

## Materialkompass Verbraucherbildung

### Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung an Schulen

[www.materialkompass.de](http://www.materialkompass.de)

Bewertetes Material: **Lernwerkstatt Ernährung in der Schule**

Herausgeber/Autor: **Kohl Verlag**

Gesamturteil: **befriedigend**

Die einzelnen Bereiche wurden folgendermaßen bewertet:

Methodik & Didaktik: **befriedigend**

Fachlicher Inhalt: **befriedigend**

Formale Gestaltung: **befriedigend**

## Begründung

Die ausführliche Begründung befindet sich am Ende des Dokuments.

### Kurztext

Das vorliegende Material mit dem Titel "Lernwerkstatt Ernährung in der Grundschule" ist ein Heft im DIN A 4 Format, das 64 Seiten umfasst.

Folgende Themen werden angesprochen: gesundes Pausenbrot (3 Seiten), Tischsitten (2 Seiten), Essgewohnheiten (2 Seiten), Esstypen (2 Seiten), Garverfahren (3 Seiten), Hygiene (4 Seiten), Ernährungsregeln (3 Seiten), Energie (2 Seiten), Nährstoffe (3 Seiten), Kochrezepte aus aller Welt (18 Seiten), Ernährungsberufe (1 Seite), Sensorik (3 Seiten), Größen und Einheiten (2 Seiten), Experimente (2 Seiten). Auf den Seiten 58 - 62 werden die Lösungen gezeigt und abschließend weitere Medien des Verlags aufgeführt.

Das Material versucht viele verschiedene Themen anzusprechen und bleibt damit sehr oberflächlich und ungenau. Die Arbeitsblätter sind sehr textlastig und für die Zielgruppe (1.-4. Klasse) nur bedingt geeignet. Es liegen fachliche Fehler und Aussagen vor. Einen Großteil des Material (18 Seite) machen Rezepte aus, die für die Zielgruppe in der vorliegenden Form nicht geeignet sind. Die Integration der Themen Sensorik und Ernährungsversuche ist gut. Das gilt auch für das Thema Hygiene, das einen hohen Stellenwert in der Ernährungsbildung hat. Diese Texte müssten im Hinblick auf die Zielgruppe ebenfalls überarbeitet werden. Der Titel des Heftes "Lernwerkstatt" passt nur bedingt zum Inhalt (siehe Rezepte). Insgesamt erhält das Material eine befriedigende Bewertung.

## 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](http://www.materialkompass.de)

## Bibliografie

**Titel** Lernwerkstatt Ernährung in der Schule

**Verlag / Herausgeber** Kohl Verlag

**Autor/in** Hans-Peter Pauly

### Direkter Link zum Material

**Schlagworte** Pausenbrot, Tischsitten, Garverfahren, Zubereitungsmethoden, Hygiene, Ernährungsverhalten, Ernährungstypen, Regeln der DGE, Nährstoffe, Energie, Rezepte, Esskulturen, Sensorik, Größen und Einheiten, Experimente.

**ISBN** 978-3-95513-081-7

**Preis** 16.80

**Erscheinungsjahr** 2014

**Materialformat** Printprodukt

**Materialtyp und Hinweise für weiterführendes Arbeiten** Informationen, Arbeitsmaterialien für Lernende

## Fach/Zielgruppe

**Fach/Fächer** Hauswirtschaft, Sachkunde

**Zielgruppen** 2. Klasse, 3. Klasse, 4. Klasse

**Wichtige Ergänzungen zur Zielgruppe**

Die Texte und Arbeitsblätter sind für Schüler/innen der 1. Klasse zum Teil auch der 2. Klasse nicht geeignet (Textfülle, Textverständnis, Lesekompetenz).

**Inhalt****Inhaltsangabe**

Das vorliegende Material mit dem Titel "Lernwerkstatt Ernährung in der Grundschule" ist ein Heft im DIN A 4 Format, das 64 Seiten umfasst.

Nach einem kurzen Vorwort, in dem die Bedeutung des Hauswirtschaftsunterrichts betont wird und auf die Notwendigkeit eines hygienischen Arbeitens sowie auf die Rezepte eingegangen wird, werden auf 52 Seiten verschiedenste Arbeitsblätter zu vielen verschiedenen Themen aufgeführt. Der Autor schlägt vor, einige Arbeitsblätter in Form einer Lerntheke anzubieten. Folgende Themen werden angesprochen: gesundes Pausenbrot (3 Seiten), Tischsitten (2 Seiten), Essgewohnheiten (2 Seiten), Esstypen (2 Seiten), Garverfahren (3 Seiten), Hygiene (4 Seiten), Ernährungsregeln (3 Seiten), Energie (2 Seiten), Nährstoffe (3 Seiten), Kochrezepte aus aller Welt (18 Seiten), Ernährungsberufe (1 Seite), Sensorik (3 Seiten), Größen und Einheiten (2 Seiten), Experimente (2 Seiten). Auf den Seiten 58 - 62 werden die Lösungen gezeigt und abschließend weitere Medien des Verlags aufgeführt.

**Themenwahl****Ernährung**

Ernährung und Essen, Haushalt und Einkaufen

<b>Methodik &amp; Didaktik</b>	
<b>Indikatoren</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
<p><b>Schüler- / Zielgruppenorientierung</b></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><b>Begründung</b> Die Thematik Garverfahren und Zubereitungsmethoden ist zwar grundsätzlich wichtig, jedoch ist fraglich, ob diese Inhalte für die 1./ 2. Klasse von Bedeutung sind. Die Analysen der familiären Tischsitten sind unangebracht. Fragen wie: Wird beim Essen geschlungen...? (S.10) sind nicht zielführend. Im Text zum Thema Tischsitten (S. 8) wird gesagt, dass "gute Manieren bei Tisch Gott sei dank nicht mehr dieselbe Rolle spielen". Trotzdem wird im Folgenden von guten Manieren gesprochen. Die Rezepte (S. 30 - 47) sind so für die Zielgruppe nicht umsetzbar und enthalten Zutaten, die für Grundschüler/innen nicht geeignet sind (frische rote Chilischote, Weißwein). Die Texte sind zu lang und die Arbeitsblätter sind oft sehr überladen und voll.</p>	<b>3</b>
<p><b>Offene Lernatmosphäre</b></p> <p>Das Material bietet Ansätze für freie Arbeitsformen und ermöglicht es den Schüler/innen, eigene Bezüge und Bewertungen zum Lerngegenstand einzubringen.</p> <p><b>Begründung</b> Bei dem vorliegenden Material handelt es sich um eine Sammlung verschiedenster Arbeitsblätter, die von den Schüler/innen bearbeitet werden oder um Rezepte, bei denen nicht erläutert wird, wie die Zielgruppe damit umgehen soll. Bei den ABs, die sich mit dem Thema "Esstypen" auseinandersetzen, wird zwar gefragt, wie die Schüler/innen sich selber einschätzen. Unklar bleibt, wie mit den Aussagen weitergearbeitet werden soll. Das Material bietet wenig Ansätze für freie Arbeitsformen (Recherche etc.).</p>	<b>3</b>
<p><b>Zielorientierung</b></p> <p>Es werden Bildungsziele, Lernziele oder Bezüge zu Curricula formuliert und im Material sichtbar integriert.</p> <p><b>Begründung</b> Das Material liefert auf 64 Seiten Vorlagen und Arbeitsblätter zu 14 verschiedenen Themen. Vorschläge, wie diese Arbeitsblätter und Vorlagen in den Unterricht integriert werden sollen, werden nicht unterbreitet. Zu Beginn wird gesagt, dass sich das Material für das Lernen an der Lerntheke eignet. Die Materialauswahl wird nicht begründet, es fehlen didaktische Kommentare. Lernziele oder Teilkompetenzen werden nicht aufgeführt.</p>	<b>2</b>
<p><b>Handlungsorientierung</b></p>	<b>3</b>

