



Foto: sima/stock.adobe.com

Sonja Huber

## Unterrichtspaket „Soja“ für Berufsschulen

Das Soja-Netzwerk hat im Teilprojekt „Soja – vom Acker auf den Teller“ Unterrichtsmaterialien für allgemeinbildende Schulen entwickelt, erprobt und evaluiert. Nun hat die Pädagogische Hochschule in Freiburg auch für berufliche Schulen ein entsprechendes Unterrichtspaket erstellt.

**A**uf Basis einer deutschlandweiten Bildungsplananalyse wurden zunächst geeignete Themenfelder mit besonderem Fokus auf nachhaltige Landwirtschaft herausgefiltert. Diese dienten als Ausgangspunkt für modularisierte Unterrichtsbau- steine für verschiedene Schularten, welche flexibel und unabhängig voneinander im Unterricht einsetzbar sind.

Weiterführend sind auf dieser Grundlage Materialien für Berufsschulen der Berufsfelder Ernährung, Gastgewerbe und Hauswirtschaft entstanden. Diese werden über fünf Bausteine bedient, dabei steht die Lebensmittelkette als strukturieren- des Prinzip im Vordergrund. Soja und Sojaprodukte im Lebensmittelhandel stellen einen weiteren Baustein dar, wobei die Lernenden unter anderem zu Markterkundungen angeleitet werden, die subjektive Interessen berücksichtigen sollen. Der Zugang über das Subjekt ermöglicht den Lernenden Alltagserfahrungen wertfrei zu reflektieren. (Bartsch, Methfessel, 2014)

### Lernfeldbezug

Die Lernfelder in den Ausbildungsberufen, die die Praxis der Nah-

runگزubereitung einschließen, bieten viele Gelegenheiten zur Auseinandersetzung mit dem Angebot an Soja-Lebensmitteln und zur Erweiterung der Erfahrungen in der Verarbeitung von Soja-Lebensmitteln. Aus diesem Grund bietet dieser Baustein alternative Arbeitsaufträge zu zehn Lernfeldern des Ausbildungsberufs Koch/Köchin und zu zwei Lernfeldern des Ausbildungsberufs Hauswirtschaftler/-in. Durch diesen Lernfeldbezug können im Laufe einer Ausbildung mehrere Arbeitsaufträge bearbeitet werden, um im Sinne eines in sich aufbauenden Curriculums den Erfahrungsraum und Kompetenzerwerb zu erweitern. Dem berufspädagogisch-didaktischen Prinzip, die Lernsituation an authentischen Arbeitssituationen zu orientieren, wird Rechnung getragen, indem die Aufgabenstellungen folgende Elemente beinhalten:

- Dreiklang aus Selbsteinschätzung der Kenntnisse und Fertigkeiten, Bearbeitung eines kompetenzorientierten Arbeitsauftrags, Selbsteinschätzung und Feed-Back zur Kompetenzentwicklung;

- eigenständige Recherche von Rezepten, Speisen, Gerichten, Getränken, Soja-Lebensmitteln einschließlich Bezugsquellen;
- Erprobung einer Auswahl durch Zubereitung, Verkostung, Bewertung;
- Zubereitung, Anrichten, Präsentation und Evaluierung von angebotenen beziehungsweise empfohlenen Speisen, Gerichten, Getränken;
- Reflektion und Diskussion der Passung der vorgeschlagenen und empfohlenen Speisen, Gerichte und Getränke vor dem Hintergrund betrieblicher Gegebenheiten;
- Umrechnung und Dokumentation von Rezepten nach den Standards des Betriebes.

Für die fachwissenschaftliche Vertiefung der ernährungsphysiologischen Bedeutung von Soja und Sojaprodukten können Lehrkräfte der beruflichen Schulen auf den Baustein „Soja in der Ernährung des Menschen“ zurückgreifen, um Inhalte zum Themenfeld Sekundäre Pflanzenstoffe ausführlich recherchieren und präsentieren zu lassen. Bis auf die praxisbezogenen Bausteine lehnen sich die Materialien

**Literatur**  
**Bartsch, S.; Methfessel, B. (2014):** Der subjektive Faktor. Bildung in einem lebensweltorientierten Fach. In: Haushalt in Bildung und Forschung, 3. Jahrgang, H. 3, S. 12  
**VZBV – Verbraucherzentrale Bundesverband (2018):** Materialkompass Verbraucherbildung. Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung an Schulen. URL: <http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/bewertungskriterien> (Abruf 23.10.2018)

