

20. Ernährung

A. Fachbezogene Hinweise

Für das Fach Ernährung als Prüfungsfach im Beruflichen Gymnasium - Gesundheit und Soziales, Schwerpunkt Ökotrophologie - gelten die jeweils aktuellen Rahmenrichtlinien sowie die jeweils aktuellen „Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung“ (EPA).

Die in den Rahmenrichtlinien beschriebenen Lerninhalte, Methoden und Techniken des Jahrgangs 11 unter Einbezug des Lerngebiets 0 sind Grundlage aller Thematischen Schwerpunkte.

Die konkrete Ausgestaltung der Themenvorschläge wird sich nach den Anforderungen der EPA für das Fach Ernährung richten, wobei die Aufgabenstellungen die ersten vier Phasen der vollständigen Handlung bis zum Handlungsprodukt umfassen.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1: Ernährungsbedingte Stoffwechselerkrankungen im Alter

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie ausgewählte Lerninhalte aus dem Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“.

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Lebensmittelinhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Wirkung der Nährstoffe im Intermediärstoffwechsel
- Physiologische, psychologische und soziologische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Entwicklung des Ess- und Trinkverhaltens in verschiedenen Lebensabschnitten
- Bedarfsadäquate Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten
- Grundsätze der Speisenplangestaltung
- Alternative Ernährungsformen und deren Möglichkeiten zur Aufrechterhaltung und Verbesserung der Gesundheit
- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden
- Erkrankungen, deren Verlauf durch Ernährungstherapie beeinflusst werden kann
- Ernährungsberatung und Ernährungstherapie (Diätetik) als Präventionsmaßnahmen

Thematischer Schwerpunkt 2: Konservierung von Lebensmitteln

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Lebensmittelproduktion und Vermarktung“, der Lerninhalt „Aufbau und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Lebensmittelinhaltsstoffe“ aus dem Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie der Lerninhalt „Erkrankungen, die durch mangelnde Lebensmittelhygiene verursacht werden“ aus dem Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“.

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Lebensmittelinhaltsstoffe
- Technologische Verfahren in der Lebensmittelverarbeitung: mechanische, chemische, thermische, biochemische
- Veränderungen der Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe bei der Lebensmittelverarbeitung
- Qualität von Lebensmitteln: sensorische, ernährungsphysiologische, ökologische
- Einfluss verschiedener Umweltbedingungen auf Lebensmittel und Lebensmittel verderbende Mikroorganismen
- Veränderungen der Lebensmittel während der Lagerung; optimale Lagerbedingungen

- Anforderungen an Personalhygiene, Produkthygiene und organisatorische Rahmenbedingungen
- Umsetzung der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung in den Betrieben: Entwicklung eines Eigenkontroll-Systems, Aufgaben und Verfahren der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Erkrankungen, die durch mangelnde Lebensmittelhygiene verursacht werden

Thematischer Schwerpunkt 3: Essstörungen

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie der Lerninhalt „Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden“ aus dem Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“.

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der Energie liefernden und nicht Energie liefernden Lebensmittelinhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Wirkung der Nährstoffe im Intermediärstoffwechsel
- Physiologische, psychologische und soziologische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Entwicklung des Ess- und Trinkverhaltens in verschiedenen Lebensabschnitten
- Bedarfsadäquate Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten
- Grundsätze der Speisenplangestaltung
- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden

C. Sonstige Hinweise

keine