

REVIS: Bildungsziele, Kompetenzen, Inhaltetabelleau, Thementableau

Die Sammlung der Inhalte und Themen und wird ausdrücklich als ergänzungsoffen, exemplarisch und ohne Anspruch auf Vollständigkeit beschrieben. Es ist jeweils in der Reihung keine Systematik unterlegt. Sie soll zeigen, dass bisheriges Engagement und Erarbeitetes unter neuer Perspektive genutzt werden können und soll zum eigenen Nachdenken anregen.

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
1	Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Essbiographie reflektiert und selbstbestimmt.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den Einflussfaktoren, Begrenzungen und Gestaltungsalternativen der individuellen Essweise auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie</i>		
• soziokulturelle und historische Einflussfaktoren, ihre Wirkungen auf und Bedeutungen für das Essverhalten kennen, identifizieren und verstehen können.		Einflussfaktoren auf das Essverhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Soziale, historische, religiöse, familiäre Zusammenhänge und Wurzeln • Unterschiedlichkeit der Essgewohnheiten • Individuelle Essmuster 	
• Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Essen, Ernährung und Körper identifizieren, analysieren und bewerten können.		Alltagsvorstellungen zu Essen und Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Lebensmitteln, des Essens und der Ernährung für Fitness, Schönheit, Leistungsfähigkeit (Was macht mich stark? Was macht mich schön?) 	
• die „Gewordenheit“ des eigenen Essverhaltens erkennen und verstehen können.		Entstehung individueller Essgewohnheiten	<ul style="list-style-type: none"> • Symbolgehalt und Wirkungszuschreibungen von Nahrungsmitteln und Ernährungsweisen 	
• Handlungsmöglichkeiten situationsgerecht entwickeln und zur weiteren Gestaltung der Essbiographie nutzen können.		Gestaltungsmöglichkeiten des Essens	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlieben, Abneigungen, Präferenzen (Woher kommen sie? Was bestimmt meine Biografie?) • situations- und alltagsgerechte Umsetzung / Gestaltung • Essen unterwegs, am Arbeitsplatz, in der Schule, mit Freunden, am Wochenende • Rhythmen & Routinen und deren Bedeutung 	

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
2	Die Schüler und Schülerinnen gestalten Ernährung gesundheitsförderlich.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinanderzusetzen und Verantwortung für sich und andere zu übernehmen. Dazu gehört, dass sie</i>		
• den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die persönliche Gesundheit herstellen und reflektieren können.		Gesundheitsressource Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Langzeiteffekte, Individuelle Bedürfnisse, Wachstum, Gesundheit und Leistungsfähigkeit • Verdauung, • Energiebilanz • Bewegung • Lebensmittelgruppen 	
• Körpersignale wie Durst, Hunger, Appetit, Sättigung wahrnehmen und verstehen können.		Körpersignale der Nahrungsaufnahme	<ul style="list-style-type: none"> • Nährstoffdichte und Energiedichte • unerwünschte Nahrungsbegleitstoffe (Rückstände und Verunreinigungen) 	
• Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Stoffwechsel kennen und verstehen können.		Nahrung und Nährstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Prävention • Zahnhygiene • Über-/ Unterversorgung • Genussmittel • Übergewicht/ Untergewicht, Diäten 	
• Ernährungsempfehlungen und Regeln kennen, sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinandersetzen können		Ernährungskonzepte, -empfehlungen, -regeln	<ul style="list-style-type: none"> • E-Empfehlungen/ E-Regeln/ Richtlinien, E-Moden, Vermittlungsmodelle (z.B. Pyramide, Kreis) • Körpersignale • Qualitätsmerkmale für Lebensmittel und Speisen • Lebensmittelverderb und -infektionen • Nahrungsergänzungsmittel 	

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
3	Die Schüler und Schülerinnen handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung und Funktion von Mahlzeiten auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen können und die zu leistende Arbeit und Gestaltung wertschätzen können. 		Mahlzeitenplanung und –herstellung, Fürsorge und Verantwortung	<ul style="list-style-type: none"> • Ästhetisch-kulinarische Speisengestaltung • Arbeitsplanung und –organisation • Arbeitsteilung • Essen und Kommunikation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Speisen und Gerichte sowie die LM-Auswahl unter Berücksichtigung von Sinnlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit gestalten können. 		Lebensmittel, Speisen und Gerichte, Fürsorge und Verantwortung	<ul style="list-style-type: none"> • Alltägliche Sicherung der Versorgung • Nahrungsmittel mit unterschiedlichem Verarbeitungsgrad • Sachgerechter Umgang mit Nahrungsmitteln • Tischkultur, Speisenpräsentation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden können. 		Techniken der Nahrungszubereitung, Umgang mit Nahrungsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Küchen und Kulturen • Kreativer Umgang mit Rezepten, Abwandlung nach ausgewählten Kriterien (Nachhaltigkeit, Gesundheit) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Informationen und Anleitungen kritisch reflektieren können. 	Informationen und Anleitungen	<ul style="list-style-type: none"> • Grundtechniken • Hygiene, Konservierung, Lagerung • Sicherheit • Salmonellen • HACCP • Bewertung von Produkt- und Ernährungsinformationen, • Lebensmittelkennzeichnung, MHD • Rezepte • Vorratshaltung, Resteverwertung, Entsorgung 		

