



Schulinternes Fachcurriculum Verbraucherbildung

Inhalt:

1. Einleitung
2. Rahmenbedingungen der GmS Niebüll
3. VBB Unterricht an der GmS Niebüll
 - a.) im Wahlpflichtunterricht "Wir als Verbraucher"
 - b.) als halbjährig unterrichtetes Unterrichtsfach
 - c.) Leistungsbewertung
4. Die Fachschaft VBB
5. Berufsorientierung im Fach VBB
6. Medienbildung im Fach VBB
7. Das WPU Curriculum der Jahrgänge 7-10

1. Einleitung:

Der Verbraucherbildungsunterricht in den Klassenstufen 7 bis 10 hat das Ziel, Schülerinnen und Schüler zu mündigen, verantwortungsvollen und selbstbestimmten Verbraucherinnen und Verbrauchern zu entwickeln. Er vermittelt zentrale Alltags- und Lebenskompetenzen und verknüpft theoretisches Wissen mit praktischen Handlungsmöglichkeiten. Fünf Lernfelder (inhaltsbezogene Kompetenzbereiche) bilden den Rahmen für die zu erwerbenden inhaltsbezogenen Kompetenzen des Faches. Die Lernfelder werden über die Themen und Inhalte miteinander verknüpft (Lernfeldverknüpfung):

1. **Ernährung und Gesundheitsförderung** – Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Kenntnisse über eine ausgewogene Ernährung, reflektieren ihre Essgewohnheiten und setzen sich mit der Bedeutung gesunder Lebensweisen auseinander.
2. **Rolle als Verbraucherin/Verbraucher** – Sie lernen, Konsumententscheidungen kritisch zu hinterfragen, Werbestrategien zu erkennen und ihre Rechte als Verbraucherinnen und Verbraucher wahrzunehmen.
3. **Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung** – Hierbei erwerben sie Kompetenzen im Umgang mit Geld, Verträgen und Ressourcen. Sie lernen, ökonomische Entscheidungen verantwortungsvoll zu treffen und deren Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft zu beurteilen.
4. **Potenzial in der eigenen Lebensführung** – Schülerinnen und Schüler setzen sich mit ihren individuellen Stärken auseinander, entwickeln Strategien für eine selbstbestimmte Lebensgestaltung und reflektieren Werte, Ziele und Zukunftsperspektiven.
5. **Esskulturen inklusive Techniken der Nahrungszubereitung** – Durch die praktische Zubereitung von Speisen und die Auseinandersetzung mit verschiedenen Esskulturen erwerben die Lernenden grundlegende Küchentechniken, Teamfähigkeit und interkulturelle Kompetenzen.

Diese Lernfelder werden in den Klassenstufen 7 bis 10 durch aufeinander aufbauende Inhalte miteinander verknüpft und fördern so die Entwicklung von fachlichen, methodischen, sozialen und personalen Kompetenzen. Diese Kernbereiche werden in den Klassen 7 bis 10 durch verschiedene Lernfelder miteinander verknüpft – z. B. „Konsum und Werbung kritisch reflektieren“, „Finanzentscheidungen treffen und planen“, „Medien sinnvoll nutzen und schützen“, „Nachhaltig einkaufen und konsumieren“ oder „Gesund kochen und essen“. Die Schülerinnen und Schüler erwerben dadurch fachliche, methodische, soziale und personale Kompetenzen, die sie befähigen:

- Entscheidungen im Alltag kritisch und reflektiert zu treffen,
- Verantwortung für sich, andere und die Umwelt zu übernehmen,
- sowie aktiv an einer demokratischen, nachhaltigen Gesellschaft mitzuwirken.

Der Unterricht ist handlungsorientiert, schülernah und praxisbezogen gestaltet. Er unterstützt die Jugendlichen dabei, ihre Lebenswelt bewusst wahrzunehmen, eigene Konsumgewohnheiten zu hinterfragen und Kompetenzen für ein eigenverantwortliches und gesundes Leben aufzubauen.



2. Rahmenbedingungen der GmS Niebüll:

Die Gemeinschaftsschule Niebüll besitzt gute Rahmenbedingungen für den Verbraucherbildungsunterricht. Insbesondere der Träger der Schule - die Stadt Niebüll - unterstützt den Verbraucherbildungsunterricht in gutem Maße, indem er dafür Sorge trägt, dass die Gemeinschaftsschulküche gut ausgestattet ist und modernisiert wird. Es wurden erst vor drei Jahren vier neue Backöfen und 16 neue Glaskeramikkochfelder angeschafft und eingebaut. Ebenfalls wurden die Waschmaschine und der Trockner erneuert.

In der Schulküche finden sich außerdem eine Gastrogeschirrspülmaschine, zwei Kühlschränke und ein Gefrierteil. Für den Praxisunterricht kann den Schülerinnen und Schülern der Einsatz und die Funktion verschiedener Küchengeräte, z.B. Heißluftfritteuse, Thermomix, Handküchenmaschine, Waffeleisen und Stabmixer, vermittelt werden. Insgesamt verfügt die Schulküche über alle benötigten Materialien und Utensilien, um einen abwechslungsreichen, umfangreichen und schülermotivierenden Praxisunterricht zu gestalten. Die Stadt Niebüll bezuschusst den Praxisunterricht außerdem finanziell und die Schülerinnen und Schüler müssen somit nur einen geringen Eigenanteil für den Praxisunterricht bezahlen.

Zur Schulküche gehört ein Essbereich, in dem ebenfalls der Theorieunterricht abgehalten wird. Ein Smartboard mit Internetzugang unterstützt die Unterrichtsgestaltung.

Die Fachschaft Verbraucherbildung ist mit den ortsansässigen Finanzinstituten und Versicherungen vernetzt, so dass externe Berater unterstützen, die Schülerinnen und Schüler auf ihre Zukunft vorzubereiten. Ein gutes Beispiel ist dafür das Finanztraining des WPU 10 "Wir als Verbraucher" in einer Bank.



3. VBB Unterricht an der GmS Niebüll:

a.) Im Wahlpflichtunterricht "Wir als Verbraucher":

Von der Klasse 7 bis 10 wird an der Gemeinschaftsschule Niebüll Wahlpflichtunterricht (WPU) VBB "Wir als Verbraucher" angeboten. Koch- und küchenbegeisterte Schülerinnen und Schüler können hier ihr Wissen vierstündig in Praxis und Theorie erweitern. Dabei findet innerhalb einer Woche eine Doppelstunde Praxis und eine Doppelstunde Theorie statt. Thematisch können die Theorie- und Praxiseinheiten miteinander verknüpft sein oder aber auch unabhängig voneinander unterrichtet werden. Die Anforderung an die Herstellung der Gerichte und die Techniken der Nahrungszubereitung steigern sich mit der Jahrgangsstufe. Die Lerngruppe ist in den WPU Kursen sehr viel kleiner als im Klassenverband und es herrscht ein familiäres Unterrichtsklima. Der Unterricht findet in der Schulküche statt. Es gibt für die vier Schuljahre ein eigenes, festgelegtes Curriculum, in dem von der Fachschaft VBB Schwerpunkte festgesetzt wurden.

b.) Als halbjährig unterrichtetes Unterrichtsfach:

In der Klassenstufe 8 wird VBB als halbjähriges Fach im Klassenverband unterrichtet. Dabei konzentriert sich der Unterricht auf theoretisches Fachwissen und aufgrund der mittlerweile sehr großen Lerngruppen und der begrenzten Kochfelder in der Schulküche findet keine Nahrungszubereitung statt. Der Unterricht findet im Klassenraum statt. Thematisch konzentriert sich der VBB-Unterricht im Klassenverband auf die Themen "Gesunde Ernährung", "Müll, Nachhaltigkeit und Recycling" und "Einkaufsfalle Supermarkt", womit mindestens 3 Lernfelder abgedeckt werden: "Ernährung und Gesundheitsförderung", "Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung" und die "Rolle als Verbraucher/in".

c.) Leistungsbewertung:

Die Leistungen werden auf der Basis der im Fach erworbenen Sach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz bewertet. Es werden mindestens zwei Lernerfolgsüberprüfungen pro Halbjahr abgenommen. In die Bewertung fließen u.a. mit ein:

Mündliche Leistungen:

- Kontinuität, Qualität und Quantität der Beiträge der Schülerinnen und Schüler
- Formen der Darstellung und Präsentation von Referaten und Berichten und sonstigen Ergebnissen
- Mitarbeit, Einsatz und Ideenvielfalt in Unterrichtsgesprächen und Diskussionen in allen Aktionsformen des Unterrichts

Schriftliche Leistungen:

- Festhalten von Fortschritten im Portfolio, Aufzeigen des Lernzuwachses
- Schriftliche Leistungsnachweise durch z.B. Lernzielkontrollen, Hausaufgaben, Tests, Lapbooks, etc.

Praktische Leistungen:

- Ergebnis der "Handlungsprodukte" sowie der im Arbeitsprozess gezeigten Teilleistungen im Umgang mit fachspezifischem Material und vielfältigen Methoden
- Umsetzung und Anwendung der gelernten Regeln bezüglich z.B. Ordnung, Hygiene, Arbeitsplatzaufbau und -organisation, Techniken der Nahrungsmittelzubereitung und Garverfahren
- praktische Prüfung

Es fließt außerdem mit ein:

- das soziale Verhalten und Einhalten der Regeln, Partnerarbeit/ Gruppenarbeit
- die Bereitschaft, sich auf Neues einzulassen (Lernbereitschaft)
- Zuverlässigkeit und Ordnung (z.B. Mappenführung, Verlässlichkeit bei der Abholung der Lebensmittel)



4. Die Fachschaft VBB:

Die Fachschaft VBB tritt pro Halbjahr einmal verpflichtend zusammen. Es kann aber weitere Fachschaftskonferenzen und/ oder kurze Sitzungen geben. Beteiligt an den Fachschaftssitzungen sind alle Kolleginnen und Kollegen, die das Fach VBB unterrichten. Dazu gehören auch Referendare und Studenten. Zu den Sitzungen werden fristgerecht Schülervetreter und Elternvertreter eingeladen. In VBB gibt eine Fachschaftsleitung, die die Fachschaftssitzungen terminiert und leitet sowie die Haushaltsüberwachung führt.

5. Berufsorientierung im Fach VBB:

Die **Berufsorientierung** ist ein zentraler Bestandteil schulischer Bildung und trägt maßgeblich dazu bei, Schülerinnen und Schüler auf ein selbstbestimmtes und zukunftsorientiertes Leben vorzubereiten. Das Fach Verbraucherbildung leistet hierzu einen wichtigen Beitrag, indem es praxisnahe Alltagskompetenzen vermittelt und die Jugendlichen in ihrer Rolle als zukünftige Berufstätige, Konsumentinnen und Konsumenten stärkt.

Notwendigkeit der Berufsorientierung im Fach Verbraucherbildung

Die Lebens- und Arbeitswelt ist heute durch tiefgreifende Veränderungen geprägt: Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Globalisierung und flexible Erwerbsbiografien stellen Jugendliche vor komplexe Herausforderungen. Sie benötigen daher Orientierungswissen und Handlungskompetenzen, um ihre berufliche Zukunft reflektiert und verantwortungsvoll zu gestalten. Verbraucherbildung bietet hier einen geeigneten Rahmen, weil:

- **Alltags- und Berufsleben eng miteinander verknüpft sind:** Fähigkeiten wie Zeit- und Geldmanagement, gesundheitsbewusste Ernährung, Medienkompetenz oder der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen sind sowohl im privaten wie auch im beruflichen Kontext bedeutsam.
- **Verbraucherrollen auch Berufsrollen beeinflussen:** Wer gelernt hat, Angebote kritisch zu prüfen, nachhaltig zu handeln und eigene Entscheidungen zu reflektieren, kann diese Fähigkeiten direkt auf berufliche Situationen übertragen.

- **Berufe im Ernährungs- und Verbraucherbereich vielfältige Perspektiven bieten:** Ob in Gastronomie, Gesundheitswesen, Hauswirtschaft, Lebensmitteltechnologie, Medien oder im kaufmännischen Bereich – die im Unterricht erworbenen Kompetenzen eröffnen Einblicke in konkrete Berufsfelder.
- **Schülerinnen und Schüler individuelle Stärken entdecken:** Die Auseinandersetzung mit Konsum, Ernährung, Gesundheit und Lebensplanung unterstützt Jugendliche darin, eigene Interessen, Fähigkeiten und Werte zu erkennen und in ihre Berufsorientierung einzubeziehen.

Umsetzung der Berufsorientierung im Fach Verbraucherbildung

Die Berufsorientierung im Verbraucherbildungsunterricht erfolgt handlungsorientiert, praxisnah und schülerzentriert. Sie baut auf den fünf Lernfeldern des Curriculums auf und wird durch folgende Umsetzungen konkretisiert:

- **Praktische Nahrungszubereitung und Gesundheitsförderung:** Schülerinnen und Schüler erwerben Basiskompetenzen in Küche und Ernährung, die Einblicke in Berufsfelder wie Gastronomie, Hotellerie, Lebensmittelhandwerk oder Gesundheitsberufe ermöglichen. Durch Projekte, Praktika oder Kooperationen mit Betrieben können diese Erfahrungen vertieft werden.
- **Rolle als Verbraucherin/Verbraucher:** Die kritische Auseinandersetzung mit Konsum, Werbung und Medien sensibilisiert für berufliche Tätigkeiten in Handel, Marketing oder Kommunikationsbereichen. Aufgaben wie Marktanalysen oder das Gestalten eigener Werbematerialien fördern praxisrelevante Fähigkeiten.
- **Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung:** Schülerinnen und Schüler lernen den Umgang mit Geld, Budgetplanung und ökonomischen Entscheidungen. Dies unterstützt nicht nur ihre private Lebensführung, sondern bereitet auch auf kaufmännische und wirtschaftsnahe Berufsfelder vor.
- **Potenzial in der eigenen Lebensführung:** Durch Reflexion über Stärken, Interessen und Zukunftsvorstellungen entwickeln Jugendliche Selbstbewusstsein und Entscheidungsfähigkeit. Methoden wie Portfolioarbeit, Kompetenzchecks oder Bewerbungstrainings werden im Unterricht integriert.
- **Esskulturen und Techniken der Nahrungszubereitung:** Neben dem kulturellen Lernen entstehen durch die Auseinandersetzung mit globalen Esskulturen auch berufliche Perspektiven im internationalen Handel, in der Ernährungsberatung oder in kulturellen und sozialen Berufen.

Darüber hinaus wird die Berufsorientierung durch **fächerübergreifende Kooperationen** gestärkt, etwa durch Zusammenarbeit mit dem Fach Wirtschaft/Politik, Praktika, Betriebsbesichtigungen oder durch Einbindung externer Partnerinnen und Partner aus Wirtschaft, Handwerk und Dienstleistung.

Zielperspektive

Die Berufsorientierung im Fach Verbraucherbildung befähigt Schülerinnen und Schüler,

- eigene Interessen, Stärken und Fähigkeiten zu erkennen und in ihre Berufswahl einzubeziehen,
- die Anforderungen und Chancen verschiedener Berufsfelder kritisch zu reflektieren,
- wirtschaftlich, nachhaltig und gesundheitsbewusst zu handeln – sowohl privat als auch beruflich,
- und sich aktiv und verantwortungsvoll in eine sich wandelnde Arbeitswelt einzubringen.

Damit leistet Verbraucherbildung einen wichtigen Beitrag zu einer ganzheitlichen Berufsorientierung an Gemeinschaftsschulen in Schleswig-Holstein und unterstützt die Jugendlichen auf ihrem Weg in eine reflektierte, selbstbestimmte und verantwortungsbewusste Zukunft.

6. Medienbildung im Fach VBB:

Die Medienbildung stellt einen unverzichtbaren Bestandteil moderner Allgemeinbildung dar und ist eng mit den Zielen des Faches Verbraucherbildung verknüpft. Digitale Medien prägen das Leben von Kindern und Jugendlichen in besonderem Maße, sowohl im privaten Alltag als auch in der späteren Arbeitswelt. Im Fach Verbraucherbildung lernen die Schülerinnen und Schüler, Medien verantwortungsvoll, reflektiert und kompetent zu nutzen.

Umsetzung der Medienbildung im Fach Verbraucherbildung

Medienbildung wird im Fach Verbraucherbildung praxisnah und handlungsorientiert vermittelt. Sie ist mit allen fünf Lernfeldern des Curriculums eng verbunden und zeigt sich in folgenden Schwerpunkten:

- **Ernährung und Gesundheitsförderung:** Schülerinnen und Schüler reflektieren digitale Ernährungs- und Fitness-Apps, analysieren Food-Trends in sozialen Medien und beurteilen deren Einfluss auf die eigene Gesundheit.
- **Rolle als Verbraucherin/Verbraucher:** Jugendliche lernen, Werbung in sozialen Medien, Influencer-Marketing oder Online-Shopping kritisch zu hinterfragen. Sie entwickeln Kriterien zur Bewertung digitaler Konsumangebote und üben einen verantwortungsvollen Umgang mit Kaufentscheidungen im Netz.



- **Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung:** Im Unterricht werden digitale Vergleichsportale, Online-Banking oder nachhaltige Einkaufsmöglichkeiten im Internet betrachtet. Die Schülerinnen und Schüler lernen, Chancen und Risiken ökonomischer Entscheidungen im digitalen Raum zu bewerten.
- **Potenzial in der eigenen Lebensführung:** Medien werden gezielt eingesetzt, um individuelle Stärken sichtbar zu machen – beispielsweise durch die Erstellung digitaler Portfolios oder Bewerbungen. Gleichzeitig reflektieren die Jugendlichen die Wirkung ihres eigenen Medienhandelns auf andere.
- **Esskulturen und Techniken der Nahrungszubereitung:** Digitale Medien eröffnen neue Lernwege – etwa durch Online-Rezepte, Tutorials oder internationale Food-Blogs. Diese Inhalte werden kritisch geprüft, praktisch erprobt und in Bezug auf ihre kulturelle Bedeutung reflektiert.

Zielperspektive

Die Medienbildung im Fach Verbraucherbildung befähigt Schülerinnen und Schüler,

- digitale Angebote und Informationen kritisch zu prüfen,
- die eigene Mediennutzung reflektiert und selbstbestimmt zu gestalten,
- Chancen und Risiken digitaler Konsumententscheidungen zu erkennen,
- Datenschutz und Verbraucherrechte im Netz zu wahren,
- sowie Medien gezielt für die eigene Zukunfts- und Berufsorientierung einzusetzen.

Damit trägt das Fach Verbraucherbildung wesentlich zur Förderung einer umfassenden Medienkompetenz bei und unterstützt die Jugendlichen, sich sicher, verantwortungsvoll und aktiv in der digitalen Gesellschaft zu bewegen.



7. Das WPU Curriculum der Jahrgänge:

Jahrgang 7

Lernfeld	Kompetenzen	Mögliche Themen & Beispiele aus dem Unterricht
Ernährung und Gesundheitsförderung	Kennt Grundsätze einer ausgewogenen Ernährung, reflektiert eigene Essgewohnheiten; den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung übernehmen.	Themen: Vermittlungsmodelle (Empfehlung der DGE, aid-Ernährungspyramide), Ernährungstagebuch führen, Trinkverhalten untersuchen, Frühstücksscheck, gesundes Pausenbrot zubereiten, versteckte Fette und Zucker erkennen, Makro- und Mikronährstoffe kennen: Zusammensetzung, Funktion, Vorkommen; Fast Food und Alternative; Nahrung und Genussmittel
Rolle als Verbraucherin/Verbraucher	Unterscheidet Bedürfnisse und Wünsche, erkennt erste Konsumfallen; das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.	Themen: Werbung auf Social Media analysieren, Konsumtagebuch führen, Gruppendiskussion „Brauche ich das wirklich?“, Konsumverhalten
Wirtschaftliche & nachhaltige Lebensführung	Plant den Umgang mit Taschengeld, entwickelt Bewusstsein für Ressourcen	Themen: Wochenbudget erstellen, Plastikmüll im Alltag untersuchen, evtl. Upcycling-Projekte durchführen; Einkauf saisonal/ regional; mein ökologischer Fußabdruck
Potenzial in der eigenen Lebensführung	Reflektiert eigene Stärken und Interessen	Themen: Stärkenbaum erstellen, „Wer bin ich?“-Plakat, Reflexion über Hobbys und Kompetenzen
Esskulturen & Nahrungszubereitung	Mahlzeiten selbstständig situations-und alltagsgerecht planen und herstellen, dabei Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden; wendet küchenhygienische Regeln während der Nahrungszubereitung an; kann einen Arbeitsplatz aufbauen; wäscht nach gelernten Regeln ab, vermeidet Unfälle;	Themen: Schneide- und Gartechniken üben, z.B. Nudelsalat/Gemüsepfanne zubereiten; Küchenhygiene lernen; Unfallgefahren erkennen und vermeiden; Esskulturen anderer Länder verstehen; das eigene Essverhalten verstehen; Vorlieben und Abneigungen erkennen
Berufsorientierung	Kennt Berufe im Ernährungs- und Verbraucherbereich	Themen: Recherche „Welche Berufe gibt es in einer Großküche?“, kurze Berufsvorstellungen
Medienbildung	Reflektiert Chancen und Risiken digitaler Medien	Themen: Testen von Ernährungs-Apps, Vergleich klassischer Kochbücher und Online-Rezepte

Jahrgang 8

Lernfeld	Kompetenzen	Mögliche Themen & Beispiele aus dem Unterricht
Ernährung und Gesundheitsförderung	Erkennt Zusammenhang zwischen Ernährung und Leistungsfähigkeit und von Ernährung und Gesundheit und übernimmt Verantwortung für die eigene Gesunderhaltung.	Themen: Vergleich gesunder/ungesunder Pausensnacks, Analyse von Fast-Food-Angeboten, Zuckerfallen in Getränken; Kräuter und Gewürze und deren gesundheitsförderliche Wirkung; verschiedene Essstörungen; Folgen von Mangel- und Überernährung
Rolle als Verbraucherin/Verbraucher	Erkennt Werbestrategien, kann sie kritisch hinterfragen; Produktinformationen beschaffen und erfassen sowie Produkte umfassend und differenziert anhand selbst erarbeiteter Kriterien bewerten.	Themen: Analyse von Influencer-Marketing, Kaufentscheidungen online/offline vergleichen, Rollenspiel „Verkäufer-Kunde“; Prüf- und Qualitätssiegel
Wirtschaftliche & nachhaltige Lebensführung	Versteht den Zusammenhang von Konsum und Umwelt; Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.	Themen: CO ₂ -Bilanz verschiedener Lebensmittel, saisonale/regional vs. importierte Produkte, Energieverbrauch in Haushalten; Kostenfalle Smartphone; Die Geschichte des Geldes; versch. Zahlungsarten
Potenzial in der eigenen Lebensführung	Entwickelt Strategien zur Stressbewältigung; setzt sich kritisch mit dem Umgang mit Konflikten auseinander	Themen: Methoden der Entspannung (Achtsamkeit, Bewegung), Diskussion über Mediennutzung und Freizeitgestaltung; Ehrenamt und Sozialverantwortung
Esskulturen & Nahrungszubereitung	Kennt verschiedene Esskulturen, erprobt deren Rezepte; kennt küchentechnische Regeln zur Verarbeitung, Verwendung und Haltbarmachung von Kräutern und Gewürzen und wendet sie an	Themen: Gerichte mit frischen Kräutern und Gewürzen; Gerichte anderer Esskulturen zubereiten
Berufsorientierung	Kennt Berufsfelder rund um Lebensmittelproduktion und Ernährung	Themen: Exkursion in eine Bäckerei oder Großküche, Interviews mit Berufstätigen
Medienbildung	Nutzt digitale Tools kreativ	Themen: Erstellung eines digitalen Kochbuchs, Videodokumentation eines Kochprojekts

Jahrgang 9

Lernfeld	Kompetenzen	Mögliche Themen & Beispiele aus dem Unterricht
Ernährung und Gesundheitsförderung	Beurteilt verschiedene Ernährungsformen	Themen: Debatte vegetarisch/vegan vs. Mischkost, Analyse von Ernährungstrends (Low Carb, Keto), kritischer Vergleich von Ernährungs-Apps; alternative Ernährungsformen in deren Grundsätzen unterscheiden
Rolle als Verbraucherin/Verbraucher	Kennt Rechte und Pflichten im Online-Handel	Themen: Simulation einer Reklamation, AGB lesen und verstehen, Vergleich von Gütesiegeln
Wirtschaftliche & nachhaltige Lebensführung	Erstellt Haushaltspläne, berücksichtigt Nachhaltigkeit; vergleicht verschiedene Versicherungen und deren Nutzen; Möglichkeiten und Prinzipien des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und kritisch anwenden.	Mietvertrag lesen und verstehen; Wohnungsanzeigen lesen und verstehen; Energie sparen im Haushalt; virtuelles Wasser; Fair-Trade-Produkte untersuchen; wichtige/ unwichtige Versicherungen unterscheiden können; welche Versicherung brauche ich wann; Einnahmen/ Ausgaben: Haushaltsbuch führen; die Schufa
Potenzial in der eigenen Lebensführung	Reflektiert Lebensziele und berufliche Perspektiven;	Themen: Kompetenzportfolio anlegen, Diskussion „Wo sehe ich mich in 10 Jahren?“; Abschluss und dann?; "Bye bye Hotel Mama"
Esskulturen & Nahrungszubereitung	Beherrscht komplexere Küchentechniken	Themen: Zubereitung eines 3-Gänge-Menüs, Backen (Brot, Kuchen), Würzen & Abschmecken trainieren; Anrichten
Berufsorientierung	Entwickelt Bewerbungskompetenzen; erweiterte Berufswahl	Themen: Lernt Externe aus der Versicherungs- und Finanzbranche kennen
Medienbildung	Reflektiert Foodtrends und digitale Quellen	Themen: Analyse von Foodblog und Ernährungstrends auf social media Plattformen, Erstellen einer Präsentation zu Ernährungsmythen; Internetrecherche

Jahrgang 10

Lernfeld	Kompetenzen	Mögliche Themen & Beispiele aus dem Unterricht
Ernährung und Gesundheitsförderung	Entwickelt Konzepte für gesundheitsbewusste Lebensführung	Themen: Wochenplan für eine WG erstellen, Projekt „Gesundes Catering“; Massentierhaltung vs. Bio
Rolle als Verbraucherin/Verbraucher	Kennt Rechte und Pflichten im Online-Handel; das eigene Konsumverhalten kritisch analysieren, reflektieren und differenziert begründen.	Themen: Diskussion Fair-Trade, Konsum in der globalisierten Welt; die Eutrophierung; der Klimawandel und die Folgen; Mikroplastik; die Schufa; Stiftung Warentest: richtig reklamieren;
Wirtschaftliche & nachhaltige Lebensführung	Trifft reflektierte Entscheidungen zu Verträgen, Versicherungen, Krediten	Themen: Versicherungen vergleichen, von Brutto zu Netto; die 5 Säulen des Sozialversicherungssystems;
Potenzial in der eigenen Lebensführung	Plant eigene Bildungs- und Berufsbiografie; Einfluss und Tragweite der eigenen Entscheidungen für sich und andere erkennen und differenziert begründen.	Themen: „Fünf-Jahres-Plan“ erstellen, Zielcollage; Zukunftsplanung; eigene Ressourcen erkennen
Esskulturen & Nahrungszubereitung	Plant vollwertige Menüs unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit; beherrscht komplexere Küchentechniken	Themen: Praktische Prüfung: Planung einer vollwertigen Mahlzeit mit saisonalen Produkten, vegetarisches Menü entwickeln, Catering-Projekt für Schulfest
Berufsorientierung	erweiterte Berufswahl	Themen: Berufsfelder im Verbraucher- und Ernährungsbereich kennenlernen
Medienbildung	Erstellt digitale Portfolios, nutzt Medien reflektiert für Rezepterstellung und -gestaltung; setzt sich kritisch mit Ernährungstrends auf social media Plattformen auseinander	Themen: Digitales Portfolio mit Rezepten und Projekten, Ernährungstrends auf social media untersuchen; Internetrecherche