



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](mailto:os-tfo.meran@schule.suedtirol.it)  
[www.fos-me.it](http://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 Weltanschauung 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. „Kompetenznote“ 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.

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Religion, Glaube und Vernunft</b>			<b>Zeitraum: 4 Stunden, September/Oktober</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Religion, Glaube und Vernunft im Spannungsfeld</b>  <i>Weltzugänge von Naturwissenschaft und Religion</i>  <i>Gottesbeweise</i>	<b>im Dialog der Theologie mit der Naturwissenschaft und der Religionskritik einen eigenen begründeten Standpunkt einnehmen:</b>  <i>- die Methode der Naturwissenschaften mit den theologischen Gottesbeweisen vergleichen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impulsvorträge</li> <li>- Textanalyse und Texterschließung</li> <li>- Internetrecherche mit Präsentation</li> <li>- Filmarbeit</li> <li>- Diskussionsrunden</li> </ul> <i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im</i>		Biologie: Naturwissenschaft und Evolution

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

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Zweifel und Kritik an Religion(en)</b>			<b>Zeitraum: 2 Stunden, Oktober</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Religionskritik gestern und heute</b>  <i>Fehl- und Vorurteile über Religionen</i>	<b>wesentliche Positionen der Religionskritik benennen und zwischen Religions- und Kirchenkritik unterscheiden:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impulsvorträge</li> <li>- Textanalyse und Texterschließung</li> <li>- Internetrecherche mit Präsentation</li> </ul>		Deutsch: Postmoderne Literatur

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

**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
<b>Wahrheitsanspruch von Weltanschauungen und Religionen</b>  <i>Schwerpunktsetzung in den monotheistischen Weltreligionen</i>	<b>die Grundannahmen der christlichen Weltansicht mit alternativen Konzeptionen vergleichen, bewerten und daraus Konsequenzen für das eigene Verhalten ableiten:</b>  <i>- sich vor dem Hintergrund des christlichen Menschenbildes mit anderen sozial-philosophischen und ethischen Positionen auseinandersetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impulsvorträge</li> <li>- Textarbeit</li> <li>- Fallbeispiele</li> <li>- Filmbeiträge mit Diskussion</li> <li>- Recherchearbeiten</li> <li>- Bibeltexte</li> <li>- Gastvortrag</li> </ul>	Mögliches Profilierungsthema: Ethik und Umwelttechnik	Geschichte: Gegenwartsbezüge, Zeitgeschichte

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

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

Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
<p><b>Leid und Tod als existenzielle Herausforderungen</b></p> <p><i>Theodizee-Frage</i></p> <p><i>Christliche Jenseitstopographien</i></p> <p><i>Antwortversuche der Weltreligionen</i></p>	<p><b>sich selbst als ein Subjekt wahrnehmen, das existenzielle Fragen stellt:</b></p> <p><i>- christliche Vorstellungen und Hoffnungen bezüglich Leid und Tod deuten.</i></p> <p><i>- mögliche Antworten auf die Frage, warum Gott das Leid in seiner Schöpfung zulässt, benennen und eine eigene Haltung einnehmen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stationenarbeit</li> <li>- Fallbeispiele</li> <li>- Erfahrungsberichte</li> <li>- Kleingruppenarbeit</li> <li>- Symboldidaktik</li> <li>- Textarbeit</li> <li>- Gegenstandsmeditation</li> </ul> <p><i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: <a href="http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm">http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</a></i></p>		<p>Deutsch: Gegenwartsliteratur</p>
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 20 und 21); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien; kreative Arbeitsmaterialien</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Gastvorträge zu existenziellen Themen</p>				

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

**Ausgangslage der Klasse:** detaillierte Angaben im Vorspann

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Religionskritik und christliche Sinnkonzepte</b>			<b>Zeitraum: 3 Stunden, Februar</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Religionskritik und Sinnfrage im 20. und 21. Jh.</b>  <i>Schwerpunktsetzung aus den Bereichen Philosophie, Kunst und Literatur</i>	<b>die Bedeutung von Religion für den Menschen und ihre Rolle in der heutigen Gesellschaft erläutern und sie kritisch reflektieren:</b>  <i>- verschiedene Sinnangebote wahrnehmen und sie in Bezug zum eigenen Leben bringen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Textarbeit</li> <li>- Fallbeispiele</li> <li>- Literarische Werke</li> <li>- Recherchearbeiten</li> <li>- Arbeit mit Bildern</li> <li>- Filmarbeit</li> <li>- Gastvortrag</li> </ul>		Deutsch: Exemplarische Auswahl von Texten und Bildern

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

**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)**

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Menschenbilder und deren Auswirkungen</b>			<b>Zeitraum: 4 Stunden, März</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Anthropologische Konzepte im Laufe der Geschichte</b>  <i>Schwerpunktsetzung 20. und 21. Jh.</i>	<b>philosophisch, psychologisch, naturwissenschaftlich und soziologisch geprägte Menschenbilder mit dem christlichen Menschenbild in Beziehung setzen:</b>  <i>- anthropologische Positionen und deren Vertreter/innen kennenlernen und sich damit kritisch auseinandersetzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Internetrecherche mit Präsentation</li> <li>- Filmarbeit</li> <li>- Biographische Ansätze</li> <li>- Literarische Werke</li> <li>- Fallbeispiele</li> <li>- Bibelarbeit</li> </ul>	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“: <a href="http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm">http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</a></i>		
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 16, 18, 19 und 22); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				
<b>Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien:</b> bevorzugter Weise Sachkompetenz, Selbstreflexionskompetenz, Interaktionskompetenz, Transferkompetenz				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> 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)**

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

<p><b>Ehe und Weihe als Lebensentwürfe</b></p> <p><i>(Christliche) Ehe im Wandel der Zeit</i></p> <p><i>Geistliche Berufungen auf dem Prüfstand</i></p>	<p><b>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:</b></p> <p><i>- Aspekte verschiedener Lebensentwürfe nachvollziehen und ihnen mit Respekt begegnen.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Literarische Werke</li> <li>- Sozialstudien</li> <li>- Jugendumfragen</li> <li>- Berufungsgeschichten</li> <li>- Symboldidaktik</li> <li>- Gastvortrag</li> <li>- Bibelarbeit</li> </ul> <p><i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch</i></p>		<p>Rechtskunde: Eherecht, Zivilehe</p>
---	---	---	--	--



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

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

<p><i>Anforderungen, Schwierigkeiten und Chancen der Institutionen Ehe und Familie</i></p>	<p><i>- den Wert von Ehe und Familie kritisch hinterfragen und neu entdecken.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Symboldidaktik</li> <li>- Gastvortrag</li> <li>- Bibelarbeit</li> <li>- Diskussionsrunden</li> </ul> <p><i>Weiterführende religionsdidaktische Impulse und Gedanken finden sich auch im Lehrerhandbuch zum Religionsbuch „Religion betrifft“: <a href="http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm">http://www.uni-graz.at/religion-bewegt/index.htm</a></i></p>		
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Buch „Religion betrifft“ (Kapitel 5); ergänzend zum Buch erstellte Arbeitsblätter und Bildmaterial; audio-visuelle Medien; ganzheitliche-kreativitätsfördernde Materialien</p>				

<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>
<b>Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien:</b> bevorzugter Weise Selbstreflexionskompetenz, Teamkompetenz, Transferkompetenz
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> 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)**

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Verhältnis von Kirche und Staat und Konkordate</b>			<b>Zeitraum: 3 Stunden, Mai/Juni</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Kirche und Konkordate im Laufe der Geschichte</b>  <i>Schwerpunktsetzung 19. bis 21. Jh.</i>	<b>das Verhältnis von Kirche und Staat aus kirchengeschichtlicher Perspektive beschreiben:</b>  <i>- unterschiedliche Modelle im Verhältnis von Religion und Staat genauer wahrnehmen, analysieren und beurteilen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehrerinput</li> <li>- Textarbeit</li> <li>- Recherchearbeiten</li> </ul>		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)**

<b>Fach: Katholische Religion</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Die Kirche und das II. Vatikanisches Konzil und Beteiligungsmöglichkeiten am kirchlichen Leben</b>			<b>Zeitraum: 2 Stunden, Juni</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Geschichtlicher Verlauf des Konzils</b>  <i>Wege zum und aus dem Konzil</i>	<b>die Bedeutung des Zweiten Vatikanischen Konzils für die Kirche der Gegenwart darstellen und dazu Stellung nehmen:</b>  <i>- die Fortwirkung des Konzils in der Kirche der Gegenwart kritisch reflektieren.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehrerinput</li> <li>- Textarbeit</li> <li>- Recherchearbeiten</li> <li>- Diskussion pastoraler Erfahrungsberichte</li> </ul>		Geschichte: Nachkriegsgeschichte

*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, 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

<b>Thema</b>	<b>Zeitraum</b>	<b>Dauer</b>	<b>Kosten</b>
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

**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
<b>Hören und Sprechen</b>				
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			
<b>Schreiben</b>				
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			
<b>Lesen – Umgang mit Texten</b>				
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	

<b>Einsicht in Sprache</b>				
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			
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b>				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				
<b>Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien</b>				
<b>Ausgangslage der Klasse und Themen aus dem Jahresplan des Klassenrates:</b>				

# 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
<b>Die Geschichte Südtirols von 1918 bis heute</b>				
<b>Fachliche Kompetenzen:</b> 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	<b>Verbindliche Inhalte</b> 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  <b>Möglichkeiten</b> Oral-History: Befragung von Zeitzeugen zu verschiedenen Themen der Südtiroler Geschichte  Exkursion: Faschistische Relikte in Bozen	<b>Tourismusgeografie:</b> Urlaubsdestination Südtirol <b>Italienisch:</b> Lektüre von „Eva dorme“ (Auszüge) <b>Rechtswissenschaft:</b> Die Südtiroler Autonomie <b>Deutsch:</b> Die Südtiroler Geschichte in der Literatur

<p><b>Tangierte übergreifende Kompetenzen</b> Lern- und Planungskompetenz (allgemein) Kulturelle Kompetenz: Klischees und Stereotypen erkennen und hinterfragen; kulturspezifische Unterschiede und Gemeinsamkeiten wahrnehmen und reflektieren</p>	<p>Südtirol nach dem Zweiten Weltkrieg: Vom Pariser Vertrag 1946 über 1957/1961 hin zum Jahre 1972 Die Streitbeilegungserklärung 1992 Festigung und Ausbau der Autonomie <b>Mögliche Erweiterungen/Vertiefungen</b> Tourismus im 20. Jahrhundert Die Bedeutung des Tourismus in Südtirol Markierungen gesellschaftlichen Wandels Die Südtiroler Geschichte in Literatur und Film</p>	<p>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-Degaspari-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</p>		
<p><b>Europa und die Welt von 1945 bis zur Gegenwart</b></p>				
<p><b>Methodenkompetenz:</b> <i>Schriftliche Quellen vergleichen – perspektivisch sehen</i> <b>Fachliche Kompetenzen:</b></p>	<p><b>Verbindliche Inhalte</b> Flucht, Verschleppung und Vertreibung</p>	<p>1947 Truman-Doktrin und Marshallplan 1949 Gründung des RGW, der Nato, der BRD und der DDR</p>	<p>Ein Teil der Quellen und der Darstellung ist durch das Schulbuch vorgegeben (S. 5-12) <b>Möglichkeiten</b></p>	<p><b>Englisch/Französisch:</b> Lektüre und Übersetzung von Originalquellen</p>

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

# 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.

<b>Fach: ITALIANO</b>			<b>Klasse: V</b>	
			<b>Fachrichtung: Alimentazione</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: I unità</b>			<b>Zeitraum: settembre- fine ottobre</b>	
			<b>15 ore</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti vari</p> <p>Epoca:</p> <p><b>Il primo Novecento:</b> ( ev. con riferimento al territorio e al contesto locale); alcuni esempi letterari.</p> <p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendere appunti</li> <li>- Selezionare e riformulare le informazioni essenziali</li> <li>- Sintetizzare testi letterari e non</li> <li>- Esprimere opinioni e giudizi personali</li> <li>- Riferire il punto di vista di terzi</li> <li>- Manipolare un testo</li> <li>- Elaborare un testo argomentativo</li> <li>- Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI MINIMI <u>Ascolto:</u></b> comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.</p> <p><u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia</p>	<p><b>Strategie:</b></p> <p>affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura</p> <p>esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione</p> <p><b>Possibili tipologie di esercitazione e verifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sintesi</li> <li>- manipolazione testuale</li> <li>- argomentazione</li> <li>- griglia di comprensione</li> <li>- vero/falso</li> <li>- scelta multipla</li> <li>- questionario</li> <li>- cloze</li> <li>- ascolto</li> <li>- riesposizione globale di un testo (parlato monologico)</li> <li>- ricostruzione del testo</li> <li>- esercizi diversi per il consolidamento e il</li> </ul>	<p><i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i></p> <p><i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i></p> <p><i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i></p> <p><i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i></p> <p>Ev. uscita didattica</p> <p>Ev. lettura di classe o libro a scelta</p> <p>Ev. tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe)</p> <p>Argomenti e situazioni comunicative a scelta tra quelli elencati:</p>	<p><b>Collegamenti interdisciplinari:</b></p> <p>da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola</p> <p>Laboratorio Laimburg</p> <p>Ev. lessico del procedimento scientifico</p> <p>Lettera di presentazione con cv;</p> <p>colloquio di lavoro;</p> <p><b>Anatomia:</b></p>



<p><b>Letteratura</b></p> <p>1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900</p> <p>2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900</p> <p>Lettura integrale di un testo letterario.</p> <p>uso/ripasso dei pronomi doppi</p> <p>uso/ ripasso dei tempi del passato</p> <p>discorso indiretto</p> <p>coniugazione e uso del congiuntivo</p> <p>uso/ripasso dei connettivi</p>	<p><u>Produzione orale:</u></p> <p>comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni,</p> <p>descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale,</p> <p>riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.</p> <p><u>Produzione scritta:</u></p> <p>scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità.</p>	<p>reimpiego delle strutture linguistiche</p> <p><b>Modalità di lavoro possibili:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuale</li> <li>- in coppia</li> <li>- in piccolo gruppo</li> <li>- in plenaria</li> <li>- drammatizzazione</li> <li>- gioco di ruolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesticidi? <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esempio di Malles.</li> </ul> </li> <li>- Coloranti, additivi &amp; Co.</li> <li>- Direttive europee</li> <li>• La prevenzione a tavola <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Diete</b></li> <li>- <b>Caratteristiche nutritive degli alimenti</b></li> </ul> </li> <li>- Pregiudizi alimentari.</li> <li>• Relazioni interpersonali <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pubblico – privato.</li> </ul> </li> <li>- Vita on line.</li> <li>- I gruppi di auto aiuto</li> <li>- Il migliore amico esiste ancora?</li> <li>• <b>Cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Evoluzione del suffragio universale in Italia</b></li> <li>- <b>Il diritto dovere del voto</b></li> <li>- <b>Partiti vs movimenti politici</b></li> </ul> </li> <li>- Movimenti giovanili e non</li> <li>- Movimenti studenteschi</li> </ul>	<p>Testamento biologico ed eutanasia</p> <p>cure palliative (Guerra e morte nella letteratura)</p> <p>Vivere la malattia</p> <p><b>Alimentazione e diritto:</b></p> <p>Articoli relativi alla legislazione in ambito alimentare sulla stampa divulgativa.</p> <p>(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)</p>
--	---	--	---	---

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

<b>Fach: ITALIANO</b>			<b>Klasse: V</b>	
			<b>Fachrichtung: alimentazione</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: II Unità</b>			<b>Zeitraum: novembre</b>	
			<b>10 ore</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità</p> <p><b>Letteratura</b></p> <p>1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendere appunti</li> <li>- Selezionare e riformulare le informazioni essenziali</li> <li>- Sintetizzare testi letterari e non</li> <li>- Esprimere opinioni e giudizi personali</li> <li>- Riferire il punto di vista di terzi</li> <li>- Manipolare un testo</li> <li>- Elaborare un testo argomentativo</li> <li>- Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI MINIMI</b></p> <p><u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.</p>	<p><b>Strategie:</b></p> <p>affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura</p> <p>esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione</p> <p><b>Possibili tipologie di esercitazione e verifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sintesi</li> <li>- manipolazione testuale</li> <li>- argomentazione</li> <li>- griglia di comprensione</li> <li>- vero/falso</li> <li>- scelta multipla</li> <li>- questionario</li> <li>- cloze</li> </ul>	<p><i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i></p> <p><i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i></p> <p><i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i></p> <p><i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ev. uscita didattica</li> <li>• Ev. lettura di classe o libro a scelta</li> <li>• Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe)</li> </ul>	<p><b>Collegamenti interdisciplinari:</b></p> <p>da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola</p> <p><b>Laboratorio</b></p> <p>Laboratorio Laimburg workshops</p> <p>Lessico del procedimento scientifico</p> <p><b>Tedesco Inglese</b></p>

<p>2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900</p> <p>Lettura integrale di un testo letterario.</p>	<p><u>Comprensione scritta:</u></p> <p>comprendere globalmente testi di diversa tipologia</p> <p><u>Produzione orale:</u></p> <p>comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni,</p> <p>descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale,</p> <p>riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.</p> <p><u>Produzione scritta:</u></p> <p>scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ascolto</li> <li>- riesposizione globale di un testo (parlato monologico)</li> <li>- ricostruzione del testo</li> <li>- esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche</li> </ul> <p><b>Modalità di lavoro possibili:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuale</li> <li>- in coppia</li> <li>- in piccolo gruppo</li> <li>- in plenaria</li> <li>- drammatizzazione</li> <li>- gioco di ruolo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Argomenti e situazioni comunicative a scelta tra quelli elencati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica religiosa e etica scientifica</li> <li>- <b>Il testamento biologico</b></li> <li>- <b>Eutanasia e morte assistita</b></li> </ul> </li> <li>• Immigrazione e emigrazione</li> <li>- Articoli di attualità politica</li> <li>- Incontri/confronti con persone reali</li> <li>- Storie di emigrati e immigrati a confronto</li> <li>- Cervelli in fuga</li> <li>- Eventuali workshops oew</li> <li>- Contaminazioni culinarie</li> <li>- "Immigrati" a tavola. L'origine dei prodotti sulla nostra tavola</li> <li>• <b>Violenza e violenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La violenza di genere</li> <li>- Mobbing a scuola, sul lavoro ecc</li> <li>- La violenza verbale dei media</li> <li>- La violenza sugli animali</li> </ul> </li> </ul>	<p>Lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro;</p> <p><b>Anatomia</b></p> <p>Il cibo come cura</p> <p>Articoli su diabete e altre malattie su cui influisce l'alimentazione</p> <p>Epidemie nel '900</p> <p>Nobel per la medicina</p> <p><b>Legislazione sanitaria/ Alimentazione</b></p> <p>Articoli tratti da "www.ilfattoalimentare.it"</p> <p>La questione del "Made in Italy"</p> <p>Norme igienico-sanitarie HCCP</p>
---	--	---	--	---

				(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b>				
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)				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

<b>Fach: ITALIANO</b>			<b>Klasse: V</b>	
			<b>Fachrichtung: Alimentazione</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: III Unità</b>			<b>Zeitraum: dicembre – gennaio</b>	
			<b>12 ore</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti di studio e/o attualità</p> <p><b>Letteratura</b></p> <p>1-2 percorsi tematici con particolare attenzione alla produzione letteraria del '900</p> <p>2-3 autori a scelta tra i protagonisti del '900</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendere appunti</li> <li>- Selezionare e riformulare le informazioni essenziali</li> <li>- Sintetizzare testi letterari e non</li> <li>- Esprimere opinioni e giudizi personali</li> <li>- Riferire il punto di vista di terzi</li> <li>- Manipolare un testo</li> <li>- Elaborare un testo argomentativo</li> <li>- Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI MINIMI</b></p> <p><u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi</p>	<p><b>Strategie:</b></p> <p>affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura</p> <p>esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione</p> <p><b>Possibili tipologie di esercitazione e verifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sintesi</li> <li>- manipolazione testuale</li> <li>- argomentazione</li> <li>- griglia di comprensione</li> <li>- vero/falso</li> <li>- scelta multipla</li> <li>- questionario</li> </ul>	<p><i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i></p> <p><i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i></p> <p><i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i></p> <p><i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ev. uscita didattica</li> <li>• Ev. lettura di classe o libro a scelta</li> <li>• Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire)</li> </ul>	<p><b>Collegamenti interdisciplinari:</b></p> <p>da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola</p> <p><b>Laboratorio</b></p> <p>Laboratorio Laimburg</p> <p>workshops</p> <p>Lessico del procedimento scientifico</p>

<p>Lettura integrale di un testo letterario.</p>	<p>orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.</p> <p><u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia</p> <p><u>Produzione orale:</u> comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni,</p> <p>descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale,</p> <p>riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.</p> <p><u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- completamento di frasi e dialoghi</li> <li>- riesposizione globale del testo (parlato monologico)</li> <li>- ricostruzione del testo</li> <li>- esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche</li> </ul> <p><b>Modalità di lavoro possibili:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuale</li> <li>- in coppia</li> <li>- in piccolo gruppo</li> <li>- in plenaria</li> </ul>	<p>nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesticidi? - L'esempio di Malles.</li> <li>- Coloranti, additivi &amp; Co.</li> <li>- Direttive europee</li> <li>• La prevenzione a tavola - <b>Diete</b> <b>- Caratteristiche nutritive degli alimenti</b></li> <li>- Pregiudizi alimentari.</li> <li>• Relazioni interpersonali - Pubblico – privato.</li> <li>- Vita on line.</li> <li>- I gruppi di auto aiuto</li> <li>- Il migliore amico esiste ancora?</li> <li>• <b>Cittadinanza</b> <b>- Evoluzione del suffragio universale in Italia</b> <b>- Il diritto dovere del voto</b> <b>- Partiti vs movimenti politici</b></li> </ul>	<p><b>Tedesco Inglese</b></p> <p>Lettera di presentazione con cv; colloquio di lavoro;</p> <p><b>Anatomia</b></p> <p>Il cibo come cura Articoli su diabete e altre malattie su cui influisce l'alimentazione</p> <p>(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)</p>
--	--	---	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Movimenti giovanili e non</li> <li>- Movimenti studenteschi</li> <li>- I figli dei fiori</li> <li>- Nuovi modelli di aggregazione sociale</li> </ul>	
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b></p> <p>Libro di testo in adozione: concordato con il docente</p> <p>Materiali multimediali,</p> <p>Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto:</p> <p>G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i>, vol.III, ed. Il capitulo, Torino 2008 (Li 8.7);</p> <p>A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i>. Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche</p>				



