

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelungen vermitteln

**Ein didaktisches Konzept für die Berufsschule und
das Lehramtsstudium**

Rebecca Menne

Koch- und Ernährungskompetenz gelungen 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