



## Fachcurriculum Verbraucherbildung Jahrgang 5 bis 10

Das Fach Verbraucherbildung leistet einen wesentlichen Beitrag zur allgemeinen und fachlichen Bildung der Schülerinnen und Schüler. Es befähigt sie dazu, reflektierte, selbstbestimmte, gesundheitsförderliche, qualitätsbewusste, nachhaltige und sozial verantwortliche Entscheidungen als Konsumentinnen und Konsumenten zu treffen und umzusetzen.

Die im Unterricht vermittelten Kompetenzen orientieren sich an fünf zentralen Lernfeldern:

1. Rolle als Verbraucherin/Verbraucher,
2. Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung,
3. Lebensführung als Potenzial,
4. Ernährung und Gesundheitsförderung,
5. Esskulturen und Techniken der Nahrungszubereitung.

Diese Themenfelder stehen in enger Wechselbeziehung zueinander und sind mit weiteren bildungsrelevanten Bereichen – insbesondere der Digitalisierung, Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit – eng verknüpft. Die Verbraucherbildung zielt auf eine umfassende Befähigung der Lernenden ab, ihr Handeln in ökonomischen, sozialen, ökologischen und kulturellen Kontexten verantwortungsvoll zu gestalten. Der Unterricht berücksichtigt die individuellen Voraussetzungen, Vorerfahrungen und Lebensrealitäten der Schülerinnen und Schüler. Bereits vorhandene Kenntnisse und Fähigkeiten – beispielsweise im Umgang mit digitalen Medien, im Bereich Ernährung oder Konsum – werden systematisch aufgegriffen und weiterentwickelt. Die Lernprozesse sind alters- und entwicklungsgerecht angelegt und fördern neben kognitiven auch soziale, emotionale, kreative sowie körperliche Kompetenzen. Ziel ist ein nachhaltiger Kompetenzerwerb, der Selbstwirksamkeit erfahrbar macht und zur aktiven Teilhabe an gesellschaftlichen Prozessen befähigt. Medienbildung ist integraler Bestandteil des Unterrichts. Die Schülerinnen und Schüler sollen einen kritischen, sachgerechten, selbstbestimmten und verantwortungsvollen Umgang mit digitalen Medien erlernen und den Einfluss medialer Wirklichkeitskonstruktionen reflektieren. Darüber hinaus ist die Berufs- und Studienorientierung fester Bestandteil aller Jahrgangsstufen. Der Unterricht ist praxisnah ausgerichtet und wird in Kooperation mit außerschulischen Partnern durchgeführt.

Das vorliegende Curriculum ist als dynamisches Instrument zu verstehen, das kontinuierlich weiterentwickelt und an die Bedarfe der jeweiligen Lerngruppe angepasst wird. Pro Jahrgang werden mindestens drei Themenbereiche behandelt. Sofern in den Jahrgängen 8 und 9 kein regulärer Verbraucherbildungsunterricht im Klassenverband stattfindet, können die Inhalte im Wahlpflichtunterricht (WPU) aufgegriffen werden. Leistungsnachweise ab Jahrgang 7 erfolgen flexibel in Abstimmung mit der Lerngruppe, wobei mindestens zwei Klassenarbeiten und insgesamt drei bzw. vier Leistungsnachweise zu erbringen sind. Die Verteilung der Klassenarbeiten und Leistungsnachweise verstehen sich fakultativ. Sie können an die Lerngruppe angepasst werden. Die Anzahl von zwei Klassenarbeiten darf nicht unterschritten werden. Es müssen (außer in Stufe 9) insgesamt vier Leistungsnachweise erfolgen. In Jahrgang 9 haben sich die Fachschaften auf insgesamt drei Leistungsnachweise verständigt. Digitale Lernformate, beispielsweise mit „Kahoot!“, „ANTON“ oder „LearningApps“, bieten zusätzliche Unterstützung zur Vertiefung und Festigung der Inhalte. Des Weiteren ist das Einbinden von LdE-Projekten wünschenswert. Einzelne Themen können zwischen den Jahrgangsstufen unter Berücksichtigung didaktischer Prinzipien und der spezifischen Lernvoraussetzungen der Schülerinnen und Schülern flexibel angepasst werden.



