

1. Fachanforderungen

das steht dazu in den Fachanforderungen bzw. haben wir ausgewählt für die aktuelle Unterrichtseinheit

Basiskonzept	Inhaltsbezogene Kompetenzen Die SuS ...	Verbindliche Fachinhalte
Energie	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben und erklären die Rolle von Nährstoffen in der Nahrung als Energielieferanten für Lebewesen 	<ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffe, Wärme, Brennwert, Grundumsatz, Leistungsumsatz, Verdauung, Atmung
Materie	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> •
Wechselwirkung	<ul style="list-style-type: none"> • 	<ul style="list-style-type: none"> •
System	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben und erklären, wie verschiedene Komponenten in technischen und natürlichen Systemen zusammenwirken. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organe, Gewebe, Zellen, Wärmeübergänge, ...
Struktur und Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • nennen die lichtmikroskopischen Bestandteile pflanzlicher und tierischer Zellen und unterscheiden zwischen eukaryotischen, prokaryotischen Zellen und Viren. 	<ul style="list-style-type: none"> • pflanzliche und tierische Zelltypen, lichtmikroskopische Zellorganellen, Bau von Viren, Bakterien, Einzellern
Entwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • beschreiben Nahrungsbestandteile und erklären den Vorgang der Verdauung • schätzen die Auswirkungen ihres persönlichen Ernährungsverhaltens auf ihre persönliche Gesundheit ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdauungsorgane, Enzyme, Nahrungsbestandteile (Kohlenhydrate, Lipide, Proteine, Vitamine, Salze), Bau-, Betriebs- und Ballaststoffe • Zusammenhang zwischen Bewegung und Gesundheit, Essstörungen
Chemische Reaktion	<ul style="list-style-type: none"> • formulieren für einfache chemische Reaktionen Reaktionsgleichungen (Wort- oder Formelschreibweise) 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdauung von Nährstoffen (modellhaft)