



Q1 – BASISPHASE

Alles im Griff bei Essenszubereitung und Alltagsarbeiten?!

je 1–2 E

Einführung (A) «Schau genau hin»

Kompetenzstufen

WAH 4.2d, WAH 4.3c, WAH 4.4b/c/d

Sachkonzepte

Lebensmittelkennzeichnung, Mahlzeitengestaltung, Getränkwahl, nahrungsmittelgerechte Zubereitung

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Erkennen, gestalten, auswählen, zubereiten

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 1.3

Fächerverbindung und Querverweise

- BNE Wirtschaft und Konsum
- NT 7.2
- Innerhalb der Zyklusplanung: «Konsumalltag» und «Gebrauch und Verbrauch»

Lern- und Lehrmaterialien

- Tiptopf (2023) inkl. Materialien im filRouge
- Das WAH-Buch: Kapitel 12 «Nahrungsauswahl», Kapitel 13 «Nahrungszubereitung»
- Alltagsstark in der Küche
- Aha! WAH, Band 2: Lernumgebung 3 «Frühstück, Ja oder Nein?», Lernumgebung 4 «Wie beeinflussen Zwischenmahlzeiten den Tag?», Lernumgebung 5 «Warum macht Trinken fit?», Lernumgebung 8 «Welche Gestaltungsmöglichkeiten habe ich bei der Essensplanung?», Lernumgebung 9: «Wie planen wir ein situationsbezogenes Essen?»
- WAHandeln: Kapitel «Nahrung und Gesundheit»
- BZfE: SinnExperimente im Klassenzimmer, Qualitätsfächer für Lebensmittel, Die Küchenkartei
- Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, sge-ssn.ch
- éducation21 – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Lebensmittelkennzeichnungen in der Essensplanung anwenden und begründen

Beurteilung

Produkt mit Aspekten Lernprozess (Selbstständig arbeiten, Gelerntes darstellen) mit Fremdbeurteilung (Lernende und Lehrperson): Situationsbezogene Essensplanung in Lerngruppe gestalten und begründen

Didaktische Hinweise

- Phasen der vollständigen Handlung
- Startphase und Basisphase (Tiptopf 2023, filRouge)

Integrierte Nahrungszubereitung

Alles im Griff bei Essenszubereitung und Alltagsarbeiten?!

je 1–2 E

Einführung (B) «Essen planen und zubereiten»

Kompetenzstufen

WAH 4.4a/b/c/d/e

Sachkonzepte

Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen, nahrungsmittelgerechte Zubereitung, Mahlzeitenplanung

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Berücksichtigen, zubereiten, auswählen, planen

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 1.3

Fächerverbindung und Querverweise

BNE Gesundheit

Lern- und Lehrmaterialien

- Tiptopf (2023) inkl. Materialien im filRouge
- Alltagsstark in der Küche

- Das WAH-Buch: Kapitel 12 «Nahrungsauswahl», Kapitel 13 «Nahrungszubereitung»
- Aha! WAH, Band 2: Lernumgebung 8 «Welche Gestaltungsmöglichkeiten habe ich bei der Essensplanung?», Lernumgebung 9 «Wie planen wir ein situationsbezogenes Essen?»
- WAHandeln: Kapitel «Nahrung und Gesundheit»
- BZfE: Qualitätsfächer für Lebensmittel, Die Küchenkartei, SchmExperten im Klassenzimmer (6–8, «Startklar im Team»)
- éducation21 – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Minibook (minibooks.ch)
- Fotostory
- Recherche: Hygiene im Haushalt und in der Schulküche

Beurteilung

- Produkt mit Fremdbeurteilung (Lehrperson):
 - » Dokumentation der Hygieneregeln bei der Nahrungszubereitung
 - » Mahlzeit nach Tellermodell planen und zubereiten
- Lernkontrolle «Ein Essen planen»: Mahlzeit nach Kriterien planen und anpassen (z. B. Tellermodell, Saison usw.), dabei Tiptopf und Saisonstabelle nutzen

Didaktische Hinweise

- Phasen der vollständigen Handlung
- Expertinnen und Experten zu Hygiene (Hygienewächterinnen und -wächter, BZfE SchmExperten)
- Startphase und Basisphase (Tiptopf 2023, filRouge)

Integrierte Nahrungszubereitung

Alles im Griff bei Essenszubereitung und Alltagsarbeiten?!

je 1–2 E

Einführung (C) «Alles im Griff?!»

