

Einführung	4
Der vergleichende Schülerwarentest als Unterrichtsmethode	5
Durchführung eines Schülerwarentests mit Lebensmitteln	11
Schritt 1: Das Thema auswählen und begründen	12
Schritt 2: Die eigenen Fragen und Ziele formulieren	13
Schritt 3: Die Sachinformationen recherchieren	14
Extra: Recherchetipps für Schülerinnen und Schüler	16
Extra: Prüfpunkte und Beurteilungskriterien – Der Qualitätsfächer	18
Extra: Der Preis als Entscheidungskriterium	20
Extra: Der Gesundheitswert als Qualitätsmerkmal	22
Extra: Der Genusswert als Qualitätsmerkmal	24
Schritt 4: Die Lebensmittel auswählen	26
Schritt 5: Die Beurteilungskriterien mit Prüfpunkten, Bewertungsmaßstab und Gewichtung festlegen	27
Schritt 6: Die Testmethoden entwickeln und die Durchführung planen	29
Schritt 7: Die Lebensmittel testen und die Ergebnisse dokumentieren	30
Schritt 8: Die Testergebnisse und Auswertung darstellen	31
Schritt 9: Die Testergebnisse veröffentlichen	32
Abschluss: Den Lernprozess in der Rückschau auf den Schülerwarentest einschätzen	33
Ergänzung: Professionelle Warentests individuell nutzen	34
Praxisbeispiele als Hilfestellung	35
Wir testen Erdbeeryoghurt	36
Wir testen Kakaoprodukte	38
Wir testen kakaohaltige Getränkpulver	40
Weitere Medien	41
Die Arbeitshilfen als Download im Überblick	42
Impressum	43

*Smoothies sind beliebt.
Mir schmecken sie
auch - und sie sind so
praktisch verpackt
und bequem. Frisches
Obst muss ich erst
waschen, schälen ... und
es verdirbt mir oft.
Smoothies sind aber
auch teuer. Sind sie
wirklich so gesund?*



© Antonio Diaz - Stockbyte.com
© Michael Ebersoll, BfE



**Differenzieren
leicht gemacht!**



Alle Kopiervorlagen sind als PDF
und im Word-Format als Download
verfügbar unter:
www.bzfe.de/3709-schuelerwarentest
Geben Sie bitte das Passwort
„Schülerwarentest“ ein.



*Endlich mal etwas,
was mich interessiert!*



*Das ist das Beste,
was wir je gemacht
haben!*

Diese Reaktionen von Acht- und Neuntklässlern motivieren. Sie haben ihre Lebensmitteltests nach dem in der Broschüre beschriebenen Ablaufschema durchgeführt. Die Erfahrungen dieser Schulklassen, ihrer Lehrpersonen, weiterer Expertinnen und Experten und von Studierenden, die alle auf ihre Weise die Methode Schülerwarentest getestet haben, sind in diese Handreichung mit eingeflossen.

Zur Erleichterung der Unterrichtsvorbereitung und zum schnelleren Einstieg wurden Arbeitshilfen entwickelt und im Schultest erprobt. Sie illustrieren beispielhaft die Vorgehensweise der Methode. Es kann auch gänzlich darauf verzichtet werden. In jedem Fall sind Anpassungen, Differenzierungen und Variationen im Sinne der Methode! Deshalb finden sich im Downloadbereich alle Vorlagen als bearbeitbare Word-Dateien. Diese lassen sich individuell an die Lerngruppe und an die Testprodukte der Schülerinnen und Schüler (im Folgenden abgekürzt mit SuS) anpassen.

Der „beste“ Schülerwarentest ist der, der den Lösungswegen und Ideen der Jugendlichen Vorrang gibt und den dafür notwendigen Handlungsspielraum gibt. Deshalb wurde diese Handreichung modular aufgebaut und ist als Anregung und Ideenpool zu verstehen. Trotz aller Variationen und Vereinfachungen muss aber der Projektgedanke und damit verbunden eine subjektorientierte, mehrperspektivische und handlungsorientierte Herangehensweise erhalten bleiben.

