

Schulinternes Fachcurriculum Verbraucherbildung (Juli 2025)

Die fünf Lernfelder (inhaltsbezogene Kompetenzbereiche) bilden den Rahmen für die zu erwerbenden inhaltsbezogenen Kompetenzen des Faches. Der Erwerb der überfachlichen Kompetenzen (üK) spielt im Verbraucherbildungsunterricht durchgehend eine Rolle.

Das Schulinterne Fachcurriculum orientiert sich an den Vorgaben der Fachanforderungen Verbraucherbildung des Ministeriums für Bildung, Wissenschaft und Kultur des Landes Schleswig-Holstein (2019). Das Fach Verbraucherbildung wird an der Hermann-Tast-Schule halbjährlich in Klassenstufe 7 unterrichtet. Durch die Kürze des Unterrichts werden nur drei der fünf Lernfelder schwerpunktmäßig behandelt. Die Lernfelder können selbstverständlich in pädagogischer Verantwortung über die Themen und Inhalte miteinander verknüpft werden (Lernfeldverknüpfung).

Die Fachinhalte werden durch geeignete Differenzierungsmaßnahmen an das Lern- und Leistungsniveau der Schülerinnen und Schüler angepasst und die Medienkompetenz altersgerecht gefördert, indem die Schülerinnen und Schüler lernen, Informationen zu Verbraucherthemen mithilfe von digitalen Medien zu recherchieren und aufzubereiten.

Die Reihenfolge, in der die Folgenden aufgeführten Themen unterrichtet werden, bleibt variabel.

Themenkomplex	Unterthemen	(digitale) inhaltsbezogene Kompetenzen	Diagnostik und Leistungsnachweise
Esskulturen und Technik der Nahrungszubereitung	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Lehrküche - Arbeitsorganisation und Arbeitsplatzaufbau - Gerätekunde - Abwaschtechniken - sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln - Hygieneregeln - Grundtechniken - Grundrezepte - ästhetisch-kulinarische Speisengestaltung - Unfälle im Haushalt/ Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> - Speisen und Gerichte herstellen, dabei Grundtechniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden - Lebensmittel und Produkte durch Sinnesprüfung unterscheiden und erkennen - Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen und die zu leistende Arbeit und Gestaltung wertschätzen - Sachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmaterialien 	<p>Bewertung der praktischen Leistungen</p> <p>Test</p>
Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	<ul style="list-style-type: none"> - Mülltrennung/ Müllvermeidung in der Schule - Recycling 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspekte der Abfallsortierung benennen und erklären - Zusammenhänge zwischen Müll, Umweltverschmutzung und Recycling beschreiben - Das eigene Konsum- und Alltagshandeln auf der Grundlage der Nachhaltigkeit analysieren und verantwortungsbewusst handeln 	
Ernährungs- und Gesundheitsförderung	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsempfehlungen und deren Vermittlungsmodelle (Ernährungspyramide) - Essgewohnheiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit erkennen und Verantwortung für die eigene Gesundheit übernehmen - Die eigene Essbiografie kennen und reflektieren 	