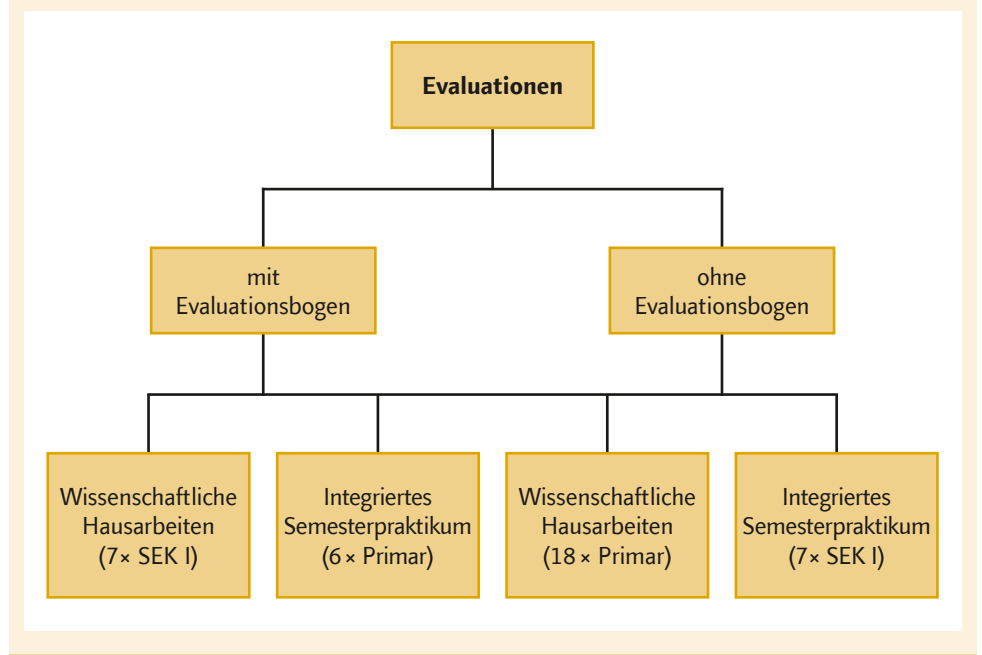
stark an der Konzeption für die Sekundarstufe I und II an.

Schon bei der Materialerstellung für die allgemeinbildenden Schulen galt es, die Inhalte zu prüfen und das didaktische Potenzial zu evaluieren, daher wurde die Expertise verschiedener Sojaberater/-innen eingeholt. Ein weiterer Meilenstein wurde mit einem Expertenworkshop gegen Ende der Konzeption gesetzt, bei dem in differenzierten Arbeitsschritten die Unterrichtsmaterialien breitgefächert kritisch unter die Lupe genommen und im Anschluss entsprechend überarbeitet wurden. Eine Auswahl der Materialien konnte im Rahmen hochschulinterner Schulpraktika erprobt und evaluiert werden (s. Abbildung).

## Evaluierung

Die durchgeführte schriftliche Evaluation lehnt sich am „Materialkompass Verbraucherbildung“ des Bundesverbands Verbraucherzentrale an (VZBV, 2018), wobei der Schwerpunkt auf folgende Aspekte gelegt wurde: Die Zielgruppenorientierung sollte mithilfe des Alltagsbezugs und der Differenzierungsmöglichkeit überprüft werden. Das Arbeitsmaterial als solches wurde auf sein Potenzial für Handlungsorientierung, forschend-entdeckendes Lernen oder auch selbstständige Aneignung des Lerngegenstands geprüft. Außerdem wurde evaluiert, inwiefern das Material zur Reproduktion oder Kommunikation anregt. Der Arbeitsauftrag galt als weitere Kategorie und wurde mithilfe von verschiedenen Items überprüft, zum Beispiel ob er von den Lernenden verstanden wird

Abbildung: Übersicht über die Anzahl der evaluierten Unterrichtsbausteine



oder ob er sich für die Erschließung des Lerngegenstandes eignet. In kleinen Schülerbefragungen konnte beispielsweise abgeprüft werden, ob sich die Lernenden an der äußeren Form orientieren können.

Diese hier kurz skizzierte schriftliche Evaluation wurde im Unterricht in einer ersten Klasse Primarstufe sowie in einer 8./9. Klasse Realschule durchgeführt. Dabei konnte klar herausgearbeitet werden, in welchem Ausmaß das Material für den Unterricht weiterhin differenziert werden musste. Bei der Evaluation wurden auch die Stärken des Unterrichtsmaterials sichtbar. So fiel den beobachtenden Studierenden besonders positiv der gelungene Alltagsweltbezug für die

Schüler/-innen auf. Viele Materialien ermöglichen handlungsorientierte Unterrichtszugänge. In der ersten Klassenstufe wurden Arbeitsblätter mit spielerischem Charakter – wie etwa ein Domino zum Sojaanbau – eingesetzt, welches durch wiederholtes Bespielen zur Reproduktion des Lerngegenstandes anregt.

Im Rahmen eines vierwöchigen Praktikums fanden weitere unterrichtliche Erprobungen in der Primarstufe statt. Interessierte Studierende, die sich bestimmte Aspekte als Forschungsgegenstand wählten, testeten die Materialien. Die Ergebnisse wurden in Form von wissenschaftlichen Hausarbeiten ausformuliert. So konnte unter anderem festgestellt werden, dass die eigenständige Verarbeitung von Sojaprodukten die Akzeptanz der Lernenden gegenüber dem Lebensmittel steigern kann.

In der Sekundarstufe I konnten die Materialien im Rahmen eines von Dozenten betreuten Semesterpraktikums an einer Werkrealschule getestet werden. Dabei wurden die Unterlagen teilweise genauso übernommen oder an die Gegebenheiten der jeweiligen Schulklasse angepasst.

Das fertige Unterrichtspaket wurde bei der Bildungsmesse DIDACTA in Hannover interessierten Lehrkräften präsentiert und begeistert angenommen.

**Link:**  
Unterrichtsmaterialien „Soja – vom Acker auf den Teller“: <https://www.sojafoerderring.de/links-mehr/unterrichtskonzept/>

Die Materialien wurden an der Pädagogischen Hochschule Freiburg vom Institut Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit im Auftrag des Soja-Netzwerkes entwickelt und durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie gefördert.

### Die Autorin



**Sonja Huber**  
Pädagogische Hochschule, Freiburg  
sonja.huber  
@ph-freiburg.de



Foto: Teodora.../Dístock.adobe.com

Ein Unterrichtsbaustein: Welche Rolle spielt Soja in der Ernährung?