



SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione

Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Dezember 2005, Seite 1/7

«Erlebnisthema Küche» Lektions-, Arbeits-, und Spielvorschläge



TITEL: Erlebnisthema Küche **UNTERTITEL:** Lektions-, Arbeits-, und Spielvorschläge **AUTORINNEN:** Eva Egli, Anja Naef
FACHBERATUNG: Keine Angabe **VERLAG:** SCHUBI Lernmedien AG **PUBLIKATION:** 1. Auflage 1997 (neue Rechtschreibung)
BEZUGSQUELLE: SCHUBI Lernmedien AG, Schaffhausen **STUFE:** 2. – 5. Schuljahr **THEMEN:** Soziales Geschehen / Ernährung / Hauswirtschaft / Wohnen (Küche) / Ökologie / Konsum und Werbung

MEDIEN / BESTANDTEILE / PREISE*:

*Preisangaben unverbindlich, Tarif exklusiv für Schulen/Lehrpersonen.

- > **Mappe mit A4-Block**, 41 Blatt, Klebebindung, Einzelblätter zum herausreißen
- > **Preis:** 34.— exkl. MWST.



Geschäftsstelle · Effingerstrasse 2 · Postfach 8333 · 3001 Bern · Telefon 031 385 00 00
Fax 031 385 00 05 · Nutrinfo 031 385 00 08 · Internet: <http://www.sge-ssn.ch> · E-mail: info@sge-ssn.ch



«Erlebnisthema Küche» Kommentar

«Erlebnisthema Küche» enthält vor allem Materialien für den Deutschunterricht und streift die Thematik «gesunde Ernährung» nur am Rande. Die Mappe erreicht deswegen in der Rasterbeurteilung nur 50 von maximal 90 Punkten (und ist damit allenfalls teilweise empfehlenswert). Die Anpreisung des Lehrmittels unter der Rubrik «Ernährung» könnte durchaus missverstanden werden.

Methodik-Didaktik (17 Punkte)

«Erlebnisthema Küche» besteht vorwiegend aus Arbeitsblättern für den Sprachunterricht. Es werden darüber hinaus keine klar formulierten Lernziele definiert, ebenso sind Hinweise und weiterführende Informationen für die Lehrperson eher knapp gehalten. Die zu behandelnden Themen sind teilweise nicht auf die Erfahrungswelt der Lernenden in der Schweiz abgestimmt (> z.B. Küche möblieren). Abgesehen davon ist «Erlebnisthema Küche» aber ein solides, zweckmässiges und klar strukturiertes Lehrmittel, welches durchaus den Anstoss für einige interessante Lektionen geben kann.

Ernährung (10 Punkte)

Das Hauptproblem der Mappe: Es geht ganz klar um Sprache und nicht um eine ausgewogene Ernährung. Aspekte wie Bewegung und Entspannung, welche eng mit der Ernährung verknüpft sind, fehlen gänzlich. Wird Ernährung thematisiert, haben die Lernenden die Möglichkeit, sich mit Hilfe der Arbeitsaufträge selber eine Meinung zu bilden. Weiterführende Informationen zur Vertiefung des Themas sind jedoch leider nicht vorhanden.

Formale Gestaltung (23 Punkte)

Der geleimte Block (zum Heraustrennen einzelner Blätter als Kopiervorlage) ist eine günstige und bewährte Form für Lehrmittel. Diese einfache Aufmachung wird im Fall von «Erlebnisthema Küche» vielleicht etwas durch den stattlichen Preis (34.–) relativiert. Jedenfalls sollte aber die gewählte Blockform über ein visuell überzeugendes Orientierungssystem verfügen, damit das Lehrmittel auch nach dem ersten Gebrauch noch nutzbar bleibt...

Fazit:

«Erlebnisthema Küche» eignet sich ausschliesslich als ergänzendes Lehrmittel für den fächerübergreifenden Deutschunterricht.



«Erlebnisthema Küche»

Bewertung gemäss Rasterkriterien

1

Formale Kurzbeschreibung

1.1 Publikation	1.3 Didaktischer Lehrmitteltyp
<p>Titel: Erlebnisthema Küche Untertitel: Lektions-, Arbeits-, und Spielvorschläge</p> <p>Autorinnen: Eva Egli, Anja Naef Mitarbeit: – Fachberatung: – Verlag: SCHUBI Lernmedien AG Publikation: 1. Auflage 1997 (neue Rechtschreibung) ISBN / Preise*: — / Fr. 34.— exkl. MWST</p> <p>Bezugsquelle: SCHUBI Lernmedien AG, Schaffhausen Stufe: 2. – 5. Schuljahr</p> <p>Medien: Mappe mit A4-Block, 41 Blatt, Klebebindung, Einzelblätter zum herausreissen</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">*Preise unverbindlich / Schultarif</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Informationen, Unterlagen, Texte, Bilder, Grafiken für SchülerInnen</p> <p><input type="checkbox"/> Anregungen für die Unterrichtsgestaltung, Unterrichtsbeispiele</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Arbeitsmaterialien für SchülerInnen: Anleitungen, Arbeitsblätter, Aufträge, Hilfsmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Spiele</p> <p><input type="checkbox"/> Hintergrundinformationen für die Lehrpersonen</p> <p><input type="checkbox"/> Elternmitwirkung</p>
1.2 Themen / Schwerpunkte	1.4 Zusätzliche Attribute
<ul style="list-style-type: none"> > Soziales Geschehen > Ernährung > Hauswirtschaft > Wohnen (Küche) > Ökologie > Konsum und Werbung 	<p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesundheitsförderung (Bewegung, Sucht, Konsum)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fächerübergreifender, vielseitiger Einsatz möglich</p> <p><input type="checkbox"/> Hinweise auf ergänzende Medien</p> <p><input type="checkbox"/> Angabe von Literatur, Referenzen und Quellen</p> <p><input type="checkbox"/> Weiterführende Adressen/Fachstellen</p> <p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesamtangebot</p>
1.5 Bemerkungen	<p>> Einsatz nur als Ergänzung zum Thema «Essen», kein vollständige Ernährungslehre.</p>



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Dezember 2005, Seite 4/7

«Erlebnisthema Küche»
Bewertung gemäss Rasterkriterien

2

Methodik-Didaktik

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen
> Lernziele werden formuliert. Es ist ersichtlich, welche grundlegenden Kompetenzen (Inhalt / Fähigkeiten / Fertigkeiten) erworben werden können.	3	0 Nicht ersichtlich, anstatt Lernziele eher Themen.
> Der Inhalt ist auf die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, Erfahrungen und Interessen werden aufgenommen.	3	1 Themen haben teilweise wenig Bezug zum Alter der Kinder; z.B. Küche einrichten, Putzmittel und Reparaturen
> Echte Begegnungen und reale Erfahrungen werden ermöglicht, die Handlungsebene wird erreicht.	3	1 Nur gelegentlich
> Die Materialien sind abwechslungsreich, ermöglichen verschiedene Zugänge und sprechen unterschiedliche Lerntypen an.	3	2 Sprache ist im Zentrum, Sinne werden wenig angesprochen.
> Materialien sind stufenbezogen aufbereitet und zweckmässig und klar strukturiert	3	3 Gut
> Die Materialien sind hoch aufbereitet und unterstützen spontanes, eigenständiges und selbstbestimmtes Arbeiten und Lernen.	3	1 Hoch aufbereitet ja, selbstbestimmt nein.
> Die Materialien unterstützen erweiterte Lehr- und Lernformen (z.B. Werkstatt, Wochenplan, Projekte), regen zu unterschiedlichen Sozialformen an und beinhalten eine grosse Auswahl von Unterrichtsvorschlägen.	3	3 Gut
> Die Materialien sind modular aufgebaut und ermöglichen eigene Lernwege, Anpassungen an spezielle Bedürfnisse sind möglich.	3	3 Gut
> Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer sind vorhanden, themenspezifisch mit engem Bezug zu den Materialien für Schülerinnen und Schüler. Die Hinweise sind auch für (Ernährungswissenschaftliche) Laien verständlich.	3	1 Keine Hintergrundinfos
> Die Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer erleichtern die Planung, Durchführung und Reflexion des Unterrichtes, sie sind eine echte Hilfe und Arbeitserleichterung (Arbeitsaufwand für Lehrperson verhältnismässig).	3	2 Reflexion fehlt, Lösungen fehlen
Maximale Punktzahl >	30	17 < Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Dezember 2005, Seite 5/7

«Erlebnisthema Küche»
Bewertung gemäss Rasterkriterien

3 Fachlicher Inhalt (Ernährung)

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
3.1 Vorhandene Aspekte (Ganzheitlichkeit)			
> Gesundheitliche Aspekte (Ernährung, Bewegung, Entspannung)	3	1	Bewegung und Entspannung sind kein Thema.
> Biologische Aspekte (Sensorik, Lebensmittelkunde)	1	0.5	Teilweise vorhanden
> Soziale Aspekte (z.B. gemeinsam einkaufen)	1	1	Vorhanden
> Soziokulturelle Aspekte (Traditionen)	1	1	Vorhanden
> Psychisch-emotionale Aspekte (z.B. Lieblings Speisen)	1	1	Vorhanden
> Hedonistische Aspekte (Genuss, Freude am Essen)	1	0.5	Nur gelegentlich ein Thema
> Ökologische Aspekte (Anbau, Saison, Transport)	1	1	Vorhanden
3.2 Fachlich richtige Umsetzung			
> Definition Gesundheit und Wohlbefinden (z.B. Salutogenese)	3	0	Gesundheit ist kein Thema.
> Gesundheitsfördernde Ernährung, praxisnahe Übermittlung	3	0	Wird nicht vermittelt
> Einbezug aller Lebensmittelgruppen, oder Kontext zu anderen Lebensmittelgruppen	3	0	Nicht vorhanden.
> Einzelne Lebensmittelgruppen werden nicht pauschal als gut/gesund bzw. schlecht/ungesund kommuniziert.	3	3	Tiefkühlprodukte versus Frischprodukte; Lernende können sich eine eigene Meinung bilden
> Keine falsche Sicherheit/Genauigkeit	1	1	Gut
> Informationen sind korrekt, aktuell und nicht aus dem Zusammenhang gerissen	3	0	Keine direkten Ernährungsinformationen vorhanden.
> Fachinformationen sind vollständig	3	0	Gesunde Ernährung kein Thema
> Fachliche Verantwortung geht aus dem Impressum hervor	2	0	Keine Angaben
Maximale Punktzahl >	30	10	< Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Dezember 2005, Seite 6/7

«Erlebnisthema Küche»
Bewertung gemäss Rasterkriterien

4 Formale Gestaltung

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen
4.1 Funktionalität		
> Kohärenz von Inhalt und Medium	4	3 Die Zusammenführung von Kommentaren und Arbeitsblättern in einem Blockheft ist unübersichtlich und unpraktisch in der Anwendung.
> Übersicht und Gliederung (steht in Relation zum Umfang)	3	2 Inhaltliche Gliederung OK, jedoch visuell zu subtil umgesetzt.
> Nutzungsorientierter Ausrüstungs-Standard	3	2 Leimbindung (als Block, zum Herausreissen von Einzelseiten) provoziert ein Durcheinander und den Verlust von Seiten nach dem Gebrauch.
4.2 Gestaltungskonzept		
> Gestaltungskonzept ist stufengerecht und zielgruppenorientiert	3	1 nur bis zur 3. Klasse.
> Grundraster (roter Faden) ist schlüssig und ersichtlich	2	2 Gut
> Informationsdesign ist logisch, zweckgebunden und entspricht aktuellen Konventionen	3	2 Die gewählte Blockform verlangt nach überzeugenderen, visuellen Orientierungshilfen.
> Das Gestaltungskonzept wird konsequent angewendet (Wiedererkennung)	2	1 Spezifische Wiedererkennungsmerkmale kaum vorhanden.
4.3 Visuelle Umsetzung		
> Kohärenz von Inhalt und Stil	3	3 Gut
> Visuelle Umsetzung ist stufengerecht und zielgruppenorientiert	3	3 Gut. Einfache Gestaltung lässt Raum für Eigeninitiativen.
> Zweckgebundener Einsatz von Illustrationen/Grafiken/Tabellen (infotainment)	2	2 Gut
> Layout (Typografie, Bild-/Textintegration) unterstützt die allgemeine Leseführung	2	2 Gut

Maximale Punktzahl >	30	23	< Erreichte Punktzahl
----------------------	----	-----------	-----------------------





Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Dezember 2005, Seite 7/7

«Publikation» Bewertung gemäss Rasterkriterien

5

Gesamtwertung

Indikatoren	Punkte		Bemerkungen
Methodik-Didaktik	30	17	
Fachlicher Inhalt (Ernährung)	30	10	
Formale Gestaltung	30	23	

Maximale Punktzahl >	90	50	< Erreichte Punktzahl
----------------------	----	-----------	-----------------------

76 – 90 Punkte Sehr empfehlenswertes Lehrmittel

61 – 75 Punkte Empfehlenswertes Lehrmittel

46 – 60 Punkte Teilweise empfehlenswertes Lehrmittel

31 – 45 Punkte Bedingt empfehlenswertes Lehrmittel

30 Punkte und weniger Nicht empfehlenswertes Lehrmittel