Tiptopf
Annic Berset, Ursula Furrer, Ursi Streiff, Rita Batoni, Sabrina Bürgi, Selina Lüthi, Nicole Möschler, Irene Truniger
schulverlag plus AG, Bern
1. Auflage 2023,
1. korrigierter Nachdruck 2023

Zyklus 3
Sekundarstufe 1

Verlagswebsite
https://www.schulverlag.ch/de/produkte/tiptopf/

PHBern-Mediothek
https://ubbern.swisscovery.slsp.ch/permalink/41SLSP_UBE/17e6d97/alma9911740889440551 1

Tiptopf (Ausgabe 2023)

Medien

Für Schülerinnen und Schüler:
- Kochbuch und Zugang zur Webseite meintiptopf.ch mit weiteren Rezepten, Tipps & Tricks, Videos und Glossar

Für Lehrpersonen:
- Online-Lizenz für Lehrpersonen mit Kommentar und digitalen Inhalten

Zusatzmaterialien:
- Posterset zu zentralen fachlichen Konzepten

Aufbau/Konzept

- Der Tiptopf eignet sich für den ernährungspraktischen Unterricht des Fachbereichs Wirtschaft, Arbeit, Haushalt im Zyklus 3.
- Der Tiptopf besteht hauptsächlich aus Rezepten. Zu jedem Rezept gibt es Bilder des Endprodukts. Die ersten rund 60 Seiten enthalten zudem einen Grundlagenteil mit zentralen fachlichen Konzepten rund um die Nahrungszubereitung. Dieser Grundlageteil ist in die folgenden Kapitel gegliedert:
- Hygiene
- Nachhaltigkeit
- Planen und Einkaufen
- Gesundheit
- Informationen zu Nahrungsmitteln/Nahrungsmittelgruppen
- Arbeitsorganisation
- Nahrungsmitteln verarbeiten und zubereiten
- Für die Lehrpersonen wird das Kochbuch mit einem digitalen FilRouge ergänzt. Der FilRouge ist in drei Phasen (Starphase, Basisphase, Erweiterungsphase) gegliedert. Die drei Phasen sind in elf verschiedene Unterrichtsbausteine mit jeweils mehreren Lernaufgaben aufgeteilt.
- Anhand des FilRouges können zentrale Konzepte der Nahrungszubereitung eingeführt, vertieft und erweitert werden, was eine kumulative Kompetenzentwicklung fördert.
- Das Kochbuch und der FilRouge beziehen sich auf die folgenden didaktischen Konzepte: Handlungsmodell (als «zielführendes Arbeiten» betitelt), LUKAS-Modell und projektartige Vorhaben.
- Der Tiptopf und der FilRouge sind grösstenteils kompatibel mit dem WAH-Buch.
- Im Vergleich zum Tiptopf aus dem Jahr 2008 wurden die Inhalte und Konzepte des Kochbuches überarbeitet und teilweise vereinfacht (z. B. Rezeptsprache, Garmethoden).

Planung und Umsetzung von Unterricht

- Der FilRouge enthält viele unterstützende Unterrichtsmaterialien, Lernaufgaben und Hilfestellungen für die Lehrpersonen.
- Der FilRouge gibt keine Jahresplanung vor, zeigt aber anhand eines eigenen Phasenmodells (Startphase, Basisphase, Erweiterungsphase) auf, wie die Nahrungszubereitung strukturiert werden kann.
- Jede Phase enthält mehrere Teile (Bausteine, Lernarrangements, Projektartige Vorhaben). Der FilRouge bietet dafür Unterrichtsskizzen und Lernaufgaben. Anhand dieser Materialien lässt sich der Unterricht zielgerichtet planen.

Beurteilung und Differenzierung

- Für jede Phase bietet der FilRouge Informationen zu möglichen formativen sowie summativen Beurteilungsanlässen.
- Unterrichtsmaterialien im FilRouge sind teilweise in verschiedenen Schwierigkeitsstufen und mit verschiedenen Zugängen aufgearbeitet.
- Es sind verschiedene hilfreiche Materialien für die Zubereitung von Gerichten vorhanden: Videos, Bildfolgen und interaktive Rezepte (mit der Möglichkeit sich die Rezepte vorlesen zu lassen, vgl. Kochmodus).
- Im FilRouge werden Lehrpersonen auf Möglichkeiten der Differenzierung hingewiesen.

Hinweise zu den Kompetenzbereichen Lehrplan 21

- Mit dem Kochbuch und dem FilRouge kombiniert, kann an den Kompetenzbereichen WAH.4 und WAH.5 gearbeitet werden.
- Im FilRouge wird aufgezeigt, anhand welcher Teile (Unterrichtsbausteine, Lernarrangements, Projektartige Vorhaben) an welchen überfachlichen Kompetenzen gearbeitet werden kann.

Kommentar

- Der Tiptopf verfügt über ein attraktives und zeitgemässes Erscheinungsbild. Das Bildmaterial und die Rezepte haben einen hohen Lebensweltbezug und sind zielstufengerecht aufbereitet.
- Die Informationssuche ist teilweise herausfordernd und die Verlinkungen unvollständig; sei es bei der Rezeptsuche anhand des Registers des Kochbuchs, bei den Suchfunktionen auf der Webseite, beim FilRouge oder bei den Verlinkungen im FilRouge.
- Der FilRouge verfügt über eine hohe Praxistauglichkeit und kann Lehrpersonen bei der Neuausrichtung der Nahrungszubereitung bezogen auf die Eigenschaften von Lebensmitteln unterstützen.
- Die Reduzierung der Komplexität führt zu einer erleichterten Umsetzung der Rezepte. Diese Vereinfachung der Rezepte kann zu didaktischen Herausforderungen in der praktischen Umsetzung der Rezepte führen, welche von der Lehrperson antizipiert werden müssen.
- Das Thema Nachhaltigkeit wird im Tiptopf aufgegriffen, jedoch nicht konsequent umgesetzt.
- Einige Videos und Rezepte enthalten fachlich problematische Aspekte.
- Im Kochbuch wird das Konzept der Garmethoden aus dem WAH-Buch übernommen und die Stufengänge/Zubereitungsarten werden dadurch ersetzt. Im FilRouge finden sich Bildfolgen (unter Bildfolgen zum Posterset), welche wichtige Schritte der Garmethoden auch als Step-by-Step-Bilder zeigen. Diese sind digital vorhanden.
- Durch die Reduzierung der Zubereitungsarten auf die Garmethoden des WAH-Buches werden beispielsweise das Schmoren und der Dampfkochtopf nur am Rande erwähnt. Dadurch wurden Gerichte mit einer längeren Garzeit, welche aus einer nachhaltigen Perspektive interessant sind, im Kochbuch nicht berücksichtigt. Weitere Rezept findet man in der online Datenbank unter meintiptopf.ch.
- Das Kochbuch wurde stufengerecht weiterentwickelt und der FilRouge bietet den Lehrpersonen viel Material für die Unterrichtsvorbereitung. Insgesamt hat der Tiptopf viel Potential. Dennoch wären einzelne fachliche Anpassungen empfehlenswert. Einige wurden bereits im korrigierten Nachdruck vorgenommen und sind auf dem FilRouge abgelegt.

- Es empfiehlt sich das Kochbuch und der FilRouge zusammen für den WAH-Unterricht zu nutzen.

Der Tiptopf wird für den WAH-Unterricht im Zyklus 3 empfohlen.
Januar 2024, Lehrplan- und Lehrmittelkommission