zeigt Bereitschaft, mit ihnen		Ernährungslehre Praxis Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.	Ernährungslehre Praxis Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.	Ernährungslehre Praxis Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.		

in respektvollen Austausch zu treten.				Englisch Kulturelle und nationale Vielfalt und Identität (z.B. Street art, Musik usw.) Italiano Preparazione al patentino di bilinguismo e alle certificazioni linguistiche		
Die Schülerin, der Schüler begreift Vielfalt und Anderssein als Reichtum und entwickelt Sensibilität für Formen der Ausgrenzung.	LIZ Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	Italiano Il volontariato LIZ Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	Deutsch/Geschichte Ismen in der Gesellschaft	Deutsch/Geschichte Ismen in der Gesellschaft LIZ Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	Deutsch/Geschichte Ismen in der Gesellschaft	
Die Schülerin, der Schüler nimmt den Zusammenhang zwischen kulturellen Vorstellungen und sozialem Wandel wahr.	Physik Bewusstsein für die historische Entwicklung naturwissenschaftlicher Errungenschaften und deren Auswirkung aufs Leben (Bsp. Erfindung vom Fernrohr, Weltbilder)	Physik Bewusstsein für die historische Entwicklung naturwissenschaftlicher Errungenschaften und deren Auswirkung aufs Leben (Bsp. Erfindung vom Fernrohr, Weltbilder)	Deutsch/Geschichte Gesellschaftliche Veränderungen	Englisch Indigene Völker (z.B. Uncontacted tribes) Deutsch/Geschichte Gesellschaftliche Veränderungen	Deutsch/Geschichte Gesellschaftliche Veränderungen	
Die Schülerin, der Schüler nimmt die Handlungsspielräume der persönlichen				Italiano Preparazione al patentino di bilinguismo		

Mehrsprachigkeit bewusst wahr, nutzt und erweitert sie.				e alle certificazioni linguistiche		
---	--	--	--	---------------------------------------	--	--

Teilbereich Politik und Recht

	1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	4. Klasse	5. Klasse	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grundzüge der Rechtsordnung.	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler zeigt Rechtsbewusstsein und handelt als Bürgerin oder Bürger verantwortungsvoll.	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		Deutsch/Geschichte Wahlmeeting und andere Veranstaltungen	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Deutsch/Geschichte Wahlmeeting und andere Veranstaltungen	
Die Schülerin, der Schüler kennt die rechtsstaatlichen Prinzipien und hat ein Bewusstsein für Demokratie, Toleranz und Pluralität.	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		Deutsch/Geschichte Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Deutsch/Geschichte Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grundzüge der italienischen Verfassung und den Aufbau des italienischen Staates.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Italiano	

					La Costituzione e l'ordinamento dello Stato Italiano	
Die Schülerin, der Schüler weiß über die Entstehung und die Grundzüge der Autonomie für Südtirol Bescheid und erkennt deren Wert.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Geschichte der EU, deren Organe und Zuständigkeiten und entwickelt ein Verständnis für die Werte, die der Union zugrunde liegen.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt die wichtigsten internationalen Organisationen.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt die wesentlichen Prozesse der Rechtssetzung auf verschiedenen hierarchischen und territorialen Ebenen.	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grundzüge des Arbeitsrechts.					Fächerübergreifend Berufsorientierung	
Die Schülerin, der Schüler ist in der Lage, das politische Geschehen	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Deutsch/Geschichte Zeitgeschehen (Wochenspiegel, journalistische Texte)	Deutsch/Geschichte Zeitgeschehen (Wochenspiegel, journalistische Texte)	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	

aufmerksam und kritisch zu verfolgen.			LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	Italiano La Costituzione e l'ordinamento dello Stato Italiano LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	
Die Schülerin, der Schüler nimmt die Rolle der Medien in der politischen Auseinandersetzung wahr und hinterfragt Informationen kritisch.	Mathematik Statistische Daten auswerten. Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	Mathematik Statistische Daten auswerten. Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	Mathematik Statistische Daten auswerten. LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.) Mathematik Statistische Daten auswerten. Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	
Die Schülerin, der Schüler kennt Möglichkeiten der demokratischen Mitgestaltung und nimmt auf der Grundlage persönlicher Auseinandersetzungen verantwortungsbewusst an demokratischen	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Klassenrat Organisation von Klassenversammlungen	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Schul- und klassenübergreifende Projekte (YPAC, Brüssel-Fahrt, Sprachreisen, Klassenversammlungen)	Schul- und klassenübergreifende Projekte (YPAC, Brüssel-Fahrt, Sprachreisen, Klassenversammlungen)	Schul- und klassenübergreifende Projekte (YPAC, Brüssel-Fahrt, Sprachreisen, Klassenversammlungen)	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt Schul- und klassenübergreifende Projekte (YPAC, Brüssel-Fahrt, Sprachreisen, Klassenversammlungen)	

Entscheidungsfindungen teil.						
---------------------------------	--	--	--	--	--	--

Teilbereich Wirtschaft und Finanzen

	1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	4. Klasse	5. Klasse	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grundzüge des nationalen und des internationalen Wirtschafts-, Finanz- und Steuersystems.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt				
Die Schülerin, der Schüler schätzt die eigene finanzielle Situation richtig ein und kann Prioritäten bei den persönlichen Ausgaben setzen.	Referent von außen? Caritas Schuldnerberatung?					
Die Schülerin, der Schüler setzt sich mit den wichtigsten Zusammenhängen und Mechanismen der Konsumgesellschaft kritisch auseinander, kennt die diesbezüglichen Risiken und Gefahren und entwickelt eine verantwortungsvolle Haltung dazu.	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt					
Die Schülerin, der Schüler kennt verschiedene Zahlungsformen, Finanzierungsmöglichkeiten und Formen von Geldanlagen und deren Chancen und Risiken.				Mathematik Zinsen und Zinseszinsen		

Die Schülerin, der Schüler entwickelt ein Bewusstsein für die Notwendigkeit von Absicherung und Vorsorge	?	?	?	?	?	?
Die Schülerin, der Schüler hat ein Bewusstsein dafür, wie finanz- und wirtschaftspolitische Entscheidungen sich auf das eigene Leben und das anderer Menschen weltweit auswirken.	?	?	?	?	?	?
Die Schülerin, der Schüler kennt Möglichkeiten der politischen Mitgestaltung und Einflussnahme im Bereich der Wirtschafts- und Finanzpolitik.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt				

Teilbereich Nachhaltigkeit

	1. Klasse	2. Klasse	3. Klasse	4. Klasse	5. Klasse	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grenzen der Tragfähigkeit des Systems Erde und respektiert die Grenzen der Regenerationsfähigkeit der Biosphäre.	LIZ KompLIZe Suchstrategien Erdwissenschaften Veränderung und Dynamik (Wetter und Klima) Atmosphäre, Luftverschmutzung, Wasser, Klimawandel	LIZ Rechercheprojekt (KompLIZe)		LIZ Rechercheprojekt (KompLIZe)	LIZ Rechercheprojekt (KompLIZe) Ernährungslehre Rohstoffgewinnung, Transport Mikrobiologie Umweltbiotechnologien Pharmazie	

Die Schülerin, der Schüler entwickelt eine verantwortliche Haltung gegenüber Natur und Umwelt.	Ernährungslehre Praxis Merkmale gesunder Ernährung KARE: Ethische Positionen: biblisch-christliches Welt- und Menschenbild (Schöpfungsberichte und Dekalog, Umweltfibel)	Biologie Ökosysteme (Energie- und Stoffkreisläufe) Ernährungslehre Ernährung und Diätetik Ernährungslehre Praxis Einkauf und Müllentsorgung Chemie Mit Chemikalien verantwortungsbewusst umgehen KARE: Lebenswerte Zukunft: Aspekte einer christlichen Verantwortungsethik (Nachhaltige und solidarische Lebensstile, Umweltfibel)	Organische und analytische Chemie Gefahrensymbole erkennen und Gefahren einschätzen, interpretieren, chemische Zusammenhänge erfassen KARE: Einheit in der Vielfalt (Nachhaltige Ökologie und LS in der Ökumene, Umweltfibel) Italiano Ambiente ed ecologia	Ernährungslehre Welternährungsprobleme Chemische Analytik und Labor Säure-Base-Reaktionen Elektrochemische Zusammenhänge Biochemie/Mikrobiologie Palmöl und seine Umweltzerstörungen Umweltbiotechnologien, Pharmazie KARE: Christliche Verantwortungsethik (Schöpfungsglaube, Enzyklika LS, Franz von Assisi, Umweltfibel)	Ernährungslehre Rohstoffgewinnung, Transport Biochemie/Mikrobiologie Palmöl und seine Umweltzerstörungen Umweltbiotechnologien, Pharmazie KARE: Menschenbilder und deren Auswirkungen (Anthropozentrismus, Umweltfibel)	
Die Schülerin, der Schüler setzt sich mit verschiedenen Lebensstilen und deren Folgen unter Einbezug globaler und lokaler Entwicklungen auseinander.	Ernährungslehre Vegetarismus KARE: Ethische Positionen: biblisch-christliches	Ernährungslehre Ernährung und Diätetik KARE: Lebenswerte Zukunft: Aspekte einer	Ernährungslehre Inhalte der Nahrung KARE: Einheit in der Vielfalt (Nachhaltige Ökologie und	Ernährungslehre Vegetarismus Ernährung und Diätetik Welternährungsprobleme KARE: Christliche Verantwortungsethik	Ernährungslehre und Mikrobiologie Lebensmittelindustrie, Food-Design, Gentechnik KARE: Menschenbilder und deren Auswirkungen	

	Welt- und Menschenbild (Schöpfungsberichte und Dekalog, Umweltfibel)	christlichen Verantwortungsethik (Nachhaltige und solidarische Lebensstile, Umweltfibel)	LS in der Ökumene, Umweltfibel) Italiano Ambiente ed ecologia	(Schöpfungsglaube, Enzyklika LS, Franz von Assisi, Umweltfibel)	(Anthropozentrismus, Umweltfibel)	
Die Schülerin, der Schüler entwickelt ein verantwortungsbewusstes Konsumverhalten.	Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung; Ernährungspyramide	Biologie Ökosysteme (Energie- und Stoffkreisläufe) Ernährungslehre Praxis Einkaufen	Ernährungslehre Welternährungsprobleme	Ernährungslehre Mangelerkrankungen Biochemie Palmöl und seine Umweltzerstörungen Englisch Sparsamer Umgang mit Ressourcen (z.B. Wasser)	Ernährungslehre Lebensmittelindustrie, Food-Design, Gentechnik Mikrobiologie Fermentationsprozesse, Biotechnologien in der Agrar- und Zootechnik	
Die Schülerin, der Schüler setzt sich mit den Zielen der UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung auseinander.	Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung, Ernährungspyramide	Ernährungslehre Ernährung und Diätetik Ernährungsbedingte Krankheiten Biologie Ökologie und Umweltkunde	Ernährungslehre Inhalte der Nahrung (Wasser) Biologie Ökologie und Umweltkunde	Ernährungslehre Welternährungsprobleme	Ernährungslehre Rohstoffgewinnung, Transport	
Die Schülerin, der Schüler kann den Zusammenhang zwischen Globalisierung, Umweltzerstörung und Migration nachvollziehen	Mathematik Prozent/Promille und ppm	Ernährungslehre Ernährung und Diätetik, Ernährung einst und heute	Ernährungslehre Inhalte der Nahrung (Wasser)	Ernährungslehre Welternährungsprobleme Biochemie Palmöl und seine Umweltzerstörungen	Ernährungslehre Rohstoffgewinnung, Transport Mikrobiologie Biotechnologien in der Agrar- und Zootechnik Umweltbiotechnologien	

Die Schülerin, der Schüler kennt grundlegende umweltpolitische Steuerungsinstrumente.					Ernährungslehre Lebensmittelherstellender Betrieb als System
Die Schülerin, der Schüler kennt Interessenskonflikte in der Nachhaltigkeitsdebatte und kann dazu Stellung nehmen.	Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung; Ernährungspyramide	Ernährungslehre Ernährung und Diätetik, Ernährung einst und heute	Ernährungslehre Inhalte der Nahrung (Wasser) Organische Chemie Kohlenwasserstoffe, Erdöl	Ernährungslehre Welternährungsprobleme	Ernährungslehre Lebensmittelindustrie, Food-Design, Gentechnik
Die Schülerin, der Schüler kennt Möglichkeiten der politischen Mitgestaltung hin zu einer nachhaltigen Gesellschaft und reflektiert die gesellschaftlichen Auswirkungen der einzelnen Maßnahmen.		Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		Ernährungslehre Welternährungsprobleme	Rechtskunde Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt

Teilbereich Gesundheit

Die Schülerin, der Schüler kennt wichtige Voraussetzungen für die körperliche und seelische Gesundheit	Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung, Ernährungspyramide KARE: Die Frage nach dem Sinn (Schöpfungstag und -monat)	Biologie Krankheit und Sucht Ernährungslehre Ernährung und Diätetik KARE:	LIZ Expertenvorträge Sachbuchautoren im Bereich Gesundheit Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung, Ernährungspyramide	LIZ Expertenvorträge Sachbuchautoren im Bereich Gesundheit Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung, Ernährungspyramide	LIZ Expertenvorträge Sachbuchautoren im Bereich Gesundheit Ernährungslehre Lebensmittelsicherheit, Gefährdung durch Lebensmittel,
--	--	--	---	---	---

		Das Prinzip Hoffnung (Integration von Glücks- und Leiderfahrungen ins Leben, Förderung der Resilienz)	Ernährungsbedingte Krankheiten Biochemie Fette und Kohlenhydrate Anatomie Einfluss von Ernährung und Bewegung auf die Gesundheit KARE: Mystik, Spiritualität und Meditation (Beiträge zur seelischen Gesundheit und Naturerfahrungen)	Ernährungsbedingte Krankheiten Ernährung in versch. Altersstufen, Ernährung unter besonderen Umständen, Zivilisationskrankheiten Biochemie Fette und Kohlenhydrate Anatomie Einfluss von Ernährung und Bewegung auf die Gesundheit Mikrobiologie Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln KARE: Ausgewählte Aspekte der Sünden- und Gnadenlehre, Formen verantwortlicher Schuldbewältigung (Seelische Gesundheit)	Anwendungen der Gentechnik Mikrobiologie Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln Englisch Impfungen, Ernährung, Gentechnik, Krankheiten KARE: Verhältnis Gott-Mensch und Grenzerfahrungen im Leben (Religionskritik und christliche Sinnkonzepte)	
Die Schülerin, der Schüler übernimmt Verantwortung für die	Ernährungslehre:	Biologie Krankheit und Sucht Ernährungslehre	Ernährungslehre: Inhalte der Nahrung	Ernährungslehre:	Mikrobiologie:	

körperliche und seelische Gesundheit und weiß um die Bedeutung eines gesunden Lebensstils.	Merkmale gesunder Ernährung, Vegetarismus KARE: Die Frage nach dem Sinn (Schöpfungstag und -monat) Bewegung und Sport: Alle Fachbereiche	Ernährung und Diätetik, Energiebedarf, Ernährungsbedingte Krankheiten Physik: Wechselspiel physikalische Effekte und biologische Wirkung (elektromagnetisches Spektrum) KARE: Das Prinzip Hoffnung (Integration von Glücks- und Leiderfahrungen ins Leben, Förderung der Resilienz) Bewegung und Sport: Alle Fachbereiche	Ernährung in versch. Altersstufen KARE: Mystik, Spiritualität und Meditation (Beiträge zur seelischen Gesundheit und Naturerfahrungen) Bewegung und Sport: Alle Fachbereiche	Ernährung unter besonderen Umständen, Zivilisationskrankheiten Biochemie: Fette und Kohlenhydrate Anatomie: Suchtprävention Auswirkungen von Drogen auf das Nervensystem KARE: Ausgewählte Aspekte der Sünden- und Gnadenlehre, Formen verantwortlicher Schuldbewältigung (Seelische Gesundheit) Bewegung und Sport: Alle Fachbereiche	Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln Englisch: Impfungen, Ernährung, Gentechnik, Krankheiten KARE: Verhältnis Gott-Mensch und Grenzerfahrungen im Leben (Religionskritik und christliche Sinnkonzepte) Bewegung und Sport: Alle Fachbereiche	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Risiken des eigenen Gesundheitsverhaltens und entwickelt präventive Strategien	Ernährungslehre Merkmale gesunder Ernährung, Vegetarismus	Ernährungslehre: Ernährung und Diätetik, Energiebedarf, Ernährungsbedingte Krankheiten		Ernährungslehre: Ernährung in versch. Altersstufen, Ernährung unter besonderen Umständen, Zivilisationskrankheiten Biochemie: Fette und Kohlenhydrate	Ernährungslehre: Gefährdung durch Lebensmittel Mikrobiologie: Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln	

					Englisch: Impfungen, Ernährung, Gentechnik, Krankheiten	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Lebenskompetenzen der WHO und setzt sie altersgemäß um.		Ernährungslehre: Energiebedarf	Ernährungslehre: Inhalte der Nahrung	Ernährungslehre: Welternährungsprobleme	Anatomie: Verschiedene Ansätze um Gesundheit zu erreichen	
Die Schülerin, der Schüler hat ein Bewusstsein für den Zusammenhang zwischen sozioökonomisch geprägten Lebensbedingungen und den Chancen für ein gesundes Leben.	Ernährungslehre: Ernährungspyramide	Ernährungslehre: Ernährungsbedingte Krankheiten		Ernährungslehre: Welternährungsprobleme, Mangelkrankungen, Zivilisationskrankheiten	Ernährungslehre: Lebensmittelindustrie, Lebensmitteltechnologie Biochemie: Gentherapie, Bedeutung von Membranen	
Die Schülerin, der Schüler kennt Grundlagen der Gesundheitspolitik.					Ernährungslehre: Lebensmittelindustrie, Lebensmitteltechnologie Biochemie: Gentherapie Rechtskunde: Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt.	
Die Schülerin, der Schüler reflektiert und diskutiert über die Frage, ob es der Gesellschaft gegenüber eine Pflicht zu	Ernährungslehre: Merkmale gesunder Ernährung, Vegetarismus	Ernährungslehre: Ernährungsbedingte Krankheiten		Ernährungslehre: Welternährungsprobleme, Mangelkrankungen, Zivilisationskrankheiten Anatomie:	Rechtskunde: Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt. Ernährungslehre: Lebensmittelherstellender Betrieb als System	

gesundheitsbewusstem Verhalten gibt.				Impfungen und Impfpflicht Aktuelle gesundheitliche Themen	Mikrobiologie: Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln	
Die Schülerin, der Schüler verfügt über Kenntnisse zur Ersten Hilfe und wendet Erste-Hilfe-Maßnahmen an.	Sport und Bewegung: Sportverletzungen		Organische und analytische Chemie: Erste-Hilfe-Kurs Anatomie: Theoretische Grundlagen Herz-Kreislaufsystem		Bewegung und Sport: Erste Hilfe Maßnahmen anwenden	
Die Schülerin, der Schüler verfügt über Kenntnisse im Bereich des Zivilschutzes und der Arbeitssicherheit und setzt diese verantwortungsbewusst ein.	Erdwissenschaften: Veränderung und Dynamik (Ursachen für die Entwicklung von Landschaftsformen; Wetter und Klima) Ernährungslehre Praxis: Arbeitssicherheit in der Küche	Chemie: Gefahrensymbole im Labor Physik: Laborarbeit Ernährungslehre Praxis: Arbeitssicherheit in der Küche	Organische und analytische Chemie: Gefahrensymbole erkennen und Gefahren einschätzen, interpretieren und chemische Zusammenhänge erfassen Ernährungslehre Praxis: Arbeitssicherheit in der Küche	Ernährungslehre Praxis: Arbeitssicherheit in der Küche	Ernährungslehre Praxis: Arbeitssicherheit in der Küche	

Teilbereich Mobilität

	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Klasse 4	Klasse 5	
Die Schülerin, der Schüler verhält sich als Verkehrsteilnehmerin oder Verkehrsteilnehmer verantwortungsbewusst.	Experten der Verkehrspolizei von außen berufen					
Die Schülerin, der Schüler kennt die Auswirkungen von Alkohol, Drogen und Unaufmerksamkeit auf die Verkehrssicherheit.		Biologie: Sucht und Krankheit		Chemie: Drogenvortrag LASS		
Die Schülerin, der Schüler ist über ein korrektes Verhalten bei Unfällen informiert und verhält sich entsprechend.		Chemie: Sicherheitsregeln und Gefahrensymbole kennen lernen (z. B. aus Fachliteratur o. Internet eigenständig erarbeiten – z. B. Gefahrensymbole, etc.).	Chemie: Erste-Hilfe-Kurs			
Die Schülerin, der Schüler ist sich der rechtlichen Folgen bei Verkehrsunfällen bewusst.	Experten der Verkehrspolizei von außen berufen					
Die Schülerin, der Schüler ist sich der Auswirkungen des eigenen und des globalen Mobilitätsverhaltens auf Mensch und Umwelt bewusst.	Erdwissenschaften: Atmosphäre und Luftverschmutzung					

Die Schülerin, der Schüler kennt nationale und internationale umweltpolitische Instrumente und Maßnahmen zur Reduktion von Umweltemissionen durch Mobilität und diskutiert die Vor- und Nachteile dieser Maßnahmen.	Experten der Verkehrspolizei von außen berufen					
Die Schülerin, der Schüler kennt Möglichkeiten der politischen Mitgestaltung im Bereich von Umwelt und Mobilität.	Experten der Verkehrspolizei von außen berufen					

Teilbereich Digitalisierung

	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Klasse 4	Klasse 5
Die Schülerin, der Schüler ist in der Lage, digitale Inhalte unter Nutzung verschiedener Geräte, Programme und Netzwerke zu erstellen.	Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde. Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365 Physik: Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben),	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365 Physik: Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen Software (z.B. Excel, Phyphox)	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365

	Arbeiten mit unterschiedlichen Software (z.B. Excel, Phyphox)				
Die Schülerin, der Schüler kann digitalen Technologien und Inhalte verantwortungsvoll, kritisch und sicher nutzen und kennt die Risiken, die Gefahren und die damit verbundenen Schutzmechanismen.	LIZ Planspiel „Fake Hunter“ Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde. Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	LIZ Planspiel „Fake Hunter“ Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365	Mathematik: Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365
Die Schülerin, der Schüler ist in der Lage, die Informationen bezüglich ihrer Gültigkeit und Verlässlichkeit einzuschätzen und entsprechend zu nutzen.	LIZ Planspiel „Fake Hunter“ Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte	Planspiel „Fake Hunter“ Komplize „Recherchieren“ Physik: Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen			

	dieses Bereichs der Bürgerkunde. Physik: Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen Software (z.B. Excel, Phyphox)	Software (z.B. Excel, Phyphox)			
Die Schülerin, der Schüler kennt die relevanten rechtlichen und sicherheitstechnischen Aspekte der digitalen Technologien und wendet die Bestimmungen des Datenschutzes an.	Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde.				
Die Schülerin, der Schüler ist sich bewusst, dass sich digitale Technologien auf das psychosoziale Wohlbefinden und die soziale Einbindung auswirken können und richtet das Verhalten danach aus.	Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde. Italiano: I social media				
Die Schülerin, der Schüler verfügt über ein Bewusstsein für die Machtkonzentration global agierender Digitalkonzerne, reflektiert	Informatik: Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte				

die Auswirkungen und diskutiert mögliche Maßnahmen zur staatlichen Regulierung auf nationaler und internationaler Ebene.	dieses Bereichs der Bürgerkunde.				