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
4	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit dem Verhältnis von eigenem Körper und Essverhalten auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> den eigenen Körper und Körperprozesse wahrnehmen, verstehen und akzeptieren. 	Körper, Sinneswahrnehmung	<ul style="list-style-type: none"> Hunger und Durst Sinnlichkeit des Essens Geschmacksentwicklung
		<ul style="list-style-type: none"> die Abhängigkeit der Körperbilder von gesellschaftlichen und historischen Bezügen erkennen, verstehen und reflektieren können. 	Körperbilder Rollenverständnisse	<ul style="list-style-type: none"> Vorlieben und Abneigungen Esstrends Essstörungen
		<ul style="list-style-type: none"> die Bedeutung von Essen, Trinken und Ernährung erkennen und diese Erkenntnis für das eigene Handeln nutzen können. 	Funktionen des Essens Essgewohnheiten, Essmuster	<ul style="list-style-type: none"> Essen und Identität (Kultur, Religion, Generation, Region, Alter, Geschlecht, Milieu) Körperentwicklung
		<ul style="list-style-type: none"> Wege zum genussvollen und verantwortlichen Umgang (mit dem Körper) durch Essen und Trinken entwickeln und nutzen können. 	Genuss Umgang mit dem Körper	<ul style="list-style-type: none"> Leistungsfähigkeit Genussfähigkeit Selbstkonzept und Gemeinschaft Möglichkeiten der Lebensgestaltung durch Essen und Ernährung Wertschätzung von Essen

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
5	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit Zukunftschancen und Risiken der Lebensgestaltung auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> • Die Vielfalt von individuellen und gesellschaftlichen Ressourcen kennen, ihre Bedeutung sowie ihre Entwicklungen und Begrenzungen verstehen. 	Ressourcen, ihre Entwicklung, Beschaffung, Pflege und Verausgabung	<ul style="list-style-type: none"> • Humanvermögen • Ressourcen (Gesundheit, Zeit, Geld, Bildung, soziale Netzwerke, Partnerschaft, Familie, Lebensfreude, -sinn, Zivilcourage)
		<ul style="list-style-type: none"> • Die Prinzipien und Möglichkeiten des Finanz- und Vorsorgemanagements kennen und verstehen und ihre Instrumente anwenden können. 	Finanz- und Vorsorgemanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Risiken für häusliches Handeln, Gesundheit • Zahlungsverkehr, Finanzdienstleistungen, Kredite, Vermögensplanung, Haushalts-Budget
		<ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien des kurz-, mittel- und langfristigen Ressourcenmanagements verstehen und anwenden können. 		<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Ambivalenzen, Hemmnissen, Risiken • operatives und strategisches Finanz- und Vorsorgemanagement
		<ul style="list-style-type: none"> • Informations- und Beratungsangebote kennen und situationsgerecht nutzen können. 	Informations- und Beratungsangebote	<ul style="list-style-type: none"> • Vermögen und Erwerbseinkommen • Versicherungen • Managementkreis • Lebenszyklus

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
6	Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, soziokulturelle Rahmenbedingungen für Konsumentscheidungen zu identifizieren und zu berücksichtigen. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse identifizieren, die den Konsum leiten, verschiedene Wege der Bedarfsdeckung kennen, beurteilen und verantwortlich nutzen können. 	Bedürfnisse, Bedarfe und Wege der Bedarfsdeckung	<ul style="list-style-type: none"> • Werbung • Peer-Group / soziale Gruppen • Kulturelle, religiöse Faktoren • Status
		<ul style="list-style-type: none"> • die eigene Konsumbiographie und ihre Bedeutung für die Lebensstilentwicklung analysieren, verstehen und reflektieren können. 	Einflussfaktoren auf Konsumentscheidungen	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensstil und Lebenslage • Werbung
		<ul style="list-style-type: none"> • Marktmechanismen und Wirtschaftssystem verstehen und reflektieren können. 	Markt und Wirtschaftssystem Medien und Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Marktwirtschaft, Marktvergleich, Vermarktung • Arbeitsmarkt • Warenkunde
		<ul style="list-style-type: none"> • Konsum- und Entscheidungsprozesse situationsgerecht bewerten und gestalten können. 	„Entscheidungszusammenhänge, Entscheidungsfindung“ (Arbeitstitel)	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität • soziale und ökonomische Folgeabschätzung • Taschengeld • Soziale Verantwortung • Nachhaltigkeit • Globalisierung • Sponsoring

