**Munkalap a tudományos (online) információforrások értékeléséhez**

Csoport száma:

**Kedves Diák!**

A tanárok előadását követően tekintsd meg az alábbiakban az **információforrások értékelésére vonatkozó részletes mátrixot (1. táblázat)**.

Egy információforrás akkor lesz nagy megbízhatóságú, azaz nagyon megbízható, ha az összes kritériumban az első oszlopban szerepel.

Egy információforrás akkor lesz alacsony megbízhatóságú, azaz megbízhatatlan, ha minden kritériumban a harmadik oszlopban szerepel.

Minden más eredmény az információs oldalt a megbízhatóság középszintű rangsorába helyezi.

A **2. táblázat** 4 különböző információforrás linkjeit tartalmazza - miután minden forrást figyelmesen elolvastál, a 3. táblázat segítségével jegyezd fel, hogyan értékeled ezeket a forrásokat.

Jelöld meg minden egyes információforrás esetében a megbízhatósági szintet a **3. táblázatban** az alábbiak szerint:

Ha nagymértékben megfelel a kritériumnak, akkor írd ezt: (++)

Ha kissé megfelel a kritériumnak, akkor írd ezt: (+)

Ha nem jelenik meg: (-)

**1. táblázat - az információforrások értékelésének mátrixa**

| **Kritérium** | **A kritérium megjelenésének mértéke az információs részben** | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **nagymértékben** | **Kissé** | **Nem jelenik meg** |
| **Autentikusság - szerző** | A szerző a téma szakértője, vagy a szakterületen jól ismert testület képviselője, vagy a szakterület szakértőinek véleményére támaszkodik, és idézi szavaikat. | A szerző nem ismert vagy nem tudható, hogy milyen mértékben ismeri a területet, vagy olyan interjúalanyok nyilatkozatain alapul, akik nem jártasak a témában. | A szerző nem foglalkozik a kérdéses témával, és az írásból nem derül ki, hogy a terület szakértőit megkérdezték-e az íráshoz. |
| **Autentikusság - közzétevő** | A forrás, ahol az információt közzéteszik, a szakterület egy jól ismert szerve, egy ismert újság vagy egy ismert könyvkiadó. | A forrás, ahol az információt közzéteszik, ismeretlen, vagy nem ismert, hogy milyen mértékben kapcsolódik az adott területhez. | A forrás, ahol az információt közzéteszik, ismeretlen, vagy nem tartozik az adott területhez. |
| **Objektivitás** | Az információ közzétevőjének nem érdeke, hogy hamis adatokat jelenítsen meg. Elismert, vagy olyan objektív kutatóintézet vagy közintézmény tulajdona, amelynek nincs kereskedelmi érdeke a témában. A tények és a vélemények nem keverednek. | Az információ közzétevőjének objektivitása ismeretlen. Néha a tények és a vélemények keverednek. | Az információ nem objektív. Valószínű, hogy a közzétevőnek érdekében áll az adatok elrejtése vagy felfedése. Az író úgy fejezi ki álláspontjait, mintha azok működőképesek lennének. |
| **Aktuális\frissített** | Az információk nagyon frissek. A hírek esetében az írás dátuma és a bejelentett esemény dátuma között összefüggés van, frissített linkek láthatók. | Az információ meglehetősen elavult. Tekintettel arra a témára, amelyről a szakasz szól, a közzététel óta újítások történhettek. | Az információ elavult, vagy a megírás dátuma ismeretlen. A szóban forgó tématerületen a megjelenés óta valószínűleg történtek újítások. |

**2. táblázat Információforrások** a húsfogyasztásról

|  | **Link** | **Forrás száma:** |
| --- | --- | --- |
|  | <https://www.health.harvard.edu/staying-healthy/whats-the-beef-with-red-meat> | **1. forrás:** |
|  | <https://www.nih.gov/news-events/nih-research-matters/risk-red-meat> | **2. forrás:** |
|  | <https://edition.cnn.com/2019/09/30/health/red-meat-low-quality-evidence-controversy-wellness/index.html> | **3. forrás:** |
|  | <https://mrmeatmarkets.ca/9-reasons-why-eating-meat-is-good-for-your-health/> | **4. forrás:** |

**3. táblázat A források értékelése**

|  | **1. forrás:** | **2. forrás:** | **3. forrás:** | **4. forrás:** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forrás neve és típusa (kormányzati szerv, újság, tudományos intézmény stb.)** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - szerző** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - közzétevő** |  |  |  |  |
| **Objektivitás** |  |  |  |  |
| **Aktuális\frissített** |  |  |  |  |

**2. táblázat Információforrások a tojásról**

| **Link** | **Forrás száma** |
| --- | --- |
| <https://www.health.harvard.edu/staying-healthy/how-many-eggs-can-i-safely-eat> | **1. forrás:** |
| <https://www.heart.org/en/news/2018/08/15/are-eggs-good-for-you-or-not> | **2. forrás:** |
| <https://www.today.com/health/it-ok-eat-eggs-every-day-t72841> | **3. forrás:** |
| <https://www.healthline.com/nutrition/10-proven-health-benefits-of-eggs#section11> | **4. forrás:** |

**3. táblázat A források értékelése**

|  | **1. forrás:** | **2. forrás:** | **3. forrás:** | **4. forrás:** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forrás neve és típusa (kormányzati szerv, újság, tudományos intézmény stb.)** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - szerző** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - közzétevő** |  |  |  |  |
| **Objektivitás** |  |  |  |  |
| **Aktuális\frissített** |  |  |  |  |

**2. táblázat Információforrások a csokoládéról**

| **Link** | **Forrás száma** |
| --- | --- |
| <https://sites.udel.edu/chs-udfoodlab/2017/04/05/dark-chocolate-and-blood-flow/> | **1. forrás:** |
| <https://newsinhealth.nih.gov/2011/08/claims-about-cocoa> | **2. forrás:** |
| <https://www.washingtonpost.com/health/is-chocolate-healthy-alas-the-answer-isnt-sweet-heres-why/2019/10/25/7933aeec-e6e0-11e9-a331-2df12d56a80b_story.html> | **3. forrás:** |
| <https://www.ba-bamail.com/content.aspx?emailid=29438> | **4. forrás:** |

**3. táblázat A források értékelése**

|  | **1. forrás:** | **2. forrás:** | **3. forrás:** | **4. forrás:** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forrás neve és típusa (kormányzati szerv, újság, tudományos intézmény stb.)** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - szerző** |  |  |  |  |
| **Autentikusság - közzétevő** |  |  |  |  |
| **Objektivitás** |  |  |  |  |
| **Aktuális\frissített** |  |  |  |  |