<p>Das Material sieht eigene Erfahrungen der Schüler/innen durch Phasen der Erprobung, Anwendung und Reflexion vor.</p>	
<p><b>Begründung</b> Das Material sieht wenige Phasen der Erprobung, Anwendung und Reflexion vor. Dort wo es Ansätze gibt (Essgewohnheiten und Essbedürfnisse) wird mit wenig nachvollziehbaren Aufgabenstellungen gearbeitet. Die Rezepte aus aller Welt sind von den Schüler/innen so nicht durchführbar. Zudem stellt sich die Frage, wo die Lernenden die Lebensmittelzubereitung vornehmen sollen.</p>	
<p><b>Kompetenzorientierung</b></p> <p>Die Aufgabenstellungen tragen den für die Verbraucherbildung maßgeblichen Kompetenzen Rechnung (insb. Wissen und Fertigkeiten sowie Handlungs-, Reflexions- und Urteilsfähigkeit).</p>	<b>3</b>
<p><b>Begründung</b> Die Darstellung der Esstypen ist einseitig und lässt keine Zwischentöne zu. Dies ist unrealistisch. Laut Aussagen auf Seite 12 und 13 haben der "Öko-Fan" und der "Fitness-Fan" keinen Spaß am Essen, das hat nur der "Fastfood-Fan". Welche Kompetenzen sollen in diesem Fall vermittelt werden? Warum sollen Grundschüler/innen mit Begrifflichkeiten wie: Beizen, Legieren, Bardieren (S.17) konfrontiert werden? Die Vermittlung von physikalischen Größen und Einheiten müsste über andere Beispiele erfolgen (Beispiel Kaffee, S. 54). Die Darstellung des Energiebedarfs der verschiedenen Personen ist sehr missverständlich und führt zu völlig falschen Rückschlüssen.</p>	
<p><b>Methodenorientierung</b></p> <p>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.</p>	<b>3</b>
<p><b>Begründung</b> Die vorherrschende Methode ist die Bearbeitung von Texten und das Beantworten von Fragen. Die Vermittlung der Arbeit der Sinne könnte anders vorgenommen werden (hier wird nur ein sehr langer Text gezeigt, der die Sinnesorgane abhandelt). Die Arbeit mit den Rezepten wird nicht dargestellt. Hinweise zur Durchführung der Fachpraxis (Lebensmittelzubereitung) fehlen. Die Rezepte machen immerhin 34 % des gesamten Materials aus.</p>	
<p><b>Sozialformen</b></p> <p>Die im Materialbaustein enthaltenen Methoden sind vielseitig und beinhalten auch kooperative Arbeitsweisen. Fragen der Arbeitsteilung, Gruppendynamik und Koordination werden in die Arbeitsaufträge integriert.</p> <p><b>Begründung</b> Die Arbeitsaufträge werden vorwiegend in Einzelarbeit erbracht. Fragen der Arbeitsteilung, Gruppendynamik und Koordination werden nicht angesprochen.</p>	<b>3</b>
<p><b>Arbeitsaufträge</b></p>	<b>3</b>

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

### **Begründung**

Warum sollen die Schüler/innen bei der Ernährungspyramide (Ordnen von Nahrungsmitteln, S. 7) mit den Lebensmitteln in der Pyramidenspitze beginnen und nicht, das wäre sinnvoller, mit der breiten Basis? Der Begriff "Nahrungsmittel" ist zudem falsch gewählt. "Lebensmittel" ist richtig, denn der Begriff beinhaltet auch Trinkwasser. Die Arbeitsaufträge zum Thema Tischsitten (S. 9) und "Man ist, was man isst" sind nicht durchdacht und für die Zielgruppe nicht gut formuliert. Das gilt auch für die Fragen zum Thema Esstypen. Beim Arbeitsblatt "Küchenlatein - ich versteh ja nix!" (S. 15) werden Verfahren genannt (Bardieren, Beizen), die vorher nicht erklärt werden. Die Aussage (S. 18): "Lebensmittel, die für andere bestimmt sind, sollten niemals mit bloßen Fingern angefasst werden" kann so nicht gelten. Auf dem Arbeitsblatt (S. 24, DGE, ideale Ernährung) werden die Schüler/innen mit dem Wort "sollen" konfrontiert. Bei der Betrachtung der Originalregeln ([www.dge.de](http://www.dge.de)) wird dieses Wort nicht benutzt. Die Schüler/innen sollen beim Thema Nahrung und Sinne Fragen beantworten. Der Text (Seite 51) ist für die Zielgruppe nicht gut geeignet (Zahlen, Aussagen etc.). Der Zweck des Vergleiches "Energiegehalt von Lebensmitteln" (S. 29) bleibt unklar. Bei "Berufe zur Ernährung" sind zum einen die Texte fragwürdig (Energieproduktion), zum anderen die Fragen an die Schüler/innen nicht nachvollziehbar (Was macht heute der eine überwiegend und was macht der andere heute?).