## Fachcurriculum WPK 5. / 6. Jahrgang

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen	Ideen/LaaO	Leistungsüberprüfung*
<b>Hygieneregeln</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen	Die SuS wissen, wie und wann sich Mikroorganismen vermehren. Sie können Hygienemaßnahmen bei der Nahrungszubereitung nennen.	Zuordnungsspiele	
<b>Ämter</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen	Die SuS kennen Aufgaben bei der Nahrungszubereitung und können sie den Ämtern zuordnen.	Ämterpläne	
<b>Abwasch</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen	Die SuS kennen den Arbeitsablauf und die Regeln beim Spülen.	Experimente	
<b>Schneidetechniken</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen	Die SuS können verschiedene Messer sachgerecht einsetzen.	Stationenarbeit mit Experimenten	
<b>Messen und Wiegen</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen	Sie kennen Abkürzungen für Maßeinheiten. Sie wissen, wie man feste und flüssige Zutaten abmisst und wiegt.	Stationenarbeit mit Experimenten	
<b>Tischsitten</b>	Esskulturen	Die SuS kennen die Grundregeln des Tischdeckens und Verhaltensregeln beim Essen, auch im Umgang mit Besteck.	Rollenspiele	
<b>Müll</b>	Nachhaltige Lebensführung Rolle als Verbraucher	Die SuS können die unterschiedlichen Abfälle nach ihren Wertstoffen unterscheiden.	Abfallwirtschaftsgesellschaft Nordfriesland (AWNF) möglicherweise einbeziehen	

<b>Taschengeld</b>	Wirtschaftliche Lebensführung Rolle als Verbraucher Lebensführung als Potenzial	Die SuS können ihren Umgang mit Taschengeld beschreiben und beurteilen, eine Umfrage erstellen und durchführen sowie Tipps zum Sparen geben.	Bankkauffrau* einladen	
<b>Unfälle</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen Lebensführung als Potenzial	Die SuS kennen Unfallarten und können Maßnahmen zur Unfall-Vermeidung aufzählen.	Schulsanitäter*innen befragen Finde den Fehler	
<b>Grundtechniken der Nahrungszubereitung</b>	Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen Rolle als Verbraucher	Die SuS können verschiedene einfache Gerichte zubereiten.  Die SuS planen eine Videoproduktion.	SuS erstellen kurzes Kochvideo.	

\*In Jahrgang 5 und 6 müssen keine Leistungsnachweise erbracht werden.



## Fachcurriculum WPU 7. Jahrgang

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen (inkl. Medienkompetenz)	Methoden	Leistungsüberprüfung
<b>Einführung in das Fach und das Arbeiten in der Schulküche</b> bspw. Küchenrallye, Ämter, Hygiene, Arbeitsplatzaufbau, Müll (Trennung, Vermeidung, Recycling), Unfallverhütung, Ess- und Tischkultur, Knigge	Rolle als Verbraucher/in  Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	SuS kennen Hygieneregeln und Sicherheitsaspekte in der Küche, arbeiten im Team, reflektieren ökologischen Konsum.	Küchenrallye, Stationenlernen, Erklärvideos, Müll-Quiz  Abfallwirtschaftsgesellschaft Nordfriesland (AWNF) möglicherweise einbeziehen Deponie-Forscher-Pfad, Papierschöpfen	Praktische Übung, Klassenarbeit, Reflexion
<b>Gesunde Lebensführung</b> bspw. Gesundheit, Bewegung, seelische Gesundheit, Stressarten und -bewältigung, Körperbilder, Sucht	Ernährung und Gesundheitsförderung  Lebensführung als Potenzial	SuS erkennen den Zusammenhang von Ernährung, Bewegung und seelischer Gesundheit. Sie reflektieren mediale Einflüsse.	Mind-Map, Gruppenarbeit, digitale Reflexionsaufgabe, Gesundheitsapps, Achtsamkeitsübungen	Präsentation, schriftliche Auswertung
<b>Social Media</b> bspw. Medienrechte und Datenschutz, mein Social-Media-Profil, Werbung, Algorithmus	Lebensführung als Potenzial  Rolle als Verbraucher/in	SuS kennen ihre Rechte und lernen ihre Daten zu schützen, kennen Chancen, Gefahren sowie den Algorithmus	Eigene Social-Media-Profile untersuchen	Portfolio

