






# Nahrungsmittel im Vergleichstest

Lehrerinformation



1/3

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Der grosse Test: die Schülerinnen und Schüler vergleichen alltägliche Nahrungsmittel, indem sie jeweils mindestens zwei „identische“ Produkte nach verschiedenen Kriterien beurteilen.</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen Produkte selbstständig. Sie lernen beim Konsum auf verschiedene Kriterien zu achten und sich ihre eigene Meinung zu bilden.</p>
<p>Material</p> 	<p>Von jedem Produkt mind. zwei Exemplare unterschiedlicher Produktion und Deklaration Genügend Kartonteller (für Früchte- und Gemüse-Testmuster) Genügend Beschriftungsblätter Genügend Arbeitsblätter/Beurteilungsblätter</p>
<p>Sozialform</p> 	<p>EA, PA oder GA</p>
<p>Zeit</p> 	<p>ca. 45'</p>

Zusätzliche Informationen:

- Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler selbst zusätzliche Test-Kriterien herausfinden, bzw. lassen Sie die Klasse mitentscheiden, welche Kriterien in die Wertung kommen. Damit erhöhen Sie die Schüleraktivität, die Motivation und den Lerneffekt.
- **Führen Sie jeweils zuerst einen Blindtest durch, damit die Schülerinnen und Schüler den Geschmack, das Aussehen und die Konsistenz (plus ev. zusätzliche Kriterien) vorurteilsfrei beurteilen können! Lassen Sie die Klasse im Anschluss die restlichen Kriterien beurteilen.**
- Der Vergleichs-Test wird spannender, je mehr unterschiedliche Exemplare desselben Produkts bereit stehen.
- Bereiten Sie die Früchte, das Gemüse, etc. so vor, dass für jede Gruppe, bzw. für jedes Klassenmitglied genügend Testmuster zur Verfügung stehen.
- **Zählen Sie sämtliche Punkte desselben Produkts zusammen und erstellen Sie an der Wandtafel eine Rangliste. Verwenden Sie dabei wiederum die Beschriftungszettel!**
- Lassen Sie die Klasse mitbestimmen, welche Kriterien mit welchem Faktor verrechnet werden sollen (z.B. „Geschmack“ mal Faktor 3, „Preis“ mal Faktor 2, etc.), d.h. fragen Sie nach, welche Faktoren den Schülerinnen und Schülern wichtig(er) sind.

# Nahrungsmittel im Vergleichstest

Arbeitsblatt (SuS)



2/3

## Auftrag:

Beurteile das Testmuster anhand der Kriterien und berechne das jeweilige Total!

## Beurteilungsblatt

Produkt	Kriterien	Punkte	Faktor	Total pro Kriterium	Bemerkungen
	<b>Geschmack</b>				
<b>Nummer</b>	<b>Aussehen</b> (Farbe, Form, ...)				
	<b>Konsistenz</b> (Eigenschaft beim Konsum)				
Eigenes Kriterium >					
	<b>Preis</b>				
	<b>Produktionsart und Herkunft</b>				z.B. „bio“, „Schweiz“, etc.
Eigenes Kriterium >					
			<b>Total</b>		<b>Rang</b>

Produkt	Kriterien	Punkte	Faktor	Total pro Kriterium	Bemerkungen
	<b>Geschmack</b>				
<b>Nummer</b>	<b>Aussehen</b> (Farbe, Form, ...)				
	<b>Konsistenz</b> (Eigenschaft beim Konsum)				
Eigenes Kriterium >					
	<b>Preis</b>				
	<b>Produktionsart und Herkunft</b>				z.B. „bio“, „Schweiz“, etc.
Eigenes Kriterium >					
			<b>Total</b>		<b>Rang</b>

# Nahrungsmittel im Vergleichstest

Beschriftungszettel



## Vorbereitung:

Beschriften Sie die vorbereiteten Testmuster auf der Unterseite eines Karton-Tellers, bzw. auf der Unterseite der Verpackung mit den nötigen Angaben.  
Falten Sie die orangefarbenen Bereiche, damit die SuS diese nicht einsehen können.

## Beschriftungszettel für Testmuster

1	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)

2	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)

3	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)

4	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)

5	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)

6	Produkt	Produktionsart / ev. Label (z.B. Demeter, Bio, IP, herkömmlich, ...)		Detailhändler	Preis (in sinnvoller Einheit)