

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelungen vermitteln

Ein didaktisches Konzept für die Berufsschule und
das Lehramtsstudium

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelingen vermitteln

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelungen vermitteln

Ein didaktisches Konzept für die Berufsschule
und das Lehramtsstudium

Tectum Verlag

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelungen vermitteln. Ein didaktisches Konzept für die Berufsschule und das Lehramtsstudium

© Tectum – ein Verlag in der Nomos Verlagsgesellschaft, Baden-Baden 2019

Zugl. Diss. Leibniz Universität Hannover, 2018

E-Book: 978-3-8288-7212-7

(Dieser Titel ist zugleich als gedrucktes Werk unter der ISBN 978-3-8288-4170-3 im Tectum Verlag erschienen.)

Alle Rechte vorbehalten

Besuchen Sie uns im Internet
www.tectum-verlag.de

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Angaben sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Personen bedanken, die mich im Laufe dieser Arbeit sowohl thematisch als auch emotional begleitet haben.

Zunächst bedanke ich mich bei Frau Prof. Brita Maria Watkinson, meiner Doktormutter, für die thematische Anregung dieser Arbeit und die vorbildliche Betreuung während der gesamten Bearbeitungszeit, auch nach Ihrer Emeritierung. Besonders positiv werden mir ihre Empathie und die zahlreichen persönlichen Gespräche in Erinnerung bleiben.

Ich danke Herrn Prof. Sascha Schanze für die hilfsbereite und wissenschaftliche Betreuung als Zweitgutachter.

Außerdem danke ich Frau Prof. Julia Gillen für die spontane Erstellung des Drittgutachtens meiner Arbeit.

Weiterhin danke ich meiner Arbeitsgruppe, die mich während der Vorbereitung und Durchführung des praktischen Schulungsteils dieser Arbeit hilfreich unterstützt hat.

Nicht zuletzt möchte ich mich bei meiner Familie bedanken, die mir über den gesamten Bearbeitungszeitraum vor allem moralisch beigestanden hat.

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Einleitung | 10 |
| 2 | Problemstellung | 14 |
| | 2.1 Übergewicht und Adipositas in Deutschland | 14 |
| | 2.2 Übergewicht und Adipositas außerhalb Deutschlands | 18 |
| 3 | Ursachen für Übergewicht und Adipositas | 22 |
| | 3.1 Genetische Faktoren | 22 |
| | 3.2 Sozioökonomische Faktoren | 23 |
| | 3.3 Soziokulturelle Faktoren | 27 |
| | 3.4 Psychosoziale Faktoren | 33 |
| 4 | Derzeitige Projekt- und Maßnahmenlage | 37 |
| 5 | Zielsetzung | 42 |
| 6 | Definition Koch- und Ernährungskompetenz | 46 |
| 7 | Auswahl der exemplarischen Zielgruppe | 48 |
| | 7.1 Quantitative Bedeutung des Berufsfeldes Ernährung | 49 |
| | 7.2 Auswahl der exemplarischen Zielgruppe innerhalb des Berufsfeldes der Ernährung | 52 |
| | 7.3 Institutionelle Rahmenbedingungen | 53 |
| 8 | Zugang zum Untersuchungsfeld | 54 |
| 9 | Fragebogenumfrage zur Ermittlung der Koch- und Ernährungskompetenz | 56 |
| | 9.1 Aufbau | 56 |
| | 9.2 Gestaltung des Fragebogens | 57 |
| | 9.3 Auswertung des Fragebogens | 58 |
| | 9.4 Überarbeitete Fassung | 58 |
| | 9.5 Fragebogendurchführung | 59 |
| 10 | Ergebnisse und Interpretation der Befragungen | 61 |
| 11 | Begründungen für die Erweiterung der Zielgruppe | 88 |
| | 11.1 Erkenntnisse aus der exemplarischen Umsetzung | 88 |

| | | |
|------|--|-----|
| 11.2 | Ergebnisse der Studie | 90 |
| 12 | Begründungen für die exemplarische Auswahl der Fleischersatzprodukte | 92 |
| 12.1 | Vegetarismus und Veganismus in Deutschland | 92 |
| | 12.1.1 Definition und Systematik von Vegetarismus | 94 |
| | 12.1.2 Beweggründe einer fleischlosen Ernährung | 95 |
| 12.2 | Schulbuchanalyse | 95 |
| | 12.2.1 Ergebnisse der Schulbuchanalyse | 98 |
| | 12.2.2 Zusammenfassung und Diskussion der Schulbuchanalyse | 99 |
| 12.3 | Lernfeldanalyse | 102 |
| | 12.3.1 Ergebnisse der Lernfeldanalyse | 103 |
| | 12.3.2 Zusammenfassung und Diskussion der Lernfeldanalyse | 106 |
| 12.4 | Schlussfolgerung der Begründungen | 106 |
| 13 | Praktische Übungen und Umfragen zum Thema Fleischersatzprodukte | 107 |
| 13.1 | Praktische Übungen | 107 |
| 13.2 | Umfragen | 109 |
| 13.3 | Zusammenfassung der Ergebnisse | 110 |
| 14 | Fleischersatzprodukte | 111 |
| 14.1 | Einleitung Fleischersatzprodukte | 111 |
| 14.2 | Fleischersatzprodukte – Eine gesunde Alternative? | 116 |
| 15 | Fleischersatzprodukte auf Sojabasis | 119 |
| 15.1 | Tofu | 121 |
| 15.2 | Tempeh | 125 |
| 16 | Fleischersatzprodukte auf Weizenbasis | 128 |
| 17 | Sonstige Fleischersatzprodukte | 133 |
| 17.1 | Quorn | 133 |
| 17.2 | Fleischersatzprodukte auf Lupinenbasis | 136 |
| 17.3 | Entomophagie | 138 |

| | | |
|------|--|-----|
| 18 | Entwicklung des didaktischen Schulungskonzeptes | 141 |
| 18.1 | Ziele des Schulungskonzeptes | 141 |
| 18.2 | Instrumente zur Erfolgsmessung des Schulungskonzeptes | 142 |
| 18.3 | Kurzdarstellung des Schulungskonzeptes | 142 |
| 19 | Analyse des Bedingungsfeldes | 143 |
| 19.1 | Analyse der Lerngruppe | 143 |
| 19.2 | Analyse der institutionellen Rahmenbedingungen | 145 |
| 20 | Didaktisch-methodische Konzeption | 148 |
| 20.1 | Analyse der curricularen Vorgaben | 148 |
| 20.2 | Sachstrukturen | 149 |
| 20.3 | Begründungen zur Auswahl und Reduktion der Lerninhalte | 151 |
| 20.4 | Begründungen zur Methodik und zum Medieneinsatz | 155 |
| 20.5 | Ziele der Schulung | 157 |
| 21 | Beschreibung der geplanten Schulungsdurchführung | 158 |
| 22 | Konkrete Schulungsdurchführung | 163 |
| 23 | Ergebnisse und Diskussion der sensorischen Verkostung | 166 |
| 23.1 | Ergebnisse der Verkostungen | 167 |
| 23.2 | Diskussion der Ergebnisse | 172 |
| 24 | Fragebogenumfrage im Rahmen der Schulung | 174 |
| 24.1 | Ziele des Fragebogens | 174 |
| 24.2 | Aufbau und Gestaltung des Fragebogens | 175 |
| 24.3 | Auswertung des Fragebogens | 175 |
| 24.4 | Überarbeitung des Fragebogens | 175 |
| 24.5 | Durchführung der Fragebogenumfrage | 176 |
| 25 | Ergebnisse und Diskussion der Fragebogenumfrage | 177 |
| 26 | Reflexion der Schulung | 183 |
| 27 | Ausblick | 186 |

| | | |
|------|-----------------------|-----|
| 28 | Fazit | 191 |
| 29 | Verzeichnisse | 193 |
| 29.1 | Literaturverzeichnis | 193 |
| 29.2 | Abbildungsverzeichnis | 208 |
| 29.3 | Tabellenverzeichnis | 212 |
| | Anhang | 214 |