

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Elementarphase 3-6 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geschmack, Aussehen, Gefühl, Geräusche und Geruch verschiedener Lebensmittel identifizieren und sie auf dieser Grundlage erkennen können. ▪ die eigenen Vorlieben beim Essen kennen und die Anderer wahrnehmen können. ▪ entscheiden können, wenn einfache Auswahlmöglichkeiten angeboten werden. ▪ Essen und Getränke, die sie zu sich nehmen, beschreiben können. ▪ erkennen können, was andere Familienmitglieder oder Freunde essen und trinken. ▪ die Zeiten bestimmen können, zu denen sie essen und trinken. ▪ den Unterschied zwischen Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten erkennen können. ▪ erfahren können, dass mit unterschiedlichen sozialen Umgebungen unterschiedliche Verhaltensweisen einhergehen. ▪ den Unterschied zwischen alltäglichem Essen und besonderem Essen kennen und erfahren können. ▪ den Zusammenhang zwischen besonderem Essen und besonderen festlichen Anlässen kennen können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verschiedene Arten von Lebensmitteln erkennen können. ▪ Lebensmittelgruppen kennen lernen können. ▪ sich der Notwendigkeit von Nahrung für Wachstum, Gesundheit und die Körperfunktionen bewusst werden können. ▪ für Wachstum und Gesundheit wichtige Lebensmittel bestimmen können (Grundnahrungsmittel). ▪ das Frühstück als guten Beginn des Tages erfahren können. ▪ verstehen können, dass man Lebensmittel zur besseren Verdauung in kleine Stücke schneiden und gut kauen muss. ▪ regelmäßige Zahnhhygiene erfahren können. ▪ die Häufigkeit der Lebensmittelaufnahme während des Tages mit Karies in Verbindung bringen können. ▪ verschiedene Personen mit verschiedenen körperlichen Formen und Größen akzeptieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittel und ihren pflanzlichen bzw. tierischen Ursprung kennen lernen können. ▪ erfahren können, dass Lebensmittel aus Rohstoffen bestehen (Getreide-Mehl-Brot). ▪ entdecken können, dass manche Lebensmittel zubereitet werden müssen, bevor sie gegessen werden können. ▪ erkennen können, dass Lebensmittel einen natürlichen Lebenszyklus haben, der mit Verfall endet, wenn sie nicht haltbar gemacht oder gut gelagert werden. ▪ bei der Lebensmittelauswahl auf Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack achten können. ▪ kennen lernen können, dass viele Lebensmittel in Firmen hergestellt oder verändert werden. ▪ beachten können, dass wegen scharfen Geräten und heißen Oberflächen in der Küche Vorsicht geboten ist. ▪ erleben und anwenden können, dass man die Hände vor dem Essen oder dem Berühren von Lebensmitteln waschen sollte. ▪ erfahren können, dass frisches Obst und Gemüse vor dem Essen gewaschen und/oder geschält werden sollte. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bestimmte Geschäfte wie Bäcker, Fleischer etc. erkennen können. ▪ erkennen können, dass Lebensmittel an einem Ort hergestellt und zu den Geschäften transportiert werden. ▪ Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln erfahren können. ▪ einen Lebensmitteleinkauf erleben können.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Elementarphase 3-6 Jahre			<ul style="list-style-type: none"> ▪ einfachen bildhaft dargestellten Rezepten folgen können. ▪ Freude bei einfachen Aufgaben der (gemeinsamen) Essenzubereitung haben können. ▪ beim Tisch decken helfen können. ▪ die Essenzubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis erleben können. ▪ Tischmanieren erfahren und selbstständig (mit altersentsprechendem Besteck) essen können. 	

