

## BZfE-Lernportal | E-Learning Ernährung

### Grundidee

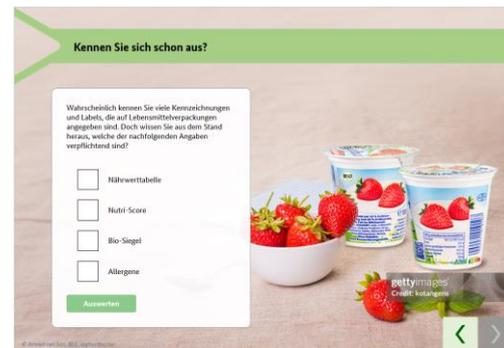
**Webbasierte Kurse** vermitteln **zeit- und ortsunabhängig** Grundkenntnisse der Ernährung und Ernährungsbildung. Das **Qualifizierungsangebot** ist über **alle Bundesländer hinweg** nutzbar.

### Ziel und Zielgruppe

**Lehrkräfte**, die ernährungsbezogene Fächer oder Inhalte in der **Primar- und Sekundarstufe** unterrichten oder unterrichten möchten, werden beim Erwerb der dafür **notwendigen grundlegenden inhaltlichen, didaktischen und methodischen Kompetenzen** unterstützt. Perspektivisch wird die Zielgruppe erweitert, beispielsweise auf pädagogische Fachkräfte.

### Umsetzung der Inhalte

Die Lerninhalte zur Ernährungsbildung werden in **modular** und **multimedial** aufbereiteten so genannten **Web Based Trainings (WBTs)** bereitgestellt (= „Lernbausteine“). Sie vermitteln neben fachwissenschaftlichen Grundlagen zur Ernährungslehre, Hintergründe zu den ernährungsbezogenen Lernfeldern sowie methodisch-didaktische Prinzipien und Haltungen für eine zeitgemäße Ernährungsbildung. Die Lernbausteine bestehen neben Textelementen auch aus Bildern, Grafiken, Videos, Reflexionsfragen, Quizelementen sowie weiteren **interaktiven Elementen**, um die direkte Festigung der Inhalte zu unterstützen.

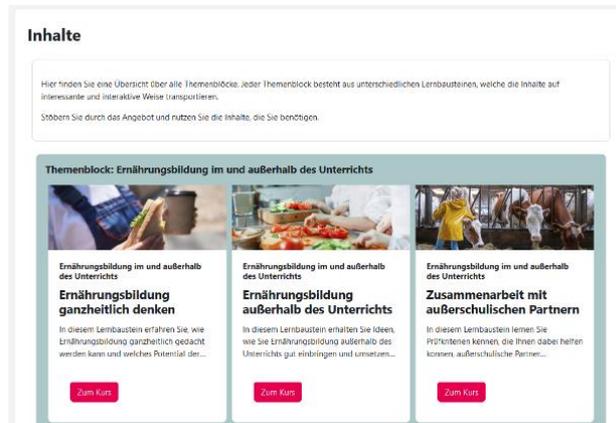


**Lernbausteine** als kleinste Lerneinheit haben eine ungefähre Lerndauer von ca. 15 Minuten. Mehrere Lernbausteine zu einem Themenbereich sind in **Themenblöcken** zusammengefasst.

### BZfE-Lernportal

Alle angebotenen Lerninhalte stehen den Nutzerinnen und Nutzern im **BZfE-Lernportal** zur Verfügung. Das BZfE-Lernportal basiert auf dem bekannten und etablierten Learning-Management System **Moodle**. Dabei stellt Moodle den Bildungsraum dar, in dem die Nutzerinnen und Nutzer navigieren und die Lerninhalte angeboten werden.

Die Lernbausteine stehen allen Nutzerinnen und Nutzern nach (kostenfreier) Registrierung direkt zur Verfügung. Damit können **Inhalte nach Interesse und Bedarf** frei ausgewählt werden.



Um den Anreiz zu erhöhen, alle Lernbausteine eines Themenblockes zu absolvieren, werden **digitale Badges** vergeben. Diese können heruntergeladen und geteilt werden und als Nachweis für das Absolvieren eines gesamten Themenblockes dienen.

