



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

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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung» Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Kostformen und Diätetik



TITEL: Fit & gesund durch richtige Ernährung **UNTERTITEL:** Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Kostformen und Diätetik **AUTORINNEN:** H. Wagner, Dr. K. Plsek, bearbeitet von C. Thies **VERLAG:** Bidungsverlag EINS Troisdorf (Originalausgabe: Verlag Jugend und Volk GmbH, Wien) **PUBLIKATION:** 1. Auflage 2006 **ISBN:** 3-427-92380-0
BEZUGSQUELLE: Bidungsverlag Eins **STUFE:** Keine Angabe **THEMEN:** Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Kostformen/Diätetik

MEDIEN / BESTANDTEILE / PREISE*:
*Preisangaben unverbindlich

- > **Heft:** Format A4, 119 Seiten, 4-farbig
- > **CD-ROM:** E-Nummern und Nährwerttabelle
- > **Preis:** CHF 28.80



«Fit & gesund durch richtige Ernährung»

Kommentar

«Fit & gesund durch richtige Ernährung» erhielt 37.5 von maximal 90 möglichen Punkten und ist damit bedingt empfehlenswert. Zur Abwertung führte insbesondere die fehlende methodisch-didaktische Aufbereitung des Lehrmittels. Damit eignet sich das Buch nur bedingt für den Unterricht, allenfalls als ergänzende Informationsquelle für Lehrpersonen.

Methodik-Didaktik (4 Punkte)

«Fit & gesund» bietet Sachinformationen zu Ernährungslehre, Lebensmittelkunde (basierend auf deutschem Lebensmittelrecht) und Kostformen/Diätetik. Die grosse Informationsdichte setzt bei den Lernenden eine hohe Kompetenz im Umgang mit Texten, Tabellen und Diagrammen voraus. In Bezug auf die Themen geht das Lehrwerk weit über das hinaus, was im Unterricht auf Sekundarstufe I in Hauswirtschaft oder Biologie behandelt werden kann.

Das Buch weist kaum Bezüge zum Unterricht mit Kindern und Jugendlichen auf. So werden beispielsweise keine Lernziele genannt, es gibt weder ein Vorwort noch einen Kommentar für Lehrpersonen. Die Erlebniswelt der Jugendlichen wird selten mit einbezogen. Mit Ausnahme einiger Anleitungen zu Versuchen ist kein Praxisbezug angelegt, auch nicht im Kapitel «Ernährung in der Praxis». Eigenständiges, spontanes Lernen und eigene Lernwege werden nicht unterstützt, insbesondere, weil Basiswissen bereits vorausgesetzt wird und grundlegende Erläuterungen oder ein Glossar fehlen. Lehrpersonen, die Themen der Ernährungslehre oder der Lebensmittelkunde in Werkstätten oder als Arbeitsmaterialien für Schülerinnen und Schüler anbieten möchten, müssen noch ein erhebliches Mass an Umsetzungsarbeit leisten.

Ernährung (15.5 Punkte)

Im Buch wird ein sehr weitgefächertes Themenspektrum im Zusammenhang mit der Ernährung behandelt. Diese Themenfülle geht jedoch zu Lasten der Qualität. Die Inhalte sind sehr kurz gehalten und bleiben an der Oberfläche. Wichtige Grundlagen zur Ernährung, die für das Verständnis der nachfolgenden Kapitel

erforderlich wären, werden nicht vermittelt. Bei der Darstellung der ernährungsphysiologischen Bedeutung der einzelnen Lebensmittel/-gruppen fehlen grösstenteils praxisnahe Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung. Im Text finden sich vereinzelt falsche bzw. irreführende Aussagen zur Ernährung. Positiv zu beurteilen sind der Bezug auf aktuelle Themen wie z.B. Acrylamid und die umfangreichen Hinweise auf weiterführende Internetadressen. Bei der Verwendung des Buches ist zu beachten, dass sich viele Angaben auf die Situation und die Rechtslage in Deutschland beziehen.

Formale Gestaltung (18 Punkte)

«Fit & gesund» bietet umfangreiche, theoretische Wissensvermittlung. Dieses Konzept spiegelt sich auch in der Gestaltung des Buches wieder. Der umfangreiche Text ist streng und einheitlich gestaltet. Bilder, Illustrationen und Piktogramme unterstützen den Text im richtigen Verhältnis. Dieser «No-Nonsense»-Ansatz geht allerdings zu weit, wo das völlige Fehlen einer thematischen Einführung den Leser/die Leserin komplett sich selber überlässt. Dies gilt insbesondere auch bezüglich Zweck und Einbindung der mitgelieferten CD-ROM. Insgesamt ist die Gestaltung des Buches wenig an die Zielgruppe angepasst. Viele Abbildungen sind zu komplex und damit schwer verständlich für die entsprechende Altersgruppe.

Fazit:

Das Buch mit integrierter CD-ROM umfasst ein breites Themengebiet, doch werden die Inhalte nur kurz und unzureichend behandelt. Sowohl methodisch-didaktisch als auch gestalterisch ist das Lehrmittel wenig an die Zielgruppe angepasst. Lernziele und Unterrichtsvorschläge für Lehrpersonen fehlen. Damit ist es nur bedingt für den Unterricht geeignet und kann allenfalls als Nachschlagewerk oder auszugsweise in erweiterten Lernformen eingesetzt werden.



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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung»

Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Kostformen und Diätetik

1 Formale Kurzbeschreibung

1.1 Publikation	1.4 Didaktischer Lehrmitteltyp
<p>Titel: Fit & gesund durch richtige Ernährung Untertitel: Ernährungslehre, Lebensmittelkunde, Kostformen und Diätetik AutorInnen: H. Wagner, Dr. K Plsek, bearbeitet von C. Thies Verlag: Bildungsverlag EINS Troisdorf (Originalausgabe: Verlag Jugend und Volk GmbH, Wien) Publikation: 1. Auflage 2006 ISBN / Preise* 3-427-92380-0 CHF 28.80 Stufe: Keine Angabe Medien: Broschüre A4 CD-ROM mit E-Nummern, Nährwerttabelle</p> <p>*Preise unverbindlich</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 Arbeitblätter, Aufträge, Hilfsmittel</p> <p><input type="checkbox"/> Spiele</p> <p><input type="checkbox"/> Hintergrundinformationen für Lehrpersonen</p> <p><input type="checkbox"/> Elternmitwirkung</p>
1.2 Themen / Schwerpunkte	1.5 Zusätzliche Attribute
<p>> Ernährungslehre > Lebensmittelkunde > Kostformen/Diätetik</p>	<p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesundheitsförderung (Bewegung, Sucht, Konsum)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fächerübergreifender, vielseitiger Einsatz möglich</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Hinweise auf ergänzende Medien</p> <p><input type="checkbox"/> Angabe über Literatur, Referenzen und Quellen</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Weiterführende Adressen/Fachstellen</p> <p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesamtangebot</p>
1.3 Verwendbarkeit	1.6 Bemerkungen
<p>> Hauswirtschaftslehre</p>	<p>> Mit CD-ROM</p>



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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung»

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	Lernziele fehlen, Zielgruppe unklar
> Der Inhalt ist auf die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, ihre Erfahrungen und Interessen werden aufgenommen.	3	1	Nur sehr beschränkt, sehr wissenschaftlich
> Originale Begegnungen und reale Erfahrungen werden ermöglicht, die Handlungsebene wird erreicht.	3	0	Kaum Vorschläge für praxisbezogenen Unterricht
> Die Materialien sind abwechslungsreich, ermöglichen verschiedene Zugänge und sprechen unterschiedliche Lerntypen an.	3	0	Textlastig, eintönig
> Die Materialien sind stufenbezogen aufbereitet und zweckmässig und klar strukturiert.	3	1	Klare Struktur, fehlende Aufbereitung, zu anspruchsvoll
> Die Materialien sind hoch aufbereitet und unterstützen spontanes, eigenständiges und selbstbestimmtes Arbeiten und Lernen.	3	0	Testfragen ohne Lösungen, kein Glossar, keine Verweise
> Die Materialien unterstützen erweiterte Lehr- und Lernformen (z.B. Werkstatt, Wochenplan), regen zu unterschiedlichen Sozialformen an und beinhalten eine grosse Auswahl von Unterrichtsvorschlägen.	3	1	Vorschläge fehlen, eher als Informationsmittel verwendbar
> Die Materialien sind modular aufgebaut und ermöglichen eigene Lernwege, Anpassungen an spezielle Bedürfnisse sind möglich.	3	1	Jede Lebensmittelgruppe bildet ein Modul, eigene Lernwege nur beschränkt möglich
> 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	0	Nicht vorhanden
> 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	Testfragen pro Kapitel, keine weiteren Hinweise
Maximale Punktzahl >	30	4	< Erreichte Punktzahl



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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung» Bewertung gemäss Rasterkriterien

3 Fachlicher Inhalt (Ernährung)

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
3.1 Vorhandene Aspekte (Ganzheitlichkeit)			
> Gesundheitliche Aspekte: Ernährung, Bewegung, Entspannung	3	1	Nur Ernährung wird berücksichtigt
> Biologische Aspekte (z. B. Sensorik, Lebensmittelkunde)	1	1	
> Soziale Aspekte (z.B. gemeinsam einkaufen)	1	0	
> Soziokulturelle Aspekte (z.B. Traditionen)	1	0	
> Psychisch-emotionale Aspekte (z.B. Lieblingsspeisen)	1	0	
> Hedonistische Aspekte (z.B. Genuss, Freude am Essen)	1	0	
> Ökologische Aspekte (z.B. Anbau, Saison, Transport)	1	0.5	
3.2 Fachlich richtige Umsetzung			
> Definition von Gesundheit und Wohlbefinden (z.B. Salutogenese)	3	3	
> Gesundheitsfördernde (ausgewogene) Ernährung steht als Gesamtheit im Vordergrund und wird praxisnah übermittelt (z.B. Schwergewicht auf Lebensmittel statt Nährstoffe)	3	1	Lebensmittel stehen im Vordergrund, jedoch fehlen praxisnahe Empfehlungen
> 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	3	
> 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	Diverse fachliche Fehler
> Fachinformationen sind vollständig	3	1	Die Kapitel «Grundlagen zur Ernährung» sowie «Ernährung in der Praxis» sind sehr knapp
> Fachliche Verantwortung geht aus dem Impressum hervor	2	0	Keine Angaben
Maximale Punktzahl >	30	15.5	< Erreichte Punktzahl



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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung» Bewertung gemäss Rasterkriterien

4 Formale Gestaltung

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
4.1 Funktionalität			
> Kohärenz von Inhalt und Medium	4	3	Beiliegende CD-ROM enthält kaum nützliche Informationen
> Übersicht und Gliederung (steht in Relation zu Umfang und Komplexität)	3	0	Einführung fehlt, Farbcode des Registers wird im Inhaltsverzeichnis nicht aufgeschlüsselt
> Nutzungsorientierter (technischer) Ausrüstungs-Standard	3	3	
4.2 Gestaltungskonzept			
> Gestaltungskonzept ist stufengerecht und zielgruppenorientiert ausgelegt	3	0	Nicht stufengerecht: Abbildungen komplex und schwer verständlich, zuviel Text
> Grundraster (roter Faden) ist schlüssig und ersichtlich	2	2	
> Informationsdesign ist logisch, zweckgebunden und entspricht aktuellen Konventionen (z.B. Orientierungsmarken)	3	2	Erklärungen (z.B. zu Piktogrammen) fehlen
> Das Gestaltungskonzept wird konsequent angewendet (Wiedererkennung)	2	2	
4.3 Visuelle Umsetzung			
> Kohärenz von Inhalt und Stil	3	3	
> Stil und visuelle Umsetzung sind stufengerecht und zielgruppenorientiert	3	0	Nicht altersangepasst
> Zweckgebundener Einsatz von Illustrationen/Grafiken/Tabellen (Infotainment)	2	2	
> Layout (Typografie, Bild-/Textintegration) unterstützt die allgemeine Leseführung	2	1	Hintergrundgestaltung erschwert teilweise Lesbarkeit
Maximale Punktzahl >	30	18	< Erreichte Punktzahl



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

«Fit & gesund durch richtige Ernährung»

Bewertung gemäss Rasterkriterien

5 Gesamtwertung

Indikatoren	Punkte		Bemerkungen
Methodik – Didaktik	30	4	
Fachlicher Inhalt (Ernährung)	30	15.5	
Formale Gestaltung	30	18	
Maximale Punktzahl >	90	37.5	< 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