

CHECKLISTE FÜR ANGEBOTE ZUR GESUNDHEITSFÖRDERUNG AN SÄCHSISCHEN SCHULEN – HANDLUNGSFELD ERNÄHRUNGS- UND VERBRAUCHERBILDUNG

	Ja	Nein	Notizen
1. Projektorganisation			
Besteht ein nachweisbarer Bedarf für das Projekt?			
Basiert das Projekt auf Lehrplaninhalten?			
Sind die Projektziele eindeutig definiert?			
Ist das Projekt als Ergänzung zu Unterrichtsinhalten interessant?			
Ist die Zielgruppe des Projektes genau definiert?			
Ist der zeitliche Aufwand klar definiert und für die Durchführung des Projektes vertretbar?			
Sind ausreichend Möglichkeiten für eine Vor- und Nachbereitung des Projektes berücksichtigt?			
Sind Ansprechpartner und Verantwortlichkeiten eindeutig festgelegt?			
Sind die für das Projekt notwendigen sächlichen, personellen und finanziellen Voraussetzungen sichergestellt?			
Wird das Projekt ausreichend dokumentiert (Verantwortlichkeiten, zeitliche Abläufe, Kooperationspartner)?			
Werden Evaluationsergebnisse (z.B. Schülerbefragung) des Projektes für die weitere Planung berücksichtigt?			
Wo und wie oft wurde das Projekt durchgeführt? Gibt es Referenzen?			
2. Kooperationsbeziehungen			
Ist die fachliche und pädagogische Kompetenz des Projektanbieters gegeben?			
Ist der Kooperationspartner bereit, auf spezielle Bedürfnisse der Zielgruppe einzugehen? (Altersspezifik, kulturelle, religiöse Besonderheiten, Geschlechtsspezifik)			
Sind dem Kooperationspartner die für das Projekt relevanten Lehrplaninhalte bekannt?			
Wurden von Seiten des Kooperationspartners verlässliche Ansprechpartner benannt?			
Liegen die Ziele und Inhalte des Projektes der Schule schriftlich vor, können die Methoden und organisatorischen Maßnahmen sinnvoll begründet werden?			
Hält der Kooperationspartner Absprachen ein?			
Werden von Seiten des Kooperationspartners regelmäßige und verlässliche Kooperationsbeziehungen angestrebt?			

Berücksichtigt das Angebot des Kooperationspartners die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen im Handlungsfeld Ernährungs- und Verbraucherbildung?			
Werden die Inhalte durch den Kooperationspartner interessenneutral und frei von Produkt- und Firmenwerbung vermittelt?			
3. Zielgruppe			
Sind die Lernziele präzise formuliert und realistisch für die Zielgruppe?			
Ermöglicht das Projekt dem Schüler handelnde Erfahrung mit seiner Umwelt?			
Ermöglichen die Lernaufgaben eine Zusammenarbeit der Schüler?			
Werden Jungen und Mädchen im Projekt gleichermaßen angesprochen?			
Können die Schüler im Verlauf des Projektes gegenseitig von ihrem Wissen profitieren?			
Können sich Schüler und Eltern ausreichend über die Projektplanung und das Projekt (Ziele, Inhalt und Methode) informieren?			
Ermöglicht das Projekt den Schülern eine aktive Mitgestaltung bei der Planung als auch bei der Durchführung?			
Bezieht der Anbieter die Zielgruppe in die Auswertung des Projektes ein (Teilnehmerbefragung der Schüler, Feedbackrunde)?			
Legt das Projekt Wert auf eine systematische Evaluation?			
4. Methode			
Wird das Projekt an einem realen Lernort oder in einer authentisch gestalteten Lernumgebung durchgeführt?			
Finden handlungsorientierte Lernmethoden Anwendung? (Übungsformen, erkundendes Lernen etc.)			
Wählt der Projektanbieter Organisationsformen, bei denen individuell unterschiedliches Lernen (Schwierigkeitsgrad/Lern-tempo) möglich ist?			
Bestehen Freiräume für individuelles Lernen?			
Sind die Aufgabenstellungen relevant, realistisch und ist ein Bezug zur Lebenswelt der Schüler gegeben?			
Werden die Schüler durch das Projekt in motivationaler und emotionaler Ebene angesprochen?			
Berücksichtigt das Projekt regionale Gegebenheiten?			

Setzt der Projektanbieter die nötigen Hilfsmittel ein, um Verletzungen vorzubeugen und die notwendige Sicherheit zu gewährleisten (z.B. Material, Organisation, Techniken etc.)?			
Sind Maßnahmen der Evaluation und Qualitätssicherung des Projektes festgelegt?			
Ist das Projekt Teil einer langfristig und kontinuierlich angelegten Gesamtkonzeption zur Gesundheitsförderung der Schule?			
5. Inhalt - Lernfelder			
Berücksichtigt das Angebot die Lernfelder des Sächsischen Curriculums zur Ernährungs- und Verbraucherbildung?			
Unterstützt/Orientiert sich das Angebot an den Lernzielen der entsprechenden Bildungsphase?			
Lernfeld 1: Essen und Ernährung			
Vermittelt das Projekt Kenntnisse über nationale oder religiöse Besonderheiten bei der Zusammenstellung, Herstellung und Einnahme von Mahlzeiten?			
Unterstützt das Projekt die Kenntnisse und die Reflektion der Schüler über die Zusammenhänge von (eigenen) Essgewohnheiten und äußeren Einflüssen? (Essgewohnheiten in der Familie, Werbung, Finanzen, Trendnahrung)			
Ermöglicht das Projekt den Schülern eine wertschätzende und praktisch orientierte Auseinandersetzung mit Ernährungsgewohnheiten Anderer, bzw. kulturell, regional oder religiös unterschiedlicher Gruppen?			
Haben die Schüler die Möglichkeit, ihre eigenen Erfahrungen mit Essen und Trinken in das Projekt einzubringen?			
Gibt das Projekt den Schülern die Möglichkeit, Fertigkeiten für eine verantwortliche und reflektierte Essensauswahl zu entwickeln?			
Gibt das Projekt den Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit einer sensorischen Auseinandersetzung mit Essen und Trinken? (Können die Kinder verschiedene Lebensmittel schmecken, riechen und fühlen?)			
Können die Kinder und Jugendlichen im Projekt eigene Erfahrungen/eigenes Wissen (über) mit Essen und Trinken einbringen?			
Trägt das Projekt dazu bei, die Erfahrungen der Kinder mit Essen und Trinken zu erweitern?			
Trägt das Projekt dazu bei einen verantwortlichen Umgang mit dem Körper in Bezug auf Essen und Trinken zu entwickeln?			
Trägt das Projekt zur Herausbildung von Verantwortung für das eigene Essverhalten bei?			
Lernfeld 2: Ernährung und Gesundheitsförderung			
Wird durch das Projekt die Fertigkeit entwickelt, sich über die Zusammensetzung von Nahrungsmitteln (Nährwert, Verwendung von Zusätzen, Verfallsdatum) umfassend und aus verschiedenen Informationsquellen zu informieren?			

Ermöglicht das Projekt Ernährungsempfehlungen und Regeln zu kennen sowie sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinanderzusetzen?			
Vermittelt das Projekt Kenntnisse über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit/Wohlbefinden?			
Vermittelt das Projekt direkte Bezüge zwischen Ernährungsverhalten und bestimmten Krankheiten (z.B. Über- und Untergewicht, Essstörungen, Karies, Gefäßerkrankungen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Krebs etc.)?			
Unterstützt das Projekt die kritische Reflexion und Auseinandersetzung der Kinder und Jugendlichen mit dem eigenen Ernährungsverhalten?			
Trägt das Projekt dazu bei, die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über die verschiedenen Nahrungsmittelgruppen und deren Bedeutung für die gesunde Ernährung zu erweitern?			
Unterstützt das Projekt den Erwerb von Kenntnissen über den Zusammenhang von Ernährung und Körperbild durch die Kinder und Jugendlichen?			
Trägt das Projekt dazu bei, bei den Kindern und Jugendlichen Toleranz und Akzeptanz für das körperliche Erscheinungsbild anderer Menschen zu entwickeln?			
Unterstützt das Projekt die Fähigkeit der Kinder und Jugendlichen, Kenntnisse über Nahrungsmittel und deren Bedeutung in der täglichen Ernährung auf die eigene Nahrungsaufnahme anwenden zu können?			
Trägt das Projekt dazu bei, bei den Kindern und Jugendlichen Toleranz und Akzeptanz für das eigene Körperbild zu entwickeln?			
Lernfeld 3: Kultur und Technik der Nahrungszubereitung			
Trägt das Projekt dazu bei, bei den Kindern und Jugendlichen praktische Fertigkeiten bei der Zusammenstellung und Herstellung von Mahlzeiten herauszubilden?			
Erweitert das Projekt die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über den Zusammenhang von Nahrungsmitteln und ihrem Ursprung, ihrer Herstellung und ihrer Weiterverarbeitung?			
Ermöglicht das Projekt den Kindern und Jugendlichen eine kritische und praktisch orientierte Auseinandersetzung mit dem Verhältnis von Herkunft und Herstellung von Nahrungsmitteln und persönlicher Gesundheit?			
Unterstützt das Projekt die Herausbildung von Fertigkeiten zur Feststellung der Qualität eines Nahrungsmittels (Frische, Farbe, Geruch)?			
Trägt das Projekt dazu bei, dass die Kinder und Jugendlichen in die Lage versetzt werden, Kaufentscheidungen von der Qualität von Nahrungsmitteln abhängig zu machen?			
Erweitert das Projekt die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über Aufbewahrung von Lebensmitteln (Lebensmittelverderb), Nahrungsmittelverpackung, Konservierung und Lagerung von Nahrung?			

Bietet das Projekt die Möglichkeit der praktischen Auseinandersetzung mit Methoden der Konservierung (Kochen, Sterilisieren, Gefrieren, Trocknen usw.)?			
Trägt das Projekt dazu bei, den Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein für die Bedeutung von Hygiene bei der Nahrungsmittelzubereitung und -herstellung zu vermitteln?			
Geht das Projekt auf soziale Komponenten der Essenszubereitung und -einnahme ein?			
Erhalten die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit, eigene Erfahrungen dazu einzubringen?			
Erhalten die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit, selbst Mahlzeiten herzustellen?			
Haben die Kinder und Jugendlichen die Möglichkeit, verschiedene Kochtechniken, den Einsatz passender Utensilien und andere Fertigkeiten zur Essenszubereitung anzuwenden?			
Werden im Rahmen des Projekts Exkursionen angeboten (z.B. auf Bauernhöfe, zu Molkereien, zu Nahrungsmittelkonzernen)?			
Lernfeld 4: Rolle der Verbraucher			
Erweitert das Projekt die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über den Zusammenhang von nationaler und globaler Verteilung der Nahrungsmittel und Handel und Politik? Werden z.B. die Themen Einfluss großer Nahrungsmittelkonzerne, verfügbare Lebensmittelsorten, Preispolitik, ungleiche Verteilung behandelt?			
Vermittelt das Projekt Kenntnisse über die Nahrungsmittelerzeugung und -verteilung und deren sozialen und ökologischen Auswirkungen?			
Trägt das Projekt dazu bei, dass sich die Kinder und Jugendlichen ihrer sozialen und ökologischen Verantwortung als Konsument bewusst werden?			
Trägt das Projekt dazu bei, dass Kinder und Jugendliche verschiedene Nahrungsmittel auch im verarbeiteten oder verpackten Zustand eindeutig erkennen können?			
Trägt das Projekt dazu bei, eine kritische Auseinandersetzung mit Werbung für Nahrungsmittel bei den Kindern und Jugendlichen zu entwickeln?			
Können die Kinder und Jugendlichen ihre Erfahrungen mit Aufbewahrung von Lebensmitteln einbringen?			
Erweitert das Projekt die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über Aufbewahrung von Lebensmitteln, z.B. Lebensmittelverderb, Nahrungsmittelverpackung, Konservierung und Lagerung von Nahrung?			
Werden im Rahmen des Projekts Exkursionen angeboten (z.B. auf Bauernhöfe, zu Molkereien, zu Nahrungsmittelkonzernen)?			
Erweitert das Projekt die Kenntnisse der Kinder und Jugendlichen über den Zusammenhang von Nahrungsmitteln und ihrem Ursprung, ihrer Herstellung und ihrer Weiterverarbeitung?			