<p><b>Ernährungswissen + Ernährungspyramide Teil I</b> bspw. Essens- und Bewegungsprotokolle, Grundumsatz und Leistungsumsatz, Essensplanung mit der Pyramide</p>	<p>Ernährung und Gesundheitsförderung  Esskultur und Technik der Nahrungszubereitung</p>	<p>SuS analysieren ihr Essverhalten, planen gesunde Mahlzeiten und nutzen digitale Tools.</p>	<p>Essprotokolle, digitale Tagespläne, Apps (BzfE), Lebensmittelgruppenprojekt</p>	<p>Klassenarbeit, digitale Auswertung</p>
<p><b>Gesundheitsvorsorge</b> bspw. Medizinische Versorgung, Krankenversicherung</p>	<p>Ernährung und Gesundheitsförderung,</p>	<p>SuS kennen Vorsorgestrukturen, nutzen Gesundheits-Apps.</p>	<p>Recherche, App-Test, Infozettel</p>	<p>Kurzpräsentation, Arbeitsblatt</p>
<p><b>Grundtechniken der Nahrungszubereitung</b></p>	<p>Esskultur und Technik der Nahrungszubereitung</p>	<p>SuS wenden Grundtechniken an und bereiten Mahlzeiten eigenständig zu.</p>	<p>Praxis, Anleitungsvideos, Lerntagebuch</p>	<p>Praxisnote, Reflexion</p>



## Fachcurriculum 8. Jahrgang

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen (inkl. Medienkompetenz)	Methoden	Leistungsüberprüfung
<b>Ernährungslehre &amp; Ernährungspyramide Teil II</b> bspw. Nährstoffgehalt, Regeln der DGE	Ernährung und Gesundheitsförderung	SuS kennen Inhaltsstoffe und bewerten Lebensmittel nach ihrer Wirkung.	Recherche, Nährstofftabellen, digitales Quiz, Meierei Witzwort	Klassenarbeit, digitale Visualisierung
<b>Lebensmittelkennzeichnung &amp; Vorratshaltung</b> bspw. Verpackungsangaben, Verbraucherschutzgesetze, Qualitäts- und Gütesiegel, Vorratshaltung	Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	SuS nutzen Verpackungsinformationen, kennen Lagerung & gesetzliche Regeln.	QR-Code-Scans, Infovergleich, Gruppenarbeit	Klassenarbeit, Verpackungsanalyse
<b>Nachhaltiger Konsum &amp; Lebensmittelverschwendung</b> bspw. ökologischer Fußabdruck, Klimawandel, regional und saisonal, FairTrade, Siegel	Lebensführung als Potenzial  Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung	SuS erkennen Zusammenhänge von Konsumverhalten und Klima, reflektieren Handlungsoptionen.	Projekt, Erklärvideo, digitale Kampagne, Zu gut für die Tonne	Projektpräsentation, Reflexionsbogen
<b>Berufsorientierung</b> Berufsprofile aus verschiedenen Bereichen	Lebensführung als Potenzial	SuS setzen sich mit Berufsfeldern im Konsum-/Gesundheitsbereich auseinander.	Internetrecherche, Plakat, Interview	Plakat, Kurzvortrag

<b>Grundtechniken der Nahrungszubereitung</b>	Esskultur und Technik der Nahrungszubereitung	SuS erweitern ihre Techniken und bereiten Speisen fachgerecht zu.	Praxis, Rezeptarbeit, Feedbackrunden	Praxisprüfung, Bewertungsschema
---	---	---	--------------------------------------	---------------------------------



## Fachcurriculum 9. Jahrgang

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen	Ideen/LaaO	Leistungsüberprüfung
<p><b>Umgang mit Geld</b>            bspw. Selbsteinschätzung zum Umgang mit Geld, rechtliche Grundlagen, Geschäftsfähigkeit, das Girokonto, SEPA-Zahlungsverkehr der Kaufvertrag, Gewährleistung, Garantie, AGB, Sparen, Sparformen, Zinsen- Geld anlegen</p>	<p>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</p>	<p>SuS nennen Strategien zum planvollen Umgang mit finanziellen und materiellen Ressourcen.             SuS können eine Kosten-, Nutzenüberlegungen anstellen.</p>	<p>Praxisaufgaben, Kontoanalyse, Vertragsbeispiele             LaaO: Bank</p>	<p>Klassenarbeit             Flyer zum Girokonto</p>
<p><b>Die erste eigene Wohnung</b>            bspw. Wohnungssuche (Anzeigen, Internet), Beurteilung von Wohnungsgrundrissen, Kosten einer Mietwohnung, Mietvertrag, Gespräch mit der Vermieterin, Rechte und Pflichten von Mieterin und Vermieterin</p>	<p>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</p>	<p>SuS erkennen und analysieren eigene Bedürfnisse und mögliche Einflussfaktoren.            SuS lernen Buch über ihr eigenes Haushalts- und Finanzmanagement zu führen.            SuS klären und legen Arbeits- und Suchinteressen und fest.            SuS nutzen Suchstrategien und entwickeln diese weiter, identifizieren und führen relevante Quellen zusammen.            Die SuS können mit Hilfe verschiedener digitaler Kommunikationsmöglichkeiten kommunizieren.</p>	<p>Haushaltsbuchapp             online Wohnungssuche             Makler*in/ Vermieter*in einladen, Wohnungsbau-genossenschaft            LaaO: Wohnung besichtigen</p>	<p>Präsentation             Lapbook</p>

<p><b>Schulden und Kredite</b>          bspw. Schuldenfalle, wo junge Erwachsene Schulden haben, Verschuldung und Überschuldung, Verkaufsstrategien, Schuldenfalle Verträge, Handyverträge, Internetkauf, Ratenkauf und Kredite          das Geld einteilen, Haushaltsbuchführung</p>	<p>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung            Rolle als Verbraucher/in</p>	<p>Die SuS kennen Gefahren und Chancen des Konsumverhaltens, erfassen ihr Kaufverhalten in Realsituationen und werten dies aus.          SuS werten aus, bewerten und nutzen Buchführungsapps.</p>	<p>Fallbeispiele bearbeiten und dafür Lösungsansätze entwickeln und präsentieren            Planspiel, Internetrecherche            LaaO:          Schuldner*inberatung</p>	<p>Rollenspiele</p>
<p><b>Versichern und Vorsorgen</b></p>	<p>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</p>	<p>SuS nennen Instrumente der privaten Absicherung und Vorsorge.</p>	<p>Sozial- und Individualversicherungen            LaaO: Versicherung</p>	<p>Klassenarbeit</p>
<p><b>Verarbeitung von Lebensmitteln</b>          bspw. Verarbeitungsstufen und ihre Vor- und Nachteile, Convenience Food beurteilen und aufwerten, Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Schadstoffe in Lebensmitteln, Fast Food, Slow Food, Convenience Food, Light Food</p>	<p>Ernährungs- und Gesundheitsförderung            Rolle als Verbraucher/in</p>	<p>SuS nennen einige Gefahren der industriellen Lebensmittelverarbeitung und ziehen daraus Konsequenzen.            SuS analysieren Einflussfaktoren, ihre Wirkung und Bedeutung für ihr Essverhalten.</p>	<p>Vergleichstests, Laborversuche, Produktanalyse</p>	<p>Klassenarbeit          Podcast</p>
<p><b>Grundtechniken der Nahrungszubereitung</b></p>	<p>Techniken der Nahrungsmittelzubereitungen</p>	<p>SuS planen und bereiten vollwertige Mahlzeiten.</p>	<p>Kochduell (LM eine Stunde vorher ausgeben)</p>	<p>Alternativer Leistungsnachweis</p>



## Fachcurriculum 10. Jahrgang

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen	Ideen/LaaO	Leistungsüberprüfung
<p><b>Ich als Teil der Gesellschaft</b></p> <p><u>Konsum im Alltag</u> bspw. Bedürfnisse und Bedarf, Kaufentscheidungen, Beziehung zwischen Haushalt und Unternehmen, Verbraucherpolitik und die Rolle des Staates</p> <p><u>Bewusst konsumieren</u> bspw. Verkaufsstrategien, Werbung, Markenware, Informationsquellen für Verbraucher/in</p> <p><u>Nachhaltig konsumieren</u> bspw. die Umwelt, der ökologische Fußabdruck</p> <p><u>Ehrenamt</u> bspw. Umfragen und Auswertung, Erkundungen vor Ort, Vorstellung verschiedener regionaler Ehrenämter</p> <p><u>Zivilcourage</u> bspw. Hinschauen oder Eingreifen</p> <p><u>Upcycling.</u> <u>Kreislauf Kleidung</u></p>	<p>Lebensführung als Potenzial</p> <p>Rolle als Verbraucher/in</p> <p>Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung</p>	<p>SuS analysieren eigene Bedürfnisse und Einflussfaktoren.</p> <p>SuS treffen Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt.</p> <p>SuS beschreiben soziale Strukturen.</p> <p>SuS setzen sich kritisch mit der gezielten Manipulation durch Anbieter auseinander.</p> <p>SuS beziehen bei wirtschaftlichen Entscheidungen Fragen der Nachhaltigkeit ein.</p> <p>SuS erkennen Chancen und Probleme im Privaten und in der Gesellschaft.</p>	<p>Projekte zum Thema: Nicht gleich wegwerfen</p> <p>Dinge länger nutzen, Abfall vermeiden</p> <p>Fallbeispiele</p> <p>Mystery</p> <p>Theaterstück</p>	<p>Klassenarbeit</p> <p>Rollenspiele</p> <p>Verkaufsgespräch</p> <p>Ehrenamt</p> <p>Leistungsnachweis: Podcast</p>

<p><b>Bewusst leben und essen</b>  <u>Inhaltsstoffe</u>          bspw. Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Schadstoffe in Lebensmitteln  <u>Alternative Ernährungsformen</u>          bspw. Vollwerternährung, vegetarisches und veganes Ernährungskonzept  <u>Diäten</u></p>	<p>Lebensführung als Potenzial          Ernährungs- und Gesundheitsförderung</p>	<p>SuS vergleichen ihr eigenes Essverhalten mit dem anderer und kennen Probleme einseitiger Ernährungsformen.</p>	<p>verschiedene Diäten als Unterrichtspräsentationen</p>	<p>Klassenarbeit          LN: Referate zu Ernährungstrends</p>
<p><b>Kompetenzen zur Alltagsbewältigung</b>          bspw. Lebensgestaltung, Zeitmanagement, Formulare und Verträge</p>	<p>Lebensführung als Potenzial</p>	<p>SuS entwerfen Selbstmanagement- und Zeitmodelle und wenden diese exemplarisch an.</p>		<p>Anti-Stress-Plakate zu den Prüfungen</p>
<p><b>Essen und Gastlichkeit</b>          bspw. Grundregeln zum Servieren von Speisen und Getränken, Tischdekoration</p>	<p>Esskulturen</p>	<p>SuS gestalten eine kommunikative und sinnliche Essatmosphäre.          SuS planen und bereiten Mahlzeiten situationsgerecht zu.</p>	<p>Tischdekoration          Büffetplanung und/oder 3-Gänge-Menü-Planung und Durchführung</p>	
<p><b>Techniken der Nahrungsmittelzubereitung</b></p>	<p>Techniken der Nahrungsmittelzubereitung</p>			<p>Praxisprüfung</p>



## Fachcurriculum 8./9. Jahrgang im Klassenverband

Inhalte	Lernfelder	Kompetenzen	Ideen/LaaO	Leistungsüberprüfung
<b>Projektorientiertes Arbeiten</b>	projektabhängig	projektabhängig	Essen aus anderen Ländern Schülerwarentest LdE-Projekt Schüler helfen Schülern (bspw. OGS)	
<b>Upcycling</b>	Nachhaltige Lebensführung	SuS entwickeln kreative Lösungen sowie ressourcenschonende Handlungsstrategien und treffen nachhaltige Konsumententscheidungen.	Schulgestaltung Kreislauf von Gegenständen/ Kleidung	
<b>Umgangsregeln im Internet</b>	Rolle als Verbraucher/in	SuS kennen Verhaltensregeln bei digitaler Interaktion und Kooperation und wenden Kommunikation der jeweiligen Umgebung an. SuS kennen und berücksichtigen ethische Prinzipien bei der Kommunikation und berücksichtigen kulturelle Vielfalt in digitalen Umgebungen.		
<b>Berufe im Fach Verbraucherbildung</b>	Lebensführung als Potenzial	SuS lernen verschiedene Berufe kennen.	Erklärvideo: Mein Ausbildungsberuf	