

## Checkliste „Ernährungsbildungsangebote in Zusammenarbeit mit außerschulischen Partner\*innen“

Sie sind Lehrkraft oder Schulleitung und möchten das Potenzial und die Qualität von Bildungsangeboten außerschulischer Partner\*innen beurteilen?

Diese Checkliste mit den wichtigsten Prüfkriterien hilft Ihnen dabei.

Erläuterungen zu den einzelnen Kriterien finden Sie auf unserer [Website](#).



<b>Schulspezifische Kriterien – Schulprogramm, Ausstattung, Langfristigkeit</b>	<b>ja</b>	<b>teilweise</b>	<b>nein</b>
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 <a href="#">Richtlinien zur Sicherheit im Unterricht</a> 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?			
<b>Inhaltliche Kriterien – Lernziele, Lebensweltbezug, wissenschaftliche Fundierung</b>			
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 Schüler*innen problem-, handlungs- und erfahrungsorientiert arbeiten? Gibt es eine Verbindung zwischen Theorie und Praxis?			
Bezieht das Angebot die Lebenswelten der Schüler*innen ein?			
Trägt das Angebot dazu bei, dass Schüler*innen langfristig zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil motiviert und befähigt werden, der durch eine ausgewogene Ernährung geprägt ist?			
Ermöglicht das Angebot eine Reflektion des Erlebten und Erlernenen? Lernen die Schüler*innen etwa, die Erfahrungen und Erkenntnisse 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 Schüler*innen?			
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: <a href="#">Die 10-Regeln der Ernährung</a> oder <a href="#">der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung</a> ; <a href="#">Planetary Health Diet</a> .			



<b>Strukturelle Kriterien – Werbefreiheit, Zuständigkeiten und Qualifikation?</b>	<b>ja</b>	<b>teilweise</b>	<b>nein</b>
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 Papierausdrucke 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*innen und einzubindenden Personen geklärt? Sind konkrete Ansprechpartner*innen 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"> <li>• Erfahrung als Referent*in und Fortbildner*in,</li> <li>• aktuelle Kenntnisse der Grundlagen einer praxisorientierten Ernährungs- und Verbraucherbildung,</li> <li>• formale Ausbildung als Hauswirtschafter*in oder Ökotropholog*in</li> <li>• qualifizierte Berufsausbildung in den Arbeitsfeldern Ernährung, Hauswirtschaft und/oder Gesundheitsförderung ggf. in Kombination mit Erwachsenenbildung/Pädagogik</li> <li>• fachliche Qualifikation im Bereich Ernährung oder Hauswirtschaft</li> <li>• zusätzliche pädagogische Qualifikation bzw. Erfahrung</li> <li>• liegen erweiterte Führungszeugnisse der Mitarbeitenden vor und sind diese zum Umgang mit Nähe und Distanz in der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen geschult?</li> </ul>			
Ist vorgesehen, dass zum Abschluss des Bildungsangebotes die Ergebnisse in einem wertschätzenden Rahmen präsentiert werden können?			



### Impressum

Herausgeberin: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE),  
Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
Telefon: 0228 / 6845 – 0, [www.ble.de](http://www.ble.de), [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)  
Text: Dr. Mareike Daum, BLE, Redaktion: Heike Rapp, BLE  
Grafik: Jasmin Friedenburg, BLE  
Illustrationen: ©PureSolution - stock.adobe.com