Jede Nutzerin und jeder Nutzer im BZfE-Lernportal hat einen **eigenen Bereich** („Mein Bereich“). In diesem können begonnene Lernbausteine weitergeführt werden, der **Lernfortschritt** sichtbar gemacht sowie die schon gesammelten Badges und Neuigkeiten angezeigt werden.

### **Go-Live im Herbst 2025!**

Es ist vorgesehen, das Lernangebot schrittweise auf- und auszubauen. Gestartet wird voraussichtlich im September 2025 mit 34 Lernbausteinen zu grundlegenden Themen und Inhalten. Das Angebot wird sukzessive um aktuelle Themen und weitere Inhalte ergänzt.

### **Aktuelles Themenspektrum**

#### Ernährungswissenschaftliche Grundlagen

##### Themenblock „Ernährung und Gesundheit“

- Lernbaustein „Bedeutung der Ernährung für die eigene Gesundheit“
- Lernbaustein „Ausgewogen essen mit der BZfE-Ernährungspyramide“
- Lernbaustein „Energie und Nährstoffe“

##### Themenblock „Ernährung und Nachhaltigkeit“

- Lernbaustein „Klimaveränderungen verstehen“
- Lernbaustein „Wie die Ernährung das Klima beeinflusst“
- Lernbaustein „Nachhaltig essen - so geht's“
- Lernbaustein „Ernährungsumgebungen nachhaltig gestalten“

##### Themenblock „Lebensmittelkennzeichnung und Qualitätsmerkmale“

- Lernbaustein „verpflichtende Angaben auf Lebensmittelverpackungen“
- Lernbaustein „freiwillige Angaben auf Lebensmittelverpackungen“
- Lernbaustein „Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln“

#### Themenblock „Einkauf und Hygiene“

- Lernbaustein „Mahlzeiten und Einkauf planen“
- Lernbaustein „Lebensmittel richtig lagern“
- Lernbaustein „Lebensmittelverderb erkennen und vorbeugen“
- Lernbaustein „Lebensmittelverschwendung vermeiden“

#### Themenblock „Geschmack und Esskultur“

- Lernbaustein „Geschmacksentwicklung verstehen“
- Lernbaustein „Was Esskultur prägt“
- Lernbaustein „Was Jugendesskultur ausmacht“

### Methodik und Didaktik in der Ernährungsbildung

#### Themenblock „Was ist Ernährungsbildung?“

- Lernbaustein „Was ist Ernährungsbildung?“
- Lernbaustein „Implementierung Ernährungsbildung in Schulfächer“

#### Themenblock „Haltung in der Ernährungsbildung“

- Lernbaustein „Haltung der Lehrpersonen in der Ernährungsbildung“
- Lernbaustein „Informationsbeschaffung“

#### Themenblock „Methodik und Didaktik in der Ernährungsbildung“

- Lernbaustein „Ausgewählte fachdidaktische Ansätze in der Ernährungsbildung“
- Lernbaustein „Ausgewählte Methoden in der Ernährungsbildung“

#### Themenblock - Vorbereitungen für die Fachpraxis

- Lernbaustein „Lebensmittel im Unterricht hygienisch verarbeiten“
- Lernbaustein „Lebensmittel im Unterricht sicher verarbeiten“
- Lernbaustein „Lebensmittel im Unterricht mit der richtigen Ausstattung verarbeiten“
- Lernbaustein „Rezepte für den Unterricht richtig auswählen und aufbauen“
- Lernbaustein „Individuelle Bedürfnisse im fachpraktischen Unterricht berücksichtigen“

#### Themenblock „Zubereitung von Lebensmitteln im Unterricht“

- Lernbaustein „Ablauf der Zubereitung von Lebensmitteln im Unterricht“
- Lernbaustein „Grundlegende Arbeitstechniken und Garmethoden“
- Lernbaustein „Fachpraxis im Klassenzimmer“

#### Themenblock „Ernährungsbildung im und außerhalb des Unterrichts“

- Lernbaustein „Ernährungsbildung ganzheitlich denken“
- Lernbaustein „Ernährungsbildung außerhalb des Unterrichts“
- Lernbaustein „Mit außerschulischen Partnern zusammenarbeiten“