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
7	Die Schüler und Schülerinnen gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, die eigene Konsumentenrolle kritisch zu reflektieren und darauf aufbauend Konsumhandeln zu gestalten. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> • Verbraucherrechte und –pflichten kennen, bewerten und situationsgerecht anwenden können. 	Recht und Gesetze Produktkennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> • AGBs, Geschäftsfähigkeit (Taschengeld-§) • Sozialrecht, Mietrecht, Versicherungsrecht
		<ul style="list-style-type: none"> • die Tragweite von Konsumententscheidungen in Bezug auf vertragliche Bedingungen und finanzielle Verpflichtungen einschätzen können. 		<ul style="list-style-type: none"> • Ehe- und Familienrecht • Patientenrecht • Fernabsatzrichtlinien (Internet-, Versandhandel)
		<ul style="list-style-type: none"> • selbstbewusst und selbstbestimmt gegenüber Experten und Institutionen agieren können. 		<ul style="list-style-type: none"> • Vertragsrecht, Widerrufsrecht • Lebensmittelrecht • Verbraucherrechte und -pflichten
		<ul style="list-style-type: none"> • Informationen und Angebote von Institutionen beschaffen, bewerten und kritisch nutzen können. 	Verbraucherorganisationen	<ul style="list-style-type: none"> • EU-R, (I) NGO • Produktinformation • Garantie, Reklamation • Medien, Werbung • Experten-Laiengefälle • Stiftung Warentest • vzbv, VZ, V-Verbände • Verbraucherwiderstand • Urheberrecht, Produktpiraterie, Datenschutz, Persönlichkeitsrecht

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
8	Die Schüler und Schülerinnen treffen Konsumentscheidungen qualitätsorientiert.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Funktionalität als zentrale Bewertungskriterien zu verstehen und anzuwenden. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> • exemplarische Prozesse der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung von Marktgütern kennen, verstehen und bewerten können. 	Marktgüter und Prozesse ihrer Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> • Konsumfelder, z.B. Textilien, Elektronik, Spielwaren, Nahrungsmittel, Möbel (Tropenholz) • Gütesiegel • Warenkunde, Warentest
		<ul style="list-style-type: none"> • die Wirkungen der handwerklichen und industriellen Be- und Verarbeitung für die Qualität des Produkts kennen, bewerten und für eigene Konsumententscheidungen beachten können. 	Qualitätsbegriffe Gütesiegel	<ul style="list-style-type: none"> • Kinderarbeit • Migration • Löhne
		<ul style="list-style-type: none"> • den Faktor Arbeit in der Gütererzeugung verstehen und die Wirkungen lokal und global einschätzen können. 	Faktor Arbeit in der Gütererzeugung / bei Marktgütern	<ul style="list-style-type: none"> • Soziale Standards in Betrieben • Umwelt- und Gesundheitsaspekte • Nahrungskette
		<ul style="list-style-type: none"> • die lokalen und globalen Zusammenhänge der Produktion von Gütern bei eigenen Entscheidungen verantwortungsbewusst berücksichtigen können. 	Lokale und globale, politische und wirtschaftliche Bedingungen und Zusammenhänge	<ul style="list-style-type: none"> • Gentechnologie • Produktlinie • Novel Food

	Bildungsziel	Kompetenzen	Lehrinhalte	Themen
9	Die Schüler und Schülerinnen entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil.	<i>Die Schüler und Schülerinnen sind bereit und in der Lage, sich mit den Gewohnheiten und Routinen des Konsum- und Alltagshandelns auseinanderzusetzen. Dazu gehört, dass sie</i>		
		<ul style="list-style-type: none"> • das Konzept der Nachhaltigkeit kennen, verstehen und reflektieren können. 	Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Fairer Handel, Tourismus, Mobilität, Kinderarbeit, Ernährung, Wohnen
		<ul style="list-style-type: none"> • Eigenes Konsum- und Alltagshandeln auf der Grundlage des Nachhaltigkeitskonzepts analysieren und bewerten und diese Reflexion für Entscheidungen nutzen können. 	Lebensgestaltung Lebensführung	<ul style="list-style-type: none"> • Agenda 21 • Produktlinien + Stoffkreislauf • Ökobilanz
		<ul style="list-style-type: none"> • Lebensstile und Lebensweisen identifizieren und reflektieren können und daraus Handlungsstrategien und Routinen für die eigene Lebensgestaltung verwirklichen können. 	Lebensstil Lebenslagen Sozialstrukturen	<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen • Nationaler/ internationaler Handel • ökologische Prinzipien der Nahrungsmittelherstellung • Verfügbarkeit von NM
		<ul style="list-style-type: none"> • die Fähigkeit entwickeln, Verantwortung in Nachhaltigkeitsprozessen übernehmen zu können. 	Soziale Verantwortung Verhalten und Verhältnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenleben, Wohnen, Haushaltsstrukturen • Essgewohnheiten • globales Ernährungssystem • Klima, Transport, Verpackung, Alltag