### **Didaktischer Begleittext**

**2**

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**

Das Material enthält keinen Begleittext (weder fachliche Texte noch didaktische Texte). Zu Beginn wird lediglich die Wichtigkeit des Hauswirtschaftsunterrichts erwähnt.

### **Sonstiges**

auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich

### **Erreichte Punktzahl**

**25 von 50**

Dieser Bewertungsbereich wird mit „befriedigend“ bewertet.

## **Fachlicher Inhalt**

### **Indikatoren**

**Erreichte Punkte**

### **Sachrichtigkeit**

**3**

Der Lerngegenstand wird sachlich richtig dargestellt und bietet zugleich ausreichend Potenzial für eine tiefgehende Auseinandersetzung.

### **Begründung**

Der Lerngegenstand wird zum Teil nicht sachlich richtig dargestellt. Zu nennen sind falsche Begrifflichkeiten wie Nahrungspyramide statt Lebensmittelpyramide, Eiweiß statt Proteine, Kalorien statt Energie (siehe Einheiten und Größen). Dann werden die Esstypen einseitig dargestellt (der Fitnesstyp hat keinen Spaß am Essen), die angegebenen 10 Regeln der DGE entsprechen nicht den tatsächlichen 10 Regeln der DGE (siehe auch [www.dge.de](http://www.dge.de)). Die Aussage, dass der Energiebedarf nur vom Alter abhängt, stimmt nicht. Maßgeblich ist die Körperoberfläche (Thermogenese, Grundumsatz etc.) und die Leistung (Bewegung, Sport, Wachstums), die erbracht wird (S. 25-26). Aussagen wie: Zucker macht fett, sind auch sehr pauschal und müssen begründet werden (S. 23). Die Vermischung der Berufe Landwirt & Energieproduzent müsste genauer erläutert werden.

### **Lebensweltbezug**

**2**

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

### **Begründung**

Die Formulierung im Rahmen der Darstellung der 10 Regeln der DGE (Seiten 22-23) wirft Fragen auf. Wer ist "man"? Die Regeln sollten anders formuliert werden. Die Definitionen der Garverfahren könnten im Rahmen einer richtigen Fachpraxis besser vermittelt werden. So könnten die Rezepte in einem ersten Schritt für die Zielgruppe dargestellt werden (Tabelle mit linke Spalte Zutat, rechte Spalte Zubereitungsschritte) und dann könnten die Verfahren erläutert werden. Die einfache Auflistung der Verfahren ist für die Schüler/innen so nicht nachvollziehbar.

### **Kontroversität / Pluralität / Multiperspektivität**

**3**

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 Darstellung der Esstypen ist einseitig. Die pauschale Aussage: Zucker macht fett, sollte vermieden werden. Die pauschale Aussage (S. 5): Die Nahrungspyramide sagt uns, wie viel wir von den einzelnen Lebensmitteln essen sollten, ist ebenfalls fragwürdig. Fragen, was eigentlich gesund ist und wie Kinder von Anfang an ernährt werden sollen, bleiben zu pauschal oder gleich unbeantwortet.

### **Handlungsmöglichkeiten / Veränderbarkeit**

**3**

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

### **Begründung**

Die Darstellung der Esstypen ist sehr "starr, ebenso die Darstellung der Tischsitten. Wie sollen die Schüler/innen die Frage: Bedeutet das Essen für dich wirklich Genuss? oder "Ist das Essen ausgewogen" beantworten? Zucker macht nicht gleich fett! Der Energiebedarf hängt nicht nur vom Alter ab.



<p><b>Wertorientierung</b></p> <p>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.</p> <p><b>Begründung</b> Das Material gibt keinen Hinweis darauf, welches didaktische Konzept zugrunde gelegt wurde. Welche Kompetenzen sollen genau angebahnt werden? Der Verfasser sagt nicht deutlich, welche Wertorientierung verfolgt wird.</p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Sachgerechte Darstellung / Analyse</b></p> <p>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.</p> <p><b>Begründung</b> Das Material behandelt auf 64 Seiten Arbeitsblätter und Vorlagen zu 14 (!) verschiedenen Themen. Eine Reduzierung auf weniger Themen, die dann gründlicher behandelt werden, wäre sinnvoller. Quellenangaben werden nicht vorgenommen und Hinweise auf Literatur (Einarbeitung in das Thema) werden nicht genannt.</p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Einflussnahme / Lobbyismus</b></p> <p>Das Material beinhaltet keine (versteckte) Werbung für Produkte, Unternehmen, Parteien sowie wissenschaftliche oder politische Richtungen, sondern benennt sie vergleichend und unparteiisch.</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>Inhaltliche Strukturierung</b></p> <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><b>Begründung</b> Das Material weist keine schlüssige Unterteilung auf. 18 Seiten zeigen Rezepte aus aller Welt, mit denen die Schüler/innen so nicht arbeiten können.</p>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Sonstiges</b></p> <p>auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich</p>	
<p><b>Erreichte Punktzahl</b></p> <p>Dieser Bewertungsbereich wird mit „befriedigend“ bewertet.</p>	<p><b>25 von 45</b></p>

<b>Formale Gestaltung</b>	
<b>Indikatoren</b>	<b>Erreichte Punkte</b>
<p><b>Gesamtform</b></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> <p><b>Begründung</b> Das didaktische Konzept ist nicht klar. Auf dem Cover werden Kinder dargestellt, die übermäßig große Portionen essen. Was ist der Zweck dieser Darstellung?</p>	<b>3</b>
<p><b>Abbildungen</b></p> <p>Grafiken, Tabellen, Fotos, Bilder und Illustrationen ergänzen das Material. Ihr inhaltlicher Bezug zum jeweiligen Themenfeld ist eindeutig erkennbar.</p> <p><b>Begründung</b> Die Zeichnungen sind teilweise nicht eindeutig. Es wird zum Beispiel überproportional oft ein Junge gezeigt, der einen Apfel isst.</p>	<b>3</b>
<p><b>Typografie / Seitengestaltung / Informationsdesign</b></p> <p>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.</p> <p><b>Begründung</b> Die Seiten sind größtenteils sehr überladen und textlastig. Die 18 Seiten Rezepte passen eigentlich nicht ins Konzept (Lernwerkstatt).</p>	<b>3</b>
<p><b>Adressatenbezug</b></p> <p>Die gesamte formale Gestaltung erfolgt alters- bzw. jahrgangsstufengerecht, ohne zu eng auf eine einzelne Zielgruppe (z. B. ein bestimmtes soziales Milieu) zugeschnitten zu sein.</p> <p><b>Begründung</b> Die Arbeitsblätter und Texte sind zu überladen und stellenweise unübersichtlich.</p>	<b>3</b>
<p><b>Modulare Verwendung</b></p> <p>Das Material kann auch auszugsweise im Unterricht eingesetzt werden (keine übermäßigen technischen oder rechtlichen Einschränkungen der Vervielfältigung).</p>	<b>3</b>

**Begründung**

Einige Arbeitsblätter können nach Überarbeitung (fachliche Fehler und Begrifflichkeiten) auszugsweise eingesetzt werden. Die Arbeitsblätter sind in s/w gehalten und daher gut kopierbar.

**Sonstiges**

auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich

**Erreichte Punktzahl****15 von 30**

Dieser Bewertungsbereich wird mit „befriedigend“ bewertet.

**Begründung**

## **Ausführliche Begründung**

Das vorliegende Material mit dem Titel "Lernwerkstatt Ernährung in der Grundschule" ist ein Heft im DIN A 4 Format, das 64 Seiten umfasst.

Nach einem kurzen Vorwort, in dem die Bedeutung des Hauswirtschaftsunterrichts betont wird und auf die Notwendigkeit eines hygienischen Arbeitens sowie auf die Rezepte eingegangen wird, werden auf 52 Seiten verschiedenste Arbeitsblätter zu vielen verschiedenen Themen aufgeführt. Der Autor schlägt vor, einige Arbeitsblätter in Form einer Lerntheke anzubieten. Folgende Themen werden angesprochen: gesundes Pausenbrot (3 Seiten), Tischsitten (2 Seiten), Essgewohnheiten (2 Seiten), Esstypen (2 Seiten), Garverfahren (3 Seiten), Hygiene (4 Seiten), Ernährungsregeln (3 Seiten), Energie (2 Seiten), Nährstoffe (3 Seiten), Kochrezepte aus aller Welt (18 Seiten), Ernährungsberufe (1 Seite), Sensorik (3 Seiten), Größen und Einheiten (2 Seiten), Experimente (2 Seiten). Auf den Seiten 58 - 62 werden die Lösungen gezeigt und abschließend weitere Medien des Verlags aufgeführt.

Das Material versucht viele verschiedene Themen anzusprechen und bleibt damit sehr oberflächlich und ungenau. Die Arbeitsblätter sind sehr textlastig und für die Zielgruppe (1.-4. Klasse) nur bedingt geeignet.

Das Material führt keine Fachinformationen für die Lehrkraft auf. Es fehlen methodisch-didaktische Kommentare. Das didaktische Konzept bleibt unklar. Welche Kompetenzen sollen vermittelt werden?

Die Themen Garverfahren und Zubereitungsmethoden sind zwar grundsätzlich wichtig, die Frage ist nur, ob diese Inhalte für die 1./ 2. Klasse von Bedeutung sind. Die Analysen der familiären Tischsitten sind unangebracht. Die Rezepte (S. 30 - 47) sind so für die Zielgruppe nicht umsetzbar und enthalten Zutaten, die für Grundschüler/innen nicht geeignet sind (frische rote Chilischote, Weißwein). Es liegen fachliche Fehler und Aussagen vor.

Der Lerngegenstand wird zum Teil nicht sachlich richtig dargestellt. Zu nennen sind falsche Begrifflichkeiten wie Nahrungspyramide statt Lebensmittelpyramide, Eiweiß statt Proteine, Kalorien statt Energie (siehe Einheiten und Größen). Dann werden die Esstypen einseitig dargestellt (der Fitnesstyp hat keinen Spaß am Essen), die aufgeführten 10 Regeln der DGE entsprechen nicht den Regeln (siehe auch [www.dge.de](http://www.dge.de)), insbesondere in der Wortwahl.

Das Material behandelt auf 64 Seiten Arbeitsblätter und Vorlagen zu 14 (!) verschiedenen Themen. Einen Großteil des Material (18 Seiten) machen Rezepte aus, die für die Zielgruppe in der vorliegenden Form nicht geeignet sind und auch nicht zur Methodik "Lernwerkstatt" passen. Es stellt sich die Frage, wie und wo (!) die Schüler/innen mit den Rezepten arbeiten sollen.

Quellenangaben werden nicht vorgenommen und Hinweise auf Literatur (Hintergrundinformationen für die Lehrkraft, Einarbeitung in das Thema) werden nicht genannt. Die Integration der Themen Sensorik und Ernährungsversuche ist gut. Das gilt auch für das Thema Hygiene, das in der Ernährungsbildung einen hohen Stellenwert hat, aber im Unterricht oft zu kurz kommt, bzw. nur sehr oberflächlich vermittelt wird. Diese Texte müssten im Hinblick auf die Zielgruppe ebenfalls überarbeitet werden.

Insgesamt erhält das Material eine befriedigende Bewertung.

## 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

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

### Notenschlüssel

<b>Finale Aufteilung der Noten</b>		
<b>Gesamtnote</b>	<b>Prozentpunkte von</b>	<b>Prozentpunkte Bis</b>
sehr gut	100	82,57

<b>gut</b>	82,53	64,88
<b>befriedigend</b>	64,85	47,18
<b>ausreichend</b>	47,15	35,39
<b>mangelhaft</b>	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](http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass)

Gefördert durch:



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages