

Ernährungspraxis 4–5 L. verteilt

«Schau genau hin»

Kompetenzstufen WAH [4.3b](#), [4.2c/d](#), [4.4b/c/d](#)

Inhalte, Begriffe

- Lebensmittelkennzeichnung,
- Mahlzeitengestaltung, Getränkewahl,
- nahrungsmittelgerechte Zubereitung

DAH erkennen, recherchieren, Informationen erschliessen, einschätzen, beurteilen, sich entscheiden

Vorangehende Kompetenzen NMG [1.3](#)

Verbindung innerhalb des Fachbereichs «Konsumalltag», «Gebrauch und Verbrauch», Kompetenzen fließen bei allen Teilen der Ernährungspraxis mit ein

Querverweise BNE [Wirtschaft und Konsum](#), NT [7.2](#)

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-Kennnis

Ernährungspraxis 4 L. verteilt

«Hygiene und Co.»

Kompetenzstufen WAH [4.4a/b/c/d/e](#)

Inhalte, Begriffe ■ Hygiene im Umgang mit Nahrungsmitteln, Mikroorganismen, ■ nahrungsmittelgerechte Zubereitung, ■ Mahlzeitenplanung

DAH erfahren, erkunden, reflektieren, umsetzen, anwenden

Vorangehende Kompetenzen NMG [1.3](#)

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](#)

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

DAH erfahren, erkunden, reflektieren, umsetzen, anwenden

Vorangehende Kompetenzen NMG [1.3](#)

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\(c\)](#)

Inhalte, Begriffe ■ Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen, ■ Vorstellungen von Arbeitsformen, (■ Lehrvertrag)

DAH betrachten, beobachten, erkunden, reflektieren

Vorangehende Kompetenzen und Themen NMG [6.1](#), [6.2](#)

Verbindung innerhalb des Fachbereichs «Arbeitsformen», «Arbeitsperspektiven», vernetzt mit «Arbeitswelten 2»

Querverweise [BO](#), RZG [5.2](#)

Lern- und Lehrmaterialien starkeSeiten Wirtschaft S. 68 ff., Berufswahltagbuch, www.berufsberatung.ch, Alltagsstark 2

Begutachtung/Bewertung Beobachtungsprotokoll, Tagebuch, Fragebogen

Dokumentation/Darstellung Betriebserkundung, unterschiedliche Beobachtungsaufträge 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).

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](#)**Inhalte, Begriffe** ■ Arbeitsalltag, Arbeitsbedingungen, ■ Vorstellungen von Arbeitsformen, (■ Lehrvertrag)**DAH** erkennen, reflektieren, mitteilen, austauschen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.1](#), [6.2](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Arbeitsformen», «Arbeitsperspektiven», vernetzt mit «Arbeitswelten 1»**Querverweise** [BO](#), [RZG 5.2](#)**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](#)**Inhalte, Begriffe** ■ Lehrvertrag, Rechte und Pflichten**DAH** erfahren**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Arbeitsperspektiven»**Querverweise** [BO](#), [RZG 5.2](#)**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, präsentierenDie 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).

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.»

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

► Details siehe Quartal 1

Alltagsarbeiten 4 L. verteilt

«Alles im Griff!?»

- 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](#), [6.4.g/h](#); WAH [1.3b/c/d](#), [2.2a](#)**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](#), [7.3](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produktionsprozesse», «Ernährungspraxis», «Genuss und Wohlbefinden»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](#), RZG [3.2](#)**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](#); WAH [3.2c/d](#)**Inhalte, Begriffe** ■ Produktlebenszyklus: Rohstoffgewinnung, Herstellung, Vertrieb, Ge-/Verbrauch, Entsorgung, Einfluss persönlicher Entscheidungen auf Konsumfolgen**DAH** darstellen, dokumentieren, erklären, Bewusstsein entwickeln, sich engagieren**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.5](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Der Lebenszyklus eines Produktes 1», «Produktionsprozess», «Konsumalltag»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](#), BNE [Natürliche Umwelt und Ressourcen](#), NT [9.3](#).**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 «Kunststoff überall»**Begutachtung/Bewertung** Präsentation des Posters, Folgen auf eigenen Konsumentenscheid 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).

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](#)**Inhalte, Begriffe** ■ Situationsanalyse, Bedarfsanalyse, Kriterien für Kaufentscheidungen zusammenstellen**DAH** beschreiben, recherchieren, Informationen erschliessen, einschätzen, beurteilen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.4](#), [6.5](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produkterkundung»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](#), MI [Recherche und Lernunterstützung](#)**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](#)**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](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Welternährung»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](#), RZG [3.2c](#)**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](#), [6.5](#), WAH [3.1c](#)**Inhalte, Begriffe** ■ Marketingstrategien, Einfluss auf Konsumententscheidungen**DAH** beschreiben, Fragen stellen, vermuten, mitteilen, austauschen**Vorangehende Kompetenzen und Themen** NMG [6.1](#), [6.2](#)**Verbindung innerhalb des Fachbereichs** «Produkterkundung», «Genuss und Wohlbefinden», «Konsumalltag»**Querverweise** BNE [Wirtschaft und Konsum](#)**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 werbenDie 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).