

Materialkompass Verbraucherbildung

Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung an Schulen

www.materialkompass.de

Bewertetes Material: **Ernährungsbaukasten**

Herausgeber/Autor: **Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.**

Gesamturteil: **befriedigend**

Die einzelnen Bereiche wurden folgendermaßen bewertet:

Methodik & Didaktik: **befriedigend**

Fachlicher Inhalt: **ausreichend**

Formale Gestaltung: **gut**

Begründung

Die ausführliche Begründung befindet sich am Ende des Dokuments.

Kurztext

Das Material "Ernährungsbaukasten - Unterrichtseinheiten für die Vorschule bis zur 4. Klasse" enthält fünf Unterrichtseinheiten, die sich für den Einsatz in der Vorschule und in den ersten Klassen einer Grundschule nur bedingt eignen. Die im Heft enthaltenen Unterrichtseinheiten sind: Klassenfrühstück, Obst und Gemüse, Getreide, Getränke und Sinne. Zum Gesamtpaket gehören noch zwei weitere Einheiten, die speziell angefordert werden können. Die im Heft enthaltenen Arbeitsblätter (Kopiervorlagen) sind zum größten Teil vorgefertigte Abbildungen und Vorlagen, die die Schüler/innen ausschneiden, zuordnen und aufkleben können. Es sind zusätzlich drei Malvorlagen (Mandalas) vorhanden. Es liegen wenige Arbeitsblätter vor, in denen die Schüler/innen aufgefordert werden, schriftliches Vorwissen oder erlerntes Wissen wiederzugeben. Rezepte und Einkaufslisten, die ohne Überarbeitung nicht an die Schüler/innen abgegeben werden können, ergänzen das Material. Zu jeder Unterrichtseinheit gehört eine Übersicht, in der die Fähigkeiten und Ziele, Materialien, Medien und Arbeitsmitteln sowie ein Unterrichtsverlaufsplan aufgeführt sind. Die Darstellung der Unterrichtsverlaufspläne inklusive Zeitangaben und die Einbettung der Medien in den Unterrichtsverlauf könnten eine sinnvolle Unterstützung sein. Es fehlt jedoch der didaktisch/methodische Hinweis, mit dem unter anderem die Materialauswahl begründet wird. Die Unterrichtsidee und die Arbeitsblätter zu den Themen Wasser-Geschmackstest (S. 42), Süß-Sauer-Geschmackstest (S. 43) und die Unterrichtseinheit Sinne sind gut gelungen und können (mit kleineren Korrekturen: Zitronensaft statt Zitronensäure) sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden. Die Idee, jedes Kapitel mit einem entsprechenden Mandala zu beginnen, ist auch ansprechend. Diese können in Pausen oder zur stillen Beschäftigung eingesetzt werden. Umfangreiche Materialien und Arbeitsblätter müssen zusätzlich von der Lehrkraft zusammengestellt und erarbeitet werden, um das Konzept insgesamt sinnvoll zu nutzen. Die theoretischen Hintergrundinformationen für Lehrkräfte sind zu kurz gehalten, eine Einarbeitung in die Materie ist unbedingt erforderlich.

Sagen Sie uns, wie es war!

Wir freuen uns über Kommentare auf unserer Website. Konnten Sie von dieser Bewertung profitieren? Haben Sie Erfahrungen mit dem Material im Unterricht gesammelt und möchten diese teilen?

www.materialkompass.de

Bibliografie

Titel	Ernährungsbaukasten
Untertitel	Unterrichtseinheiten für die Vorschule bis zur 4. Klasse
Verlag / Herausgeber	Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.
Autor/in	Stefanie Bernecker, Silke Bornhöft, Ute Hantelmann, Heidrun Jenkner, Anne Schelberger
<u>Direkter Link zum Material</u>	
<u>Link zur Übersichtsseite</u>	
<u>Link zu weiteren Informationen des Anbieters</u>	
Schlagworte	Ernährung, Klassenfrühstück, Vorschule, Sensorik, Getränke, Getreide, Obst, Gemüse, Ernährungskreis
Preis	kostenlos
Erscheinungsjahr	2007
Materialformat	Download
Materialtyp und Hinweise für weiterführendes Arbeiten	Anregungen für die Unterrichtsgestaltung, Unterrichtsbeispiele, Spiele, Arbeitsmaterialien für Lernende, Hintergrundinformationen für die Lehrperson, Hinweise auf ergänzende Medien, Angabe von Literatur, Referenzen und Quellen, Weiterführende Adressen / Fachstellen

Fach/Zielgruppe

Fach/Fächer Fächerübergreifend, Projekttag, Sachkunde, Vertretungsunterricht

Zielgruppen	Vorschule, 1. Klasse, 2. Klasse, 3. Klasse
Wichtige Ergänzungen zur Zielgruppe	Die Herausgeber empfehlen das Material für die Vorschule bis zur 4. Klasse. Das Material ist für eine 4. Klasse nicht angemessen, weil es in der Regel Arbeitsblätter zum Anmalen oder einfache Spiele enthält.

Inhalt	
Inhaltsangabe	Beim Material "Ernährungsbaukasten" handelt es sich um eine Handreichung in der fünf Module für die Ernährungsbildung an Grundschulen aufbereitet sind. Zwei Module ("Ernährungsweltreise" und "Süß und fettig") können auf Anfrage zusätzlich angefordert werden. Die Module enthalten jeweils dreistündige Unterrichtseinheiten zu unterschiedlichen Themen wie: Klassenfrühstück, Obst und Gemüse, Getreide, Getränke und Sinne. Jedes Modul gibt zu Beginn kurze Hintergrundinformationen für Lehrkräfte und beinhaltet Arbeitsblätter, Rezepte und Malvorlagen für die Lernenden. Hinweise auf ergänzende und austauschbare Methoden werden vorgenommen. Inhaltlich wird Bezug genommen auf den Ernährungskreis.

Themenwahl	
Ernährung	Ernährung und Essen, Haushalt und Einkaufen

Methodik & Didaktik	
Indikatoren	Erreichte Punkte
<p>Schüler- / Zielgruppenorientierung</p> <p>Die Zugänge zum Lerngegenstand sind so gestaltet, dass sich möglichst viele Schüler/innen angesprochen fühlen. Die Erfahrungen und Interessen der Schüler/innen werden aufgenommen. Die Materialien ermöglichen die Anbahnung individueller Lernwege.</p> <p>Begründung Erfahrungen und Interessen der Schüler werden zu wenig aufgenommen. Es werden z.B. bei den Frühstücksempfehlungen keine Bezüge zu anderen Esskulturen hergestellt. Frühstücksregeln werden festgelegt, ohne weiter auf sie einzugehen oder Alternativen aufzuzeigen. Die im Heft enthaltenen Arbeitsblätter sprechen, bis auf die Arbeitsblätter, die sich auf das Thema Sensorik beziehen, nicht die unterschiedlichen Lerntypen an.</p>	3
<p>Offene Lernatmosphäre</p> <p>Das Material bietet Ansätze für freie Arbeitsformen und ermöglicht es den Schüler/innen, eigene Bezüge und Bewertungen zum Lerngegenstand einzubringen.</p> <p>Begründung Das Material gibt den Lerngegenstand stark vor. Es bleibt meist wenig Raum für eigene Ideen und wenig Möglichkeit Vorwissen einzubringen. Die Lehrkraft steht bei den meisten Unterrichtseinheiten stark im Vordergrund und vermittelt Wissen in Form eines Lehrgesprächs. Das erschwert eine offene Lernatmosphäre. Die im Material vorgeschlagene Lebensmittelzubereitung kann in der Form von den Lernenden nicht selbstständig durchgeführt werden.</p>	3
<p>Zielorientierung</p> <p>Es werden Bildungsziele, Lernziele oder Bezüge zu Curricula formuliert und im Material sichtbar integriert.</p> <p>Begründung Es werden Fähigkeiten und Ziele formuliert, aber keine Bezüge zu den Curricula hergestellt. Es fehlen die didaktischen Hinweise in den Verlaufsplänen. Die Module greifen inhaltlich auf den Ernährungskreis als Modell zurück. Es fehlt aber die Begründung, warum sich der Ernährungskreis anbietet und nicht ein anderes gängiges Ernährungsmodell verwendet wird. Im abgebildeten Ernährungskreis fehlen die, z. B. in der Ernährungspyramide abgebildeten, sog. Süßigkeiten und die Lebensmittelgruppen im vorgeschlagenen Stundenverlauf werden eigenwillig benannt (z.B. Fettmacher für Öle und Fette) ohne diese Benennungen zu erläutern. Es werden Fähigkeiten und Ziele wie: "Die Schülerinnen und Schüler finden das (selbst gemachte) Spießfrühstück lecker", "führen gemeinsam ein Klassenfrühstück durch" oder "finden genussvolles Essen mit allen Sinnen schön" aufgeführt, die im eigentlichen Sinne keine Kompetenzen sind.</p>	2
<p>Handlungsorientierung</p>	3

Das Material sieht eigene Erfahrungen der Schüler/innen durch Phasen der Erprobung, Anwendung und Reflexion vor.

Begründung

Das Material besteht zum größten Teil aus Bastelanleitungen und Malvorlagen und aus sehr einfachen Rezepten für die Lebensmittelzubereitung, die allerdings nicht so formuliert sind, dass die Lernenden damit arbeiten können. Texte, die die Lernenden bearbeiten können, sind nicht vorhanden. Neues Wissen kann daher nicht grundsätzlich selbstständig erworben und angewandt werden. Es werden u. a. Ernährungsregeln vorgegeben, die von den Schülerinnen und Schülern mangels Erläuterungen nicht reflektiert werden können. So gibt es zum Beispiel die Vorgabe, das nur ein Frühstück bestehend aus den Farben "braun+weiß+bunt" ein "Klasse Frühstück" ist. Die Farbe eines Brotes ist kein Garant dafür, das es sich um ein Vollkornbrot handelt und warum ist nur ein solches Vollkornbrot ein "Klasse-Frühstück"?

Da die reine Wissensvermittlung zu wenig angesprochen wird, können die Schülerinnen und Schüler neu Erlerntes auch nicht vertiefen. Die Lehrkraft muss sich zu den meisten Themen sehr viel Wissen im Vorfeld aneignen, da das Material dies nicht liefert. Die Wissensvermittlung ist stark lehrerzentriert.

Kompetenzorientierung

2

Die Aufgabenstellungen tragen den für die Verbraucherbildung maßgeblichen Kompetenzen Rechnung (insb. Wissen und Fertigkeiten sowie Handlungs-, Reflexions- und Urteilsfähigkeit).

Begründung

Die Schülerinnen und Schüler erhalten zu wenig Gelegenheit Sach-, Methoden- und Handlungskompetenz zu entwickeln. Warum ist es wichtig, dass die Lernenden wissen, wie sich Obst- und Gemüsesorten anfühlen. Wo wird im Ernährungskreis Bezug genommen auf "5-am-Tag? Diese Kampagne gehört zur Ernährungspyramide und wird auch dort in den Portionen sichtbar. Wie können die Schülerinnen und Schüler wirklich entscheiden und beurteilen, ob der Verzehr von Obst und Gemüse in die eigene Planung und Gestaltung der täglichen Ernährung passt. Die Schülerinnen und Schüler sollen die Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse oder Getreide kennen und die Bedeutung für die Ernährung erkennen. Diese Inhaltsstoffe werden aber in keinem Arbeitsblatt angesprochen, d.h. die Lehrkraft muss sich im Vorfeld gründlich informieren, denn auch für die Lehrkraft wird zu wenig Hintergrundwissen geliefert.

Methodenorientierung

3

Die im Material enthaltenen Methoden, Lern- und Arbeitstechniken sind sinnstiftend und können lerngruppengerecht ausgestaltet werden. Sie tragen dazu bei, den Lerngegenstand angemessen erschließen zu können und befördern die Methodenkompetenz.

Begründung

Die für die Erarbeitung der vorliegenden Arbeitsblätter erforderlichen Methoden und Arbeitstechniken tragen größtenteils nicht dazu bei, den Lerngegenstand angemessen zu erschließen. Es fehlen weitere Texte und Hinweise für die Lernenden. Es sind Materialien für den geplanten Unterrichtsverlauf erforderlich, die nicht einfach zu beschaffen sind. Andere Materialien, die der Nutzer eigentlich erwarten würde (Bildmaterialien etc.) sind im Unterrichtsmaterial nicht vorhanden. Die Methodenvielfalt ist durch den vorgegebenen Verlauf stark begrenzt. Selbstständiges Recherchieren oder Erarbeiten eines Themas wird zu wenig gefördert.

Die gezeigten Rezepte können in dieser Form nicht direkt an die Schülerinnen und Schüler weitergegeben werden, dadurch ist auch eine praktische Anwendung (Fachpraxis) nicht gut möglich.

Sozialformen**3**

Die im Materialbaustein enthaltenen Methoden sind vielseitig und beinhalten auch kooperative Arbeitsweisen. Fragen der Arbeitsteilung, Gruppendynamik und Koordination werden in die Arbeitsaufträge integriert.

Begründung

Die im Materialbaustein enthaltenen Methoden sind nicht so gut geeignet Teamfähigkeit oder Kommunikationsfähigkeit zu fördern.

Die Unterrichtseinheiten sind geprägt durch Lehrgespräche, weniger durch Gruppenarbeiten oder Schülerpräsentationen. So könnten die Schülerinnen und Schüler beispielsweise nach Bearbeitung der Getreideausstellung (die die Lehrkraft im Vorfeld mit etwas höherem Aufwand selbständig beschaffen und aufbauen muss), die Ergebnisse vor der gesamten Klasse vorstellen. Die Lehrkraft sollte die vorgeschlagenen Rezepte in der Form anpassen, dass die Lernenden nach einer koordinierten Gruppeneinteilung diese Aufgabe in der Gruppe selbstständig lösen können.

Arbeitsaufträge**3**

Die Arbeitsaufträge sind durchdacht, zur Erschließung des Lerngegenstandes geeignet, vielseitig und differenziert.

Begründung

Die Sicherung der Arbeitsergebnisse wird nicht genügend in den Unterrichtsverlauf eingebaut. Die im Material enthaltenen Arbeitsaufträge bezogen auf die 10 Arbeitsblätter (davon einige, die sich auf das Ausschneiden und Aufkleben von Bildern beziehen), fünf Malvorlagen und fünf Rezepte sind nur bedingt geeignet. Nur in der Unterrichtseinheit "Sinne" und zum Teil beim Geschmackstest "Getränke" werden Arbeitsaufträge so formuliert, dass unterschiedliche Lerntypen angesprochen werden und die Kinder gefordert und zu eigenständigem Arbeiten angeregt werden. Diese Unterrichtsstunden sind auch die einzigen, die für eine 3. und 4. Klasse geeignet sind, weil das Niveau entsprechend höher ist.

Didaktischer Begleittext**3**

Das Material enthält einen Begleittext für Lehrkräfte, der eine tragfähige Hilfestellung darstellt. Die Materialauswahl wird begründet und Wege werden aufgezeigt, wie ein produktiver Umgang entlang eines „roten Fadens“ mit ihnen erfolgen kann.

Begründung	
<p>Das Material enthält sehr kurze Begleittexte, die zur Erläuterung des Sachverhalts nicht ausreichen. Die Lehrkraft muss sich zusätzliches Wissen aneignen, die aufgeführten zusätzlichen Materialien werden zu wenig erläutert. Es werden didaktische Modelle (Ernährungskreis) verwendet, die nach dem heutigen Stand für Grundschüler weniger geeignet sind. Einige Lebensmittelgruppen (Süßwaren) werden überhaupt nicht angesprochen, andere missverständlich benannt ("die Fettmacher", "die Starkmacher"). Moderne Ernährungsmodelle sprechen nicht mehr von "gesunden und ungesunden Lebensmitteln", Ernährung kann nur als Gesamtkonzept betrachtet werden, in dem alle Lebensmittelgruppen einen Platz haben. Das im vorliegenden Material verwendete Modell passt inhaltlich nicht zu allen angesprochenen Themen. Die Lehrkraft hat einen enorm hohen Aufwand für die Beschaffung weiterer Materialien, die zwar die Unterrichtseinheiten sinnvoll ergänzen, aber eben nicht im Material vorhanden sind. Die Arbeitserleichterung ist daher gering.</p>	
Sonstiges	
auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich	
Erreichte Punktzahl	25 von 50
Dieser Bewertungsbereich wird mit „befriedigend“ bewertet.	

Fachlicher Inhalt	
Indikatoren	Erreichte Punkte
<p>Sachrichtigkeit</p> <p>Der Lerngegenstand wird sachlich richtig dargestellt und bietet zugleich ausreichend Potenzial für eine tiefere Auseinandersetzung.</p> <p>Begründung Die Lerninhalte "Arbeiten mit dem Ernährungskreis", "Bedeutung der Lebensmittelgruppen", "Obst und Gemüse", "Getränke" etc. werden zum Teil nicht richtig dargestellt bzw. wissenschaftlich nicht richtig belegt. Literaturhinweise fehlen in den Kurzinformationen für die Lehrkräfte gänzlich. Zum Beispiel stimmt die Aussage: "Obst und Gemüse sind die wichtigsten Lieferanten für Vitamine" so nicht. Viele lipophile Vitamine sind in Lebensmitteln tierischer Herkunft und in Fetten und Ölen enthalten, Vitamine der B-Gruppe ebenfalls in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Die Aussagen zum Thema "Proteine" bei der Gruppe Milch und Milchprodukte, hier leider als "Eiweiß" bezeichnet (sehr veralteter Begriff!) stimmen so auch nicht. Negativ hervorzuheben sind die eigenwilligen Bezeichnungen der Lebensmittelgruppen z. B. "Baumeister" für Fleisch, Fisch und Ei. Auf diese Bezeichnungen wird nicht weiter eingegangen. Der Vergleich: Auto und Mensch, Tanken und Energie ist nicht gut gelungen. Der Mensch ist keine Maschine. Es gibt auch individuelle Gründe, die gegen ein Frühstück sprechen. Auf diese Gründe wird nicht eingegangen.</p>	2
Lebensweltbezug	2

Der Lerngegenstand wird so dargestellt, dass Verknüpfungen zur Lebenswelt der Schüler/innen eindeutig ersichtlich sind.

Begründung

Auf die Lebenswelt der Schüler/innen wird zu wenig eingegangen. Soziokulturelle Bedingungen des Ernährungsverhaltens werden nicht betrachtet. Individuelle Einflüsse bezogen auf die Lebensmittelauswahl außer Acht gelassen. Die Schüler/innen werden mit Regeln und Begrifflichkeiten konfrontiert, ohne diese näher zu erläutern.

Kontroversität / Pluralität / Multiperspektivität

2

Unterschiedliche fachliche und normative Perspektiven werden verdeutlicht. Sie lassen sich zueinander in Beziehung setzen und können entsprechend verglichen, abgewogen und kritisch beleuchtet werden.

Begründung

Die Lebensmittelgruppen werden nicht als Einheit zusammengefasst. Die im Verlaufsplan vorgeschlagenen Bezeichnungen für die verschiedenen Gruppen sind nicht sinnstiftend, denn z. B. auch in den Gruppen Fleisch..., Milchprodukte (Käse) ist Fett enthalten, daher ist die Bezeichnung "Fettmacher" nur bei den Ölen und Fetten falsch. Außerdem macht Fett nicht gleich fett, sondern ist ein wichtiger Nährstoff in der Ernährung des Menschen. Auf Themen wie Regionalität, Nachhaltigkeit etc. wird überhaupt nicht eingegangen, diese könnten aber sehr gut in die Arbeit mit den Lebensmittelgruppen eingebaut werden. Auf das Ernährungsverhalten der Schüler/innen wird zu wenig eingegangen.

Handlungsmöglichkeiten / Veränderbarkeit

2

Der Lerngegenstand wird nicht als gegeben und „starr“, sondern als gewachsen und prinzipiell gestaltbar dargestellt.

Begründung

Da im vorliegenden Material der Ernährungskreis verwendet wird, können die Schülerinnen und Schüler bestimmte Lebensmittel (z.B. Süßwaren und Limonaden) nicht richtig zuordnen. Daher können die Lernenden das eigene Ernährungsverhalten auch nicht richtig einschätzen oder in Zukunft anders gestalten. Der Ernährungskreis macht auch die empfohlenen täglichen Portionen der Lebensmittelgruppen nicht so deutlich, wie zum Beispiel die Ernährungspyramide. Darüber hinaus führt eine Ernährung nach vorgegebenen Regeln, die zudem nicht gründlich erläutert werden, nicht zu einem kompetenten Ernährungsverhalten.

Wertorientierung

3

Das Material stellt Fragen nach Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeit in einen gesellschaftlichen Kontext. Wertorientierung ist nicht nur eine individuelle, sondern auch eine strukturell (verbraucher)politische Anforderung.

Begründung

Beim Thema "Obst und Gemüse" werden die Schüler/innen aufgefordert, fünf Portionen aus vorgegebenen Bildern auszuschneiden und aufzukleben. Im Verlauf ist nicht vorgesehen, auf Saisonalität und Regionalität einzugehen. Das wäre in diesem Fall durch die Bearbeitung eines Saisonkalenders "Obst und Gemüse" einfach zu bewerkstelligen. Kinder mögen frische Erdbeeren, Weintrauben und Melonen deren Konsum aber nur in der Saison sinnvoll ist. Das Herstellen eines Mandalas aus Obst und Gemüsestücken ist auch nicht sinnvoll. Was passiert danach mit den Stücken, die die Schüler/innen nicht essen (Wertschätzung von Lebensmitteln).

Sachgerechte Darstellung / Analyse

2

Die fachlichen Perspektiven auf den Lerngegenstand ermöglichen eine angemessene Untersuchung. Die jeweils entscheidenden Aspekte und Informationen werden vollständig und nicht verzerrend dargeboten. Sie sind – auch mit Blick auf die Quellen – korrekt und aktuell.

Begründung

Die Bezeichnungen der Lebensmittelgruppen sind unglücklich gewählt. Die Lebensmittelgruppen und deren ernährungsphysiologisch bedeutsamen Inhaltsstoffe werden nicht korrekt wiedergegeben. Literaturhinweise im Text fehlen gänzlich.

Die Farbenregel "braun + weiß + bunt" = Klasse Frühstück ist unglücklich gewählt. Braunes Brot muss kein Vollkornbrot sein und warum überhaupt Vollkornbrot? Bedeutung der Ballaststoffe wird nicht erläutert bzw. wird vorausgesetzt. Begrifflichkeit "Ampelregelung" bei Obst und Gemüse ist verwirrend. Der Begriff ist anders besetzt. Der Begriff "kalorienarm" soll nicht verwendet werden. Hier werden Einheiten und Größen durcheinander geworfen. Die Größe ist "Energie", die gesetzliche Einheit Kilojoule. Statt "kalorienarm" energiearm verwenden.

Begriffe wie "Energieloch" und "Heißhunger" im Zusammenhang mit niedermolekularen Kohlenhydraten und deren Verstoffwechslung sollten vermieden werden, da die biochemischen Vorgänge und hormonellen Einflüsse nicht abschließend geklärt sind.

Wie wird wissenschaftlich begründet, dass z.B. Cola kein Durstlöscher ist? Die Frage: "Was löscht am besten den Durst?" ist daher ungeeignet. Die Frage: "Was ist gut geeignet, den Flüssigkeitsbedarf zu decken?", vielleicht besser. Frage: "Warum ist Zucker nicht so toll?" ist auch unglücklich gewählt.

Im AB "Süß-/Sauer-Geschmackstest (Seite 43) wird von Zitronensäure gesprochen, gemeint ist bestimmt Zitronensaft.

Im AB "Zuckerversteck" (Seite 45) wird Laktose aufgeführt. In welchem anderen Getränk, außer in Milch, soll diese enthalten sein. Welches Material (Getränk) soll die Lehrkraft mitbringen? Wie gehe ich im Unterricht damit um, wenn klar wird, dass 4,6 Gramm Zucker (Lactose) in 100 ml Milch enthalten sind.

Für die Geruchsprüfung (Seite 47) werden Film Dosen vorgeschlagen. Diese sind nicht geeignet für sensorische Materialien.

Die Zunge unterscheidet nicht nur vier Geschmacksrichtungen (Info veraltet).

Einflussnahme / Lobbyismus

4

Das Material beinhaltet keine (versteckte) Werbung für Produkte, Unternehmen, Parteien sowie wissenschaftliche oder politische Richtungen, sondern benennt sie vergleichend und unparteiisch.

Begründung

In der Vorlage (Seite 13) ist ein Nutella Glas zu sehen.

Inhaltliche Strukturierung	2
<p>Das Material weist eine schlüssige Unterteilung auf, sodass der Aufbau auch für die Schüler/innen nachvollziehbar ist und ein kumulativer Lernprozess möglich ist. Die Struktur bietet genügend Raum für didaktische Anpassungen.</p>	
<p>Begründung Das Material (so wie es im Heft vorhanden ist, also nicht die Materialien, die die Lehrkraft noch beschaffen kann/muss bzw. die Arbeitsblätter, die die Lehrkraft unbedingt noch erstellen muss), enthalten keine Texte/ Informationen zur selbstständigen Bearbeitung. Schüler/innen einer 3./4. Klasse könnten diese aber durchaus bearbeiten. Das im Lehrgespräch erarbeitete Wissen und die wichtigen Grundlagen sind später für die Schüler/innen nicht nachvollziehbar, wenn diese Grundlagen nicht in zusätzlichen Arbeitsblättern etc. gesichert werden. Eine weitere Verwendung der Materialien und die Ergänzung in weiteren Unterrichtsstunden ist dadurch nicht grundsätzlich gegeben.</p>	
<p>Sonstiges auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich</p>	
Erreichte Punktzahl	19 von 45
<p>Dieser Bewertungsbereich wird mit „ausreichend“ bewertet.</p>	

Formale Gestaltung	
Indikatoren	Erreichte Punkte
<p>Gesamtform</p> <p>Die äußere Form des Materialbausteins entspricht dem Lerngegenstand und dem didaktischen Konzept. Sie trägt – auch durch strukturierende Elemente wie Überschriften und Inhaltsverzeichnis – zur Erschließung des Materialbausteins bei und weist dadurch eine eingängige Struktur auf.</p>	5
<p>Abbildungen</p> <p>Grafiken, Tabellen, Fotos, Bilder und Illustrationen ergänzen das Material. Ihr inhaltlicher Bezug zum jeweiligen Themenfeld ist eindeutig erkennbar.</p> <p>Begründung Das Material ist, was Bilder und Texte betrifft, sehr einfach gehalten. Weitere Abbildungen, Tabellen (Saisonkalender z.B.) wären angebracht.</p>	4
Typografie / Seitengestaltung / Informationsdesign	4

Die Aufteilung der Seiten sowie die Verwendung von Schriftarten, -größen, -formen und -farben folgen einem ebenso erkennbaren wie stringenten Konzept. Die Verwendung grafischer Elemente (Linien, Rahmen, Formen, Icons etc.) unterstützt die inhaltliche Struktur des Materials in sinnvoller Weise.

Begründung

Die Rezepte und auch die Arbeitsblätter müssten schülergerecht und altersgerecht überarbeitet werden.

Adressatenbezug

3

Die gesamte formale Gestaltung erfolgt alters- bzw. jahrgangsstufengerecht, ohne zu eng auf eine einzelne Zielgruppe (z. B. ein bestimmtes soziales Milieu) zugeschnitten zu sein.

Begründung

Die Gesamtgestaltung ist eher für die Vorschule und für die 1./2. Klasse geeignet, als für die 3./4. Klasse der Grundschule. Das Material müsste für diese Jahrgangsstufen noch stark überarbeitet werden.

Modulare Verwendung

5

Das Material kann auch auszugsweise im Unterricht eingesetzt werden (keine übermäßigen technischen oder rechtlichen Einschränkungen der Vervielfältigung).

Sonstiges

auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich

Erreichte Punktzahl

21 von 30

Dieser Bewertungsbereich wird mit „gut“ bewertet.

Begründung

Ausführliche Begründung

Das Material "Ernährungsbaukasten - Unterrichtseinheiten für die Vorschule bis zu 4. Klasse" enthält fünf Unterrichtseinheiten, die sich grundsätzlich für den Einsatz in der Vorschule und in den ersten Klassen einer Grundschule eignen. Von den Herausgebern wird das Material bis einschließlich 4. Klasse empfohlen.

Die im Heft enthaltenen Unterrichtseinheiten sind:

Klassenfrühstück, Obst und Gemüse, Getreide, Getränke und Sinne.

Die vorliegenden Arbeitsblätter (Kopiervorlagen) sind zum größten Teil vorgefertigte Abbildungen und Vorlagen, die die Schüler/innen ausschneiden, zuordnen und aufkleben können. Es sind zusätzlich drei Malvorlagen (Mandalas) vorhanden. Diese Vorlagen sind zum

größten Teil eher für die Vorschule oder für die 1. und 2. Klasse geeignet.

Die Darstellung der Unterrichtsverlaufspläne inklusive Zeitangaben und die Einbettung der Medien in den Unterrichtsverlauf könnten eine sinnvolle Unterstützung sein. Es fehlt jedoch der didaktisch/methodische Hinweis, mit dem unter anderem die Materialauswahl begründet wird.

Die Unterrichtsidee und die Arbeitsblätter zu den Themen Wasser-Geschmackstest (S. 42), Süß-Sauer-Geschmackstest (S. 43) und die Unterrichtseinheit Sinne sind gut gelungen und können (mit kleineren Korrekturen: Zitronensaft statt Zitronensäure) sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden.

Die Idee, die Kapitel mit einem entsprechenden Mandala zu beginnen, ist auch ansprechend. Diese können in Pausen oder zur stillen Beschäftigung eingesetzt werden.

Es liegen wenige Arbeitsblätter vor, in denen die Schüler/innen aufgefordert werden, schriftliches Vorwissen oder erlerntes Wissen wiederzugeben. Rezepte und Einkaufslisten, die ohne Überarbeitung nicht an die Schüler/innen abgegeben werden können, ergänzen das Material. Diese sollten nach den üblichen Regeln der Rezeptgestaltung überarbeitet werden (tabellarisch nach Zutaten - links und Arbeitsschritten - rechts unterteilt).

Zu jeder Unterrichtseinheit gehört eine Übersicht, in der die Fähigkeiten und Ziele, Materialien, Medien und Arbeitsmittel sowie ein Unterrichtsverlaufspläne aufgeführt sind.

Die formulierten Fähigkeiten und Ziele entsprechen zum Teil nicht den gängigen Bildungszielen oder Lernzielen. Formulierungen wie: "Schüler/innen finden das Frühstück lecker", "essen den Snack gemeinsam", "finden genussvolles Essen mit allen Sinnen schön" sollten vermieden werden.

Umfangreiche Materialien und Arbeitsblätter müssen zusätzlich von der Lehrkraft zusammengestellt und erarbeitet werden, um das Konzept insgesamt sinnvoll zu nutzen.

Es fehlen Texte, die die Schüler/innen zusätzlich bearbeiten sollten, damit die Stunden logisch und in sich abgeschlossen sind. Die Erfahrungen und Interessen der Schüler/innen werden zu wenig aufgenommen. Die Materialien sprechen keine unterschiedlichen Lerntypen an.

Die theoretischen Hintergrundinformationen für Lehrkräfte sind zu kurz gehalten, eine Einarbeitung in die Materie ist unbedingt erforderlich. Fachwissen wird zum Teil fehlerhaft (Begrifflichkeiten und Inhalte) oder nicht vollständig aufgeführt.

Aspekte wie Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit werden nicht beachtet (besonders beim Kapitel Obst und Gemüse). Zusätzlich wird die Wertschätzung von Lebensmittel missachtet (Haferflocken quetschen und Gemüse Mandalas herstellen, die am Ende nur weggeworfen werden!).

Das Material baut auf dem Ernährungskreis auf. Im weiteren Verlauf wird mit Inhalten gearbeitet, die mit der Ernährungspyramide sinnvoller begründet werden können. Die 5-am-Tag Kampagne ist besser über die Portionen der Ernährungspyramide zu erläutern, die

täglichen Portionen der Lebensmittelgruppen ebenso. Im Material werden die Lebensmittelgruppen nicht sinnvoll benannt. Diese Benennungen (z.B. "Fettmacher" für Fette und Öle) sind didaktisch und fachlich nicht begründbar. Die Lehrkraft sollte sich vor Verwendung im Unterricht sehr intensiv mit dem Material auseinandersetzen und weitere Arbeitsblätter und Arbeitsaufträge planen und umsetzen. Bei einigen Unterrichtseinheiten ist ein Fachraum (Lehrküche) erforderlich.

Erläuterungen zur Punkte- und Notenvergabe

Jeder einzelne Bewertungsindikator kann mit 0-5 Punkten bewertet werden.

Pro Bereich gibt es außerdem die Möglichkeit bis zu 5 Sonderpunkte zu vergeben oder abzuziehen.

Punktevergabe

5 Punkte: Kriterium ist vollständig erfüllt

4 Punkte: Kriterium ist weitestgehend erfüllt

3 Punkte: Kriterium ist nur teilweise erfüllt

2 Punkte: Kriterium ist kaum erfüllt

0 Punkte: Kriterium ist nicht erfüllt

- Für den Bereich "Didaktik & Methodik" ist eine max. Punktzahl von 50 (45 + 5 Sonderpunkte) möglich.
- Für den Bereich "Fachlicher Inhalt" ist eine max. Punktzahl von 45 (40 + 5 Sonderpunkte) möglich.
- Für den Bereich "Gestaltung" ist eine max. Punktzahl von 30 (25+ 5 Sonderpunkte) möglich.

Gewichtung

Die Bereiche "Didaktik & Methodik" und "Fachlicher Inhalt" gehen mit jeweils 42 % , der Bereich "Formale Gestaltung" mit 16% in die Gesamtnote ein.

Die Gesamtbewertung erfolgt also in Prozentpunkten.

Notenbremsen

1. Ein didaktisch oder inhaltlich als „mangelhaft“ bewertetes Material wird auch in der Gesamtbewertung mit dieser Note bewertet.
2. Wenn ein Material didaktisch und inhaltlich mit „ausreichend“ bewertet wird, kann es auch durch eine gute formale Gestaltung nicht die Gesamtnote „befriedigend“ erhalten, sondern wird insgesamt mit „ausreichend“ bewertet.
3. Die Bewertung der formalen Gestaltung kann die Gesamtwertung um maximal eine Stufe verändern.

Beispielrechnung

Beispielrechnung					
	max. Punktzahl	Gewichtung Teilbereich	erreichte Punktzahl	Prozentpunkt	Note
Didaktik	50	42%	34	28,56	gut
Fachinhalt	45	42%	25	23,33	befriedigend
Gestaltung	30	16%	9	4,80	ausreichend
Gesamt	125	100%	68	56,69	befriedigend

Notenschlüssel

Finale Aufteilung der Noten		
Gesamtnote	Prozentpunkte von	Prozentpunkte Bis
sehr gut	100	82,57

gut	82,53	64,88
befriedigend	64,85	47,18
ausreichend	47,15	35,39
mangelhaft	35,38	0,00

Die Noten im Einzelnen

Ein Material gilt dann als „sehr gut“ (4 Sterne) wenn es die Kriterien nahezu oder vollständig erfüllt. Einwände liegen dann nur in sehr geringem Umfang vor.

Eine „gute“ (3 Sterne) Bewertung erfolgt, wenn Einwände nicht mehr nur vereinzelt und marginal vorliegen, aber auch einen bestimmten Umfang nicht überschreiten – im Gesamturteil ist es trotz bestimmter Kritikpunkte in weiten Teilen empfehlenswert.

Ein Material wird als „befriedigend“ (2 Sterne) eingestuft, wenn einerseits Kritikpunkte zu umfangreich für eine weitgehende Empfehlung sind und andererseits das Material in seinen anderen Teilen eine lohnens- und empfehlenswerte Qualität aufweist. Die Lehrkraft sollte prüfen, welche Auszüge des Materials verwendet werden können oder welche Anpassungen nötig sein könnten.

Wenn die Einschränkungen des Materials so umfangreich und schwerwiegend vorliegen, dass die guten und empfehlenswerten Bestandteile des Materials zwar durchaus vorhanden sind, dies aber nicht mehr in einem größeren Umfang, wird das Material als „ausreichend“ (1 Stern) betrachtet.

Ein Material ist „mangelhaft“ (0 Sterne), wenn die Kriterien insgesamt so mangelhaft erfüllt werden, dass ein guter inhaltlicher Kern kaum oder gar nicht erkennbar ist.

Impressum

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

Markgrafenstraße 66

10969 Berlin

Die Bewertung des Materials erfolgte im Rahmen des vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten und vom Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) durchgeführten Projektes innerhalb der „Bildungsinitiative Verbraucherkompetenz“ (2010 – 2014). Das Bewertungsraster basiert auf den „Bewertungskriterien zur Bewertung von Unterrichtsmaterialien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung“, den Forschungsergebnissen des Modellprojektes zur „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (Revis) und wurde nach Kriterien der sozialwissenschaftlichen Fachdidaktik 2012 evaluiert und modifiziert. Alle Bewertungen werden durch ein im Themengebiet beheimatetes Expertenteam aus Wissenschaftlern/innen, Pädagogen/innen und Fachreferenten/innen der Verbraucherzentralen vorgenommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.verbraucherbildung.de/materialkompass

Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages