

**Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung**

Grund- und Gemeinschaftsschule des Amtes Burg/St. Michaelisdonn

**Schulinternes**

**Fachcurriculum**

**Verbraucherbildung Klasse 5–7**

**(Stand 2025)**

## Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung

### Inhaltsverzeichnis

Schulinternes Fachcurriculum.....	3
Didaktisch-pädagogische Grundlegung.....	3
Kompetenzorientierung und Fachbeitrag.....	3
Aufbau nach Kompetenzbereichen (nach Fachanforderungen SH).....	4
Verankerung der Kompetenzen aus dem Kompetenzraster.....	5
Handlungsorientierter Unterricht.....	5
Leistungsbewertung und Differenzierung.....	7
Unterrichtsgespräch.....	7
Schriftliche Dokumentation.....	7
Präsentation.....	7
Praktische Arbeit in der Schulküche.....	8
Unterrichtsbeiträge.....	8
Unterrichtsgespräch:.....	8
Schriftliche Dokumentation:.....	9
Präsentation:.....	9
Schriftliche Überprüfungen:.....	9
Qualitätssicherung.....	9

## **Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung**

### **Schulinternes Fachcurriculum**

Das schulinterne Fachcurriculum (SIFC) gibt die Rahmenbedingungen des Fachs Verbraucherbildung an der Gemeinschaftsschule St. Michaelisdonn vor. Es basiert auf den Fachanforderungen für Verbraucherbildung des Landes Schleswig-Holstein und ist für alle unterrichtenden Kolleginnen und Kollegen verbindlich. Es wird in regelmäßigen Abständen überprüft und ggf. weiterentwickelt.

### **Didaktisch-pädagogische Grundlegung**

Verbraucherbildung befähigt Lernpartnerinnen und Lernpartner, sich in ihrer Rolle als Konsumierende, Produzierende und Mitgestaltende der Gesellschaft reflektiert, nachhaltig und gesundheitsbewusst zu verhalten. Der Unterricht erfolgt in Clubs mit Trimesterstruktur, wobei jeder Club thematisch orientiert ist – etwa an „gesunder Ernährung“, „Kochen und Hygiene“ oder „Fairer Konsum“.

Ziel ist es, Handlungskompetenzen zu fördern, die auf die Alltagswelt der Lernpartnerinnen und Lernpartner bezogen sind. Dabei stehen praktische Erfahrungen, gemeinsames Handeln sowie die Reflexion des eigenen Konsumverhaltens im Zentrum.

### **Kompetenzorientierung und Fachbeitrag**

Der Unterricht im Fach Verbraucherbildung orientiert sich an den vier Kompetenzbereichen der Fachanforderungen Verbraucherbildung Schleswig-Holstein:

- 1. Ernährung und Gesundheit**
- 2. Konsumverhalten**
- 3. Alltagsgestaltung**
- 4. Wirtschaftliches Handeln**

Diese Kompetenzbereiche strukturieren die fachliche Arbeit im Unterricht und sind jeweils mit verbindlichen Kompetenzanforderungen verknüpft, die eine systematische Kompetenzentwicklung ermöglichen. Der Unterricht ist darauf ausgelegt, Lernpartnerinnen und Lernpartner zur aktiven Teilhabe an einer nachhaltigen, gesundheitsbewussten und sozial verantwortlichen Lebensführung zu befähigen.

## Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung

Die Fachanforderungen betonen, dass Verbraucherbildung über bloße Wissensvermittlung hinausgeht und insbesondere auf Reflexions- und Handlungskompetenz zielt. Lernpartnerinnen und Lernpartner sollen in die Lage versetzt werden:

- sich im Alltag kompetent, verantwortungsvoll und selbstbestimmt zu verhalten,
- ihr eigenes Konsum- und Ernährungsverhalten kritisch zu reflektieren,
- gesundheitsförderliche Entscheidungen zu treffen,
- wirtschaftliche Zusammenhänge zu erkennen und ethisch fundierte Konsumententscheidungen zu treffen.

Das Fach leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und zur Verbraucherbildung als Lebenskompetenz. Im Rahmen der handlungsorientierten und differenzierten Clubstruktur werden diese Kompetenzen nicht nur vermittelt, sondern praktisch erprobt, eingeübt und reflektiert. Dabei ist das Unterrichtsprinzip der Problemorientierung zentral: Die Themen ergeben sich aus der Lebenswelt der Lernpartnerinnen und Lernpartner und machen deutlich, wie Konsumententscheidungen, Ernährung, Gesundheit und nachhaltige Entwicklung miteinander verwoben sind. Verbraucherbildung leistet einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsförderung, zur Nachhaltigkeitsbildung sowie zur sozialen Teilhabe.

