

## 20. Ernährung

### A. Fachbezogene Hinweise

Grundlage der schriftlichen Abiturprüfung in Niedersachsen sind die Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung (EPA) Ernährung (2006) sowie die Rahmenrichtlinien (RRL) für den Unterricht im Fach Ernährung im Beruflichen Gymnasium - Gesundheit und Soziales, Schwerpunkt Ökotrophologie - (März 2006).

Die in den RRL beschriebenen Lerninhalte, Methoden und Techniken der Einführungsphase 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: Alternative und zeitgemäße Ernährungsformen**

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie der Lerninhalt „Ernährungsberatung und Ernährungstherapie (Diätetik) als Präventionsmaßnahmen“ aus dem Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“.

#### Unterrichtsaspekte:

- Ernährungsphysiologische Wirkung der Nährstoffe im Intermediärstoffwechsel
- Physiologische, psychologische und soziologische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Entwicklung des Ess- und Trinkverhaltens in verschiedenen Lebensabschnitten
- Grundsätze der Speisenplangestaltung
- Alternative Ernährungsformen und deren Möglichkeiten zur Aufrechterhaltung und Verbesserung der Gesundheit

#### **Thematischer Schwerpunkt 2: Be- und Verarbeitung von Milch und Milchprodukten**

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Lebensmittelproduktion und Vermarktung“, der Lerninhalt „Aufbau und Funktion der energieliefernden und nichtenergieliefernden 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:

- 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 lebensmittelverderbende 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

### **Thematischer Schwerpunkt 3: Fettstoffwechselstörungen**

Wichtige Unterrichtsvoraussetzung ist das Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“.

#### Unterrichtsaspekte:

- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mit verursacht werden
- Angebotene Stoffwechselerkrankungen, die durch Ernährungsmaßnahmen behandelt werden können
- Erkrankungen, deren Verlauf durch Ernährungstherapie beeinflusst werden können
- Ernährungsberatung und Ernährungstherapie (Diätetik) als Präventionsmaßnahmen

#### **C. Sonstige Hinweise:**

keine