

Checkliste „Ernährungsbildungsangebote in Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnerinnen und Partner“



Damit Lehrkräfte und Schulleitungen Potenzial und Qualität der Bildungsangebote außerschulischer Partnerinnen und Partner möglichst einfach bewerten können, fasst eine Checkliste die Prüf-Kriterien zusammen. Erläuterungen zu den einzelnen Kriterien finden Sie auf unserer [Website](#).

Schulspezifische Kriterien – Schulprogramm, Ausstattung, Langfristigkeit	ja	teilweise	nein
Passt das Angebot zum Leitbild Ihrer Schule sowie zu den Zielen und Inhalten Ihres Schulprogramms?			
Gibt es eine Verzahnung zwischen den Inhalten des Angebots und den Schwerpunkten Ihrer Schule bzw. dem Schulleben (z. B. Lehrplanbezug, Jahreszeitenbezug, Anknüpfung an Projekttagen bzw. -wochen oder besonderen Ereignissen während des Schuljahres)?			
Ermöglichen die Vorgaben Ihres Bundeslandes und die Rahmenbedingungen an Ihrer Schule eine Umsetzung und Zielerreichung? Ist z. B. die Ausstattung an Ihrer Schule ausreichend für die Umsetzung des Angebotes? Können die Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht eingehalten werden?			
Gibt es im Vorfeld Chancen auf Kooperationen oder im Nachgang langfristige Anschlussmöglichkeiten?			
Können auch andere Klassen das Angebot nutzen und von den Erfahrungen profitieren?			
Inhaltliche Kriterien – Lernziele, Lebensweltbezug, wissenschaftliche Fundierung	ja	teilweise	nein
Beinhaltet das Angebot ein Konzept, das Projekt- und Lernziele, Inhalte und Methoden beschreibt? Können Sie anhand der Unterlagen davon ausgehen, dass die Lernziele erreicht werden können?			
Können die Schülerinnen und Schüler problem-, handlungs- und erfahrungsorientiert arbeiten? Gibt es eine Verbindung zwischen Theorie und Praxis?			
Bezieht das Angebot die Lebenswelten der Schülerinnen und Schüler ein?			
Trägt das Angebot dazu bei, dass Schülerinnen und Schüler langfristig zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil motiviert und befähigt werden, der durch eine ausgewogene Ernährung geprägt ist?			
Ermöglicht das Angebot eine Reflektion des Erlernten? Lernen die Schülerinnen und Schüler etwa, das Erlernte auf andere oder ähnliche Situationen zu übertragen?			
Berücksichtigt das Angebot Aspekte der Nachhaltigkeit (z. B. Saisonalität, Regionalität, Abfallvermeidung, pflanzenbetonte Ernährung) und bezieht sich auf Leitgedanken zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung?			
Stärkt das Angebot gegebenenfalls auch persönliche und soziale Ressourcen der Schülerinnen und Schüler?			
Basiert das Angebot auf wissenschaftlichen Empfehlungen und orientiert es sich an Erkenntnissen und Richtlinien aus den Fachgebieten zur Ernährung sowie Befunden zur Kinder- und Jugendgesundheit, die heute Bestand haben? Zu nennen sind hier zum Beispiel: Die 10-Regeln der Ernährung oder der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung; Planetary Health Diet .			



Strukturelle Kriterien – Werbefreiheit, Zuständigkeiten und Qualifikation?	ja	teilweise	nein
Ist das Bildungsangebot werbefrei und unabhängig von wirtschaftlichen Interessen?			
Wurde das Angebot evaluiert? Wird aus den Ergebnissen ersichtlich, dass Projekt- und Lernziele erreicht werden?			
Ist ein sparsamer und bedarfsgerechter Umgang mit Ressourcen erkennbar? Hier können Kriterien wie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, ein sparsamer Umgang mit Wasser, der Verzicht auf Papiausdrucke usw. auf Ressourcenschonung hinweisen.			
Wer trägt die Kosten? Sind die notwendigen finanziellen Mittel sichergestellt?			
Sind (ausreichend) Personen für die Umsetzung des Bildungsangebotes vorhanden?			
Sind Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten zwischen Schule und außerschulischen Partner und Partnerinnen und einzubindenden Personen geklärt? Sind konkrete Ansprechpartner und Ansprechpartnerinnen und Kommunikationswege geklärt?			
Sind Personal und Mitwirkende ausreichend qualifiziert? Wie ist der fachliche Hintergrund der anbietenden Personen? Mögliche Kriterien können sein: <ul style="list-style-type: none"> • Erfahrung als Referent und Referentin und Fortbildner und Fortbildnerin, • aktuelle Kenntnisse der Grundlagen einer praxisorientierten Ernährungs- und Verbraucherbildung, • formale Ausbildung als Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin oder Ökotrophologe und Ökotrophologin • qualifizierte Berufsausbildung in den Arbeitsfeldern Ernährung, Hauswirtschaft und/oder Gesundheitsförderung ggf. in Kombination mit Erwachsenenbildung/Pädagogik • fachliche Qualifikation im Bereich Ernährung oder Hauswirtschaft • zusätzliche pädagogische Qualifikation bzw. Erfahrung • liegen erweiterte Führungszeugnisse der Mitarbeitenden vor und sind diese zum Umgang mit Nähe und Distanz in der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen geschult? 			
Ist vorgesehen, dass zum Abschluss des Bildungsangebotes die Ergebnisse in einem wertschätzenden Rahmen präsentiert werden können?			



Impressum

Herausgeberin: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE),
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: 0228 / 6845 – 0, www.ble.de, www.bzfe.de
Text: Dr. Mareike Daum, BLE, Redaktion: Heike Rapp, BLE
Grafik: Jasmin Friedenburg, BLE;
Illustrationen: ©PureSolution - stock.adobe.com
CC BY-NC-SA 4.0
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>
BLE 2024