

Soja – Vom Acker auf den Teller

Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Baustein 5: Soja in der Esskultur

Kurzvorstellung In diesem Baustein geht um Sojaprodukte im Vegetarismus. Der Fokus liegt auf Fleisch- und Wurstimitaten.	Schulart SEK I Alter 13-14 Methodik Lerntheke
--	--

Kompetenzen

Methodisch-didaktischer Kommentar

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Materialien

Weiterführende Ideen

Kommentierte Literaturhinweise und Links

Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

Impressum

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks, 2017

Herausgeber und Rechteinhaber

Freistaat Bayern
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
www.lfl.bayern.de

Konzeption

Sonja Huber
Theresa Mayer
Prof. Dr. Udo Ritterbach
Pädagogische Hochschule Freiburg

Layout

Annika Bohnert

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Hinweise

Es handelt sich um ein urheberrechtlich geschütztes Werk. Der Rechteinhaber gestattet jedermann die unentgeltliche und nicht-kommerzielle Nutzung für Lehr-, Fort- und Weiterbildungszwecke. Jede Um- oder Bearbeitung bedarf der Zustimmung des Rechteinhabers in jedem Einzelfall.

Bei der Nutzung ist auf das Soja-Netzwerk und die Förderung durch die Bundesrepublik Deutschland hinzuweisen.

Trotz großer Sorgfalt bei der Ausarbeitung können Fehler und Irrtümer nie gänzlich ausgeschlossen werden. Daher wird keine Haftung übernommen.

Die Schriftart 'Druckschrift BY WOK' entstammt dem kostenlosen Programm 'Lesen Lernen' von Wolfram Esser, www.derwok.de".

Ansprechpartner für Lizenzfragen

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Abteilung Zentrale Verwaltung
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising
E-Mail: poststelle@lfl.bayern.de

Ansprechpartner für inhaltliche Fragen

Pädagogische Hochschule Freiburg
Institut für Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit
Fachrichtung Ernährung und Konsum
Sonja Huber
Kunzenweg 21, 79117 Freiburg
E-Mail: sonja.huber@ph-freiburg.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- reflektieren ihren eigenen Ernährungsstil in Bezug auf Fleischkonsum
- kennen Gründe für Vegetarismus
- vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen
- kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu

Methodisch-didaktischer Kommentar

Dieser Baustein kann als Lerntheke genutzt werden, an der die Schülerinnen und Schüler eigenständig Gründe für Vegetarismus erarbeiten können.

Einführend gibt es ein Übersichtsblatt, auf welchem fünf Arbeitsblätter eingebettet sind. Die Lerntheke können chronologisch erarbeitet werden, eine andere Reihenfolge ist auch möglich.

Das erste Arbeitsblatt beschäftigt sich mit den Gründen für **Vegetarismus**, welche aus verschiedenen Aussagen von Vegetariern herausgearbeitet werden sollen. Die Sicherung erfolgt mithilfe einer Mindmap.

Beim zweiten Arbeitsblatt geht es um den Vergleich von **Fleischimitaten** mit dem traditionellen Einsatz von Tofu. Dabei soll den Schülerinnen und Schülern bewusst werden, dass Tofu für die westliche Welt angepasst wird und die Zubereitungsart eventuell erleichtern kann. Gerichte von anderen Kulturen zuzubereiten ist den meisten Menschen fremd, wobei die Zubereitung eines Würstchens vielleicht diese Kluft überbrücken kann. In der asiatischen Küche werden Sojaprodukte wie Tofu häufig auch mit tierischen Produkten kombiniert verzehrt. Das erscheint der westlichen Welt fremd, da Sojaprodukte als Zielgruppe überwiegend Vegetarier haben.

Das Arbeitsblatt zur **Supermarktanalyse** sollte als Hausaufgabe angefertigt werden, da die Schülerinnen und Schüler in verschiedenen Supermärkten vegetarische Fleisch- oder Wurсталternativen suchen und nach vorgegeben Kriterien analysieren sollten. Eine Aufteilung innerhalb der Schülergruppe auf die verschiedenen Supermärkte (wie EDEKA, Aldi, Lidl, Alnatura, o.ä.) wäre empfehlenswert. So können die Schülerinnen und Schüler auch Rückschlüsse auf die Konsumenten ziehen, welche in dem jeweiligen Supermarkt einkaufen.