Kompetenzstufen

WAH 5.1b/c/d/e

Sachkonzepte

Haushaltsarbeiten, Arbeitsplanung, Arbeitsausführung, Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Arbeitseffizienz

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Planen, durchführen, abwägen, reflektieren

Vorangehende Kompetenzen und Themen

WAH 5.1a, NMG 1.3

Lern- und Lehrmaterialien

- Tiptopf (2023) inkl. Materialien im filRouge
- Das WAH-Buch: Kapitel 15 «Arbeitsorganisation»
- Alltagsstark in der Küche

- Aha! WAH, Band 1: Lernumgebung 2 «Wie arbeite ich im Haushalt?»
- WAHandeln: Kapitel «Leben und Alltag»
- Lernarrangement auf Fächernet: «Arbeitseffizienz – die Dinge richtig tun»
- BZfE: Qualitätsfächer für Lebensmittel, Die Küchenkartei, SchmExperten im Klassenzimmer (6–8, «Startklar im Team»)

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Minibook (minibooks.ch)
- Planung, Durchführung und Reflexion einer Arbeit
- Checkliste MEP
- Rezeptgliederung, Zeit- und Arbeitsplanung
- Konsolidierungsauftrag zu Hause

Beurteilung

- Produkt mit Selbstbeurteilung und Fremdbeurteilung (Lehrperson): Fotodokumentation zu einem MEP oder zu einem Arbeitsschritt (Planung, Umsetzung, Reflexion)
- Checkliste für formative Produktbeurteilung: Vor-, Haupt- und Nacharbeit planen, durchführen und reflektieren

Didaktische Hinweise

- Phasen der vollständigen Handlung
- Expertinnen und Experten zu Zeit und MEP (Zeitwächterinnen und -wächter, MEP-Wächterinnen und -wächter, BZfE SchmExperten im Klassenzimmer)

Integrierte Nahrungszubereitung

- Hinweise**
- » Planungsgrundlage sind 2 Jahreslektionen WAH im 8. Schuljahr mit 4 Lektionen jede zweite Woche
 - » Eine Einheit (E) enthält 4 Lektionen
 - » Die genannten Kompetenzen in (A) (B) (C) werden im 1. Quartal aufgebaut und bei allen weiteren Einheiten WAH8 mitbearbeitet.
 - » Die «Jahresplanung NMG WAH» ist abgestimmt auf die «Zyklusplanung NMG WAH»



Q2 – BASISPHASE

Arbeitswelten

2–3 E

«Arbeitsalltag – Arbeitswelt»

Kompetenzstufen

WAH 1.2a/b/c/d

Sachkonzepte

Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen, Vorstellungen von Arbeitsformen

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Zusammentragen, vergleichen, reflektieren, informieren

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 6.1, NMG 6.2

Fächerverbindung und Querverweise

- BO [Berufliche Orientierung](#)
- RZG [5.2](#)
- Innerhalb der Zyklusplanung: «Arbeitsformen», «Arbeitsperspektiven»
- «Alles im Griff?!» ©: Arbeitseffizienz

Lern- und Lehrmaterialien

- Das WAH-Buch: Kapitel 2 «Arbeit»
- Alltagsstark: Kapitel 2 «Arbeitswelten»
- Aha! WAH, Band 1: Lernumgebung 5 «Wie meistere ich die Lehre oder die weiterführende Schule?», Lernumgebung 6 «Was ist mir bei der Arbeit wichtig?», Lernumgebung 7 «Was beeinflusst meine Berufswahl?»
- WAHandeln: Kapitel «Leben und Alltag»
- Berufswahltagbuch (Egloff)
- [berufsberatung.ch](#)
- Lernarrangement auf Fächernet: «Arbeitseffizienz – die Dinge richtig tun»
- Sammlung ausserschulischer Lernorte auf Fächernet

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Vorbereitung und Auswertung Betriebserkundungen
- Vereinbarkeit verschiedener Arbeitsformen anhand von Bild und Text analysieren

Beurteilung

- Produkt mit formativer Fremdbeurteilung (Lernende und Lehrperson): Präsentation zur Auswertung der Betriebserkundungen
- Produkt mit Fremdbeurteilung (Lernende): Analyse der Vereinbarkeit verschiedener Arbeitsformen

Didaktische Hinweise

- Gezielte Absprachen mit verantwortlicher Lehrperson für Berufliche Orientierung. Je nach Berufswahlkonzept fallen Kompetenzstufen in WAH weg.
- Zusammenarbeit BO und WAH bezüglich ausserschulischer Lernorte wie z. B. Betriebsbesichtigung/Betriebserkundung sinnvoll.
- Betriebserkundungen können mit dem Lernarrangement «Arbeitseffizienz – die Dinge richtig tun» verbunden werden. Arbeitseffizienz vom Lernort Küche in den Berufsalltag übertragen.

Integrierte Nahrungszubereitung (A) (B) (C)

- «Es pressiert!» – anhand von Warenkorb ein einfaches und schnelles Essen planen, zubereiten, präsentieren
- «Salat to go» – Mahlzeit in Form eines «Salates to go» zusammenstellen, Bezug Berufswelt: ausgewogenes, preiswertes und praktisches Mittagessen auswärts

Produkte und Dienstleistungen

2–3 E

«Wie wird was produziert?»

Kompetenzstufen

WAH 1.3b/c/d

Sachkonzepte

- Nachhaltigkeit in der Güterproduktion, bei Dienstleistungen und Produktionsweisen: landwirtschaftlich, handwerklich, industriell
- Produktionsfaktoren: Wissen, Arbeit, Kapital, Boden

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Vergleichen, beurteilen, erklären, aufzeigen

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 6.3, NMG 7.3

Fächerverbindung und Querverweise

- Innerhalb der Zyklusplanung: «Produktionsprozesse»
- BNE [Wirtschaft und Konsum](#)
- RZG [3.2](#)

Lern- und Lehrmaterialien

- Tiptopf (2023)
- Lehrwerk Das WAH-Buch: Kapitel 3 «Produktion»
- Alltagsstark: Kapitel 3 «Produktion von Gütern und Dienstleistungen»
- Aha! WAH, Band 1: Lernumgebung 13 «Wann ist ein Duschmittel nachhaltig?», Lernumgebung 14 «Wer hat welche Ansprüche an den Duschmittel-Hersteller?», Lernumgebung 15 «Wo bin ich Dienstleistungsprofi?», Lernumgebung 16 «Wer macht wie Sirup?», Lernumgebung 17 «Was braucht man alles, um Sirup zu produzieren?»

- WAHandeln: Kapitel «Weisse Weste», «UK6 Produktionsfaktoren»

- [éducation21](#) – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Exemplarisch anhand Fotos und Texten: Produktionsweise und -faktoren von Rohstoffen / Produkten / Lebensmitteln
- Tabellarischer Vergleich von Produkten verschiedener Produktionsweisen (handwerklich vs. industriell)
- Argumentarium (handwerklich vs. industriell)

Beurteilung

- Produkt mit Fremdbeurteilung (Lehrperson): Argumentarium handwerklich und industriell hergestellter Produkte
- Produkt mit Aspekten Lernprozess (Förderhinweise nutzen, Lernprozess reflektieren, Strategien anwenden) mit Fremdbeurteilung (Lernende und Lehrperson): Plakat zu Einsatz und Wirken verschiedener Produktionsfaktoren bei verschiedenen Gerichten

Didaktische Hinweise

- Debattieren:
 - » Young Enterprise Switzerland, Jugend debattiert, [yes.swiss/programme/jugend-debattiert](#)
 - » Schweiz debattiert, [schweizdebattiert.ch](#)

Integrierte Nahrungszubereitung (A) (B) (C)

- «Produktionsort Schulküche» – selbstgemachte mit industriell hergestellte Produkte vergleichen (z. B. Eiscreme, Marshmallows, Eistee, Pizza, Sirup, Muffins)
- «Wann essen wir verantwortungsbewusst?» – anhand eines Gerichtes Dimensionen der Nachhaltigkeit in Zusammenhang bringen, Interessens- und Zielkonflikte von Produzierenden aufzeigen, Auswahl von Zutaten anpassen und beurteilen

- Hinweise**
- » Planungsgrundlage sind 2 Jahreslektionen WAH im 8. Schuljahr mit 4 Lektionen jede zweite Woche
 - » Eine Einheit (E) enthält 4 Lektionen
 - » Die «Jahresplanung NMG WAH» ist abgestimmt auf die «Zyklusplanung NMG WAH»
 - » Die Kompetenzen in (A) (B) (C) werden im 2. und 3. Quartal WAH8 weiter geübt und gefestigt



Q3 – BASISPHASE

Gebrauch und Verbrauch

2–3 E

«Produktkreislauf»

Kompetenzstufen

WAH 3.2c/d

Sachkonzepte

Produktelebenszyklus: Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertrieb, Ge-/Verbrauch, Entsorgung, Einfluss persönlicher Entscheidungen auf Konsumfolgen

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Analysieren, erklären, aufzeigen

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 6.5h

Fächerverbindung und Querverweise

- Innerhalb Zyklusplanung: «Produktionsprozess» (WAH7), «Konsumalltag»
- NT 9.3

Integrierte Nahrungszubereitung ^A^B^C

- «Endstation Resten – und nun?» – Resten und Vorräte aus der Schulküche verwerten, Foodwaste im Fokus (z. B. Brotresten)
- «Fair Trade» – mit Zutaten aus fairer Produktion ein Essen zubereiten und begründen
- «Verpackung» – verpackungsarmes Gericht zubereiten, Zutaten ohne oder mit geringer Verpackung wählen, Handlungsoptionen aufzeigen

- BNE Wirtschaft und Konsum (Kreislaufwirtschaft), BNE Natürliche Umwelt und Ressourcen

Lern- und Lehrmaterialien

- Das WAH-Buch: Kapitel 8 «Konsumfolgen»
- Alltagsstark: Kapitel 8.3 «Nachhaltig vom Anbau bis zur Entsorgung»
- Aha! WAH, Band 1: Lernumgebung 26 «Was hat die Fashion-Influencerin Paula mit dem Einsturz der Textilfabrik in Bangladesch zu tun?», Lernumgebung 29 «Über eine Million Tonnen Altpapier – was nun?»
- WAHandeln: Kapitel «Kunststoff überall»
- meinProjekt!, Schulverlag plus
- BZfE: Qualitätsfächer für Lebensmittel (Nr. 15–28)
- éducation21 – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Am Kreislauf eines Produktes ökonomische, ökologische und soziale Überlegungen aufzeigen
- Überlegungen zu Konsumententscheidungen

Beurteilung

Produktebeurteilung mit Selbstbeurteilung und Fremdbeurteilung (Lehrperson): Präsentation Produktelebenszyklus (Konsumententscheide argumentativ erläutern; Kreislaufwirtschaft: Handlungsmöglichkeiten aufzeigen, um ein Produkt wieder in den Kreislauf einzuschliessen, Kreislaufwirtschaft)

Didaktische Hinweise

- Schwerpunkt: eigene Rolle als konsumierende Person
- Handlungsspielraum der Lernenden beachten

Gebrauch und Verbrauch

2–3 E

«Kaufen – ja oder nein?»

Kompetenzstufen

WAH 3.3b/c

Sachkonzepte

Situationsanalyse, Bedarfsanalyse, Kriterien für Kaufentscheidungen

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Finden, ableiten, recherchieren, zusammenstellen

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 6.4, NMG 6.5

Fächerverbindung und Querverweise

- Innerhalb der Zyklusplanung: «Produkterkundung»
- BNE Wirtschaft und Konsum
- MI Recherche und Lernunterstützung

Integrierte Nahrungszubereitung ^A^B^C

- «Plane, poschte, probiere» – SchmExperimente mit selbstgemacht, halbfertig und fertig

Lern- und Lehrmaterialien

- Das WAH-Buch: Kapitel 8 «Konsumfolgen»
- Alltagsstark: Kapitel 9 «Konsumententscheidungen»
- Aha! WAH, Band 2: Lernumgebung 7 «Was ist ein guter Lebensmitteleinkauf?»
- WAHandeln: Kapitel «Finanzen im Griff», Unterkapitel 3 «Angebot und Nachfrage»
- meinProjekt!, Schulverlag plus
- BZfE: Qualitätsfächer für Lebensmittel (Nr. 1–10, Nr. 15–21, Nr. 23–28)
- éducation21 – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Kriterienliste für einen Einkauf in unterschiedlichen Situationen
- Dokumentation Warentest, verknüpft mit einem SchmExperiment

Beurteilung

Produkt mit Fremdbeurteilung (Lernende und Lehrperson): Präsentation Warentest mit SchmExperiment

Lernkontrolle: Kriterienliste für Einkauf in unterschiedlichen Situationen erstellen und begründen

Didaktische Hinweise

BZfE: SchmExperten im Klassenzimmer, Schülerwarentest mit Lebensmitteln

Gebrauch und Verbrauch

2–3 E

«Erfolgsprodukt?!»

Kompetenzstufen

WAH 3.1c

Sachkonzepte

Marketingstrategien, Einfluss auf Konsumententscheidungen

Denk-, Arbeits- und Handlungsweisen (DAH)

Erkennen, untersuchen, diskutieren

Vorangehende Kompetenzen und Themen

NMG 6.1, NMG 6.2

Fächerverbindung und Querverweise

- Innerhalb der Zyklusplanung: «Produkterkundung», «Genuss und Wohlbefinden», «Konsumalltag»
- BNE Wirtschaft und Konsum

Integrierte Nahrungszubereitung ^A^B^C

- «Wie versprochen?!» – ein Produkt aus der Werbung selbst zubereiten (z. B. Lasagne, Schokoladenmousse, Käsekuchen) und mit Fertigprodukt vergleichen
- «Unser Marketing!» – An eigenem Produkt/Gericht verschiedene Marketinginstrumente erkennbar machen

Lern- und Lehrmaterialien

- Das WAH-Buch: Kapitel 7 «Lebensstile»
- Alltagsstark: Kapitel 7 «Einflüsse auf Konsum»
- Aha! WAH, Band 1: Lernumgebung 28 «Marketingstrategien»
- WAHandeln: Kapitel «Märkte und Handel»
- BZfE: Qualitätsfächer für Lebensmittel (Nr. 33–36)
- éducation21 – Themendossiers

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Marketingkonzept erstellen
- Darstellungen von Unternehmen untersuchen
- Werbung von Produkten (Print, Video, Social Media) betrachten und untersuchen

- Verkaufsstrategien erkennen und untersuchen

Beurteilung

Produkt mit Fremdbeurteilung (Lernende und Lehrperson):

- » Analyse verschiedener Marketingstrategien (Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Marketingstrategien verschiedener Produkte)
- » Marketingkonzept/Werbeslogan für eigenes Gericht erstellen und begründen

Lernkontrolle: Verkaufsstrategien erkennen und untersuchen

Didaktische Hinweise

- Fallbeispiele
- Verschiedene Geschäfte auf ihre Verkaufsstrategien untersuchen

Hinweise Aus Platzgründen sind die Hinweise hier nicht aufgelistet, sondern im 2. Quartal des 8. Schuljahres WAH nachzulesen.



Q4 – ERWEITERUNGSPHASE

Projektartige Vorhaben in der Nahrungszubereitung

1–4 E

Eigene Wahl

Kompetenzstufen

Alle Kompetenzen WAH8 werden vielfältig angewendet und vertieft

Beispiele

- Weiterführung aus WAH7 mit «Familienrezepte»
- Weiterführung: «Wie wird was produziert?», «Wie und wann essen wir nachhaltig?»
- Ein Gericht in Varianten
- Traditionelle Gerichte neu interpretiert
- Global vs. lokal: «Ein Gericht – ein Vergleich»
- Einkaufsprojekte mit Nahrungszubereitung: regionales Gericht, ausgewogenes Gericht mit kleinem Budget, ökologische Pizza, Einkauf im Hofladen und Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel

Lern- und Lehrmaterialien

- meinProjekt!, schulverlag
- Das WAH-Buch (wah-digital): Kapitel 13 «Nahrungszubereitung», Teil Erweiterungsphase
- Aha! WAH, Band 2: Lernumgebung 8 «Welchen Gestaltungsmöglichkeiten habe ich bei der Zubereitung von Essen?», Lernumgebung 9 «Wie planen wir ein situationsbezogenes Essen?»

Lernspuren und Lernbegleitung

- Lernspuren-Sammlung
- Meilensteine setzen
- Planungsüberlegungen und Begründungen
- Fotodokumentation
- Standortbestimmungen
- Lernhilfen

Beurteilung

je nach Vorhaben

Didaktische Hinweise

- Anwendung und Vertiefung stehen im Zentrum
- Projektartigen Unterricht als Methode
 - » Ammann-Tinguely, Ch. & Sahli Lozano, C. (2020). Selbstorganisiertes Lernen auf der Sekundarstufe I. Grundlagen und Umsetzung. hep.
 - » Marti, S. (2021). Wirksamer Projektunterricht. Wbv. Medi.

Integrierte Nahrungszubereitung (A) (B) (C)

Projektartige Vorhaben in der Nahrungszubereitung

1–4 E

Eigene Wahl

Integrierte Nahrungszubereitung (A) (B) (C)

Projektartige Vorhaben in der Nahrungszubereitung

1–4 E

Eigene Wahl

Integrierte Nahrungszubereitung (A) (B) (C)

- Hinweise**
- » Planungsgrundlage sind 2 Jahreslektionen WAH im 8. Schuljahr mit 4 Lektionen jede zweite Woche
 - » Eine Einheit (E) enthält 4 Lektionen
 - » Die «Jahresplanung NMG WAH» ist abgestimmt auf die «Zyklusplanung NMG WAH»
 - » Die projektartigen Vorhaben im 4. Quartal gehen von komplexeren Aufgabenstellungen aus und bieten den Lernenden Gestaltungsspielraum in Bezug auf Sozialform, Vorgehensweise und inhaltliche Ausrichtung.