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Primarphase 6-10 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Geschmack bestimmter Lebensmittel unterscheiden (salzig, süß, sauer, bitter) und an einer Vielfalt von Geschmacksrichtungen Gefallen finden können. ▪ bereit sein, die Palette akzeptabler Lebensmittel erweitern zu können. ▪ eigene Einstellungen zu Essen und Trinken diskutieren können. ▪ sich persönlicher Faktoren bei der Essenswahl bewusst werden können (Geschmack, Aussehen, Konsistenz). ▪ sich der Unterschiede der Essgewohnheiten anderer, verglichen mit den eigenen, bewusst werden können. ▪ sich der Essgewohnheiten der Großeltern im Vergleich zu den eigenen bewusst werden können. ▪ Einflüsse auf die Essenswahl kennen können (Werbung, Verfügbarkeit von Produkten, Gruppenzwang). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verschiedene Arten von Lebensmitteln kennen und in Lebensmittelgruppen einordnen können. ▪ die Vielfalt der Lebensmittelgruppen erfahren können. ▪ verstehen können, warum bestimmte Lebensmittel für die Gesundheit wichtig sind. ▪ erkennen können, dass eine Abwechslung der Lebensmittel wichtig für die Gesundheit ist. ▪ verstehen können, dass Lebensmittel Nährstoffe enthalten und Energie zur Verfügung stellen, die für Wachstum und Gesundheit nötig sind. ▪ das Frühstück als guten Beginn des Tages erfahren können. ▪ Mund, Magen und Darm als Teile des Verdauungssystems kennen können. ▪ regelmäßige Zahnhigiene erfahren und anwenden können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Ursprung verschiedener pflanzlicher und tierischer Lebensmittel bestimmen können. ▪ erkennen können, dass bestimmte Produkte verschiedene Verarbeitungsschritte durchlaufen haben. ▪ die Verarbeitungsschritte von Lebensmitteln beschreiben können (Weizenkorn - Mehl; Mehl- Brot). ▪ erkennen können, dass bestimmte Produkte schwer mit ihren Grundrohstoffen in Verbindung gebracht werden können. ▪ die Grundregeln der Hygiene bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln kennen und anwenden können. ▪ die verschiedenen Lagerungsarten von Lebensmitteln kennen können. ▪ verstehen können, dass Verpackungen der Haltbarmachung von Lebensmitteln dienen. ▪ beschreiben können, welche Lebensmittel im eigenen Land (durch Ackerbau, Fischzucht oder in Fabriken) hergestellt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verschiedene Arten von Geschäften bestimmen können, in denen Lebensmittel verkauft werden. ▪ verschiedene Verpackungen und Erscheinungsformen des gleichen Lebensmittels kennen lernen können. ▪ einfache Zusammenhänge von Lebensmittelverpackungen auf die Umwelt kennen können. ▪ Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln kennen. ▪ einen (Lebensmittel)Einkauf erledigen und mit dem Geld dafür umgehen können. ▪ Werbung erkennen können. ▪ grundlegende Informationen auf Lebensmitteletiketten kennen und erkennen können (Verfallsdatum). ▪ erkennen können, dass Lebensmittel global nicht gleichmäßig verteilt sind und Gründe kennenlernen.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Primarphase 6-10 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Geschmack bestimmter Lebensmittel unterscheiden (salzig, süß, sauer, bitter) und an einer Vielfalt von Geschmacksrichtungen Gefallen finden können. ▪ bereit sein, die Palette akzeptabler Lebensmittel erweitern zu können. ▪ eigene Einstellungen zu Essen und Trinken diskutieren können. ▪ sich persönlicher Faktoren bei der Essenswahl bewusst werden können (Geschmack, Aussehen, Konsistenz). ▪ sich der Unterschiede der Essgewohnheiten anderer, verglichen mit den eigenen, bewusst werden können. ▪ sich der Essgewohnheiten der Großeltern im Vergleich zu den eigenen bewusst werden können. ▪ Einflüsse auf die Essenswahl kennen können (Werbung, Verfügbarkeit von Produkten, Gruppenzwang). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verschiedene Arten von Lebensmitteln kennen und in Lebensmittelgruppen einordnen können. ▪ die Vielfalt der Lebensmittelgruppen erfahren können. ▪ verstehen können, warum bestimmte Lebensmittel für die Gesundheit wichtig sind. ▪ erkennen können, dass eine Abwechslung der Lebensmittel wichtig für die Gesundheit ist. ▪ verstehen können, dass Lebensmittel Nährstoffe enthalten und Energie zur Verfügung stellen, die für Wachstum und Gesundheit nötig sind. ▪ das Frühstück als guten Beginn des Tages erfahren können. ▪ Mund, Magen und Darm als Teile des Verdauungssystems kennen können. ▪ regelmäßige Zahnhhygiene erfahren und anwenden können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Ursprung verschiedener pflanzlicher und tierischer Lebensmittel bestimmen können. ▪ erkennen können, dass bestimmte Produkte verschiedene Verarbeitungsschritte durchlaufen haben. ▪ die Verarbeitungsschritte von Lebensmitteln beschreiben können (Weizenkorn - Mehl; Mehl- Brot). ▪ erkennen können, dass bestimmte Produkte schwer mit ihren Grundrohstoffen in Verbindung gebracht werden können. ▪ die Grundregeln der Hygiene bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln kennen und anwenden können. ▪ die verschiedenen Lagerungsarten von Lebensmitteln kennen können. ▪ verstehen können, dass Verpackungen der Haltbarmachung von Lebensmitteln dienen. ▪ beschreiben können, welche Lebensmittel im eigenen Land (durch Ackerbau, Fischzucht oder in Fabriken) hergestellt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verschiedene Arten von Geschäften bestimmen können, in denen Lebensmittel verkauft werden. ▪ verschiedene Verpackungen und Erscheinungsformen des gleichen Lebensmittels kennen lernen können. ▪ einfache Zusammenhänge von Lebensmittelverpackungen auf die Umwelt kennen können. ▪ Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack von Lebensmitteln kennen. ▪ einen (Lebensmittel)Einkauf erledigen und mit dem Geld dafür umgehen können. ▪ Werbung erkennen können. ▪ grundlegende Informationen auf Lebensmitteletiketten kennen und erkennen können (Verfallsdatum). ▪ erkennen können, dass Lebensmittel global nicht gleichmäßig verteilt sind und Gründe kennenlernen.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Primarphase 6-10 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erkennen können, wie oft am Tag sie essen und ob dies Mahlzeiten oder Zwischenmahlzeiten sind. ▪ unterschiedliche Verhaltensweisen in unterschiedlichen sozialen Umgebungen nutzen können. ▪ Essgewohnheiten in verschiedenen Regionen des (Bundes)Landes kennen können. ▪ alltägliches und besonderes Essen beschreiben können. ▪ besonderes Essen und besondere festliche Anlässe im Zusammenhang erleben können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Häufigkeit der Lebensmittelaufnahme während des Tages mit Karies in Verbindung bringen können. ▪ Essen und Trinken mit den individuellen Bedürfnissen in Zusammenhang bringen können. (Körpergröße/-gewicht, Alter/Aktivitäten) ▪ gesundheitsschädigende Folgen von zu wenig oder zu viel Essen kennen können. ▪ die Notwendigkeit der Energieaufnahme in Verbindung mit körperlicher Betätigung erfahren können. ▪ verschiedene Stufen körperlicher Entwicklung erkennen können. ▪ verschiedene Körperformen und Größen respektieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Umgang mit scharfen Küchengeräten bei der Essenzubereitung trainieren können. ▪ bei der Essenzubereitung sicher arbeiten können. ▪ grundlegende Küchenhygiene kennen und anwenden können. ▪ einfachen Rezepten folgen können. ▪ einfache Verfahren der Lebensmittelzubereitung kennen können. ▪ Freude bei der gemeinsamen Essenzubereitung haben können. ▪ den Tisch selbstständig decken können. ▪ die Essenzubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis erleben können. ▪ Tischmanieren erfahren und sicher mit Besteck essen können. 	

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Sekundarphase I 10-15 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erkennen können, dass Geschmackswahrnehmungen verschieden sind und die Wahl der Lebensmittel beeinflussen können. ▪ verstehen können, dass man seinen eigenen Geschmackssinn modifizieren oder anpassen kann und dass sich Vorlieben dadurch ändern können. ▪ sich der eigenen Verantwortung bei der Essensauswahl und den persönlichen Grenzen bewusst werden können. ▪ sich der eigenen Essgewohnheiten mit dem Wandel in der Essenswahl und der Zubereitungsart in früheren Generationen bewusst werden können. ▪ Einflüsse auf die eigene Essenswahl erkennen können (Werbung, Verfügbarkeit von Produkten, Gruppenzwang). ▪ reflektieren können, wie oft am Tag sie essen und ob dies Mahlzeiten oder Zwischenmahlzeiten sind. ▪ unterschiedliche Verhaltensweisen in unterschiedlichen sozialen Umgebungen reflektieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittel in verschiedene Gruppen hinsichtlich des Nährgehalts einteilen können. ▪ die Vielfalt der Lebensmittelgruppen nutzen können. ▪ Verbindungen zwischen Ernährung und Gesundheit herstellen können. ▪ Nährstoffe und Ballaststoffe benennen können und sie mit ihren Funktionen im Körper in Zusammenhang bringen können. ▪ das Frühstück als guten Beginn des Tages verinnerlichen können. ▪ die Funktion verschiedener Teile des Verdauungssystems beschreiben können. ▪ regelmäßige Mundhygiene anwenden und verinnerlichen können. ▪ persönliche Nahrungsbedürfnisse einschätzen und beachten können (Alter, Gewicht, Bewegungsmuster). ▪ gesundheitsschädigende Folgen von zu wenig oder zu viel Essen kennen und vermeiden können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nahrungsketten beschreiben können. ▪ die Verarbeitung bestimmter Lebensmittel im eigenen Land mit Produkten im Geschäft in Verbindung bringen können (Milch, Käse, Fleisch, Brot etc.). ▪ erläutern können, warum Lebensmittel weiter verarbeitet werden müssen (Geschmack, Genießbarkeit, Qualitätsstandards, Praktikabilität, Profit). ▪ erkennen können, wann Lebensmittel verdorben sind. ▪ die verschiedenen Methoden zur Erhaltung des Nährwertes und der Verzögerung des Verderbs kennen und beschreiben können. ▪ den Nutzen der kühlen Lagerung verstehen und begründen können (Kühlschrank, Gefrierschrank). ▪ den Begriff der Regalhaltbarkeit eines Produktes verstehen und erklären können. ▪ verschiedene Methoden der Konservierung kennen können. ▪ Methoden der LM-herstellung im eigenen Land beschreiben können (Milch-, Fleischwirtschaft, Gemüseanbau etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sich des unterschiedlichen Angebots von Lebensmitteln in verschiedenen Geschäften bewusst werden können. ▪ verschiedene Verpackungen und Erscheinungsformen des gleichen Lebensmittels erkennen können. ▪ Umweltaspekte (Klima, Transport etc.) der Lebensmittelherstellung kennen können. ▪ bei der Lebensmittelauswahl auf Farben, Konsistenz, Geruch und Geschmack achten können. ▪ eine Einkaufsliste anfertigen und den Einkauf durchführen können (Geld, richtiges Produkt). ▪ verstehen können, warum und wie die Werbung Menschen beeinflusst. ▪ den Einfluss der Werbung auf die Essenswahl erkennen können. ▪ Auflistung der Bestandteile auf den Lebensmitteletiketten lesen können. ▪ die Informationen hinsichtlich der Aufbewahrung auf dem Lebensmitteletikett interpretieren können.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Sekundarphase I 10-15 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sich der Umgebung beim Essen bewusst werden können und dies mit dem Essgenuss in Verbindung bringen können. ▪ die Essgewohnheiten verschiedener kultureller, religiöser, ethnischer und regionaler Gruppen und deren Anpassung an verschiedene Situationen beschreiben können. ▪ die Bedeutung des Essens zum Feiern (verschiedener kultureller, religiöser, ethnischer und regionaler Gruppen) kennen können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erkennen können, dass ein Ungleichgewicht an Energieaufnahme/-verbrauch einen Einfluss auf das Gewicht hat. ▪ bewusst die Zusammenhänge zwischen körperlichem Erscheinungsbild, Selbstbewusstsein, Selbstvertrauen, Wohlbefinden und Essgewohnheiten bestimmen können. ▪ Essstörungen und deren Ursachen kennen können. ▪ verschiedenes Ernährungsverhalten und Diäten hinterfragen können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ den Einfluss des Klimas auf die Lebensmittelherstellung im eigenen Land kennen und beschreiben können. ▪ ökologische Prinzipien der Lebensmittelherstellung schildern können. ▪ den Umgang mit scharfen Küchengeräten bei der Essenzubereitung trainieren und Sicherheiten erlangen können. ▪ kritische Kontrollpunkte möglicher Kontaminierung kennen können. ▪ Gefahren kennen können, die von kontaminierter Nahrung ausgehen können. ▪ Notfallsituationen kennen und erkennen können. ▪ mit verschiedenen Methoden der Lebensmittelzubereitung experimentieren können. ▪ den Prozess des Kochens und der Essenzubereitung kennen und planen können. ▪ Freude bei der gemeinsamen Essenzubereitung haben können. ▪ das Essen zum Servieren auf attraktive Art anordnen können. ▪ die Essenzubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis kennen können. ▪ Tischmanieren kennen und anwenden können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ erkennen können, dass die weltweite Verteilung von Lebensmitteln und damit der Großhandel eine Angelegenheit des nationalen Handels und Welthandels ist. ▪ sich des Einflusses der Verfügbarkeit von Produkten bewusst werden können. ▪ die Auswirkung des Einflusses wachsender großer Lebensmittelunternehmen/Konzerne auf Lebensmittelpreise, verfügbare Lebensmittelsorten, nationale Lebensmittelpolitik und Lebensmittelhersteller erkennen können.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Sekundarphase II 15-18 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sich der eigenen wechselnden Geschmackswahrnehmungen und deren Ursachen bewusst werden können. ▪ die emotionalen Auslöser für Essen bestimmen können. ▪ die Notwendigkeit der Änderung bestimmen können (Eigen-Evaluation des Essmusters). ▪ sich im Umgang mit Veränderung sicher fühlen können (was, warum, wie, wann). ▪ Verantwortung für die eigene Essensauswahl übernehmen können. ▪ die eigene Essenswahl verstehen und reflektieren können. ▪ Esstrends erkennen können. ▪ die eigenen Essgewohnheiten mit dem Essen in der Geschichte verbinden können. ▪ Einflüsse auf die eigene Essenswahl reflektieren können (Werbung, Verfügbarkeit von Produkten, Gruppenzwang). ▪ die Verbindungen zwischen eigenen Essgewohnheiten und Rollenmustern identifizieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Bestandteile einer abwechslungsreichen Ernährung bestimmen können (Proteine, Fette, Kohlehydrate, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien, Energie und Wasser). ▪ die Vielfalt der Lebensmittelgruppen nutzen können. ▪ Verbindungen zwischen Ernährung und Gesundheit reflektieren können. ▪ verstehen können, wie der Körper Nahrung weiter verarbeitet und Nährstoffe und Energie verfügbar macht. ▪ verstehen können, dass nicht ein einziges Lebensmittel alle notwendigen Nährstoffe enthält. ▪ das Frühstück als guten Beginn des Tages verinnerlichen können. ▪ das Zusammenwirken verschiedener Teile des Verdauungssystems erklären können. ▪ regelmäßige Mundhygiene anwenden und verinnerlichen können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nahrungsketten reflektieren können. ▪ sich bewusst werden können, dass nur ein Viertel unserer Lebensmittel nicht weiter verarbeitet ist. ▪ reflektieren können, wie die (Weiter)Verarbeitung von Lebensmitteln (sowie die verschiedenen Methoden der Konservierung) Auswirkungen auf den Nährwert haben kann. ▪ erklären können, wie der Verderb von Lebensmitteln durch die Inaktivierung von Mikroorganismen verhindert werden kann. ▪ Lebensmittelzusätze und deren Funktion in der Industrie reflektieren können. ▪ sich neuer Technologien der Lebensmittelherstellung, z. B. Gentechnologie (Joghurt, neuartiges Essen) sowie Argumente für und gegen diese Technologien reflektieren können. ▪ die verschiedenen Methoden der Lebensmittelherstellung in den Entwicklungsländern und den Ländern Europas erläutern können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ das unterschiedliche Angebot von Lebensmitteln in verschiedenen Geschäften reflektieren können. ▪ verschiedene Verpackungen und Erscheinungsformen des gleichen Lebensmittels in verschiedenen Geschäften erkennen und beurteilen können. ▪ Umweltaspekte (Klima, Transport etc.) und ökologische Auswirkungen (Gentechnologie, Pestizidverwendung) der Lebensmittelherstellung erkennen und kritisch hinterfragen können. ▪ die Qualität von Lebensmitteln erkennen können (Frische, Farbe, Geruch). ▪ einen Budgetplan für Essen für einen bestimmten Zeitraum erstellen können. ▪ eine Einkaufsliste entsprechend der Budgetplanung anfertigen können. ▪ für die eigenen tatsächlichen Bedürfnisse einkaufen können. ▪ Preise und Qualitäten vergleichen bzw. in Beziehung setzen können. ▪ die Werbetechniken in Supermärkten, Geschäften und in den Medien verstehen können.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Sekundarphase II 15-18 Jahre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ reflektieren können, wie oft am Tag sie essen und ob dies Mahlzeiten oder Zwischenmahlzeiten sind. ▪ unterschiedliche Verhaltensweisen und Essgenuss in unterschiedlichen sozialen Umgebungen reflektieren können. ▪ die Essgewohnheiten verschiedener kultureller, religiöser, ethnischer und regionaler Gruppen und deren Anpassung an verschiedene Situationen reflektieren können. ▪ die Bedeutung des Essens zum Feiern (verschiedener kultureller, religiöser, ethnischer und regionaler Gruppen) kennen (und erleben) können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ persönliche Nahrungsbedürfnisse in der täglichen Essenswahl berücksichtigen und reflektieren können. ▪ gesundheitsschädigende Folgen von zu wenig oder zu viel Essen vermeiden können. ▪ auf ein Gleichgewicht von Energieaufnahme/-verbrauch achten können. ▪ mit dem eigenen körperlichen Erscheinungsbild zufrieden sein und das Erscheinungsbild anderer respektieren können. ▪ sich der Prozesse der körperlichen, emotionalen und sozialen Veränderungen bewusst werden können. ▪ sich kritisch mit Einflüssen idealer Körperbilder auseinander setzen können. ▪ verschiedenes Ernährungsverhalten und Diäten kritisch beurteilen können. ▪ eigenes Ernährungsverhalten in Bezug auf Essstörungen/Diäten reflektieren können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gesetze und Bestimmungen zu Lebensmittelherstellung und -verarbeitung im eigenen Land nennen und unterscheiden können. ▪ verschiedene Küchengeräte und -werkzeuge sicher und selbstständig benutzen können. ▪ kritische Kontrollpunkte möglicher Kontaminierung erkennen und vermeiden können. ▪ Gefahren kennen können, die von kontaminierter Nahrung ausgehen können. ▪ in Notfallsituationen angemessen reagieren können. ▪ verschiedene Kochtechniken, den Einsatz passender Utensilien und andere Fertigkeiten zur Essenzubereitung anwenden können. ▪ den Prozess des Kochens und der Essenzubereitung anwenden können. ▪ ein festliches Büfett planen und herstellen können. ▪ die Wünsche anderer bei der Zubereitung der Mahlzeiten berücksichtigen können. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Werbung reflektieren können. ▪ den Einfluss der Werbung auf die eigene Essenswahl erkennen und reduzieren können. ▪ die Information auf dem Lebensmitteletikett lesen und interpretieren können (Nährwert, Verwendung von Zusätzen, Verfallsdatum). ▪ die ungleiche Verteilung von Lebensmitteln reflektieren können. ▪ erkennen können, dass die Verbindung zwischen Politik und Wirtschaft im Welt- und nationalen Handel die Verfügbarkeit und den Preis der Lebensmittel beeinflussen. (Unterstützungen der EU und der Regierungen) ▪ die Verbindung zwischen Essgewohnheiten und dem globalen Ernährungssystem identifizieren können. ▪ verstehen können, wie die eigene Wahl der Lebensmittel das globale Lebensmittelsystem beeinflusst.

Welche Lernziele sind von Bedeutung? Kinder und Jugendliche sollen

Bildungsphase/ Altersgruppe	Lernfelder			
	Essen und Ernährung	Ernährung und Gesundheitsförderung	Kultur und Technik der Nahrungszubereitung	Rolle der Verbraucher
Sekundarphase II 15-18 Jahre			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Freude bei der gemeinsamen Essenzubereitung haben können. ▪ das Essen zum Servieren auf attraktive Art anordnen können. ▪ die Essenzubereitung und das Essen selbst als ein soziales Ereignis verinnerlichen können. ▪ Tischmanieren verinnerlichen können. 	