<b>Fach: ITALIANO</b>		<b>Klasse: V</b>		
		<b>Fachrichtung: Alimentazione</b>		
<b>Thema, Unterrichtseinheit: IV Unità</b>		<b>Zeitraum: febbraio – metà marzo</b>		
		<b>9 ore</b>		
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti vari</p> <p>Epoca storica:</p> <p>I consumi di massa: il lavoro, l'auto e la TV...il miracolo economico</p> <p>la contestazione giovanile</p> <p>la canzone d'autore</p> <p>Situazioni comunicative:</p> <p>Testi con lessico specialistico inerente all'indirizzo (anche multimediali)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendere appunti</li> <li>- Selezionare e riformulare le informazioni essenziali</li> <li>- Sintetizzare testi letterari e non</li> <li>- Esprimere opinioni e giudizi personali</li> <li>- Riferire il punto di vista di terzi</li> <li>- Manipolare un testo</li> <li>- Elaborare un testo argomentativo</li> <li>- Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI MINIMI</b></p> <p><u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi</p>	<p><b>Strategie:</b></p> <p>affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura</p> <p>esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione</p> <p><b>Possibili tipologie di esercitazione e verifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sintesi</li> <li>- manipolazione testuale</li> <li>- argomentazione</li> <li>- griglia di comprensione</li> <li>- vero/falso</li> <li>- scelta multipla</li> <li>- questionario</li> <li>- completamento di frasi e dialoghi</li> </ul>	<p><i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i></p> <p><i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i></p> <p><i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i></p> <p><i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ev. uscita didattica</li> <li>• Ev. lettura di classe o libro a scelta</li> <li>• Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo)</li> </ul>	<p><b>Collegamenti interdisciplinari:</b></p> <p>da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola</p> <p>Laboratorio Laimburg</p> <p>Ev. lessico del procedimento scientifico</p> <p>lettera di presentazione con cv;</p> <p>colloquio di lavoro;</p>

<p><u>Riflessione linguistica (un argomento a scelta tra i seguenti in base al programma in fase di svolgimento):</u></p> <p>uso/ripasso dei pronomi doppi</p> <p>uso/ ripasso dei tempi del passato</p> <p>discorso indiretto</p> <p>coniugazione e uso del congiuntivo</p> <p>uso/ripasso dei connettivi</p> <p>periodo ipotetico della realtà, possibilità e irrealtà</p>	<p>orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.</p> <p><u>Comprensione scritta:</u></p> <p>comprendere globalmente testi di diversa tipologia</p> <p><u>Produzione orale:</u></p> <p>comunicare e interagire in situazioni di quotidianità personale, sociale e riguardanti l'indirizzo di studio, esponendo le proprie opinioni,</p> <p>descrivere in modo efficace e chiaro anche se semplice argomenti ed esperienze tratti dalla sfera personale, di studio e sociale,</p> <p>riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.</p> <p><u>Produzione scritta:</u></p> <p>scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riesposizione globale del testo (parlato monologico)</li> <li>- ricostruzione del testo</li> <li>- esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche</li> </ul> <p><b>Modalità di lavoro possibili:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuale</li> <li>- in coppia</li> <li>- in piccolo gruppo</li> <li>- in plenaria</li> </ul>	<p>concordato dal consiglio di classe)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica religiosa e etica scientifica</li> <li>- <b>Il testamento biologico</b></li> <li>- <b>Eutanasia e morte assistita</b></li> <li>• Immigrazione e emigrazione</li> <li>- Articoli di attualità politica</li> <li>- Incontri/confronti con persone reali</li> <li>- Storie di emigrati e immigrati a confronto</li> <li>- Cervelli in fuga</li> <li>- Eventuali workshops oew</li> <li>- Contaminazioni culinarie</li> <li>- "Immigrati" a tavola. L'origine dei prodotti sulla nostra tavola</li> <li>• <b>Violenza e violenze</b></li> <li>- La violenza di genere</li> <li>- Mobbing a scuola, sul lavoro ecc</li> <li>- La violenza verbale dei media</li> <li>- La violenza sugli animali</li> </ul>	<p>(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)</p>
--	---	--	--	---

<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b>				
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)				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche				

<b>Fach: ITALIANO</b>			<b>Klasse: V</b>	
			<b>Fachrichtung: Alimentazione</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: IV Unità</b>			<b>Zeitraum: metà marzo – metà maggio</b>	
			<b>12 ore</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Vita quotidiana, tematiche di interesse personale, di studio e di attualità</p> <p>Presentazioni in L2 su argomenti vari</p> <p>La società contemporanea: argomenti di attualità a scelta, per esempio:</p> <p>Le sfide contemporanee della globalizzazione</p> <p>Il sovrappopolamento</p> <p>La biodiversità minacciata</p> <p>Il dibattito sugli Ogm</p> <p>La scarsità delle risorse</p> <p>Ricchezza e povertà</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendere appunti</li> <li>- Selezionare e riformulare le informazioni essenziali</li> <li>- Sintetizzare testi letterari e non</li> <li>- Esprimere opinioni e giudizi personali</li> <li>- Riferire il punto di vista di terzi</li> <li>- Manipolare un testo</li> <li>- Elaborare un testo argomentativo</li> <li>- Ricercare, organizzare e presentare contenuti e materiali</li> </ul> <p><b>OBIETTIVI MINIMI</b></p> <p><u>Ascolto</u>: comprendere il significato globale e le informazioni specifiche di testi</p>	<p><b>Strategie:</b></p> <p>affinamento tecniche diverse di ascolto, parlato, lettura e scrittura</p> <p>esercitazione del parlato monologico e delle tecniche di presentazione</p> <p><b>Possibili tipologie di esercitazione e verifica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sintesi</li> <li>- manipolazione testuale</li> <li>- argomentazione</li> <li>- griglia di comprensione</li> <li>- vero/falso</li> <li>- scelta multipla</li> <li>- questionario</li> <li>- completamento di frasi e dialoghi</li> </ul>	<p><i>Bedürfnisse der Klasse, der Schüler/innen</i></p> <p><i>Besondere Kompetenzen von Lehrpersonen</i></p> <p><i>Aktuelle Ereignisse, Anlässe</i></p> <p><i>Muss nicht immer vorgesehen werden</i></p> <p>Ev. uscita didattica</p> <p>Ev. lettura di classe o libro a scelta</p>	<p><b>Collegamenti interdisciplinari:</b></p> <p>da realizzarsi con parti della progettazione di altre discipline e/o con progetti della scuola</p> <p>Laboratorio Laimburg</p> <p>Ev. lessico del procedimento scientifico</p> <p>lettera di presentazione con cv;</p> <p>colloquio di lavoro;</p>

<p>La crisi economica attuale Popoli in fuga</p> <p>Alcuni esempi di autori contemporanei</p> <p>Situazioni comunicative:</p> <p>Testi con lessico specialistico inerente all'indirizzo (anche multimediali)</p> <p><u>Riflessione linguistica (un argomento a scelta tra i seguenti in base al programma in fase di svolgimento):</u></p> <p>uso/ripasso dei pronomi doppi</p> <p>uso/ ripasso dei tempi del passato</p> <p>discorso indiretto</p> <p>coniugazione e uso del congiuntivo</p>	<p>orali di varia lunghezza anche trasmessi dai media.</p> <p><u>Comprensione scritta:</u> comprendere globalmente testi di diversa tipologia</p> <p><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,</p> <p>riassumere e esporre i contenuti principali di un testo letterario e non.</p> <p><u>Produzione scritta:</u> scrivere testi coerenti e coesi su argomenti di interesse personale, di studio e di attualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riesposizione globale del testo (parlato monologico)</li> <li>- ricostruzione del testo</li> <li>- esercizi diversi per il consolidamento e il reimpiego delle strutture linguistiche</li> </ul> <p><b>Modalità di lavoro possibili:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- individuale</li> <li>- in coppia</li> <li>- in piccolo gruppo</li> <li>- in plenaria</li> </ul>	<p>Tema di profilo scelto dal consiglio di classe (da inserire nell'unità didattica corrispondente al periodo concordato dal consiglio di classe):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesticidi? - L'esempio di Malles.</li> <li>- Coloranti, additivi &amp; Co.</li> <li>- Direttive europee</li> <li>• La prevenzione a tavola - <b>Diete</b> - <b>Caratteristiche nutritive degli alimenti</b> - Pregiudizi alimentari.</li> <li>• Relazioni interpersonali - Pubblico – privato. - Vita on line. - I gruppi di auto aiuto - Il migliore amico esiste ancora?</li> <li>• <b>Cittadinanza</b> - <b>Evoluzione del suffragio universale in Italia</b> - <b>Il diritto dovere del voto</b> - <b>Partiti vs movimenti politici</b></li> </ul>	<p>(genauere Planung im Jahresprogramm nach Absprache mit dem Klassenrat)</p>
---	---	--	--	---

<p>uso/ripasso dei connettivi</p> <p>periodo ipotetico della realtà, possibilità e irrealtà</p> <p><b>Da metà maggio a fine anno scolastico: ripasso del programma</b></p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Movimenti giovanili e non</li> <li>- Movimenti studenteschi</li> <li>- I figli dei fiori</li> <li>- Nuovi modelli di aggregazione sociale</li> </ul>	
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b></p> <p>Libro di testo in adozione: concordato con il docente</p> <p>Materiali multimediali,</p> <p>Vari spunti e approfondimenti nei seguenti testi, disponibili nella biblioteca dell'Istituto:</p> <p>G. Delbello, M. Lesanna, <i>I segreti del tempo</i>, vol.III, ed. Il capitulo, Torino 2008 (Li 8.7);</p> <p>A.A.V.V., <i>Spazi e problemi della geografia umana. Terra e uomini</i>. Ed. Bulgarini, Firenze, 2010 (Li 8.7)</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Classe, LIZ, aula informatica, cortile, Hörsaal, uscite didattiche</p>				
<p><b>Ausgangslage der Klasse:</b></p>				

# 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.

<b>Fach: Englisch</b>			<b>Klasse: 5. Klasse ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: No Limits</b>			<b>Zeitraum: während des Schuljahres</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten der didaktisch/methodischen Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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: Leben auf dem Mars?</i>	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-Übungen, matching, multiple-choice-Übungen</i> , Dialoge und Rollenspiele, <i>grammar games, 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemie</li> <li>• Ernährungslehre</li> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Anatomie</li> <li>• Bewegung und Sportbiologie</li> </ul>



