

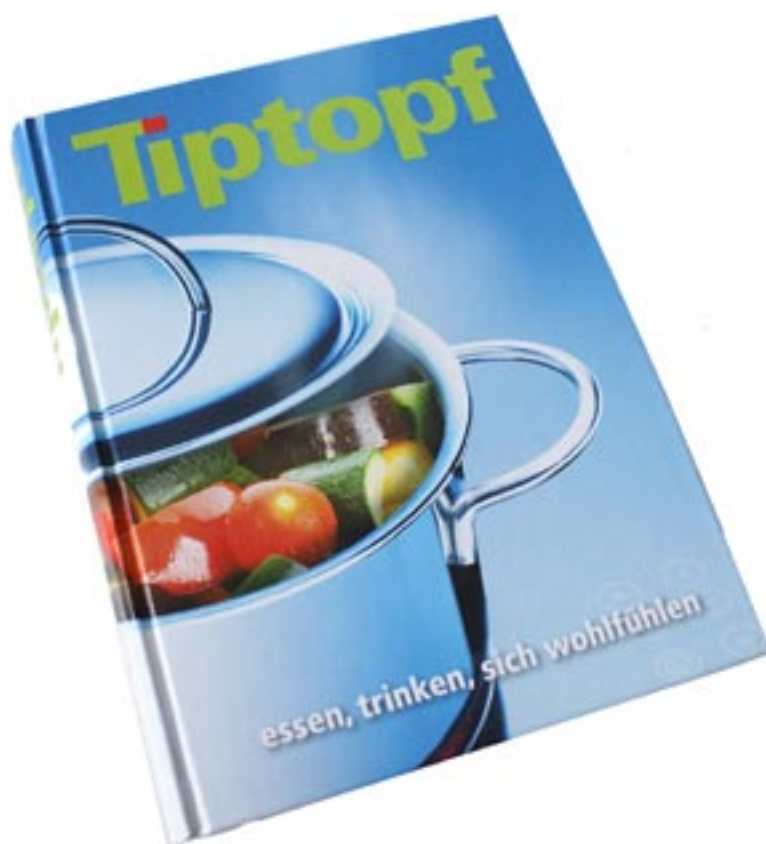


SGE Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
SSN Société Suisse de Nutrition
SSN Società Svizzera di Nutrizione

Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 1/7

«Tiptopf»

Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht



TITEL: Tiptopf **UNTERTITEL:** essen, trinken, sich wohlfühlen **AUTORINNEN:** Ursula Affolter, Monika Jaun, Marianne Keller, Ursula Schmid; „essen, trinken, sich wohlfühlen“: Gabriele Emmenegger Mayr von Baldegg
VERLAG: Schulverlag bmv AG, Bern **PUBLIKATION:** 20. Auflage 2009 **ISBN:** 978-3-292-00481-9 **BEZUGSQUELLE:** Schulverlag bmv AG, Bern, Interkantonale Lehrmittelzentrale Rapperswil **STUFE:** Oberstufe, ab 7. Schuljahr
THEMEN: Erweitertes Kochbuch mit Ernährungsteil „essen, trinken, sich wohlfühlen“

MEDIEN / BESTANDTEILE / PREISE*:
*Preisangaben unverbindlich

- > **Buch:** Format A5, 447 Seiten, 4-farbig
- > **Preis:** CHF 28.00 (Schulpreis), CHF 38.00 (Ladenpreis)



«Tiptopf»

Kommentar

Das Standardkochbuch Tiptopf mit dem Ernährungsteil „essen, trinken, sich wohlfühlen“ erhielt 66 Punkte von maximal 90 möglichen Punkten und ist damit empfehlenswert. Das Lehrmittel eignet sich mit der Fülle von Rezepten für den Teil Nahrungszubereitung des Hauswirtschaftsunterrichtes und mit den Informationen rund ums Essen auch für die Ernährungsbildung.

Methodik-Didaktik (17 Punkte)

Bei Tiptopf handelt es sich um ein erweitertes Kochbuch und weniger um ein Lehrmittel mit Übungsaufträgen. Die Gesamtheit der Informationen bildet zwar eine hervorragende Grundlage für den Ernährungunterricht. Konkrete Unterrichtsvorschläge müssen aber selber erarbeitet werden, weil nebst den Fachinformationen keine weiterführenden Hinweise für Lehrpersonen vorhanden sind. Ideal wäre deshalb eine Ergänzung mit Unterrichtsvorschlägen zum Buch.

Ernährung (23 Punkte)

Die Tiptopf-Rezepte machen den grossen Anteil am Lehrmittel aus. Zu jeder Lebensmittelgruppe bestehen zahlreiche Rezepte. Teilweise wäre eine konsequentere Umsetzung der Ernährungsempfehlungen vom Informationsteil im Rezeptteil wünschenswert. Der Ernährungsteil „essen, trinken, sich wohlfühlen“ nimmt Bezug auf die Lebensmittelpyramide. Schade ist, dass dabei nicht die Empfehlungen der schweizerischen Lebensmittelpyramide der SGE zum Zuge kommen. So entsprechen die Mengenangaben im Tiptopf nicht immer den schweizerischen Empfehlungen. Im Grossen und Ganzen ist die Auswahl der Informationen aber geglückt. Tiptopf könnte noch eine viel grössere Vorreiterrolle übernehmen, wenn die Rezepte konkretere Angaben zu Fettqualität und -menge enthalten und die Informationen aus dem Teil „essen, trinken,

sich wohlfühlen“ in den Rezepten besser verarbeitet würden.

Formale Gestaltung (26 Punkte)

Tiptopf ist eine veritable „Schatzkiste“ an Informationen und typografisch sehr sauber und solide aufgebaut. Bei all dieser Fülle fehlt allerdings ein wenig der Schlüssel in Form einer kurzen Einführung. Ebenso wäre ein visuelles Hilfsmittel (Farbcode o.ä.) zur Unterstützung der Gliederung und zum Auffinden von gesuchten Inhalten hilfreich gewesen; bei 448 Seiten eigentlich ein „Must“. Der Einsatz von SchülerInnen als Identifikationsfiguren auf der Bildebene wirkt leider wenig authentisch (heile Welt) und ist ausserdem nicht konsequent genug eingesetzt.

Fazit:

Tiptopf profitiert von einer einmaligen Ausgangslage als generationenübergreifendes Lehrmittel mit ikonenhaftem Status. Auch die neue Auflage transportiert den einfachen und sachlichen Stil, der immer schon geschätzt worden ist. Die Erweiterung der Rezepte an einen aktuellen Lebensstil ist geglückt und der Ernährungsteil wirkt frisch und umfassend. Aber eine konsequentere Umsetzung der aktuellen Empfehlungen im Rezeptteil wäre wünschenswert. Dabei sollte vor allem dem Bereiche Fett mehr Beachtung geschenkt werden.



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
 Bewertung vom Oktober 2009, Seite 3/7

«Tiptopf»

Lebensmittel- und Ernährungskunde

1 Formale Kurzbeschreibung

1.1 Publikation	1.4 Didaktischer Lehrmitteltyp
<p>Titel: Tiptopf</p> <p>Untertitel: essen, trinken, sich wohlfühlen</p> <p>AutorInnen: Ursula Affolter, Monika Jaun, Marianne Keller, Ursula Schmid, Gabriele Emmenegger Mayr von Baldegg</p> <p>Verlag: Schulverlag bmv AG, Bern, Interkantonale Lehrmittelzentrale Rapperswil</p> <p>Publikation: 20. Auflage 2009</p> <p>ISBN / Preise* 978-3-292-00481-9 Preis: CHF 28.00 (Schulpreis), CHF 38.00 (Ladenpreis)</p> <p>Stufe: Oberstufe, ab 7. Schuljahr</p> <p>Medien: Buch A5</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 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>> Erweitertes Kochbuch mit Ernährungsteil „essen, trinken, sich wohlfühlen“</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Einbettung in Gesundheitsförderung (Bewegung, Sucht, Konsum)</p> <p><input type="checkbox"/> Fächerübergreifender, vielseitiger Einsatz möglich</p> <p><input type="checkbox"/> Hinweise auf ergänzende Medien</p> <p><input type="checkbox"/> Angabe über Literatur, Referenzen und Quellen</p> <p><input type="checkbox"/> Weiterführende Adressen/Fachstellen</p> <p><input type="checkbox"/> Einbettung in Gesamtangebot</p>
1.3 Verwendbarkeit	1.6 Bemerkungen
<p>> Schule, Freizeit, Haushalt</p>	



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
 Bewertung vom Oktober 2009, Seite 4/7

«Tiptopf»

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	Beim Tiptopf handelt es sich um ein Rezeptbuch mit Ernährungsinformationen und weniger um ein Unterrichtsmaterial mit Übungsaufträgen und entsprechenden Lernzielen.
> Der Inhalt ist auf die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, ihre Erfahrungen und Interessen werden aufgenommen.	3	2	Beispiele mit Jugendlichen sind vorhanden. Diese stammen aber etwas stark aus einer heilen Welt.
> Originale Begegnungen und reale Erfahrungen werden ermöglicht, die Handlungsebene wird erreicht.	3	3	
> Die Materialien sind abwechslungsreich, ermöglichen verschiedene Zugänge und sprechen unterschiedliche Lerntypen an.	3	1	Aufbau ist immer gleich.
> Die Materialien sind stufenbezogen aufbereitet und zweckmässig und klar strukturiert.	3	2	Struktur von früheren Ausgaben beibehalten.
> Die Materialien sind hoch aufbereitet und unterstützen spontanes, eigenständiges und selbstbestimmtes Arbeiten und Lernen.	3	3	
> 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	„Essen, trinken und sich wohlfühlen“ kann als Grundlage für die Ernährungsbildung dienen. Es fehlen aber konkrete Unterrichtsvorschläge.
> Die Materialien sind modular aufgebaut und ermöglichen eigene Lernwege, Anpassungen an spezielle Bedürfnisse sind möglich.	3	2	Bedingt.
> 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	2	Weiterführende Hinweise für Lehrpersonen fehlen.
> 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	1	Keine Hinweise für Lehrpersonen vorhanden.
Maximale Punktzahl >	30	17	< Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
 Bewertung vom Oktober 2009, Seite 5/7

«Tiptopf»

Bewertung gemäss Rasterkriterien

3 Fachlicher Inhalt (Ernährung)

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen	
3.1 Vorhandene Aspekte (Ganzheitlichkeit)			
> Gesundheitliche Aspekte: Ernährung, Bewegung, Entspannung	3	2	Der Zusammenhang zwischen Ernährung und Bewegung ist ein Thema, die Entspannung im Alltag weniger.
> Biologische Aspekte (z. B. Sensorik, Lebensmittelkunde)	1	1	
> Soziale Aspekte (z.B. gemeinsam einkaufen)	1	1	
> Soziokulturelle Aspekte (z.B. Traditionen)	1	1	
> Psychisch-emotionale Aspekte (z.B. Lieblingsspeisen)	1	1	
> Hedonistische Aspekte (z.B. Genuss, Freude am Essen)	1	1	
> Ökologische Aspekte (z.B. Anbau, Saison, Transport)	1	1	
3.2 Fachlich richtige Umsetzung			
> Definition von Gesundheit und Wohlbefinden (z.B. Salutogenese)	3	2	Aktuelle Gesundheit dient als Grundlage, wird aber nicht wirklich thematisiert.
> Gesundheitsfördernde (ausgewogene) Ernährung steht als Gesamtheit im Vordergrund und wird praxisnah übermittelt (z.B. Schwergewicht auf Lebensmittel statt Nährstoffe)	3	2	
> 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	0	In der Regel sind Zusammenhänge gut dargestellt. Vereinzelt werden aber Studien zitiert oder Inhaltsstoffe erwähnt, die zu falschen Annahmen führen könnten.
> Informationen sind korrekt, aktuell, fachlich richtig gewichtet und nicht aus dem Zusammenhang gerissen	3	1	Eine Fülle von korrekten Informationen, ausser bei Fett. Wenige Beispiele sind nicht ganz geglückt: z.B. vollwertiges Znüni mit Schokolade.
> Fachinformationen sind vollständig	3	2	Wird Ausnahmsweise ins Detail gegangen, stimmen die Angaben nicht immer und die Quellen sind auch nicht ersichtlich.
> Fachliche Verantwortung geht aus dem Impressum hervor	2	2	
Maximale Punktzahl >	30	23	< Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 6/7

«Tiptopf» Bewertung gemäss Rasterkriterien

4 Formale Gestaltung

Indikatoren	Punkte	Bemerkungen
4.1 Funktionalität		
> Kohärenz von Inhalt und Medium	4	4
> Übersicht und Gliederung (steht in Relation zu Umfang und Komplexität)	3	1 Einführung zum Inhalt fehlt ebenso wie visuelle Hilfsmittel zur Inhaltsuche. Bei über 400 Seiten mit diversem Inhalt wäre dies doch sehr wünschenswert.
> Nutzungsorientierter (technischer) Ausrüstungs-Standard	3	3
4.2 Gestaltungskonzept		
> Gestaltungskonzept ist stufengerecht und zielgruppenorientiert ausgelegt	3	3
> Grundraster (roter Faden) ist schlüssig und ersichtlich	2	2 Vorhanden, aber nur bedingt zweckmässig
> Informationsdesign ist logisch, zweckgebunden und entspricht aktuellen Konventionen (z.B. Orientierungsmarken)	3	1 Auf der Mikroebene (Rezepttypografie usw.) sauber und sachlich, auf der Makroebene (visuelle Suchhilfen, Unterstützung der Gliederung) nicht vorhanden.
> 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	3
> Zweckgebundener Einsatz von Illustrationen/Grafiken/Tabellen (Infotainment)	2	2 Etwas unstrukturiert und richtungslos.
> Layout (Typografie, Bild-/Textintegration) unterstützt die allgemeine Leseführung	2	2
Maximale Punktzahl >	30	26 < Erreichte Punktzahl



Expertengruppe zur Beurteilung von Unterrichtsmaterialien
Bewertung vom Oktober 2009, Seite 6/7

«Tiptopf» Bewertung gemäss Rasterkriterien

5 Gesamtwertung

Indikatoren	Punkte		Bemerkungen
Methodik – Didaktik	30	17	
Fachlicher Inhalt (Ernährung)	30	23	
Formale Gestaltung	30	26	
Maximale Punktzahl >	90	66	< 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