

Auswertungsbogen Holunderblütensirup: Ein Projekt der Klasse 11BFHW (2. Ausbildungsjahr der zweijährigen Berufsfachschule)

Nach der Auswertung der bewerteten Beurteilungskriterien in den Bereichen **Genusswert** (Durchführung mittels Fragebogen auf der MINT-Messe „Technik zum Anfassen“ am 18.09.2022, Auswertung im Mathematik-Unterricht), **ökonomischer Wert** und **Gesundheitswert** (jeweils im Unterricht unter Anwendung des Fachwissens) sind bei dem von den SchülerInnen selbst geplanten Warentests folgende Ergebnisse herausgekommen:

Holunderblütensirup mit Bio-Kennzeichnung
selbstgemachter Holunderblütensirup
konventioneller, preisgünstiger Holunderblütensirup
(Auswertung mittels Punktesystem: 2 - bestes Ergebnis, 1 - mittleres Ergebnis, 0 - schlechtestes Ergebnis einer Bewertungskategorie)

Beurteilungskriterium: Genusswert			
Geschmack	0	2	1
Geruch	0	1	2
Farbe / Aussehen	1	2	0
Gesamt:	1	5	3
Testsieger:		X	

Auswertung der Ratefrage Was meinst du nach dem Test: Welcher Sirup ist selbstgemacht? (Auswertung bei einer Befragung von 68 Personen)		
16	38	14

Beurteilungskriterium: Gesundheitswert			
Zuckergehalt in g pro 1L gemischtes Erfrischungsgetränk	15,4	66,7	123,8
Punkte:	2	1	0
enthaltenen Zusatzstoffe:	Citronensäure	-	Citronensäure, Ascorbinsäure
Punkte:	1	2	0
Punkte gesamt:	3	3	0
Testsieger:	X	X	

Beurteilungskriterium: Ökonomischer Wert			
Preisangabe in € pro 1L gemischtes Erfrischungsgetränk	1,06	0,20	0,57
Punkte:	0	2	1
Testsieger:		X	

Testsieger unter Einbezug aller Beurteilungskriterien (gleiche Gewichtung aller Bewertungskategorien)			
Gesamtpunktzahl	4	10	4
Platzierung	2. Platz	1. Platz	2. Platz