Beim **SchmeXperiment** geht es darum ein Convenience-Produkt mit einem selbst hergestellten Gericht zu vergleichen. Dabei wird eine Sauce Bolognese zubereitet, welche mit Sojaschnetzel zubereitet wird. Auch hier gibt es verschiedene Kriterien nach denen die Schülerinnen und Schüler bewerten sollten. Die Kriterien können auch arbeitsteilig gestaltet werden, sodass sich eine Gruppe beispielsweise auf die Kosten und die Menge fokussiert. Dies kann dem Leistungsstand der Gruppe angepasst werden.

Der letzte Auftrag ist nur für Schulen geeignet, die die Möglichkeit der Audioaufnahme bei sich an der Schule haben. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Fragen zur Thematik „Tofuwurst oder asiatisches Tofugericht“ und interviewen Mitschüler oder gar Passanten im Ort. Im Optimalfall sollten diese **Interviews** danach sinnvoll zusammengeschnitten werden und als Podcast einem Radiosender zur Verfügung gestellt werden. Vielleicht besteht auch die Möglichkeit eine Radiosendung daraus zu gestalten. So erhalten die Schülerinnen und Schüler noch andere Einstellungen zur Thematik und können sich im Medienumgang schulen. Kreismedienstellen können bei dieser Arbeit unterstützen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Hintergrundinformationen für die Lehrperson

Die Sojabohne wurde ursprünglich in Asien, hauptsächlich in China angebaut und findet auch dort in der Küche eine große Verwendung. Die Hauptanbaugebiete sind heute Nord- und Südamerika.

Seit einigen Jahrzehnten wird die Sojabohne auch in Deutschland und anderen europäischen Ländern erfolgreich kultiviert. Der Anbau von Soja breitet sich dabei zunehmend von Süddeutschland auch in Richtung Mittel- und Norddeutschland aus. Dies ist möglich, da neue Sorten gezüchtet werden, die an die klimatischen Bedingungen angepasst sind. Die geernteten Sojabohnen werden hauptsächlich zu Futtermitteln oder zu pflanzlichen Lebensmitteln (z.B. Tofu, Soja-Drink) verarbeitet. Die Sojapflanze gehört zur Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchte (Leguminosen), genauer zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler.

In unserer Esskultur werden Sojaprodukte, wie Tofu oder Sojadrink vor allem in vegetarischen und veganen Ernährungsformen verarbeitet, da Sojaprodukte u.a. gute Proteinlieferanten sind.

Für fleisch-verzehrende Menschen aus unseren Kulturkreisen haben Tofuprodukte daher häufig das Image des Fleisch-, bzw. Milchersatzes.

Sojaprodukte können jedoch auch mit tierischen Produkten zusammen verarbeitet und verzehrt werden, was in der traditionellen asiatischen Küche schon immer umgesetzt wurde.

Arbeitsmaterialien

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
- Lerntheke: Tofuschnitzel und Tofuwürstchen	- Mehrere Arbeitsaufträge, welche auch ausschnittsweise erarbeitet werden können.	- Lerntheke - Hausaufgabe
- Gründe für Vegetarismus	- Textarbeit Mindmap	- Einzelarbeit - Partnerarbeit
- Tofuwurst – Sinn oder Unsinn?	- Argumente für Fleischimitate oder Argumente für traditionelle Tofuverarbeitung formulieren.	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- Sojaprodukte im Supermarkt	- Supermarktanalyse zu Sojaprodukten nach verschiedenen Kriterien	- Einzelarbeit - Partnerarbeit - Gruppenarbeit
- SchmeXperiment	- Ausgeweitetes SchmeXperiment in Form des Vergleich eines Convenience Produkts mit selbst zubereitetem Rezept	- Gruppenarbeit
- Umfrage: Tofuwurst oder lieber asiatisch?	- Umfangreiches fast eigenständiges (Radio)	- Gruppenarbeit

Unterrichtsmaterial	Beschreibung	Einsatz im Unterricht
	Projekt	

Weiterführende Ideen

Jedes Arbeitsblatt für sich bietet Potential, um daran weiterzuarbeiten. Nach den Gründen für Vegetarismus können die verschiedenen Formen des Vegetarismus angeschlossen werden.

Genauso kann das SchmExperiment auf andere Convenience Produkte übertragen werden.

Kommentierte Literaturhinweise und Links

1. http://www.evb-online.de/docs/SchmeXperiment-Druckfassung_280205.pdf
Allgemeine Informationen zur Methodik des SchmExperiments.
2. Kessner, I., Braukmann, M., Grünwald, S. (2015): SchmExperten in der Lernküche – Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8. Aid Verlag
Verschiedene Ideen zum SchmExperimentieren.
3. Kreismedienstellen vor Ort sind Ansprechpartner für den Einsatz von Audioaufnahmen und deren weiteren Verarbeitung.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Didaktischer Anker: Bezüge zu den Bildungsplänen

Unterrichtsbaustein	05	Soja in der Esskultur
Stufe	SEK I 5.- 6.Kl.	

Die Schüler und Schülerinnen....

- reflektieren ihren eigenen Ernährungsstil in Bezug auf Fleischkonsum
- vergleichen Tofu-Convenience-Produkte mit selbstzubereiteten Speisen
- kennen Fleischersatzprodukte aus Tofu

Hierzu gehören die folgenden Lerninhalte

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Essgewohnheiten ▪ Ernährungsstil ▪ Convenience | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fleischersatz ▪ Traditionelle Tofugerichte |
|--|---|

Die Unterrichtsmaterialien wurden auf der Grundlage der Ergebnisse einer Bildungsplananalyse entwickelt. Sie leisten einen Beitrag zu den folgenden Kompetenzen und Inhalte der Bildungspläne.

Baden-Württemberg (2016)			
Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Alltagskultur, Ernährung, Soziales	7-9	Essbiografie: Die Schülerinnen und Schüler können das eigene Essverhalten reflektieren und Handlungsmöglichkeiten für eine selbstbestimmte Ernährungsgestaltung entwickeln	17
		Die Schülerinnen und Schüler können die alltagstypischen Widersprüche zwischen subjektiven Essgewohnheiten/Essmustern und eigenen beziehungsweise anderen Ansprüchen an Ernährung (zum Beispiel Nachhaltigkeit, Gesundheit) beschreiben	17
		Die Schülerinnen und Schüler können alternative Ernährungsformen beschreiben und bewerten	20
		Die Schülerinnen und Schüler können alternative Ernährungsformen recherchieren und erörtern	20

Bayern (2000)			
Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Berufsorientierender Zweig Soziales – Fachprofil	Mittelschule+ M-Zug	Die Schüler setzen sich handlungsorientiert mit grundlegenden Aufgaben auseinander, wie Planen und Beschaffen, Gesunderhalten und Ernähren, Auswählen und Verarbeiten von Lebensmitteln, Nutzen technischer Hilfen, Wahrnehmen aktueller Trends im Haushalt, soziale Verhaltensweisen in Teamarbeit und Betreuungssituationen, sowie Pflege von Esskultur als Lebensstil	77
		Darüber hinaus gewinnen sie auch Einblick in Gepflogenheiten des Ernährens und Speisens in eigenen und in anderen Kulturkreisen	77
		Bei praktischem Tun und in gedanklichem Durchdringen lernen sie Lebensmittel im Hinblick auf Qualität und auch auf einen sich verändernden Markt	77

		verantwortlich auszuwählen, planvoll und sachgerecht zu verarbeiten und dabei zeit-, kraft- und mittelsparende Verfahren anzuwenden	
Haushalt und Ernährung (RS)		Wo immer es möglich und sinnvoll ist, greift der Unterricht neue Erkenntnisse und Entwicklungen aus den Bereichen Ernährung und Haushalt auf und geht auf aktuelle Bedürfnisse der Schüler ein	95

Berlin (2004)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Sozialwissenschaften/ Wirtschaftswissenschaften	Sek I	Ernährung und Gesundheit, Konsumverhalten	8
		Reflektieren verschiedene, zum Teil gegensätzliche Wertorientierungen bei ihren Konsumentscheidungen (z.B. Nachhaltigkeit versus egoistische Bedürfnisse)	16
Wirtschaftsarbeit-Technik	Sek I	Nachhaltige, bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung	23
		Ernährungsformen und Verzehrgeohnheiten	23
		Wandel von Ernährungsgewohnheiten	34
	Um sich der sozialen, ökologischen und ökonomischen Folgen ihres Konsums bewusst zu werden und verantwortungsvoll im Sinne eines nachhaltigen Konsums zu handeln, müssen Konsumentinnen und Konsumenten in der Lage sein, sich Informationen zu beschaffen und diese zu bewerten	16	
		Reflektieren das eigene Verbraucherverhalten und treffen Entscheidungen unter ökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien	35

Brandenburg (2002)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Naturwissenschaften	Themenfelder	Der Mensch ist, was er isst – fit for food! Erstellen und Beurteilen von Ernährungsplänen Exkursion: Ernährungsinstitut Befragung von Mitschülerinnen, Mitschüler und Familienangehörige zu Ernährungsgewohnheiten Erstellen eines Ernährungsquiz Recherchieren im Internet zu Ernährungsfragen	56
	Themenfelder	Der Mensch ist, was er isst- fit for food! - Esstypen - Ernährungsformen auf dem Prüfstand Vegetarische Kostformen, Vollwerternährung, Trennkost - Diäten	56
	Themenfelder	Der Mensch ist, was er isst- fit for food! Nährstoffquelle Fleisch - Fleischkonsum in anderen Ländern - Pro-Kopf-Verbrauch - Vergleich Inhaltsstoffe pflanzlicher und tierischer Nahrungsmittel	56
Wirtschaftsarbeit-Technik (BP 2008)	7-8	Ernährung und Gesundheit (Lernmodul) - Ernährungsbestandteile, Kriterien ausgewogener Ernährung - Zusammenhang von Ernährungsgewohnheiten und	51/ 53

Geleitet durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

		Lebensstilen analysieren - Ernährungsgewohnheiten (Projektidee)	
		-umweltverträgliche Entscheidungen und nachhaltiger Konsum	24

Bremen (2006)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Naturwissenschaften	9-10	Eine ausgewogene und vollwertige Ernährung ist die Grundlage für den Erhalt der eigenen Gesundheit und für körperliches und seelisches Wohlbefinden. [...] die Zunahme ernährungsbedingter Krankheiten (z.B. Magersucht, Übergewicht, Diabetes) erfordern eine entsprechende unterrichtliche Berücksichtigung. Bewusst werden soll die individuelle Verantwortung für das eigene Ernährungsverhalten.	16
Wirtschafts- Arbeit- Technik	10	Die SuS können den Einfluss kollektiver Konsumententscheidungen auf die Produktionsbedingungen (biologisch, fair, regional, saisonal, ökologisch, nachhaltig) von Waren verstehen und eigene Konsummuster beurteilen	13
	9-10	Die SuS können Verantwortung für die eigene Ernährung übernehmen und sich als Verbraucher bewusst entscheiden	53
	9-10	Die SuS können Lebensmittel kritisch bewerten	53
Biologie (SEK)	9-10	Die SuS können das eigene Ernährungsverhalten aus unterschiedlichen Perspektiven bewerten: gesundheitlich, sozial, wirtschaftlich, global	46
Biologie (Gym)	10	Die SuS können Kriterien einer gesunden Ernährung aufstellen und das eigene Ernährungsverhalten bewerten	32

Hamburg (2014)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Politik/ Gesellschaft/ Wirtschaft (Gym)	10	Die SuS hinterfragen ihre Konsumententscheidung an geeigneten Beispielen auf ihren Zusammenhang mit kulturellen, politischen und ökologischen Fragen und Problemen	46
Politik/ Gesellschaft/ Wirtschaft (Stadtteilschule)	Mittlerer Schulabschluss	Die SuS hinterfragen an bearbeiteten Beispielen ihre Konsumententscheidungen an geeigneten Beispielen auf ihren Zusammenhang mit kulturellen, politischen und ökologischen Fragen und Problemen.	26

Hessen (20xx)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Biologie (HS)	5-6	- Ernährungsgewohnheiten, Essen als Genuss - Essgewohnheiten in verschiedenen Ländern	8
	5-6	Gesunde Ernährung: Die SuS lernen die Zusammensetzung der Nahrung, deren Bedeutung sowie ihren Weg in und durch den Körper und die Verarbeitung in den Verdauungsorganen kennen Sie sollen Mahlzeiten verantwortungsbewusst	8

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

		auswählen und in einer ausgewogenen Ernährung eine Voraussetzung für Gesundheit und Leistungsfähigkeit erkennen	
--	--	---	--

Hessen (20XX)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Biologie (RS)	5	<ul style="list-style-type: none"> - Kennzeichen und Bestandteile gesunder Ernährung - Ernährungs- und Essgewohnheiten - Wandel der Essgewohnheiten/ Modetrends - Unter- und Überernährung und ihre Folgen - Ausgewogene Ernährung und individueller Nährstoffbedarf (Schüler, Sportler) 	10
Politik und Wirtschaft (Gym)	7	Bei den Kaufentscheidungen der Jugendlichen und der Familie stellt sich die Frage nach der Umweltverträglichkeit als praktische Möglichkeit verantwortungsbewussten ökologischen Handelns	12

Mecklenburg-Vorpommern (2011)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Biologie (Gym)	7-10	Grundlagen des Stoff- und Energiewechsels <ul style="list-style-type: none"> - Zusammensetzung der Nahrung - Nährstoffe in verschiedenen Nahrungsmitteln - Notwendigkeit der gesunden Ernährung - Verdauung der Nahrung - Resorption der Nährstoffe und Transport in alle Körperzellen - Nachweise von Nährstoffen Hinweise: Ernährungsgewohnheiten und -situation in Deutschland und in anderen Regionen; Ernährungsberatung	25

Niedersachsen (2010)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Hauswirtschaft	5-10	Fachwissen: Die SuS beschreiben Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends, z.B. Fastfood, Slowfood, Convenience-Food, Light-Produkte Erkenntnisgewinnung: Die SuS untersuchen und vergleichen Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends im Hinblick auf Gesundheit, Tagesablauf, Mahlzeitengestaltung, Kosten, Zeitaufwand und Einkaufsquellen Beurteilung und Bewertung: Die SuS bewerten das eigene Konsum- und Alltagshandeln Die SuS bewerten Ernährungstrends im Hinblick auf vollwertige Ernährung und persönliche Gesundheit	22
	5-10	Fachwissen: Die SuS ermitteln Besonderheiten der Ernährungsformen, z.B. Vegetarismus, Trennkost. Erkenntnisgewinnung: Die SuS untersuchen die Folgen der Ernährungsformen Beurteilung und Bewertung: Die SuS diskutieren und bewerten Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsformen	22

Niedersachsen (2012)			
Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Hauswirtschaft (Oberschule)	5-10	Fachwissen: Die SuS nennen die sieben Lebensmittelgruppen (1: Getränke; 2: Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln; 3: Gemüse, Hülsenfrüchte; 4: Obst; 5: Milch und Milchprodukte; 6: Fleisch, Fisch, Ei; 7: Fette und Öle) Erkenntnisgewinnung: Die SuS erklären die Bedeutung der sieben Lebensmittelgruppen für die vollwertige Ernährung (Ernährungskreis, Ernährungspyramide etc.) Beurteilung und Bewertung: Die SuS bewerten Tagesspeisepläne anhand der Kriterien zu einer vollwertigen Ernährung (Tagesleistungskurve, Fettgehalt, Zuckergehalt, Flüssigkeitsbedarf, Anteil tierischer und pflanzlicher Eiweiße)	15
	5-10	Fachwissen: Die SuS beschreiben Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends, z. B. Fastfood, Slowfood, Convenience-Food, Light-Produkte Erkenntnisgewinnung: Die SuS untersuchen und vergleichen Ernährungsgewohnheiten und Ernährungstrends im Hinblick auf Gesundheit, Tagesablauf, Mahlzeitengestaltung, Kosten, Zeitaufwand und Einkaufsquellen Beurteilung und Bewertung: Die SuS bewerten das eigene Konsum- und Alltagshandeln Die SuS bewerten Ernährungstrends im Hinblick auf vollwertige Ernährung und persönliche Gesundheit	18
	5-10	Fachwissen: Die SuS ermitteln Besonderheiten der Ernährungsformen, z. B. Vegetarismus, Trennkost. Erkenntnisgewinnung: Die SuS untersuchen die Folgen der Ernährungsformen Beurteilung und Bewertung: Die SuS diskutieren und bewerten Vor- und Nachteile unterschiedlicher Ernährungsformen	18

Nordrhein-Westfalen (2011)			
Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Arbeitslehre (GeS)	5-6	Inhaltsfeld 3: Grundbedürfnisse, Ernährung und Konsum Inhaltliche Schwerpunkte: - Nahrungsmittelgruppen und ihre Beitrag zu einer	26

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

		<p>ausgewogenen Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essbiographie - Esskultur <p>Sachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die SuS beschreiben die eigenen Ernährungsgewohnheiten - Die SuS beschreiben die Zusammensetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die SuS bewerten die eigenen Konsumwünsche und -entscheidungen im Hinblick auf Nutzen, Qualität sowie ökologische und soziale Folgen, - Die SuS beurteilen Nahrungsmittelgruppen im Hinblick auf ihre jeweilige Bedeutung für eine ausgewogene Ernährung 	
	5-6	<p>Inhaltsfeld 7: Ernährung und Esskultur</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richtlinien und Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung - Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten - Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen sowie ihre Auswirkungen <p>Sachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die SuS erläutern ausgewählte Ernährungsempfehlungen und Richtlinien für eine ausgewogene Ernährung - Die SuS erläutern mögliche Auswirkungen von Ernährungsgewohnheiten auf unternehmerische Entscheidungen <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die SuS beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	32/ 33
	5-10	<p>Inhaltsfeld 7: Ernährung und Esskultur</p> <p>In diesem Inhaltsfeld geht es um Ernährungsstile und Essgewohnheiten aufgrund unterschiedlicher Lebensumstände und Haushaltsstrukturen</p> <p>Darüber hinaus wird der Einblick in unterschiedliche Lebensstile durch das Wissen über Lebens- und Ernährungsgewohnheiten in anderen Ländern gegeben. Hierzu gehören die Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und Gewürzen sowie die Herstellung von Speisen [...]</p>	18
Hauswirtschaft (GeS)	7-10	<p>Inhaltsfeld 3: Ernährung und Esskultur</p> <p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten - Ernährungsgewohnheiten verschiedener regionaler, kultureller und religiöser Gruppen <p>Urteils- und Entscheidungskompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die SuS beurteilen das eigene Ernährungsverhalten aufgrund von Informationen über eine gesundheitsförderliche Ernährung 	53/ 54

Rheinland-Pfalz (1998)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Biologie (OS)	5-6	Projektarbeit/ Arbeitsgemeinschaften: -historische, soziale und geographische Aspekte der Ernährung	42
	5-6	24.Erfahrungsfeld: Konsum und Verzicht Ziele: die Notwendigkeit einer vielfältigen und ausgeglichenen Ernährung, sowie angemessener Bewegung erkennen Beispiele für Projektunterricht: Ernährung früher und heute	281

Rheinland-Pfalz (1999)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Familienhauswesen	7-8	9.3.5 Gemüse und Kartoffeln 9.3.5.4 Einsicht Verwendung von Gemüse, Kartoffeln und deren Produkte Mögliche Schwerpunkte: →Vegetarismus	42
		9.3.2 Milch- und Milchprodukte 9.3.2.4 Einsicht Verwendung von Milch- und Milchprodukten →Mögliche Alternativen zu Milch: Soja- und Lupinenprodukte	36

Sachsen (2011)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Wirtschaft, Technik, Gesundheit und Soziales	Mittelschule	Die Schüler beurteilen ihr Ernährungsverhalten im Vergleich mit dem anderer Kulturen und analysieren das Lebensmittelangebot unter den Bedingungen der internationalen Produktvielfalt	10
		In der Auseinandersetzung mit Ernährungstrends entwickeln sie Grundsätze für ein reflektiertes Konsumverhalten	10
		Beurteilen des Ernährungsverhaltens andere Kulturen	10
		Sich positionieren zu aktuellen Ernährungstrends	13
		Ernährungstrends	13
		Einflussfaktoren Religion und Weltanschauung, Sitten und Bräuche, Armut und Reichtum, Lebensmittelangebot in Zusammenarbeit mit RE/e/k und ETH	10
		Sich positionieren zum Zusammenhang von Lebensmitteln und Umwelt	11
		Ernährungstrends Fast Food, Vegetarismus, Trennkost, Sportlernahrung	13

Sachsen-Anhalt (2003)

Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Biologie (Gym)	5-6	Ernährungsgewohnheiten und Esskultur	56
	5-6	ausländische Kulturpflanzen (z.B. Banane, Ananas, Orange; Paprika, Aubergine, Reis Soja; Tabak, Tee, Kakao)	53

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Sachsen-Anhalt (2012)			
Fach	Klassenstufe	Kompetenzen oder Inhalte	Seite
Hauswirtschaft	5- 6	Ernährungssituationen mit den Sinnen erschließen	13
	9-10	Ernährungsverhalten untersuchen und beurteilen	16
		Kompetenzschwerpunkt: Ernährungsverhalten untersuchen und beurteilen	18
		- ausgewählte Ernährungsformen und Diäten unter ökonomischen, ökologischen, gesundheitlichen, sozialen oder ethischen Aspekten beurteilen und zum eigenen Verhalten in Beziehung setzen - Möglichkeiten sowie Grenzen ausgewählter Ernährungsformen und Diäten dokumentieren und präsentieren - Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten - Ernährungsformen und Diäten - Ernährungstrends	18
Hauswirtschaft	9-10	Lebens- und Ernährungssituationen andere Länder und Kulturen analysieren	19

Legende:

GS: Grundschule		
MeNuK: Mensch, Natur und Kultur	HuSU: Heimat und Sachunterricht	EvRL: Evangelische Religionslehre

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja – Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks