Jahresplanung NMG 3. Zyklus – WAH 8. Schuljahr

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 |  | Quartal 1WAH, Zyklus 3 | 0.38 cm0.38 cm |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4–5 L. verteilt |
| «Schau genau hin» |
| **Kompetenzstufen** WAH [4.3b](https://be.lehrplan.ch/101kk7y3C5CBmyshae74XXufJKKBrUBXu), [4.2c/d](https://be.lehrplan.ch/101kkL326M79rbLmfa49zEHHB7Nygwfc3), [4.4b/c/d](https://be.lehrplan.ch/101kkgWEpuEKgLVPtMRLyGubptKWN73VE)**Inhalte, Begriffe**  Lebensmittelkennzeichnung,  Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung **DAH**  erkennen, recherchieren, Informationen erschliessen, einschätzen, beurteilen, sich entscheiden**Vorangehende Kompetenzen** NMG [1.3](https://be.lehrplan.ch/101kkReMebvFCvScdywBVFDWh3LaUmryD)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Konsumalltag», «Gebrauch und Verbrauch», Kompetenzen fliessen bei allen Teilen der Ernährungspraxis mit ein **Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101e200ha6xJNy63cnVs2ME4AxdBXJ), NT [7.2](https://be.lehrplan.ch/101kkncWvHybx7cWcL7tTRkUvvHPGBnX5)**Lern- und Lehrmaterialien** Tiptopf, PlanL S. 148 ff., Hauswärts S. 174 ff., SchmeXperiment, aid-Qualitätsfächer für Lebensmittel, SGE, starke Seiten Hauswirtschaft, Bildweiser, aid-Küchenkartei**Begutachtung/Bewertung** Lernjournal, Analyse Lebensmittelkennzeichnung, Begründung Produktewahl, Begründung Essensplanung**Dokumentation/Darstellung** Lernjournal Minibook, Analyse einer Lebensmittelkennzeichnung, Pro und Contra Lebensmittelwahl, situationsbezogene Essensplanung begründen**Didaktische Hinweise** handlungsorientierter Lernen, Lebensweltorientierung, dialogisches Lernen, problemorientiertes Lernen, Subjektorientierung, kooperatives Lernen, Handlungsmodell KTNZ, Fallbeispiele, Produktanalyse**Ergänzungen**  Ernährungspraxis soll in allen Einheiten erscheinen; Weitere Inhalte: Zubereitungsverfahren, Tiptopf-Kenntnis |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4 L. verteilt |
| «Hygiene und Co.» |
| **Kompetenzstufen** WAH [4.4a/b/c/d/e](https://be.lehrplan.ch/101kkgWEpuEKgLVPtMRLyGubptKWN73VE)**Inhalte, Begriffe**  Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung,  Mahlzeitenplanung **DAH**  erfahren, erkunden, reflektieren, umsetzen, anwenden**Vorangehende Kompetenzen** NMG [1.3](https://be.lehrplan.ch/101kkReMebvFCvScdywBVFDWh3LaUmryD)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** Kompetenzen fliessen bei allen Teilen der Ernährungspraxis mit ein**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 154, Tiptopf S. 22, aid SchmExperten (6–8) «Hygienewächter», starke Seiten Hauswirtschaft, aid-Küchenkartei**Begutachtung/Bewertung** Lernjournal, Selbst- und Fremdbeurteilung, praktische Ausführung, Fallbeispiel**Dokumentation/Darstellung** Lernjournal, Minibook, Recherche in Haushalt und Schulküche **Didaktische Hinweise** handlungsorientiertes Lernen, Lebensweltorientierung, problemorientiertes Lernen, Handlungsmodell KTNZ, Fallbeispiele, Experte zu Hygiene (Hygienewächter)**Ergänzungen**  Ernährungspraxis soll in allen Einheiten erscheinen |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Alltagsarbeiten | 4 L. verteilt |
| «Alles im Griff!?» |
| **Kompetenzstufen** WAH [5.1a/b/c/d/e](https://be.lehrplan.ch/101kkeSETpTE6wXpxRG5KMJxpPRz9Zgct)**Inhalte, Begriffe**  Haushaltsarbeiten,  Arbeitsplanung, Arbeitsausführung,  Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Arbeitseffizienz **DAH**  erfahren, erkunden, reflektieren, umsetzen, anwenden**Vorangehende Kompetenzen** NMG [1.3](https://be.lehrplan.ch/101kkReMebvFCvScdywBVFDWh3LaUmryD)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** « Produzieren», Kompetenzen fliessen bei allen Teilen der Ernährungspraxis mit ein**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 32 ff. und S. 168, PlanL S. 146, Tiptopf, aid-Küchenkartei, Bildweiser, aid SchmExperten (6–8) «Zeitwächter» u.a., starke Seiten Hauswirtschaft**Begutachtung/Bewertung** Lernjournal, Kriterienraster für Zeitplanung, MEP, praktische Durchführung**Dokumentation/Darstellung** Lernjournal, Minibook, Arbeitsprotokoll, MEP-Checkliste, Rezeptgliederung, Zeitplanung, Konsolidierungsauftrag zu Hause**Didaktische Hinweise** handlungsorientiertes Lernen, Lebensweltorientierung, dialogisches Lernen, instruktionales Lernen, problemorientiertes und adaptives Lernen, Handlungsmodell KTNZ, kooperatives Lernen, Experten zu Zeit, MEP, (Zeitwächter, MEP-Wächter)**Ergänzungen**  Bezüge zu Arbeitswelten / Arbeitsplanung / Arbeitsausführung / Arbeitsorganisation als Konzept; Schwerpunkte erarbeiten; Konsolidieren in folgenden Unterrichtseinheiten; Alltagsarbeiten soll in allen Einheiten erscheinen |

 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Arbeitswelten 1 | 4 L. |
| «Backstage» |
| **Kompetenzstufen** WAH [1.2a/b/d/(c)](https://be.lehrplan.ch/101kkFEt4G3HAxBEF2Lrf5z6bAEauvyLg)**Inhalte, Begriffe**  Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen,  Vorstellungen von Arbeitsformen, (  Lehrvertrag)**DAH**  betrachten, beobachten, erkunden, reflektieren**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.1](https://be.lehrplan.ch/101kkZuuGMC5Jn3Wf92WfHfpZtEHMXevL), [6.2](https://be.lehrplan.ch/101kkB3uyKLPg6Z2ctyCEHsBrn7k3KtZW)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Arbeitsformen», «Arbeitsperspektiven», vernetzt mit «Arbeitswelten 2»**Querverweise** [BO](https://be.lehrplan.ch/101fbHvFZC7EWuZkswfp6TC6x5mLMJJZX), RZG [5.2](https://be.lehrplan.ch/101kkPneZrgu5M9x45qyCEpJ5vka68kWb)**Lern- und Lehrmaterialien** starkeSeiten Wirtschaft S. 68 ff., Berufswahltagebuch, www.berufsberatung.ch, Alltagsstark 2**Begutachtung/Bewertung** Beobachtungsprotokoll, Tagebuch, Fragebogen**Dokumentation/Darstellung** Betriebserkundung, unterschiedliche Beobachtungaufträge bearbeiten**Didaktische Hinweise** ausserschulischer Lernort**Ergänzungen**  Absprechen mit Klassenlehrperson (BO/Berufswahl), Berufswahlkonzept des Schulhauses, BAM, Berufserkundungswochen |

 |
|
|
|
|

Die Farben zeigen die Lernfelder aus dem [Fundament WAH](https://lpbe.ch/4) (https://lpbe.ch/4). Grundlage des Jahresplans ist der [Zyklusplan WAH](https://lpbe.ch/5) (https://lpbe.ch/5).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 |  | Quartal 2WAH, Zyklus 3 | 0.38 cm0.38 cm |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4–5 L. verteilt |
| «Schau genau hin» |
| **Inhalte, Begriffe**  Lebensmittelkennzeichnung,  Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung ⯈ **Details siehe Quartal 1** |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4 L. verteilt |
| «Hygiene und Co.» |
| **Inhalte, Begriffe**  Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung,  Mahlzeitenplanung ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Alltagsarbeiten | 4 L. verteilt |
| «Alles im Griff!?» |
| **Inhalte, Begriffe**  Haushaltsarbeiten,  Arbeitsplanung, Arbeitsausführung,  Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Arbeitseffizienz ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Arbeitswelten 2 | 4 L. |
| «Wenn ich mal arbeite...» |
| **Kompetenzstufen** WAH [1.2a/b/d](https://be.lehrplan.ch/101kknutNWBGauRTXsPEACd2XzycFC8qM)  **Inhalte, Begriffe**  Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen,  Vorstellungen von Arbeitsformen, (  Lehrvertrag)**DAH**  erkennen, reflektieren, mitteilen, austauschen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.1](https://be.lehrplan.ch/101kkZuuGMC5Jn3Wf92WfHfpZtEHMXevL), [6.2](https://be.lehrplan.ch/101kkB3uyKLPg6Z2ctyCEHsBrn7k3KtZW)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Arbeitsformen», «Arbeitsperspektiven», vernetzt mit «Arbeitswelten 1»**Querverweise** [BO](https://be.lehrplan.ch/101fbHvFZC7EWuZkswfp6TC6x5mLMJJZX), RZG [5.2](https://be.lehrplan.ch/101kkPneZrgu5M9x45qyCEpJ5vka68kWb) **Lern- und Lehrmaterialien** PlanL S. 140 f., starke Seiten Hauswirtschaft S. 158 f., Alltagsstark 2.1–2.2 und 2.4**Begutachtung/Bewertung** Zukunftsvisionen (Lebensform, Arbeitsalltag, Vereinbarkeit, …) skizzieren**Dokumentation/Darstellung** Analyse und Auswertung der Betriebserkundung, Fokus auf individuellen Berufsvorstellungen, Haus- und Familienarbeit anhand von Bild und Text thematisieren **Didaktische Hinweise** biographieorientiertes Lernen (Bender Makromethoden), Subjekt- und Lebensweltorientierung (aid), kooperatives Lernen, dialogisches Lernen, problemorientiertes Lernen, handlungsorientiertes Lernen |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Es pressiert!» – schnelle und einfache Gerichte zubereiten («Was koche ich, wenn ich arbeite und wenig Zeit haben?») |

|  |  |
| --- | --- |
| Arbeitswelten 3 | 4 L. |
| «Lehrvertrag» |
| **Kompetenzstufen** WAH [1.2c](https://be.lehrplan.ch/101kkFEt4G3HAxBEF2Lrf5z6bAEauvyLg)  **Inhalte, Begriffe**  Lehrvertrag, Rechte und Pflichte**DAH**  erfahren**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Arbeitsperspektiven»**Querverweise** [BO](https://be.lehrplan.ch/101fbHvFZC7EWuZkswfp6TC6x5mLMJJZX), RZG [5.2](https://be.lehrplan.ch/101kkPneZrgu5M9x45qyCEpJ5vka68kWb)**Lern- und Lehrmaterialien** Aktuelle Lehrverträge, www.lehr-vertrag.ch/gesetzliche-grundlagen , www.kfmv.ch, www.berufsbildung.ch, Alltagsstark 2.3**Begutachtung/Bewertung** Präsentation Rollenspiel, dem Essen einen Titel geben**Dokumentation/Darstellung** Lehrvertrag betrachten, Rollenspiel (inkl. Rechte und Pflichten)**Didaktische Hinweise** Fallbeispiel, kooperatives Lernen, Expertenbefragung, Subjekt- und Lebensweltorientierung (aid), kooperatives Lernen, problemorientiertes Lernen, handlungsorientiertes Lernen |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Es pressiert!» – anhand von Warenkorb ein einfaches und schnelles Essen planen und zubereiten, präsentieren |

 |
|
|
|
|

Die Farben zeigen die Lernfelder aus dem [Fundament WAH](https://lpbe.ch/4) (https://lpbe.ch/4). Grundlage des Jahresplans ist der [Zyklusplan WAH](https://lpbe.ch/5) (https://lpbe.ch/5).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 |  | Quartal 3WAH, Zyklus 3 | 0.38 cm0.38 cm |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4–5 L. verteilt |
| «Schau genau hin» |
| **Inhalte, Begriffe**  Lebensmittelkennzeichnung,  Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung ⯈ **Details siehe Quartal 1** |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4 L. verteilt |
| «Hygiene und Co.» |
| **Inhalte, Begriffe**  Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung,  Mahlzeitenplanung ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Alltagsarbeiten | 4 L. verteilt |
| «Alles im Griff!?» |
| **Inhalte, Begriffe**  Haushaltsarbeiten,  Arbeitsplanung, Arbeitsausführung,  Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Arbeitseffizienz ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Produkte und Dienstleistung | 12 L. |
| «Wie wird was produziert?» |
| **Kompetenzstufen** NMG [7.3.h](https://be.lehrplan.ch/101kkx9tpv5KSmEsTbMRfrhegNMwdznEh), [6.4.g/h](https://be.lehrplan.ch/101kk3wdKmBHpXWgPgmHV2Sz76FTZmEqT); WAH [1.3b/c/d](https://be.lehrplan.ch/101kkhM784wSzaF2KWhys2p5AKLHL5y8P), [2.2a](https://be.lehrplan.ch/101kk2wy5CtXB4xJfbpZECbJPmvhkCNXe)  **Inhalte, Begriffe**  Nachhaltigkeit: in der Güterproduktion, bei Dienstleistungen,  Produktionsweisen: landwirtschaftliche, handwerklich, industriell,  Produktionsfaktoren: Wissen, Arbeit, Kapital, Boden,  Handelsfunktionen**DAH**  betrachten, beobachten, untersuchen, erforschen, erklären, umsetzen, anwenden**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.3](https://be.lehrplan.ch/101kk5XJn95a4qdDaPYkemmdZVGCExr8G), [7.3](https://be.lehrplan.ch/101kkx9tpv5KSmEsTbMRfrhegNMwdznEh)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produktionsprozesse», «Ernährungspraxis», «Genuss und Wohlbefinden»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101e200ha6xJNy63cnVs2ME4AxdBXJ), RZG [3.2](https://be.lehrplan.ch/101kkDNUPx2nrgTVWTRe2qLdwzb99nGb4) **Lern- und Lehrmaterialien** Tiptopf, Hauswärts, education 21, Wenn Güter reisen (Die Post) S. 6–15, Alltagsstark 3.3–3.5 und 5.1**Begutachtung/Bewertung** tabellarischer Vergleich der Produktion eines Produktes (industriell–handwerklich), Argumentarium**Dokumentation/Darstellung** Exemplarisch anhand verschiedener Rohstoffe / Produkte / Lebensmittel die Produktionsweisen und -faktoren betrachten, aufzeigen, vergleichen und analysieren (z. B Film, Foto, Texte).**Didaktische Hinweise** Mehrperspektivität, handlungsorientiertes Lernen, Lebensweltorientierung, sensorische Bildung |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Produktionsort Schulküche» – selbstgemachte mit industriell hergestellten Produkten vergleichen (z. B Eiscreme, Marshmallows, Eistee, Pizza, Muffins) |

|  |  |
| --- | --- |
| Gebrauch und Verbrauch | 4 L. |
| «Der Lebenszyklus eines Produktes 2» |
| **Kompetenzstufen** NMG [6.5.h](https://be.lehrplan.ch/101kkgfvYTkv46XBk4ud6uqZRCFrDuy3b); WAH [3.2c/d](https://be.lehrplan.ch/101kkwWWXyzs3Pw8w5Rr8RhdvzeJGHyfp)**Inhalte, Begriffe**  Produktelebenszyklus: Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertreib, Ge-/Verbrauch, Entsorgung, Einfluss persönlicher Entscheidungen auf Konsumfolgen**DAH**  darstellen, dokumentieren, erklären, Bewusstsein entwickeln, sich engagieren**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.5](https://be.lehrplan.ch/101kkgfvYTkv46XBk4ud6uqZRCFrDuy3b)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Der Lebenszyklus eines Produktes 1», «Produktionsprozess», «Konsumalltag»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101e200ha6xJNy63cnVs2ME4AxdBXJ), BNE [Natürliche Umwelt und Ressourcen](https://be.lehrplan.ch/101e200yJdHdNN7eLpA5Pw5W9Xq4EG), NT [9.3.](https://be.lehrplan.ch/101kk9HCWMb6yre9CwJcFsDuDKTpU6ze3)**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 44 ff., PlanL S. 95 ff., starkeSeiten Wirtschaft S. 50 f., aid-Qualitätsfächer Nr. 15–28, Alltagsstark 8.3, WAHandeln «Kunstoff überall»**Begutachtung/Bewertung** Präsentation des Posters, Folgen auf eigenen Konsumentscheid formulieren, Storyboard, Comics**Dokumentation/Darstellung** Schwerpunkt auf der eigenen Rolle als Konsument/in; Eigener Handlungsspielraum der SuS: in Gruppen unterschiedliche Stationen des Lebenszyklus eines Produktes recherchieren und als Poster darstellen**Didaktische Hinweise** handlungsorientiertes Lernen, kooperatives Lernen |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Endstation – Resten essen?» – Resten in der Schulküche verwerten, Foodwaste im Fokus (z.B. Brot) |

 |
|
|
|
|

Die Farben zeigen die Lernfelder aus dem [Fundament WAH](https://lpbe.ch/4) (https://lpbe.ch/4). Grundlage des Jahresplans ist der [Zyklusplan WAH](https://lpbe.ch/5) (https://lpbe.ch/5).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 8 |  | Quartal 4WAH, Zyklus 3 | 0.38 cm0.38 cm |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4–5 L. verteilt |
| «Schau genau hin» |
| **Inhalte, Begriffe**  Lebensmittelkennzeichnung,  Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung ⯈ **Details siehe Quartal 1** |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ernährungspraxis | 4 L. verteilt |
| «Hygiene und Co.» |
| **Inhalte, Begriffe**  Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen,  nahrungsmittelgerechte Zubereitung,  Mahlzeitenplanung ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| Alltagsarbeiten | 4 L. verteilt |
| «Alles im Griff!?» |
| **Inhalte, Begriffe**  Haushaltsarbeiten,  Arbeitsplanung, Arbeitsausführung,  Arbeitsorganisation: Vor-, Haupt- und Nacharbeiten, Arbeitseffizienz ⯈ **Details siehe Quartal 1**  |

 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Gebrauch und Verbrauch | 4 L. |
| «Vom Bedürfnis zum gefüllten Teller» |
| **Kompetenzstufen** WAH [3.3b/c](https://be.lehrplan.ch/101kkdDPnc5bWsBFVdLzpXttBeJn3LGr6)**Inhalte, Begriffe**  Situationsanalyse, Bedarfsanalyse, Kriterien für Kaufentscheidungen zusammenstellen**DAH**  beschreiben, recherchieren, Informationen erschliessen, einschätzen, beurteilen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.4](https://be.lehrplan.ch/101kk3wdKmBHpXWgPgmHV2Sz76FTZmEqT), [6.5](https://be.lehrplan.ch/101kkgfvYTkv46XBk4ud6uqZRCFrDuy3b)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produkterkundung»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101e200ha6xJNy63cnVs2ME4AxdBXJ), MI [Recherche und Lernunterstützung](https://be.lehrplan.ch/102kuYwTRz6rYDq7BWKCGhTP5mhR9q)**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 70 ff., starkeSeiten Hauswirtschaft S. 122 ff., starkeSeiten Wirtschaft S. 58 f., aid-Qualitätsfächer Nr. 1–10 / Nr. 15–21 / Nr. 23–28, Alltagsstark 9.1–9.2, WAHandeln «Finanzen im Griff, UK 3: Angebot und Nachfrage», MoneyFit 2 «Umgang mit Knappheit»**Begutachtung/Bewertung** Kriterienliste und Einkauf (Peerbewertung)**Dokumentation/Darstellung** Gruppenweise Kriterienliste für einen Einkauf in unterschiedlichen Situationen zusammenstellen und austauschen.**Didaktische Hinweise** handlungsorientiertes Lernen, Lebensweltorientierung, kooperatives Lernen**Ergänzungen**  Kriterienliste als Hausaufgabe geben und nur Einkauf und Besprechung sowie die Zubereitung dessen während Schulzeit machen. |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Plane, poschte, probiere» – kriterienorientiertes Einkaufen |

|  |  |
| --- | --- |
| Produkterkundung | 4 L. |
| «Die Welt isst»  |
| **Kompetenzstufen** WAH [4.5a/b](https://be.lehrplan.ch/101kkHUwYHRCTSX7sfNgNv5zkaGyRUHeP)**Inhalte, Begriffe**  weltweite Produktion und Verteilung von Lebensmitteln, lokale und globale Herausforderung der Ernährung**DAH**  erfahren, untersuchen, erforschen, analysieren, entwickeln, gestalten**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [1.3](https://be.lehrplan.ch/101kkReMebvFCvScdywBVFDWh3LaUmryD)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Welternährung»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101e200ha6xJNy63cnVs2ME4AxdBXJ), RZG [3.2c](https://be.lehrplan.ch/101kkDNUPx2nrgTVWTRe2qLdwzb99nGb4)**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 46 ff., PlanL S. 94 ff., aid-Qualitätsfächer Nr. 15–28, starkeSeiten Wirtschaft S. 50 ff., «So isst die Welt», «In 80 Tellern um die Welt», «So essen sie!», Alltagsstark 10.1–10.2**Begutachtung/Bewertung** Zukunftsvisionen (Zeitungsartikel schreiben, Kurzfilm «News» erstellen)**Dokumentation/Darstellung** Versch. Länder und ihre Ressourcen betrachten; Formulieren fiktiver Zukunftsvisionen «Was wäre wenn...?» (z. B. … Hahnenwasser kosten würde, … weltweit der Import und Export verboten würde, … die Produktion von Gütern nur noch national stattfinden darf)**Didaktische Hinweise** problemorientiertes Lernen |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Swissness» – Nahrungszubereitung ausschliesslich mit Schweizer Produkten |

|  |  |
| --- | --- |
| Gebrauch und Verbrauch | 4 L. |
| «Werbung wirkt Wunder!?» |
| **Kompetenzstufen** NMG [6.4](https://be.lehrplan.ch/101kk3wdKmBHpXWgPgmHV2Sz76FTZmEqT), [6.5](https://be.lehrplan.ch/101kkgfvYTkv46XBk4ud6uqZRCFrDuy3b), WAH [3.1c](https://be.lehrplan.ch/101kk7JBA9zmYPKDM8tDD8qWkdPBVhPcD)**Inhalte, Begriffe**  Marketingstrategien, Einfluss auf Konsumentscheidungen**DAH**  beschreiben, Fragen stellen, vermuten, mitteilen, austauschen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.1](https://be.lehrplan.ch/101kkZuuGMC5Jn3Wf92WfHfpZtEHMXevL), [6.2](https://be.lehrplan.ch/101kkB3uyKLPg6Z2ctyCEHsBrn7k3KtZW)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produkterkundung», «Genuss und Wohlbefinden», «Konsumalltag»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](https://be.lehrplan.ch/101kkgfvYTkv46XBk4ud6uqZRCFrDuy3b)**Lern- und Lehrmaterialien** Hauswärts S. 76 ff., aid-Qualitätsfächer Nr. 33–36, Alltagsstark 7.3**Begutachtung/Bewertung** Werbeanalyse, Produktvergleich, Werbeslogan für eigenes Essen, Warentest**Dokumentation/Darstellung** Selbstdarstellungen von Unternehmen, Werbungen von Produkten betrachten und analysieren (Video, Plakat, Radio), Warentest planen und durchführen**Didaktische Hinweise** handlungsorientiertes Lernen, Lebensweltorientierung, kooperatives Lernen, Fallbeispiele, Fallstudien |
| **Integrierte Ernährungspraxis** «Wie versprochen!?» – ein Produkt aus der Werbung herstellen (z. B. Lasagne, Schokoladenmousse, Käsekuchen) und mit Fertigprodukt vergleichen; für eigenes Produkt werben |

 |
|
|
|
|

Die Farben zeigen die Lernfelder aus dem [Fundament WAH](https://lpbe.ch/4) (https://lpbe.ch/4). Grundlage des Jahresplans ist der [Zyklusplan WAH](https://lpbe.ch/5) (https://lpbe.ch/5).