¹ Der fachlich korrekte Titel „Waren- und Dienstleistungstest als Unterrichtsmethode“ ist sperrig, deshalb wird häufig und so auch im Folgenden von „Schülerwarentest“ gesprochen.

² Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen

³ Lebensmittel werden heute vorwiegend be- und verarbeitet im Handel angeboten. Der Begriff „Lebensmittel“ schließt daher im Nachfolgenden unverarbeitete, be- und verarbeitete Lebensmittelprodukte ein.

Warum eine Handreichung zur Unterrichtsmethode Schülerwarentest?

Der Schülerwarentest ist eine bewährte Unterrichtsmethode. Die fachdidaktischen Grundlagen sind in dem Klassiker „Waren- und Dienstleistungstest als Unterrichtsmethode“ von Bartoschek und Tornieporth aus dem Jahr 1994 ausführlich und mit zahlreichen und hilfreichen Beispielen dargestellt.¹

Die vorliegende Handreichung greift die Unterrichtsmethode dieses Klassikers auf. Sie zeigt vor dem Hintergrund der didaktischen Neuerungen des kompetenzorientierten, saluto-genetisch-orientierten und lebenslangen Lernens das Potenzial von Schülerwarentests. Lehrpersonen können diese Unterrichtsmethode kurz und praxisnah für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Verbraucherbildung gemäß der REVIS²-Rahmenkonzeption kennenlernen. Am Beispiel von Lebensmitteln und Lebensmittelprodukten³ wird die Methode erklärt und auf die Besonderheiten dieses Testbereichs eingegangen. Lebensmittel eignen sich gut als Testprodukte, da sie vergleichsweise preiswert sind, zum Alltag der SuS gehören und Inhalte der Ernährungs- und Verbraucherbildung verbinden.

Literatur

- Bartoschek, K. und Tornieporth, G.: Waren- und Dienstleistungstests als Unterrichtsmethode. Zur Handlungsorientierung im Lernfeld Arbeitslehre. Schneider Verlag Hohengehren GmbH, Baltmannsweiler, 1994.
- Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung. Schlussbericht REVIS Modellprojekt. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen, 2005. www.evb-online.de > EVB > REVIS > Schlussbericht.
- Oepping, A. und Schlegel-Matthies, K.: REVIS – Ernährungs- und Verbraucherbildung im Unterricht. Herausgegeben von aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V., Bonn 2013.
- Homepage Stiftung Warentest – Bereich für Lehrkräfte: www.test.de/schule.

Der vergleichende Schülerwarentest als Unterrichtsmethode

Konkret – alltagsrelevant – praxisbezogen

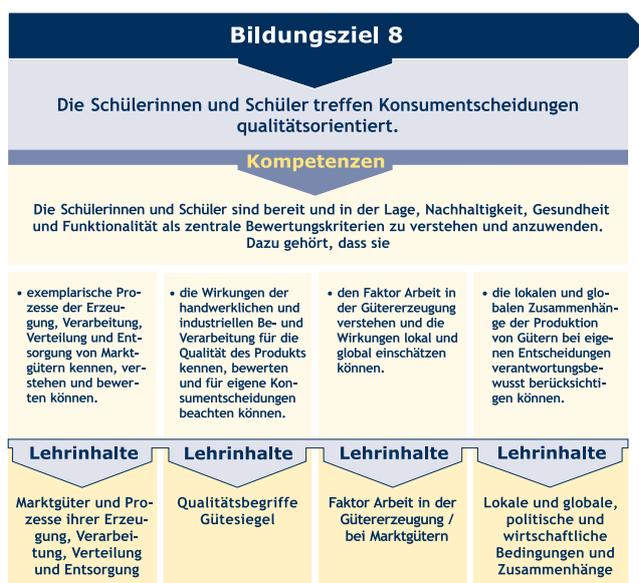
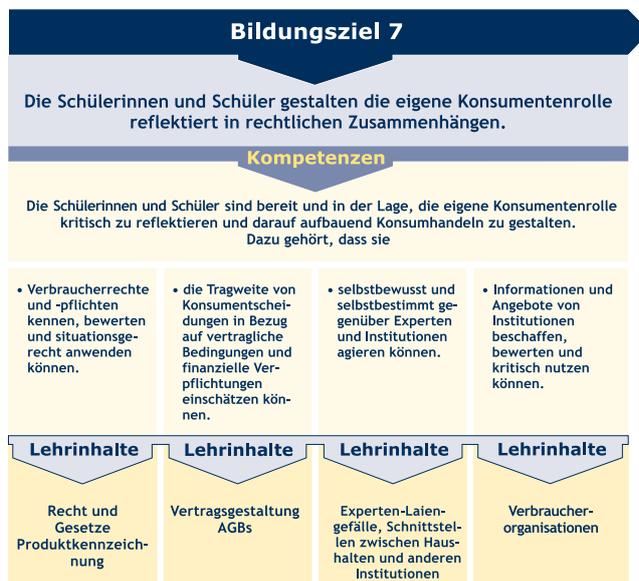
Der vergleichende Schülerwarentest ist ein didaktischer Methodebaustein. Er eignet sich in besonderer Weise zur schulischen Verbraucherbildung und für die Fachpraxis Ernährung. Das Potenzial der Methode liegt darin, dass sich die Lernenden selbstständig, kritisch und mehrperspektivisch mit Lebensmitteln auseinandersetzen, um ihre Konsumententscheidung künftig reflektiert, selbstbestimmt und qualitätsorientiert (REVIS-Bildungsziele 7 und 8) zu treffen. Die Methode lässt sich auf alle Lebensmittel als Testgegenstände anwenden, die die SuS interessieren. Sie passt in alle Schulformen von Klasse 5 (mit gewissen Vereinfachungen) bis Klasse 13 und auch für Berufsschulen.

Ein vergleichender Schülerwarentest ist am besten als Unterrichtsprojekt realisierbar. Die Herausforderung für Lehrpersonen besteht allerdings darin, das Projekt im Schulalltag mit 45-Minuten-Stunden zu realisieren. Aus diesem Grund wird hier ein projektorientiertes⁴, mehrperspektivisches Vorgehen skizziert. Das bedeutet:

- Der Projektgedanke leitet die Unterrichtsgestaltung.
- Das Projektthema „Lebensmitteltest“ zieht sich durch den Unterricht wie ein roter Faden über mehrere Stunden bis zu einem halben Jahr.
- Lebensmittel werden aus verschiedenen Perspektiven betrachtet (S. 8 f.).

Im Sinne des mehrperspektivischen Vorgehens sollte bei der Planung des Unterrichtsvorhabens darauf geachtet werden, dass sich die Unterrichtsstunden stets auf das konkrete Thema und die Fragestellung der SuS beziehen. So haben sie ein unmittelbares Interesse an den Inhalten und können das gelernte Fachwissen direkt bei ihrem Lebensmitteltest anwenden.

⁴ Es handelt sich lediglich um eine Projektorientierung und nicht um ein Projekt in Reinform, da nicht alle Komponenten der Projektmethode berücksichtigt werden können. Frey, K.: Die Projektmethode. Der Weg zum bildenden Tun. 10. Auflage, Beltz Verlag, Weinheim und Basel 2005, S. 15.



Siehe: http://www.evb-online.de/evb_revis.php

Der vergleichende Schülerwarentest: Das Potenzial für die Verbraucherbildung

- Der mehrperspektivische Blick auf Lebensmittel hilft im Umgang mit der Komplexität des Alltags.
- Die kritische Auseinandersetzung mit Lebensmitteln kann durch alltagsnahe Fragen initiiert werden. In Lerngruppen werden Beurteilungskriterien diskutiert und fachlich begründet.
- Während des Lebensmitteltests erarbeiten die Teams relevante Grundlagenkenntnisse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung.
- Die Methode fördert die Eigenverantwortung und Selbststeuerung der Lernenden.
- Lebensmittel gehören naturgemäß zum Alltag der SuS und können aufgrund des eigenen Interesses am Testprodukt motivationssteigernd wirken.
- Je nach Altersgruppe, Leistungsstand und geplanter Unterrichtszeit kann der Rahmen für den Schülerwarentest unterschiedlich weit gesteckt werden.

Der Schülerwarentest mit Lebensmitteln ist eine Methode der Ernährungs- und Verbraucherbildung und der Fachpraxis Ernährung.

Schule:

alle Schulformen

Fächerschwerpunkt:

Ernährungs- und Verbraucherbildung, fächerübergreifend

Klassenstufen:

5 bis 13, Berufsschulen

Zeit:

9 bis 18 Unterrichtsstunden

Schritt 1: Das Thema auswählen und begründen

Zeit	ca. 1 Unterrichtsstunde Die benötigte Zeit hängt auch davon ab, wie viele Entscheidungen die SuS selbstständig treffen können. Geübte SuS brauchen weniger Zeit und weniger Unterstützung, um in ihren Gruppen zu einer gemeinsamen Entscheidung zu kommen.
Intention	SuS lernen die Methode kennen, wählen begründet ihr Thema für ihren Warentest und erstellen gemeinsam eine Agenda mit Meilensteinen für das Projekt.
Didaktischer Kommentar	Die Gründe für die Wahl des Themas können ganz unterschiedlich motiviert sein.
Methodische Anregungen	<ul style="list-style-type: none"> ● Zunächst Schülerwarentest als Methode vorstellen, ● Arbeitsaufgabe „Wir testen Lebensmittel“ und Intention des Schülerwarentests vorstellen, ● Agenda besprechen und Meilensteine gemeinsam festlegen, ● Arbeitsgruppen bilden. <p>Die Lehrperson stellt die Agenda mit einer Übersicht des zeitlichen und inhaltlichen Verlaufs des Projektes vor. Diese ist die Arbeitsgrundlage für die gemeinsame Festlegung von Meilensteinen und die selbstständigen Planungen in den Kleingruppen. Durch Moderationstechniken wie Placemat (KV 3) können die SuS bei der Themenfindung unterstützt werden.</p> <p>Tandems oder Dreiergruppen arbeiten am effektivsten, weil die Kommunikation in den Gruppen überschaubar bleibt. Es können durchaus auch mehrere Gruppen dieselben Themen übernehmen und dann punktuell zusammenarbeiten.</p> <p>Folgende Beispiele von Schülerwarentests zeigen das Spektrum möglicher Beweggründe:</p>



Folie 1:
Planungsschritte des
Schülerwarentests

*Darf ich als Allergiker das essen?
Wie viel Koffein enthält ein
Energydrink? Wie lange hält mich
der Energydrink wach?*

*Warum kostet Saft
mehr als Nektar?
Welche Verpackung
ist für Käse am
besten geeignet?*

*Wie viele Früchte stecken
in Smoothies?
Kräckertüten halbvoll - wie
viel ist tatsächlich drin in der
aufgeblasenen Tüte?
Woher kommen unsere Eier?*



Mögliche Gründe für die Themenwahl:

Persönliche Betroffenheit, z. B. Lebensmittelallergie erfordert bestimmte Auswahl. Lebensmittel löst Unwohlsein aus.

Eigene Erfahrungen, z. B. Qualitäts- und Preisunterschiede. Gefährdung der Umwelt, z. B. Rückstände in Lebensmitteln, Verpackungsmüll.

Fragen aus konkreten Unterrichtssituationen. Einhaltung von gesetzlichen Regelungen und Vorschriften, z. B. Lebensmittelkennzeichnung.

Wir testen Kakaoprodukte



© Michael Ebersoll, BtE

Ob Eis, Schokolade oder Nuss-Nugat-Aufstrich: Alle SuS mussten die Kriterien „fairer Handel“ und Bio berücksichtigen, da hierzu bereits gearbeitet wurde. Zusätzlich durften sie drei weitere Kriterien frei wählen.

Diese Einstiegsvariante wurde an der Gemeinschaftsschule Mölln für den WPU Kurs „Informieren, entscheiden, handeln“ mit zwölf SuS der Klasse 8 entwickelt.

Besonderheiten dieser Variante:

- Jede Gruppe testet ein anderes, vergleichbares, beliebtes Lebensmittel (Kakaoprodukte: Schokoladeneis, Vollmilchschokolade, Nuss-Nugat-Aufstrich) in vier Varianten.

- Gruppen entwickeln gegenseitig den Sensoriktest.
- Beschränkung auf vier Kriterien: Sozial-ökologischer Wert wird aufgrund von Vorwissen vorgegeben; zusätzlich drei weitere frei gewählte Kriterien.
- Beurteilung erfolgt zweischrittig: Zuerst Angaben/Infos aufschreiben und dann Noten geben, damit die Partnergruppe Gründe für die guten/schlechten Bewertungen finden kann.

Stunde (à 60 Minuten)	Phasen, Sozialform, Inhaltliches	Materialien
1. Stunde: Testablauf und Sammlung von Bewertungskriterien	Plenum: Besprechung von Kriterien anhand von Testheften Beispiel (nach-)rechnen	Testberichte Tipp 6 So berechnet ihr die Zwischennoten
2. Stunde: Festlegung und Gewichtung von Bewertungskriterien – Auswahl von Prüfpunkten	Gruppenarbeit: Jede Gruppe (à vier SuS) legt für ein Produkt die Beurteilungskriterien, Prüfpunkte und Gewichtungen fest. SuS bearbeiten verpflichtend ein Kriterium „fairer Handel“ und Bio (Vorwissen aus Klasse 7) und wählen drei weitere Kriterien frei.	KV 10 Vorbereitung: Beurteilungskriterien suchen Tipp 3 Was ist Lebensmittelqualität? Testberichte der Stiftung Warentest
3. Stunde: Testung	Informierender Einstieg Gruppenarbeit: Die SuS bauen für eine andere Gruppe den Geschmackstest auf. Um neutrale Ergebnisse zu erzielen, testet jede Gruppe nicht „ihr“ Lebensmittel aus der 2. Stunde, sondern ein Lebensmittel mithilfe des Fragebogens, den eine andere Gruppe erstellt hat.	Tipp 4 So kannst du den Genusswert beschreiben Hilfen für Gesundheitswert: <ul style="list-style-type: none"> ● Zusatzstofflexikon ● Broschüre „Nachhaltiger Warenkorb“: Hier sollen die SuS nachforschen, wie stark die Siegel soziale und ökologische Aspekte berücksichtigen. ● Lebensmittelampel



Ablauf: Was machen wir wann?

Die Festlegung des Ablaufs sollte folgende Fragen beantworten:

- Wie ist der inhaltliche Ablauf unseres Schülerwarentests?
- Welches sind unsere Meilensteine?
- Was wollen wir wann machen?

Unser
Schülerwarentest

Füllt die Tabelle schrittweise aus.

Ablaufschema	Planungsschritte	Meilensteine	Datum
Wahl des Testthemas	1 Themenauswahl und -begründung	<i>Vorschläge gesammelt. Wir wollen Schokolade testen, weil sie jeder mag.</i>	20.04.
	2 Formulierung von Fragen und Zielen unseres Warentests		
	3 Recherche der Sachinformationen		
Produktwahl	4 Auswahl der Testprodukte		
Vorbereitung der Testdurchführung	5 Festlegung von Beurteilungskriterien, Prüfpunkten, Bewertungsmaßstab und Gewichtung		
	6 Entwicklung der Testmethoden und Planung der Durchführung		
Durchführung der Tests	7 Test der Lebensmittelprodukte und Dokumentation der Ergebnisse		
Auswertung und Reflexion	8 Auswertung und Darstellung der Testergebnisse		
Veröffentlichung	9 Veröffentlichung der Testergebnisse		



Was ist Lebensmittelqualität?