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

<p>sprechen, über inspirierende Persönlichkeiten sprechen, sowie über die Möglichkeit spekulieren und diskutieren an einem völlig neuen Ort zu leben</p> <p><i>Writing:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pros-cons essay</li> <li>- CV und Letter of application</li> </ul>	<p>Hauptaussagen eines Gespräches zwischen <i>native speakers</i> entnehmen</p> <p>Gespräche auf natürliche Art beginnen, in Gang halten und beenden, sowie wirksam zwischen Sprecher- und Hörerrolle wechseln,</p> <p>eigene Standpunkte argumentativ vertreten,</p> <p>Fachtermini richtig anwenden</p> <p>Vor- und Nachteile einer neuen Situation darstellen</p> <p>Ideen sammeln, organisieren bzw. strukturieren, nach bekannten Mustern ein <i>pro-con essay</i> in angemessener Sprache verfassen</p>			
---	---	--	--	--

<b>Fach: Englisch</b>			<b>Klasse: 5. Klasse ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: jährlich von der jeweiligen Fachlehrkraft zu planen;</b>			<b>Zeitraum:</b> ganzes Schuljahr (gegliedert in Themenbereiche/Module im Umfang von ca. 4 Wochen)	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten der didaktisch/methodischen Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Themenbereiche werden jährlich je nach Klassensituation und Interesse festgelegt, bzw. fachübergreifend im Klassenrat geplant.</p> <p>Mögliche Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktuelle Themen</li> <li>- Landeskundliche Themen</li> <li>- Literarische Texte</li> <li>- Fachrichtungsspezifische Themen</li> </ul>	<p>Hören (<i>listening</i>): mündliche Äußerungen aus verschiedenen Medien-quellen verstehen, die sich auf vertraute und fachrichtungsspezifische Themen beziehen;</p> <p>Lesen (<i>Reading</i>): authentische Quellen, z.B. Fachartikeln verstehen, und Informationen, unter Verwendung von Hilfsmitteln entnehmen;</p>	<p>Unterrichtssprache Englisch;</p> <p>Hörübungen mit CDs bzw. kurzen Videosequenzen;</p> <p>Gesamtaussage und Details erfassen und notieren, Lückentexte, Tabellen vervollständigen, <i>True-false</i>-Übungen, <i>matching</i>, <i>multiple-choice</i>-Übungen;</p> <p><i>Skimming</i> und <i>Scanning</i>, intensives/extensives Lesen; Fachwortschatz und sinnerschließendes Lesen,</p> <p>Lückentexte, Tabellen vervollständigen, <i>True-false</i>-Übungen, <i>matching</i>, <i>multiple-choice</i>-Übungen;</p>	<p>Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ernährung</li> <li>- Biomoleküle</li> <li>- genetisch veränderte Lebensmittel (GM)</li> <li>- Fermentationsprozesse (Bier, Whisky)</li> <li>- Krankheit und Gesundheit (Bakterien und Viren)</li> <li>- Impfungen</li> <li>- Stoffwechsel</li> <li>- Genetik</li> <li>- Stammzellenforschung</li> <li>- künstliche Befruchtung</li> </ul>	<p>Zusammenarbeit mit Anatomie (Krankheiten, Impfungen)</p> <p>Zusammenarbeit mit Biochemie (Genetik, Stoffwechsel, Biomoleküle, Ernährung)</p> <p>Zusammenarbeit mit Mikrobiologie (Stammzellenforschung, künstliche Befruchtung, genetisch veränderte Lebensmittel, Fermentationsprozesse, Pharmakologie, Umwelt)</p>

<p>- Lebenslauf und Bewerbungsgespräch</p>	<p>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;</p> <p>Schreiben (<i>writing</i>): zusammenhängende Texte verfassen, Argumente anführen und den eigenen Standpunkt darlegen; Adressatenbezogenes Schreiben: formelle und informelle Korrespondenz;</p>	<p>Dialoge und Rollenspiele; zusammenfassende Wiedergabe von Gehörtem und Gelesenem; Diskussionen in Kleingruppen und Plenum; fishbowl-Diskussionen, Debatten; Präsentationen</p> <p>Textformate für die Abschlussprüfung: Fragen zu einem Text beantworten, kurze Stellungnahme, multiple-choice. Bewerbungsschreiben und Motivationsschreiben. Argumentatives Schreiben (essay-writing), Zusammenfassungen.</p>	<p>- Pharmakologie (Naturheilmittel) - Umwelt (Plastik)</p>	<p>Zusammenarbeit mit Deutsch/Geschichte (relevante Themen nach 1945)</p> <p>Zusammenarbeit mit Rechtskunde (Staatsaufbau USA, GB etc., Impfungen, Gentechnik)</p>
--	--	---	---	--

	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>	<i>Kompetenzen</i>	<b>Mögliche, fachrichtungs-spezifische Erweiterung / Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>1. Differentialrechnung</b>	Die Schüler können			
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.		
<b>2. Integralrechnung</b>				
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		

<ul style="list-style-type: none"> <li>e. Integral als Umkehrung des Differentials</li> <li>f. Hauptsatz der Differential – Integralrechnung</li> </ul>	<p>Sie können die richtige Rechentechnik verwenden und entscheiden, wann numerische Methoden verwendet werden sollten.</p>	<p>kritischen Einschätzung des gewählten Modells und seiner Bearbeitung prüfen und interpretieren.</p>		
<p><b>3. Probleme bearbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lineare Differentialgleichungen <b>1. Ordnung</b></li> <li>b. Funktionenreihen</li> </ul>	<p>Die Schüler können Differentialgleichungen erkennen, einordnen und einfache Fälle lösen. Sie kennen die Möglichkeit der Reihendarstellung und deren Genauigkeit und deren Einsatzmöglichkeiten</p>	<p>Die Schüler können Mathematische Sachverhalte verbalisieren, Ergebnisse dokumentieren, in unterschiedlichen Repräsentationsformen darstellen und präsentieren.</p>	<p>a. <del>Numerische Verfahren</del></p>	
<p><b>4. Einfache Modellierung</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Funktionen aus Daten modellieren <b>(Taylorentwicklung)</b></li> <li>b. Benutzung des PC</li> <li>c. Funktionen in mehreren Variablen</li> </ul>	<p>Die Schüler können zu einer Anzahl von Daten über Abschätzung und Rechnung bekannte Funktionstypen anpassen.</p> <p>Sie kennen Funktionen mit 2 oder mehreren Variablen und können bekannte Konzepte darauf anwenden (Ableitung, Integral, ... )</p>	<p>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.</p>		
<p><b>5. Statistik und Wahrscheinlichkeit</b></p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Stichprobe mit statistischen Kenngrößen</li> <li>b. Zufallsgrößen und ihre Wahrscheinlichkeitsverteilung</li> <li>c. Erwartungswert</li> <li>d. Varianz und Standardabweichung</li> <li>e. Binomialverteilung</li> <li>f. Normalverteilung</li> </ul>	<p>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.</p>	<p>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</p>		

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



## Organische Chemie und Biochemie

### Fachcurriculum Organische Chemie und Biochemie

<b>Klasse: 5.</b>	<b>Stundenanzahl: 3</b>	<b>Fachrichtung: Ernährung</b>
-------------------	-------------------------	--------------------------------

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

<b>Fach: Organische Chemie und Biochemie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Biomoleküle und Enzyme</b>			<b>Zeitraum: September</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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 ( Ernährungswissenschaft, Anatomie).  Mikrobiologie.

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

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

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

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

<b>Fach: Organische Chemie und Biochemie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Stoffwechselweg- die Zellatmung.</b>			<b>Zeitraum: Oktober-November</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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

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

<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Labor, Liz,				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> siehe oben				
<b>Fach:</b> Organische Chemie und Biochemie			<b>Klasse:</b> 5.	
			<b>Fachrichtung:</b> ER	
<b>Thema, Unterrichtseinheit:</b> Fettstoffwechsel und Proteinstoffwechsel			<b>Zeitraum:</b> Dezember-Jänner-Februar	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<p>Abbau von Fetten und die Fettbiosynthese</p> <p>Der Abbau von Proteinen und Aminosäuren</p>	<p>Fettzerlegung und Glycerinverwertung in der Zelle erklären, den oxidativen Abbau der Fettsäuren und die <math>\beta</math>-Oxidation der Fettsäuren darstellen und beschreiben</p> <p>Den Abbau der Proteine und Aminosäuren beschreiben (Transaminierung und Desaminierung der Aminosäuren, Harnstoffzyklus)</p>	<p>Lehrervortrag,</p> <p>Arbeitsblätter, Versuche, Labor, Recherchen.</p> <p>Referate, Teamarbeit</p>		

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)
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Labor, Liz				

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



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

<b>Fach: Organische Chemie und Biochemie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Membrantransport.</b>			<b>Zeitraum: April-Mai</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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			
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Fachliteratur und Arbeitsblätter, PC, Film				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Labor, Liz				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> siehe oben				

## Anatomie – Sanitätstechnologien

<b>Fachcurriculum Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>				
<b>Klasse: 5.</b>	<b>Stundenanzahl: 6</b>	<b>Fachrichtung: Ernährung</b>		
<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>			<b>Klasse: 5. Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Allgemeine Pathologie</b>			<b>Zeitraum: September</b>	
Grundlegende Inhalte	Der Schüler/die Schülerin kann ...	Didaktisch/methodische Umsetzung	Erweiterung/Vertiefung	Fachübergreifende Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition von Gesundheit und Krankheit</li> <li>• Äußere und innere Gesundheitsursachen</li> <li>• Krankheitsrisiken heute</li> <li>• Krankheitsverlauf</li> <li>• <i>Altern und Tod</i></li> <li>• <i>Pathologische Diagnostik</i></li> </ul> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;"><i>Kursiv: entfällt im Minimalprogramm</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krankheitsursachen erkennen und Krankheitsverläufe darstellen</li> <li>• Fachbegriffe richtig anwenden</li> <li>• Krankheitsrisiken erkennen und richtig einschätzen</li> <li>• <i>Präparate einem Krankheitsbild zuordnen</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche im Internet zum Thema Gesundheit und Krankheit</li> <li>• Fachtexte lesen und Fragen beantworten</li> <li>• Mikroskopieren von Präparaten</li> <li>• Einzel- und Gruppenarbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thema Sterben und Tod</li> <li>• Profilierung Pathologie</li> <li>• Profilierung Palliativmedizin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Religion</li> </ul>
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				

<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Allgemeine Epidemiologie</b>			<b>Zeitraum: Oktober</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Epidemiologie</li> <li>• <i>Maße der Epidemiologie</i></li> <li>• <i>Epidemiologische Studien</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• grundlegende Begriffe erklären und anwenden</li> <li>• <i>Die Ziele/ Inhalte einer epidemiologischen Studie erfassen</i></li> <li>• <i>Bedeutung epidemiologischer Maße erklären</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power Point Vortrag</li> <li>• Eigene Übungen zu den Maßen durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigen- und Gruppenarbeit zur Erstellung einer epidemiologischen Studie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik</li> </ul>
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> : Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				

<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Epidemiologie chronisch-degenerativer Krankheiten</b>			<b>Zeitraum:</b> <b>Oktober/November/Dezember</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kardiovaskuläre Erkrankungen</li> <li>• Krebserkrankungen</li> <li>• Chronische Atemwegserkrankungen</li> <li>• Neurodegenerative Erkrankungen</li> <li>• Diabetes</li> <li>• Vier Stufen der Prävention</li> <li>• Screening</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die wichtigsten Risikofaktoren von chronisch- degenerativen Krankheiten erkennen</li> <li>• die Ursachen, die zu einer Funktionsstörung führen, darlegen</li> <li>• selbständig Präventionsmaßnahmen entwickeln</li> <li>• die wichtigsten Diagnosetechniken für die jeweilige Pathologie entwickeln</li> <li>• verschiedene Krankheitsbilder untereinander vergleichen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche und Referate</li> <li>• Gruppenarbeiten</li> <li>• Laborversuche</li> <li>• Mikroskopie</li> <li>• Stationenarbeit</li> <li>• Fachtexte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung bestimmter Krankheitsbilder</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Biochemie</li> </ul>
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Bibliothek, PC – Raum, Krankenhaus				
<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	

				<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Epidemiologie der Infektionskrankheiten</b>				<b>Zeitraum: Jänner, Februar</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition</li> <li>• Bakterien, Viren, Parasiten als Erreger von Infektionskrankheiten</li> <li>• Infektionskette</li> <li>• Ausgewählte Beispiele von Infektionskrankheiten</li> <li>• Primäre und sekundäre Prävention</li> <li>• Nosokomiale Infektionskrankheiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Ursache und Übertragungswege von Krankheiten analysieren</li> <li>• Die Merkmale betroffener Organsysteme beschreiben</li> <li>• Präventionsmaßnahmen entwickeln um die Verbreitung von Infektionskrankheiten zu begrenzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachtexte lesen und analysieren</li> <li>• Gruppenarbeit</li> <li>• Stationenarbeit</li> <li>• Präsentation</li> <li>• Laborversuche und Hygienemaßnahmen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präventionsmaßnahmen an einem Beispiel entwickeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Gesetzgebung im Sanitätsbereich</li> </ul>	
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme					
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Bibliothek, Krankenhaus, PC-Raum					

<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>				<b>Klasse: 5.</b>	
				<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Genetisch bedingte Krankheiten</b>				<b>Zeitraum: März/April</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenarbeiten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologie</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen, Arten und Merkmale von Mutationen</li> <li>• Numerische Chromosomenmutationen (autosomale und gonosomale)</li> <li>• Strukturelle Chromosomenmutationen</li> <li>• Monogen bedingte Erkrankungen</li> <li>• Diagnostik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionsstörungen aufzeigen, die mit genetisch bedingten Krankheiten verbunden sind</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karyogramme analysieren</li> <li>• Recherche</li> <li>• Präsentationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genetisch bedingte Krankheiten in Südtirol</li> </ul>	
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Lehrbuch, Arbeitsblätter, Filme				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Bibliothek, Krankenhaus, EURAC-Bozen				
<b>Fach: Hygiene, Anatomie, Physiologie und Pathologie</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Vorbereitung auf die Matura</b>			<b>Zeitraum: Mai/Juni</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederholung der Organsysteme</li> <li>• Wiederholung Krankheitsbilder und deren Diagnostik und Prävention</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie und Physiologie der verschiedenen Organsysteme analysieren</li> <li>• Krankheitsbilder ursächlich auf Fehlfunktionen zurückführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenarbeiten</li> <li>• Power Point Präsentationen</li> <li>• Organe sezieren</li> <li>• Mikroskopieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestimmte Inhalte werden in Hinblick auf das 2. Schriftliche Fach vertieft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Themen, die das 2. Schriftliche Fach (Mikrobiologie oder Biochemie) betreffen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnosemethoden richtig zuordnen</li> <li>• Entsprechende Präventionsmaßnahmen entwickeln</li> </ul>			
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> : Lehrbuch , Arbeitsblätter, Film, Modelle, Internetrecherchen, Fachzeitschriften				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				



# Mikrobiologie

## Fachcurriculum Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien

<b>Klasse: 5.</b>	<b>Stundenanzahl: 4</b>	<b>Fachrichtung: Ernährung</b>		
<b>Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Biosensoren oder Sensorelektroden</b>			<b>Zeitraum: Sept.</b>	
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. Stoffwechselfvorgänge), Mathematik (z. B. Datenauswertung)  Anatomie (z. B. Glucosegehalt (Diabetes...), Sauerstoffgehalt im Blut)
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate.				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Labore, Lebensmittelbetriebe, ...				
<b>Ausgangslage der Klasse</b>				

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

	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.)	
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> dvd's im LIZ, Videos – Fachbuch, Folien, Arbeitsblätter				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Arbeit in den Fachräumen, Betriebsbesichtigung, Einladen eines Experten (z. B. von der Laimburg s. Bereich Fermentation und Destillation – Lebensmittelwissenschaften)				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> Individuell eintragen!				

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

<p>Die Werkzeuge der Gentechnik und gentechnische Methoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plasmide, Restriktionsenzyme, Ligasen, Gensonden.</li> <li>- die rekombinante DNA</li> <li>- Selektion: Überprüfung, ob das Bakterium das Plasmid aufgenommen hat</li> </ul> <p>und ob das Fremdgen eingebaut wurde (die Blau-Weiß-Selektion)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die biotechnologische Herstellung von Insulin und Impfstoffen</li> <li>- PCR: Vermehrung von DNA durch die Polymerase-Ketten-Reaktion</li> <li>- Gelelektrophorese</li> <li>- Southern Blot (Prinzip)</li> <li>- DNA-Sequenzierung nach Sanger</li> <li>- Der genetische Fingerabdruck (RFLP, STR)</li> <li>- CRISPR/Cas</li> </ul>	<p>Die Rolle der Plasmide in der Gentechnik erklären.</p> <p>Die weiteren Werkzeuge der Gentechniker und ihre Aufgaben nennen.</p> <p>Die Schritte zur Gewinnung einer rekombinanten DNA nennen und erklären.</p> <p>Die gentechnische Herstellung von Insulin, Somatotropin und von Impfstoffen erklären.</p> <p>Gentechnische Methoden zur Vermehrung genetischen Materials, zur Identifizierung von Gensequenzen, zur Erstellung eines genetischen Fingerabdrucks und zur Manipulation von Genen nennen und erklären.</p>	<p>Versuch zur Transformation und Transduktion bei Bakterien</p> <p>Fachtexte und Recherche, Filme</p> <p>Beobachtungen</p> <p>Experimente u Beobachtungen – PCR, Gelelektrophorese, Arbeitsblätter</p> <p>Folien, Fachtexte</p> <p>Recherche zu aktuellen Themen in diesem Bereich + Vorträge</p>	<p>Diskussion zur Gentechnik: Pro und Contra.</p>	<p>Photosynthese, Enzyme, u.a.)</p> <p>Anatomie (z. B. Hinterfragung der medizinischen Forschung, Tiergesundheit, ...)</p> <p>Englisch (z. B. GMO = genetically modified organism; genetic engineering...)</p>
--	--	--	---	--

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

<b>Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Pharmakologie</b>			<b>Zeitraum: Jan./Feb.</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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,...)  Anatomie (z. B. Medikamenteneinsatz bei bestimmten Erkrankungen, Impfungen, ...)
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 (Medikamentenentwicklung und –anwendung)

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

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



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

<b>Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Stammzellen und Monoklonale Antikörper</b>			<b>Zeitraum: Mai</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
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)
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate.				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Eurac (Genetisches Institut), Krankenhaus Meran – Labor, Medizinisches Labor, Amt für Hygiene (Impfungen)				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> Individuell eintragen!				

<b>Fach: Biologie, Mikrobiologie, Sanitätskontrolltechnologien</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Mikrobielle Kontamination und Bewertung der Risiken</b>			<b>Zeitraum: April/Mai</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung - Möglichkeiten</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
Wechselwirkungen zwischen Xenobiotika und Organismen.  Schweregrade der Lebensmittelkontamination.  (Siehe auch HACCP)	die wichtigsten Aspekte der Wechselwirkungen zwischen Xenobiotika und Organismen nennen.  Die verschiedenen Schweregrade der Lebensmittelkontamination nennen und kennt mögliche Risiken für die Gesundheit des Menschen			
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Filme, Fachbücher, Modelle, Exponate, Selbstlernkurse über Internet.				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Mikrobiologisches Landeslabor, Krankenhaus Meran: Mikrobiologie - Abteilung, Apotheke,				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b> 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: Stoffwechselfvorgänge – Wiederholung der Fermentationsprozesse, Rolle der Mikroorganismen in den Stoffkreisläufen, etc.; Anatomie: Mikroorganismen als Krankheitserreger, Wirkung und Anwendung von verschiedenen Medikamenten, etc.)**

# Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologien

<b>Fachcurriculum Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>				
<b>Klasse: 5.</b>		<b>Stundenanzahl: 2</b> <small>(1 Wochenstunde in Anwesenheit einer 2. Lehrperson mit praktischer Ausbildung 24 C)</small>		<b>Fachrichtung: Ernährung</b>
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b> Arbeitsweisen der Lebensmittelindustrie				<b>Zeitraum:</b> September-November
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
Verschiedene Arbeitsweisen der Lebensmittelindustrie  Lebensmitteltechnologie	Grundlegende Verfahrenstechnologien erkennen und den verschiedenen Lebensmittelgruppen zuordnen.  Laboruntersuchungen, die den Herstellungsprozess begleiten, durchführen.  Hygieneanforderungen in lebensmittelverarbeitenden	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen,  Erstellen von Arbeitsblättern  Gruppenarbeiten,  Frontalunterricht  Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie in Südtirol	Experten einladen  Besuch eines lebensmittelherstellenden Betriebs	Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken  Biochemie  Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung

	Betrieben, Qualitätssicherung (HACCP) beschreiben.  Verfahren der Konservierung zur Verlängerung der Haltbarkeit beschreiben und erklären.  Nährstoff- und Qualitätsveränderungen im Rahmen von Verarbeitungs- und Konservierungsprozessen beschreiben.	Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht: Einige Verfahren im Labormaßstab erproben		FÜ - Ernährungspraxis
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Computer, Labor, Literatur, visuelle Medien, Informationsbroschüren, Gesetzestexte				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Küche, Labor, Computerraum, lebensmittelverarbeitende Betriebe				
<b>Bewertungsgrundlagen und Bewertungskriterien:</b>				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b>				
<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b>			<b>Zeitraum:</b>	
Fachkenntnisse zu lebensmittelherstellenden Betrieben als System			November	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>

<p>Lebensmittelherstellender Betrieb als System</p>	<p>Betrachtung eines lebensmittelherstellenden Betriebes als vernetzte Struktur; Organigramme interpretieren</p> <p>Ausgewählte Beispiele von vernetzten Strukturen komplex und umfassend betrachten, Systeme gestalten und Wirkungen abschätzen.</p> <p>Kreisläufe erkennen</p>	<p>Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen,</p> <p>Erstellen von Arbeitsblättern</p> <p>Gruppenarbeiten,</p> <p>Frontalunterricht</p> <p>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht: Erprobung der Herstellung des „eigenen Lebensmittels“ im Labormaßstab.</p>	<p>Zusammenarbeit mit Experten der Produktentwicklung und Qualitätssicherung.</p> <p>(Exemplarisch einen Lebensmittelbetrieb mit der Klasse auswählen)</p>	<p>Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken</p> <p>Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung</p> <p>FÜ - Ernährungspraxis</p>
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften, Werbetexte...</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Küche, Labor, Informatikräume, lebensmittelherstellender Betrieb, LIZ</p>				

<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b>			<b>Zeitraum:</b>	
Rohstoffgewinnung, Transport, Verarbeitung, Vermarktung, Wirkungen auf Umwelt und Gesundheit			Dezember	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
Rohstoffgewinnung, Transport, Verarbeitung, Vermarktung, Wirkungen auf Umwelt und Gesundheit	Ausgewählte Herstellungsprozesse mit Vermarktung in Bezug auf Gesundheits-, Umwelt- und Sozialverträglichkeit hinterfragen und Möglichkeiten der Verbesserung finden.	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen, Befragungen, Erstellen von Arbeitsblättern  Gruppenarbeiten, Zusammenarbeit mit Fachleuten,  Frontalunterricht  Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:  In Schülergruppen ein Lebensmittelprodukt anschaulich in allen Phasen darstellen: Rohstoffgewinnung, Transport,	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  FÜ - Ernährungspraxis

		Verarbeitung, Vermarktung, Wirkungen auf Umwelt und Gesundheit. Ist-Zustand und Verbesserungsmöglichkeiten vergleichen.		
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften, Lebensmitteletiketten				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Biobauern, integrierter Obstanbauer, Weltladen, Naturalia, Spar, Verbraucherzentrale, TIS, Informatikräume				

<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b>			<b>Zeitraum:</b>	
Grundbegriffe der Enzymtechnologie, ausgewählte Anwendungen der Gentechnik			Jänner	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>



<p>Grundbegriffe der Enzymtechnologie, ausgewählte Anwendungen der Gentechnik</p>	<p>Einige Möglichkeiten der Lebensmittelbiotechnologie beschreiben und beurteilen.</p>	<p>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.</p>	<p>Lehrausgänge zu passenden Betrieben  Experten einladen  Was wird davon tatsächlich in Südtirol verwendet? Kritische Hinterfragung und Diskussion</p>	<p>Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken  FÜ - Ernährungspraxis</p>
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Computer, visuelle Medien, Fachliteratur</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Labor, Landeslabor für Lebensmittelanalysen, lebensmittelherstellender Betrieb, Informatikräume</p>				

<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b> Gefährdung durch Lebensmitteln			<b>Zeitraum:</b> Jänner-Februar	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
Gefährdung durch Lebensmittel:  Lebensmittelverderb, -infektionen und Krankheitserreger	Das Vorkommen und die Anreicherung ausgewählter Schadstoffe in Lebensmitteln sind bekannt.  Maßnahmen zur Verminderung der Aufnahme von Schadstoffen kennen  Krankheitserregende Mikroorganismen und ihre Art der Übertragung durch Lebensmittel sind bekannt.	Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen,  Erstellen von Arbeitsblättern  Gruppenarbeiten, Befragung von Experten,  Frontalunterricht  Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht: 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  FÜ - Ernährungspraxis

	Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmitteln kennen			
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Taschenrechner, Computer, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften,				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Landeslabor für Lebensmittelanalysen, Labor, Informatikräume				

<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b> Etikettierung von Lebensmitteln			<b>Zeitraum:</b> März-April	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>

Etikettierung von Lebensmitteln	<p>Gesetzliche Produktkennzeichnung von Lebensmitteln kennen</p> <p>Etikettierung der Lebensmittel verstehen und kritisch betrachten</p> <p>Zusatzstoffe am Lebensmitteletikett erkennen und zuordnen können</p>	<p>Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht: Anschauungsunterricht</p> <p>Konkrete Beispiele werden untersucht und besprochen</p>	<p>Werbung von Lebensmitteln verstehen und kritisch betrachten</p> <p>Recherche zum Ablauf der Zulassung neuer Zusatzstoffe</p>	<p>Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung</p> <p>FÜ - Ernährungspraxis</p>
<p><b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Taschenrechner, Computer, Lebensmitteletiketten, Gesetzestexte, visuelle Medien, Fachliteratur, Zeitschriften, ...</p>				
<p><b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Spar, Informatikräume, Landeslabor für Lebensmittelanalysen, lebensmittelherstellender Betrieb</p>				

<b>Fach: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde und Lebensmitteltechnologie</b>			<b>Klasse: 5</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit, Kompetenz:</b>			<b>Zeitraum:</b>	
Neue Tendenzen in der Lebensmittelherstellung kennen lernen und kritisch hinterfragen			April-Mai	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Kenntnisse, Fertigkeiten, Fähigkeiten</b>	<b>Möglichkeiten didaktisch/methodischer Umsetzung</b>	<b>Mögliche fachrichtungsspezifische Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
Food Design:  Lebensmittelimitate, Funktionelle Lebensmittel, neuartige Lebensmittel	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 Stellung nehmen.	Frontalunterricht  Eigenverantwortliches Lernen, Recherchen,  Erstellen von Arbeitsblättern  Gruppenarbeiten  Praxisorientierter und handlungsorientierter Unterricht:  Anschauungsunterricht		Englisch  Mikrobiologie und Sanitätskontrolltechniken  Sanitätsgesetzgebung/ Lebensmittelgesetzgebung  FÜ - Ernährungspraxis
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Computer, visuelle Medien, Lebensmitteletiketten, Gesetzestexte, Fachliteratur				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b> Informatikräume				

## 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
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wiederholung Einteilung des italienischen Rechts:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Öffentliches Recht (Einordnung der Gesetzgebung im Lebensmittelrecht im Öffentlichen Recht)</li> <li>- Privatrecht</li> </ul> </li> <li>2. Wiederholung Rechtsquellenlehre:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erkenntnisquellen</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das italienische Rechtssystem strukturiert einteilen,</li> <li>2. Die wesentlichen Unterschiede zwischen Öffentlichem und Privatrecht unterscheiden</li> <li>3. Die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich im richtigen Rechtsbereich einordnen</li> </ol>	Lehrervortrag, Klassengespräche, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht	Zusätzliche Angebote im Rahmen der Vertiefung bzw. von Projekten: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Grundlagen des Menschenrechts:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Recht auf Gesundheit und auf gesundheitliche Versorgung als international anerkanntes Menschenrecht</li> </ul> </li> </ol>	Lebensmitteltechnologien

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entstehungsquellen insbesondere die Hierarchiepyramide der Rechtsquellen</li> <li>• Gesetzgebung des Staates vs. Gesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelbereich</li> </ul> <p>3. Die Grundprinzipien und bürgerlichen Rechte und Pflichten in der italienischen Verfassung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begriffserklärung Verfassung und deren Bedeutung im ital. Rechtssystem</li> <li>• Aufbau der Verfassung (Grundprinzipien, 1. Teil, 2. Teil)</li> <li>• Das Grundrecht auf Gesundheit und soziale Für- und Vorsorge in der Verfassung (Art. 32)</li> <li>• Grundlagen der italienischen Gesetzgebung im Lebensmittelrecht, Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen im Lebensmittelrecht insb.</li> </ul>	<p>4. Den Begriff Rechtsquellen differenziert erklären,</p> <p>5. Die hierarchische Ordnung der Entstehungsquellen mit der unterschiedlichen Bedeutung der verschiedenen Rechtsinstrumente feststellen</p> <p>6. Erkennen, dass die Gesetzgebung im Lebensmittelrecht auf unterschiedlichen Rechtsquellen staatlicher europäischer und regionaler Herkunft beruht</p> <p>7. Die Verfassung als Grundlage der italienischen Rechtsordnung wahrnehmen</p> <p>8. Den Aufbau der Verfassung wiedergeben</p> <p>9. Erkennen, dass jeder Mensch das Recht auf Vor- und Fürsorge im Gesundheits- und sozialen Bereich hat</p> <p>10. Staatliche und EU Rechtsquellen im</p>		<p>Die Grundzüge der Gesetzgebung im Lebensmittelrecht in der europäischen Gesetzgebung</p>	
--	--	--	---	--

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



<b>Fach: Lebensmittelgesetzgebung</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: Ernährung</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Organisation des staatlichen Lebensmittelrechts</b>			<b>Zeitraum: 5 - 10 h</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
1. Der Aufbau der italienischen und europäischen Lebensmittelgesetzgebung <ul style="list-style-type: none"> <li>- Staatliche Kompetenzen</li> <li>- Regionale Kompetenzen</li> <li>- EU Kompetenzen</li> </ul>	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		
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Verschiedene Unterlagen zum Lebensmittelrecht ; Fotokopien; Medien				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				

<b>Fach: Gesetzgebung im Lebensmittelrecht</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Grundlagen der Landesgesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht</b>			<b>Zeitraum: 10 - 15 h</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Landesgesetzgebung der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die wichtigsten Landesgesetze und Verordnungen im Lebensmittelrecht des Landes</li> </ul> </li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rechtsquellen der Autonomen Provinz Bozen im Lebensmittelrecht aufzeigen, analysieren und erklären,</li> <li>2. Die wesentlichen Inhalte der Normen kennen, welche das Südtiroler Lebensmittelrecht betreffen</li> </ol>	Lehrervortrag, Klassengespräche, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht		
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Eigene Unterlagen, Skriptum Gesetzgebung im Sanitätsbereich; Fotokopien; Medien				
<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>				
<b>Ausgangslage der Klasse:</b>				

<b>Fach:Lebensmittelgesetzgebung</b>			<b>Klasse: 5.</b>	
			<b>Fachrichtung: ER</b>	
<b>Thema, Unterrichtseinheit: Lebensmittelgesetzgebung</b>			<b>Zeitraum: 5- 10 h</b>	
<b>Grundlegende Inhalte</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Erweiterung/Vertiefung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Erklärung des Begriffs Lebensmittelgesetzgebung und der grundsätzlichen Problemstellungen im Lebensmittelbereich</li> <li>2. Die Grundsätze der italienischen Lebensmittelgesetzgebung</li> <li>3. Die Grundsätze der Südtiroler Lebensmittelgesetzgebung</li> <li>4. Die Kontrollorgane der Lebensmittelkontrolle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Begriff der Lebensmittelgesetzgebung grundsätzlich darlegen und die verschiedenen Probleme erkennen</li> <li>2. Die wesentlichen staatlichen und lokalen Normen im Lebensmittelbereich differenziert und in groben Zügen wiedergeben</li> <li>3. Die Organe einordnen, die den Lebensmittelbereich kontrollieren</li> </ol>	Lehrervortrag, Klassengespräche, Gruppenarbeiten, Fallbeispiele, evtl. Arbeit mit Kompetenzraster evtl. Projektarbeit evtl. Expertenunterricht		Zusammenarbeit mit dem Fach Ernährungslehre
<b>Materialien; Medien, Unterlagen:</b> Eigene Unterlagen zur Lebensmittelgesetzgebung; Fotokopien; Medien				

<b>Mögliche Lernorte/unterrichtsbegleitende Veranstaltungen:</b>
<b>Ausgangslage der Klasse:</b>

# Sport und Sportbiologie

## Curriculare Planung

<b>Fach: Sport und Bewegung</b>		<b>Stundenzahl: 2 + 1</b>	<b>5. Klassen</b> <b>Fachrichtungen: TS/ BT/ ER</b>
Thema und Unterrichtseinheit: <b>Körpererfahrung und Bewegungsgestaltung</b>			Zeitraum: ganzjährig
<b>KB 1</b>	<b>Kompetenzen</b>		
	Der/ die Schüler-/in kann ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern.</li> <li>• 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.</li> <li>• den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>Grundlegende Bewegungsfelder</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>

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

## Curriculare Planung

<b>Fach: Sport und Bewegung</b>		<b>Stundenzahl: 2</b>	<b>5. Klassen</b>	
			<b>Fachrichtungen: TS/ BT/ ER</b>	
<b>Thema und Unterrichtseinheit: Sportmotorische Qualifikationen</b>			<b>Zeitraum: ganzjährig</b>	
<h1>KB 2</h1>		<b>Kompetenzen</b> Der/ die Schüler-/in kann ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern.</li> <li>• 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.</li> <li>• den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
		<b>Grundlegende Bewegungsfelder</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>

<p>Kleine Spiele</p> <p>Fitness</p> <p>Spezifisches Fitnesstraining (für bestimmte Muskelgruppen)</p> <p>Fun-Sportarten</p> <p>Geräteturnen (u.a. Trampolin und Auswahl der in den vorhergegangenen Schuljahren noch nicht geturnten Großgeräten)</p> <p>Koordinationsschulung (mit oder ohne Kleingeräten, u.a. Pedalo)</p>	<p>... Trainingsmethoden anwenden und auswählen</p> <p>... Regeln situationsgerecht anpassen</p> <p>... sich vielseitig in den Sport einbringen</p> <p>... die Methoden der Leistungsverbesserung bei sportmotorischen Grundfähigkeiten zuordnen</p> <p>... technische Elemente und Grundlagen der Sportarten situationsgerecht anwenden</p>	<p>Dauer-, Intervall- und Wettkampfmethode</p> <p>Spezielles Fitnesstraining</p> <p>Stellen von Bewegungsaufgaben</p> <p>Methodische Übungsreihen (MÜR)</p> <p>Situationsgerechte Aufstellungs- und Betriebsformen</p> <p>Verbales Erklären und Vorzeigen</p> <p>Kognitive und emotive Lernhilfen</p> <p>Sichern und Helfen</p>	
<p>Erweiterung und Vertiefung</p> <p>Test aus:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Geräteturnen</li> <li><input type="checkbox"/> Fitnesstest (u.a. Ausdauerstest, Langbank springen oder/und Speed Bounce Test)</li> <li><input type="checkbox"/> Parcours</li> <li><input type="checkbox"/> Koordinationstest</li> </ul>		



## Curriculare Planung

<b>Fach: Sport und Bewegung</b>		<b>Stundenzahl: 2</b>	<b>5. Klassen</b> <b>Fachrichtungen: TS/ BT/ ER</b>
Thema und Unterrichtseinheiten: <b>Bewegung und Sportspiele</b>			Zeitraum: ganzjährig
<h1>KB 3</h1>	<b>Kompetenzen</b> Der/ die Schüler-/in kann ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern.</li> <li>• 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.</li> <li>• den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
	<b>Grundlegende Bewegungsfelder</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>

<p>Auswahl verschiedener Sportspiele (großen Ballspiele) in Turnierform</p> <p>Erlernen von Grundtechniken neuer Spiele (amerikanische Spiele) und Fun-Spiele (u.a. Tchoukball, Baseball)</p> <p>Wettkampforientiertes Sporteln im Sinne des Fairplay und unter Einhaltung der Wettkampfbestimmungen (u.a. Fechten)</p>	<p>... Bewegungsabläufe unter Anwendung der richtigen Technik festigen</p> <p>... Bewegungsabläufe in höchstem Tempo ausführen</p> <p>... aktiv an Mannschaftsspielen teilnehmen und eigene Stärken einbringen</p> <p>... Lücken und Schwächen im Spielfeld des Gegners erkennen und dementsprechend agieren</p> <p>... den Spielgedanken/Sportgedanken der verschiedenen Sportarten anwenden</p> <p>... unterschiedliche Rollenspiele (Spieler, Trainer, Schiedsrichter) übernehmen und anwenden</p>	<p>Stellen von Bewegungsaufgaben</p> <p>Verbales Erklären und Vorzeigen von Übungen, Übungsausführung</p> <p>Methodische Spielreihen (MSR) und Übungsreihen (MÜR)</p> <p>Programmierte Instruktion</p> <p>Situationsgerechte Aufstellungs- und Betriebsformen</p> <p>Emotive Lernhilfen (Lob, Zuspruch, Motivation und Beruhigung)</p> <p>Induktive und deduktive Methode</p>	
<p>Erweiterung und Vertiefung</p> <p>Test aus:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tchoukball oder Ultimate Frisbee</li> <li><input type="checkbox"/> Fechten</li> <li><input type="checkbox"/> Baseball (oder andere amerikanische Spiele)</li> </ul>		

## Curriculare Planung

<b>Fach: Sport und Bewegung</b>		<b>Stundenzahl: 2</b>	<b>5. Klassen</b> <b>Fachrichtungen: TS/ BT/ ER</b>
Thema und Unterrichtseinheit: <b>Bewegung und Sport im Freien oder im Wasser</b>			Zeitraum: ganzjährig
<h1>KB 4</h1>	<b>Kompetenzen</b> Der/ die Schüler-/in kann ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Individual- und Mannschaftssportarten ausführen, technisch-taktische Bewegungsabläufe situationsgerecht und zielorientiert anwenden sowie die Fitness mit entsprechenden Maßnahmen verbessern.</li> <li>• 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.</li> <li>• den Wert von aktiver Sportausübung für die Gesundheit erkennen und einen aktiven Lebensstil pflegen.</li> <li>• 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.</li> </ul>		
	<b>Grundlegende Bewegungsfelder</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin kann ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>
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	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:	<input type="checkbox"/> Klettern <input type="checkbox"/> Schwimmen		

## Fachcurricula Bewegung und Sport

<b>Fach: Bewegung und Sport</b>		<b>Stundenzahl: 2 + 1</b>	<b>5. Klassen</b> <b>Fachrichtung: ER/BT/TS</b>
Thema und Unterrichtseinheit: <b>Kognitive Kenntnisse</b>			Zeitraum: ganzjährig
<h1>KB 5</h1>	<b>Kompetenzen</b> Der/ die Schüler-/in kann ... ... sich kritisch mit den kognitiven Informationen auseinandersetzen ... das Gelernte im Alltag umsetzen.		
<b>Grundlegende Bewegungsfelder</b>	<b>Der Schüler/die Schülerin ...</b>	<b>Didaktisch/methodische Umsetzung</b>	<b>Fachübergreifende Hinweise</b>
<b>Trainingslehre</b>  <b>Energiebereitstellung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aerobe, anaerobe Glykolyse</b></li> <li>• <b>Citratsäure-Zyclus</b></li> <li>• <b>Cori-Zyklus</b></li> </ul> <b>Fächerübergreifende Themen:</b>	... kennt sportphysiologische Zusammenhänge ...kennt die Auswirkungen auf den Körper  ... kennt die verschiedene Energiegewinnungsphasen	Vorträge und Frontalunterricht, Gruppenarbeiten  Umsetzung der Theorie in die Praxis <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ausdauertraining mit Labor Tests (Laktatwerte,..)</b></li> </ul>	Anatomie, Biochemie, Geschichte und BWL

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sport und Geschichte</b></li> <li>• <b>Sport und Politik</b></li>   <li>• <b>Sport und Psychologie</b></li>   <li>• <b>Sport und Tourismus</b></li>   <li>• <b>Sport und Physiologie</b></li>   <li>• <b>Sport und Gesellschaft</b></li> </ul>	<p>... kennt die Hintergründe/Schicksale der Olympischen Spiele/ Große Sportevents des 20. Und 21 Jahrhunderts</p> <p>... kennt Begriffe und Inhalte</p> <p>Bedeutung und Problematik des Sports im Tourismus- Wellnessbereich, ökologische Problematik der Infrastrukturen</p> <p>... sportpsychologischer Ansätze</p> <p>... kennt Tendenzen in der aktuellen Tourismusbranche (Wellness, Gesundheit, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texte und Unterlagen, Handreichungen der Lehrpersonen</li> <li>• Power Point</li> <li>• Gruppenarbeiten</li>   <li>• Lektüre Sportpsychologie: Nachspielzeit – Timo Heinze – rororo Verlag</li> </ul>	<p>Geschichte, Politik- und Rechtswissenschaften, Englisch</p> <p>Tourismusgeografie, BWL, Rechtskunde, Sprachen</p>
<p>Erweiterung und Vertiefung</p> <p>Test aus:</p>	<p>Theorietest</p>		



**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.

**Zeitraumen**

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. <b>Sportliche Handlungsfähigkeit</b>    | individuelles sportliches Eigenschafts- und Fertigkeiteniveau oder erworbene Kompetenzen  |
| 2. <b>Kognitive Qualifikationen</b>        | Sportwissen, Wissen um die Bedeutungsformen und die Erscheinungsformen des Sports, Schiedsrichtertätigkeit, Handhabung und Anwendung des sportartspezifischen Regelwerkes |
| 1. <b>Sportliche Handlungsbereitschaft</b> | 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.	<p>LIZ „Lernen lernen“ Gruppenarbeit „Einführung LIZ“ und „Suchstrategien“</p> <p>Physik Physikalische Modellierung und Abstrahierung von Problemstellungen, zielgerichtete Vorgehensweise bei physikalischen Experimenten und bewusster Umgang mit Messgeräten</p> <p>Technisch Zeichnen in verschiedenen Situationen und Kontexten Verfahren und Techniken nutzen, um innovative Lösungsansätze und Verbesserungsvorschläge zu finden.</p>		<p>Physik Physikalische Modellierung und Abstrahierung von Problemstellungen, zielgerichtete Vorgehensweise bei physikalischen Experimenten und bewusster Umgang mit Messgeräten</p>			<p>Bewegung und Sport Risiken richtig einschätzen</p>		<p>LIZ KompLIZe Präsentieren</p>

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

	eigenständigen Übungen vertieft.  <b>Physik</b> 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.							<b>Sport und Bewegung</b> Entspannungstechniken, Sport als Stressabbau	
Die Schülerin, der Schüler kann konstruktiv kommunizieren und in Gruppen interagieren.	<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache  <b>Physik</b> Im Labor und bei Gruppenarbeiten		<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache  <b>Physik</b> Im Labor und bei Gruppenarbeiten	<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache  <b>Bewegung und Sport</b> Teamspiele und Gruppenarbeit	<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache	<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache	<b>Mathematik</b> Mathematische Fachsprache	
Die Schülerin, der Schüler zeigt Empathie, ist flexibel und teamfähig.	<b>Physik</b> Wertschätzendes Verhalten im Unterricht  <b>Technisch Zeichnen</b> Peer Tutoring beim CAD-Zeichnen.		<b>Physik</b> Wertschätzendes Verhalten im Unterricht  <b>Bewegung und Sport</b> 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.	<b>Deutsch/Geschichte</b> Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	<b>LIZ</b> <b>KompLIZe</b> <b>„Urheberrecht“</b>  <b>Englisch</b> Landes- und Kulturkunde englischsprachige Welt  <b>Deutsch/Geschichte</b> Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	<b>Deutsch/Geschichte</b> Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	<b>Deutsch/Geschichte</b> Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	<b>Deutsch/Geschichte</b> Auseinandersetzung mit deutschsprachiger Literatur	
Die Schülerin, der Schüler zeigt Respekt für Kultur- und Gemeingüter.	<b>Englisch</b> Landes- und Kulturkunde englischsprachige Welt  <b>Deutsch/Geschichte</b> Besuch von Kulturveranstaltungen	<b>Deutsch/Geschichte</b> Besuch von Kulturveranstaltungen	<b>Deutsch/Geschichte</b> Besuch von Kulturveranstaltungen	<b>Deutsch/Geschichte</b> Besuch von Kulturveranstaltungen  <b>LIZ</b> <b>Leseförderung</b> <b>„Literarische Weltreise“</b>  <b>Englisch</b> Kulturelles Erbe (z.B. Nasca Lines)	<b>Deutsch/Geschichte</b> Besuch von Kulturveranstaltungen	
Die Schülerin, der Schüler begegnet anderen Kulturen mit Offenheit und zeigt Bereitschaft, mit ihnen		<b>Ernährungslehre Praxis</b> Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.	<b>Ernährungslehre Praxis</b> Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.	<b>Ernährungslehre Praxis</b> Esskultur und Essgewohnheiten anderer Länder kennen lernen.		



in respektvollen Austausch zu treten.				<b>Englisch</b> Kulturelle und nationale Vielfalt und Identität (z.B. Street art, Musik usw.)  <b>Italiano</b> 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.	<b>LIZ</b> Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	<b>Italiano</b> Il volontariato  <b>LIZ</b> Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	<b>Deutsch/Geschichte</b> Ismen in der Gesellschaft	<b>Deutsch/Geschichte</b> Ismen in der Gesellschaft  <b>LIZ</b> Leseförderung durch Buchpakete u/o UE zum Thema Länder/Völker, Außenseiter ... (JugLit)	<b>Deutsch/Geschichte</b> Ismen in der Gesellschaft
Die Schülerin, der Schüler nimmt den Zusammenhang zwischen kulturellen Vorstellungen und sozialem Wandel wahr.	<b>Physik</b> Bewusstsein für die historische Entwicklung naturwissenschaftlicher Errungenschaften und deren Auswirkung aufs Leben (Bsp. Erfindung vom Fernrohr, Weltbilder)	<b>Physik</b> Bewusstsein für die historische Entwicklung naturwissenschaftlicher Errungenschaften und deren Auswirkung aufs Leben (Bsp. Erfindung vom Fernrohr, Weltbilder)	<b>Deutsch/Geschichte</b> Gesellschaftliche Veränderungen	<b>Englisch</b> Indigene Völker (z.B. Uncontacted tribes)  <b>Deutsch/Geschichte</b> Gesellschaftliche Veränderungen	<b>Deutsch/Geschichte</b> Gesellschaftliche Veränderungen
Die Schülerin, der Schüler nimmt die Handlungsspielräume der persönlichen				<b>Italiano</b> 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.	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt
Die Schülerin, der Schüler zeigt Rechtsbewusstsein und handelt als Bürgerin oder Bürger verantwortungsvoll.	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		<b>Deutsch/Geschichte</b> Wahlmeeting und andere Veranstaltungen	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt  <b>Deutsch/Geschichte</b> Wahlmeeting und andere Veranstaltungen
Die Schülerin, der Schüler kennt die rechtsstaatlichen Prinzipien und hat ein Bewusstsein für Demokratie, Toleranz und Pluralität.	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		<b>Deutsch/Geschichte</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt  <b>Deutsch/Geschichte</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt
Die Schülerin, der Schüler kennt die Grundzüge der italienischen Verfassung und den Aufbau des italienischen Staates.		<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt			<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt  <b>Italiano</b>

					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.	<b>Mathematik</b> Statistische Daten auswerten.  <b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	<b>Mathematik</b> Statistische Daten auswerten.  <b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt	LIZ UE zu Nachrichten in Printmedien und digitalen Medien (Chiri usw.)	<b>Mathematik</b> 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.)  <b>Mathematik</b> Statistische Daten auswerten.  <b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt
Die Schülerin, der Schüler kennt Möglichkeiten der demokratischen Mitgestaltung und nimmt auf der Grundlage persönlicher Auseinandersetzungen verantwortungsbewusst an demokratischen	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt  <b>Klassenrat</b> Organisation von Klassenversammlungen	<b>Rechtskunde</b> 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)	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt  <b>Schul- und klassenübergreifende Projekte</b> (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.		<b>Rechtskunde</b> 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.	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt				
Die Schülerin, der Schüler kennt verschiedene Zahlungsformen, Finanzierungsmöglichkeiten und Formen von Geldanlagen und deren Chancen und Risiken.				<b>Mathematik</b> 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

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

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



Die Schülerin, der Schüler kennt grundlegende umweltpolitische Steuerungsinstrumente.					<b>Ernährungslehre</b> Lebensmittelherstellender Betrieb als System
Die Schülerin, der Schüler kennt Interessenskonflikte in der Nachhaltigkeitsdebatte und kann dazu Stellung nehmen.	<b>Ernährungslehre</b> Merkmale gesunder Ernährung; Ernährungspyramide	<b>Ernährungslehre</b> Ernährung und Diätetik, Ernährung einst und heute	<b>Ernährungslehre</b> Inhalte der Nahrung (Wasser)  <b>Organische Chemie</b> Kohlenwasserstoffe, Erdöl	<b>Ernährungslehre</b> Welternährungsprobleme	<b>Ernährungslehre</b> 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.		<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt		<b>Ernährungslehre</b> Welternährungsprobleme	<b>Rechtskunde</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt

### Teilbereich Gesundheit

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

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

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

					<b>Englisch:</b> Impfungen, Ernährung, Gentechnik, Krankheiten	
Die Schülerin, der Schüler kennt die Lebenskompetenzen der WHO und setzt sie altersgemäß um.		<b>Ernährungslehre:</b> Energiebedarf	<b>Ernährungslehre:</b> Inhalte der Nahrung	<b>Ernährungslehre:</b> Welternährungsprobleme	<b>Anatomie:</b> 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.	<b>Ernährungslehre:</b> Ernährungspyramide	<b>Ernährungslehre:</b> Ernährungsbedingte Krankheiten		<b>Ernährungslehre:</b> Welternährungsprobleme, Mangelerkrankungen, Zivilisationskrankheiten	<b>Ernährungslehre:</b> Lebensmittelindustrie, Lebensmitteltechnologie  <b>Biochemie:</b> Gentherapie, Bedeutung von Membranen	
Die Schülerin, der Schüler kennt Grundlagen der Gesundheitspolitik.					<b>Ernährungslehre:</b> Lebensmittelindustrie, Lebensmitteltechnologie  <b>Biochemie:</b> Gentherapie  <b>Rechtskunde:</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt.	
Die Schülerin, der Schüler reflektiert und diskutiert über die Frage, ob es der Gesellschaft gegenüber eine Pflicht zu	<b>Ernährungslehre:</b> Merkmale gesunder Ernährung, Vegetarismus	<b>Ernährungslehre:</b> Ernährungsbedingte Krankheiten		<b>Ernährungslehre:</b> Welternährungsprobleme, Mangelerkrankungen, Zivilisationskrankheiten  <b>Anatomie:</b>	<b>Rechtskunde:</b> Bildungsziel wird vom Fachcurriculum abgedeckt. <b>Ernährungslehre:</b> Lebensmittelherstellender Betrieb als System	

gesundheitsbewusstem Verhalten gibt.				Impfungen und Impfpflicht Aktuelle gesundheitliche Themen	<b>Mikrobiologie:</b> Fermentationsprozesse, Pharmazie, Hygiene bei Lebensmitteln	
Die Schülerin, der Schüler verfügt über Kenntnisse zur Ersten Hilfe und wendet Erste-Hilfe-Maßnahmen an.	<b>Sport und Bewegung:</b> Sportverletzungen		<b>Organische und analytische Chemie:</b> Erste-Hilfe-Kurs  <b>Anatomie:</b> Theoretische Grundlagen Herz-Kreislaufsystem		<b>Bewegung und Sport:</b> Erste Hilfe Maßnahmen anwenden	
Die Schülerin, der Schüler verfügt über Kenntnisse im Bereich des Zivilschutzes und der Arbeitssicherheit und setzt diese verantwortungsbewusst ein.	<b>Erdwissenschaften:</b> Veränderung und Dynamik (Ursachen für die Entwicklung von Landschaftsformen; Wetter und Klima)  <b>Ernährungslehre Praxis:</b> Arbeitssicherheit in der Küche	<b>Chemie:</b> Gefahrensymbole im Labor  <b>Physik:</b> Laborarbeit  <b>Ernährungslehre Praxis:</b> Arbeitssicherheit in der Küche	<b>Organische und analytische Chemie:</b> Gefahrensymbole erkennen und Gefahren einschätzen, interpretieren und chemische Zusammenhänge erfassen  <b>Ernährungslehre Praxis:</b> Arbeitssicherheit in der Küche	<b>Ernährungslehre Praxis:</b> Arbeitssicherheit in der Küche	<b>Ernährungslehre Praxis:</b> 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.		<b>Biologie:</b> Sucht und Krankheit		<b>Chemie:</b> Drogenvortrag LASS		
Die Schülerin, der Schüler ist über ein korrektes Verhalten bei Unfällen informiert und verhält sich entsprechend.		<b>Chemie:</b> Sicherheitsregeln und Gefahrensymbole kennen lernen (z. B. aus Fachliteratur o. Internet eigenständig erarbeiten – z. B. Gefahrensymbole, etc.).	<b>Chemie:</b> 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.	<b>Erdwissenschaften:</b> 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.	<p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde.</p> <p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p> <p><b>Physik:</b> Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben),</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p> <p><b>Physik:</b> Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen Software (z.B. Excel, Phyphox)</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>

	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.	<p>LIZ Planspiel „Fake Hunter“</p> <p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde.</p> <p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p>LIZ Planspiel „Fake Hunter“</p> <p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>	<p><b>Mathematik:</b> Alle Fachbereiche, mögliche Programme: GeoGebra, MS Office 365</p>
Die Schülerin, der Schüler ist in der Lage, die Informationen bezüglich ihrer Gültigkeit und Verlässlichkeit einzuschätzen und entsprechend zu nutzen.	<p>LIZ Planspiel „Fake Hunter“</p> <p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte</p>	<p>Planspiel „Fake Hunter“ Komplize „Recherchieren“</p> <p><b>Physik:</b> Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen</p>			



	<p>dieses Bereichs der Bürgerkunde.</p> <p><b>Physik:</b> Alle Fachinhalte (Rechercheaufgaben), Arbeiten mit unterschiedlichen Software (z.B. Excel, Phyphox)</p>	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.	<p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde.</p>				
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.	<p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte dieses Bereichs der Bürgerkunde.</p> <p><b>Italiano:</b> social media</p>				
Die Schülerin, der Schüler verfügt über ein Bewusstsein für die Machtkonzentration global agierender Digitalkonzerne, reflektiert	<p><b>Informatik:</b> Im Grunde behandelt das Fachcurriculum in Informatik die gesamten Inhalte</p>				

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