



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

Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
Bewertung vom Juni 2006, Seite 1/7

## «Peperoni»

### Lebensmittel- und Ernährungskunde



**TITEL:** Peperoni **UNTERTITEL:** Lebensmittel- und Ernährungskunde **AUTORINNEN:** Esther Naegeli-Streuli, Dorothea Altorfer **VERLAG:** Verlag Interkantonale Lehrmittelzentrale, Lehrmittelverlag des Kantons Zürich  
**PUBLIKATION:** 1. Ausgabe 2001 **ISBN:** 3-906718-00-X **BEZUGSQUELLE:** Lehrmittelverlag des Kantons Zürich  
**STUFE:** Oberstufe **THEMEN:** Lebensmittelkunde, Grundlagen der Ernährung, Grundlagen zur Produktion, Kennzeichnung, Einkauf und Haushaltvorrat

**MEDIEN / BESTANDTEILE / PREISE\*:**  
\*Preisangaben unverbindlich

- > **Buch:** Format A4, 284 Seiten, 4-farbig
- > **Preis:** CHF 20.60 (Schulpreis), CHF 31.80 (Ladenpreis)



## «Peperoni»

### Kommentar

**Peperoni erreichte bei der Beurteilung 58 von 90 möglichen Punkten und ist damit teilweise empfehlenswert. Dieses Lehrmittel fällt durch seine klare und ansprechende Gestaltung auf. Grund für den Punkteabzug ist hauptsächlich das Fehlen methodisch-didaktischer Hinweise und Vorschläge.**

#### **Methodik-Didaktik (9 Punkte)**

Peperoni ist ein Sachbuch zum Thema «Lebensmittelkunde», das sich als Nachschlagewerk und Informationsquelle insbesondere für den Hauswirtschaftsunterricht (Sek. I) anbietet. Das Buch ist kein didaktisiertes Lehrmittel mit Bezug zum Unterricht (abgesehen von den ausserschulischen Lernorten im Anhang); so werden beispielsweise keine Lernziele genannt, die mit Peperoni erreicht werden können. Das Werk widmet sich eingehend den Lebensmitteln, bezieht aber die Erlebniswelt der Jugendlichen kaum mit ein und ermöglicht nur in bescheidenem Mass reale Erfahrungen. Eigenständiges, spontanes Lernen und eigene Lernwege werden nicht initiiert. Lehrpersonen, die Themen der Lebensmittelkunde in Werkstätten oder als Arbeitsmaterialien für Schülerinnen und Schüler anbieten möchten, müssen noch ein erhebliches Mass an Umsetzungsarbeit leisten.

Es fehlen im Weiteren klare Hinweise, welche anderen Lehrmittel als Grundlage für Fragen zu Ernährung, Gesundheitsförderung und Bewegung dienen könnten.

#### **Ernährung (19 Punkte)**

Im Vordergrund steht bei Peperoni die Vermittlung von Wissen über Lebensmittel. In diesem Zusammenhang werden u.a. die Herkunft oder Herstellung, Bestandteile, Sorten, Eigenschaften der Lebensmittel umfassend dargestellt. Daneben wird über Besonderheiten beim Einkauf, Aufbewahrung, Verwendung und Zubereitung der Lebensmittel informiert.

Relativ kurz gehalten sind die Angaben zur ernährungsphysiologischen Bedeutung. Auch im einführenden Kapitel «Ernährung, Nahrungsmittel und Gesundheit» wird nicht ausführlich auf das Thema Ernährung eingegangen. Hier sind die Informationen im Wesentlichen auf die Beschreibung der Nährstoffe und Portionsempfehlungen beschränkt. Weitere ernährungsbezogene Themen (z.B. Ernährungsformen, ernährungsmitbedingte Krankheiten, Lebensstil und Gesundheit etc.) werden nicht berücksichtigt. Der Text enthält vereinzelt Fehler und aus dem Zusammenhang gerissene Informationen.

#### **Formale Gestaltung (30 Punkte)**

Das Lehrmittel ist sehr klar organisiert und ansprechend gestaltet. Insbesondere besticht es durch seine ästhetische Lebensmittelfotografien. Es macht Lust auf eine vielfältige und abwechslungsreiche Küche. Bei der formalen Beurteilung erreicht Peperoni die volle Punktezahl.

#### **Fazit:**

Das reich bebilderte Werk hat seine Stärken ganz klar im Bereich «ausführliche Informationen» und nicht in der didaktischen Umsetzung von Lebensmittelkunde auf Schulstufe. Von der Lehrperson verlangt das Buch noch ein hohes Mass an Umsetzungsarbeit. Ein starker Gegensatz besteht zwischen der detaillierten Darstellung der Lebensmittelgruppen einerseits und der kurzen Abhandlung der Ernährungsgrundlagen auf der anderen Seite. Zahlreiche Anregungen für Aktivitäten und Exkursionen ausserhalb der Schule finden sich im Anhang.



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien  
 Bewertung vom Juni 2006, Seite 3/7

# «Peperoni»

## Lebensmittel- und Ernährungskunde

### 1 Formale Kurzbeschreibung

1.1 Publikation	1.4 Didaktischer Lehrmitteltyp
<p><b>Titel:</b> Peperoni  <b>Untertitel:</b> Lebensmittel- und Ernährungskunde  <b>AutorInnen:</b> Esther Naegeli-Streuli, Dorothea Altorfer  <b>Verlag:</b> Verlag Interkantonale Lehrmittelzentrale, Lehrmittelverlag des Kantons Zürich  <b>Publikation:</b> 3. Ausgabe 2001  <b>ISBN / Preise*</b> 3-906718-00-X            Preis: CHF 20.60 (Schulpreis),            CHF 31.80 (Ladenpreis)  <b>Stufe:</b> Oberstufe  <b>Medien:</b> Buch A4</p> <p>*Preise unverbindlich</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Informationen, Unterlagen, Texte, Bilder, Grafiken, für SchülerInnen  <input type="checkbox"/> Anregungen für die Unterrichtsgestaltung, Unterrichtsbeispiele  <input type="checkbox"/> Arbeitsmaterialien für SchülerInnen: Anleitungen, Arbeitsblätter, Aufträge, Hilfsmittel  <input type="checkbox"/> Spiele  <input checked="" type="checkbox"/> Hintergrundinformationen für Lehrpersonen  <input type="checkbox"/> Elternmitwirkung</p>
1.2 Themen / Schwerpunkte	1.5 Zusätzliche Attribute
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Grundlagen der Ernährung</li> <li>&gt; Grundlagen zur Produktion</li> <li>&gt; Kennzeichnung, Einkauf und Haushaltvorrat</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesundheitsförderung (Bewegung, Sucht, Konsum)  <input type="checkbox"/> Fächerübergreifender, vielseitiger Einsatz möglich  <input type="checkbox"/> Hinweise auf ergänzende Medien  <input checked="" type="checkbox"/> Angabe über Literatur, Referenzen und Quellen  <input checked="" type="checkbox"/> Weiterführende Adressen/Fachstellen  <input type="checkbox"/> Einbettung in Gesamtangebot</p>
1.3 Verwendbarkeit	1.6 Bemerkungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Hauswirtschaftsunterricht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Zahlreiche Vorschläge für Aktivitäten, Exkursionen, Wanderungen, Museumsbesuche</li> </ul>



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

## «Peperoni» Bewertung gemäss Rasterkriterien

### 2 Methodik – Didaktik

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
> Lernziele werden formuliert. Es ist ersichtlich, welche grundlegenden Kompetenzen (punkto Inhalt und Fähigkeiten/Fertigkeiten) erworben werden können.	3	0	Nur grobe Zielsetzungen, keine Lernziele
> Der Inhalt ist auf die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, ihre Erfahrungen und Interessen werden aufgenommen.	3	1	Kaum Abstimmungen auf die Erlebniswelt
> Originale Begegnungen und reale Erfahrungen werden ermöglicht, die Handlungsebene wird erreicht.	3	2	Ausschliesslich anhand der Rezepte möglich
> Die Materialien sind abwechslungsreich, ermöglichen verschiedene Zugänge und sprechen unterschiedliche Lerntypen an.	3	0	Zugang nur über das Lesen und Vermitteln
> Die Materialien sind stufenbezogen aufbereitet und zweckmässig und klar strukturiert.	3	3	
> Die Materialien sind hoch aufbereitet und unterstützen spontanes, eigenständiges und selbstbestimmtes Arbeiten und Lernen.	3	1	Hoch aufbereitet, eigenständiges Lernen nur bedingt möglich
> Die Materialien unterstützen erweiterte Lehr- und Lernformen (z.B. Werkstatt, Wochenplan), regen zu unterschiedlichen Sozialformen an und beinhalten eine grosse Auswahl von Unterrichtsvorschlägen.	3	0	Keine Vorschläge enthalten
> Die Materialien sind modular aufgebaut und ermöglichen eigene Lernwege, Anpassungen an spezielle Bedürfnisse sind möglich.	3	1	Keine Fragen oder Arbeitsaufträge
> Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer sind vorhanden, themenspezifisch mit engem Bezug zu den Materialien für Schülerinnen und Schüler. Die Hinweise sind auch für Nicht-Ernährungsfachleute verständlich.	3	1	Hinweise sind zu knapp
> 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	0	Keine methodisch-didaktische Aufbereitung
Maximale Punktzahl >	30	9	< Erreichte Punktzahl



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

**«Peperoni»**  
**Bewertung gemäss Rasterkriterien**

**3 Fachlicher Inhalt (Ernährung)**

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
<b>3.1 Vorhandene Aspekte (Ganzheitlichkeit)</b>			
> Gesundheitliche Aspekte: Ernährung, Bewegung, Entspannung	3	1	Bewegung und Entspannung fehlen
> Biologische Aspekte (z. B. Sensorik, Lebensmittelkunde)	1	1	
> Soziale Aspekte (z.B. gemeinsam einkaufen)	1	1	
> Soziokulturelle Aspekte (z.B. Traditionen)	1	0	Nicht vorhanden
> Psychisch-emotionale Aspekte (z.B. Lieblingsspeisen)	1	0	Nicht vorhanden
> Hedonistische Aspekte (z.B. Genuss, Freude am Essen)	1	1	
> Ökologische Aspekte (z.B. Anbau, Saison, Transport)	1	1	
<b>3.2 Fachlich richtige Umsetzung</b>			
> Definition von Gesundheit und Wohlbefinden (z.B. Salutogenese)	3	1	Eigenverantwortung wird nicht angesprochen
> Gesundheitsfördernde (ausgewogene) Ernährung steht als Gesamtheit im Vordergrund und wird praxisnah übermittelt (z.B. Schwergewicht auf Lebensmittel statt Nährstoffe)	3	2	Schwerpunkt liegt auf Nährstoffen
> Einbezug aller Lebensmittelgruppen oder Kontext zu anderen Lebensmittelgruppen	3	3	
> Einzelne Lebensmittelgruppen werden nicht pauschal als gut/gesund bzw. schlecht/ungesund oder verboten kommuniziert	3	2	Tendenz, die Süßigkeiten als schlecht und verboten darzustellen
> Formulierungen und Zahlenangaben täuschen keine falsche Sicherheit/Genauigkeit vor	1	1	
> Informationen sind korrekt, aktuell, fachlich richtig gewichtet und nicht aus dem Zusammenhang gerissen	3	1	Einzelne fachliche Fehler und Ungenauigkeiten
> Fachinformationen sind vollständig	3	2	Bedeutung einzelner Nährstoffe bzw. Lebensmittel wird zu wenig deutlich
> Fachliche Verantwortung geht aus dem Impressum hervor	2	2	
Maximale Punktzahl >	30	19	< Erreichte Punktzahl



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

## «Peperoni» Bewertung gemäss Rasterkriterien

### 4 Formale Gestaltung

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen
<b>4.1 Funktionalität</b>		
> Kohärenz von Inhalt und Medium	4	4
> Übersicht und Gliederung (steht in Relation zu Umfang und Komplexität)	3	3
> Nutzungsorientierter (technischer) Ausrüstungs-Standard	3	3
<b>4.2 Gestaltungskonzept</b>		
> Gestaltungskonzept ist stufengerecht und zielgruppenorientiert ausgelegt	3	3
> Grundraster (roter Faden) ist schlüssig und ersichtlich	2	2
> Informationsdesign ist logisch, zweckgebunden und entspricht aktuellen Konventionen (z.B. Orientierungsmarken)	3	3
> Das Gestaltungskonzept wird konsequent angewendet (Wiedererkennung)	2	2
<b>4.3 Visuelle Umsetzung</b>		
> Kohärenz von Inhalt und Stil	3	3
> Stil und visuelle Umsetzung sind stufengerecht und zielgruppenorientiert	3	3
> Zweckgebundener Einsatz von Illustrationen/Grafiken/Tabellen (Infotainment)	2	2
> Layout (Typografie, Bild-/Textintegration) unterstützt die allgemeine Leseführung	2	2
Maximale Punktzahl >	30	30 < Erreichte Punktzahl



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

## «Peperoni»

### Bewertung gemäss Rasterkriterien

#### 5 Gesamtwertung

Indikatoren	Punkte		Bemerkungen
Methodik – Didaktik	30	9	
Fachlicher Inhalt (Ernährung)	30	19	
Formale Gestaltung	30	30	
Maximale Punktzahl >	90	58	< 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