### Aufbau nach Kompetenzbereichen (nach Fachanforderungen SH)

Kompetenzbereich	Kurzbeschreibung
<b>Ernährung und Gesundheit</b>	Kenntnisse über gesunde Ernährung, Essverhalten, Körperfunktionen, Tischkultur
<b>Konsumverhalten</b>	Reflexion und Bewertung von Konsumententscheidungen, Kennzeichnung, Siegel
<b>Alltagsgestaltung</b>	Planung, Organisation und Reflexion praktischer Abläufe (z. B. in der Schulküche)
<b>Wirtschaftliches Handeln</b>	Einblicke in Produktionsprozesse, z. B. Fair Trade, und kritisches Konsumverhalten

## Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung

### Verankerung der Kompetenzen aus dem Kompetenzraster

Die folgende Übersicht zeigt exemplarisch die Verknüpfung der Inhalte mit den Unterrichtsbausteinen der Jahrgänge 5–7:

Themenbereich / Club	Kompetenzziele laut Fachanforderungen SH	Inhalte laut Kompetenzraster
Schulküche & Hygiene	Alltagsgestaltung: hygienisch, sicher, organisiert arbeiten	Hygieneregeln nennen & anwenden, Arbeitsplatz organisieren, Küchengeräte einsetzen, Speisen zubereiten
Gesunde Ernährung	Ernährung & Gesundheit: Ernährungspyramide, Essverhalten, Körperbewusstsein	Ernährungspyramide erklären, Bausteine benennen, Trinkverhalten reflektieren, Regeln gesunder Ernährung anwenden
Nachhaltiger Konsum & Fair Trade	Konsumverhalten & wirtschaftliches Handeln: reflektierte Konsumententscheidungen treffen	Herstellungsprozess von Kakao, Fair Trade vs. konventionell, Konsumverhalten beurteilen, Siegel erkennen

### Handlungsorientierter Unterricht

Der Unterricht im Fach Verbraucherbildung ist grundsätzlich handlungsorientiert aufgebaut und verbindet praktisches Tun mit theoretischer Fundierung. In der Trimesterstruktur werden thematisch ausgerichtete Clubs angeboten, die es Lernpartnerinnen und Lernpartnern ermöglichen, sich praxisnah mit relevanten Alltagsfragen auseinanderzusetzen – etwa zur Ernährung, zum Umgang mit Ressourcen oder zu Konsumententscheidungen.

Im Mittelpunkt stehen dabei handlungs- und problemorientierte Lernprozesse, die folgende Bereiche miteinander verzahnen:

- **Praktisches Lernen**, z. B. in der Schulküche durch Planen, Zubereiten und Reflektieren von Mahlzeiten,
- **Theoretisches Lernen**, z. B. durch das Kennenlernen der Ernährungspyramide, der Lebensmittelgruppen, von Siegeln, Herkunfts- und Produktionsbedingungen,
- **Reflexives Lernen**, z. B. durch die Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten, Konsumgewohnheiten und sozialen Fragestellungen.

## Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung

Theorie und Praxis greifen hierbei eng ineinander: Lernpartnerinnen und Lernpartner lernen z. B. die physiologische Bedeutung von Nährstoffen kennen und setzen dieses Wissen beim Kochen bewusst um. Sie lernen die Funktion der Ernährung für den eigenen Körper ebenso wie gesundheitliche, soziale, ökologische und ökonomische Zusammenhänge kennen – etwa bei der Auseinandersetzung mit Zucker in Getränken oder bei der Bewertung von „Fair Trade“-Produkten. Soziale Aspekte wie Kooperation, Verantwortungsübernahme, Rollenverteilung und gemeinsames Planen in der Küche oder im Projektunterricht sind fest verankert. Die Lernpartnerinnen und Lernpartner trainieren dabei nicht nur fachliche, sondern auch soziale Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Verlässlichkeit und Kommunikationsfähigkeit. Die Auswahl der Themen erfolgt stets lebensweltbezogen und alltagsnah, z. B.:

- „Was esse ich eigentlich – und warum?“
- „Wie gesund ist mein Frühstück?“
- „Woher kommt mein Kakao?“
- „Wie viel Zucker steckt in meinem Getränk?“

Dabei kommen vielfältige Methoden zum Einsatz: praktische Übungen, Stationenlernen, Gruppenprojekte, digitale Recherche, Produktanalysen, Rollenspiele, Plakatgestaltung und Präsentationen. So wird ein ganzheitliches Lernumfeld geschaffen, in dem kognitive, soziale und praktische Kompetenzen gleichermaßen entwickelt werden – orientiert an den Zielen der Bildung für nachhaltige Entwicklung, der Gesundheitsförderung und der Selbstwirksamkeit der Lernpartnerinnen und Lernpartner.

## Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung

### Leistungsbewertung und Differenzierung

Die Leistungsbewertung basiert auf dem Kompetenzraster und erfolgt auf drei Niveaustufen:

- **Mindeststandard** (z. B. *ESA-Niveau*): Lernpartnerinnen und Lernpartner können einfache Zusammenhänge nachvollziehen und grundlegende Handlungsschritte ausführen.
- **Regelstandard** (z. B. *MSA-Niveau*): Inhalte werden selbstständig angewendet und reflektiert.
- **Expertenstandard** (z. B. *AHR-Niveau*): Inhalte werden eigenständig beurteilt, auf neue Kontexte übertragen und kritisch reflektiert.

Der Unterricht ist durchgängig differenziert: Aufgaben werden gestuft, Materialien angepasst, Lernwege individualisiert. Praktische und theoretische Beiträge werden gleichwertig bewertet.

**Unterrichtsbeiträge** können folgende Formen annehmen:

#### Unterrichtsgespräch

- Sachliche Beiträge, Hypothesenbildung, Anwendung von Fachsprache
- Reflexion des eigenen Ess- und Konsumverhaltens

#### Schriftliche Dokumentation

- Arbeitsblätter, Lerntagebücher, Rezeptmappen
- Planungsunterlagen und Reflexionsbögen
- Einsatz digitaler Medien zur Recherche und Dokumentation

#### Präsentation

- Vorstellung von Gruppenarbeiten (z. B. Plakate zu Fair Trade)

## **Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung**

- Mediengestützte Präsentationen (z. B. PowerPoint zur Ernährungspyramide)

## **Praktische Arbeit in der Schulküche**

- Fachgerechter Umgang mit Küchenutensilien
- Umsetzung von Hygienestandards
- Zubereitung einfacher Mahlzeiten
- Eigenverantwortliches Arbeiten im Team

Jeder Leistungsnachweis wird mit Blick auf die erreichte **Kompetenzstufe** bewertet. Damit wird nicht nur das Ergebnis, sondern auch der individuelle Lernweg und Kompetenzzuwachs sichtbar gemacht. Ziel ist es, alle Lernpartnerinnen und Lernpartner gemäß ihrer Voraussetzungen zu fördern und zu fordern.

## **Unterrichtsbeiträge**

Um dem unterschiedlichen Leistungsvermögen der Lernpartnerinnen und Lernpartner gerecht zu werden, werden Unterrichtsbeiträge aus verschiedenen Bereichen als Leistungsnachweise anerkannt:

### **Unterrichtsgespräch:**

- Sachbezogene und kooperative Teilnahme
- Formulierung von Hypothesen und Problemstellungen
- Verwendung von Fachsprache und Modellen
- Einbindung häuslicher Vor- und Nachbereitung

## **Schulinternes Fachcurriculum: Verbraucherbildung**

### **Schriftliche Dokumentation:**

- Thesenpapiere, Projektberichte, Protokolle
- Fachgerechte Heftführung
- Lerntagebücher, Portfolios, digitale Mediennutzung

### **Präsentation:**

- Mündliche und schriftliche Darstellung
- Kurzvorträge, Referate, szenische Darstellungen
- Mediengestützte Präsentationen (z. B. Plakate, PowerPoint)
- Eigenverantwortliches und kreatives Handeln (z. B. Rollenspiel)

### **Schriftliche Überprüfungen:**

- Tests mit ca. 40 Minuten Bearbeitungszeit

## **Qualitätssicherung**

Die Verwendung verbindlicher Themenfelder und klar definierter Kompetenzerwartungen gewährleistet Kontinuität im Kompetenzerwerb, auch bei wechselnden Lerngruppen. Das Curriculum wird jährlich evaluiert und überarbeitet, um inhaltlich und methodisch aktuell zu bleiben sowie schulinterne Entwicklungsschwerpunkte aufzunehmen.