

20. Ernährung

A. Fachbezogene Hinweise

Wie den allgemeinen Hinweisen zu entnehmen ist, bleiben auch für das Fach Ernährung die Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung in der jeweils gültigen Fassung Grundlage für die Gestaltung der Aufgaben für die schriftliche Abiturprüfung. Der Umfang der Materialien für die Aufgabenvorschläge muss allerdings soweit reduziert werden, dass diese in einer angemessenen Lesezeit zu erfassen sind und eine Entscheidung der Schülerinnen und Schüler für die gewählte Aufgabe aus den zwei Vorschlägen möglich ist. Es ist von hoher Wichtigkeit, mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht rechtzeitig das Sichten von Materialien zu üben. Es ist darauf hinzuweisen, dass alle den Aufgaben beigefügten Materialien bearbeitet werden müssen.

Die Aufgabenstellungen umfassen, wie in den Einheitlichen Prüfungsanforderungen für das Unterrichtsfach Ernährung vorgegeben, die ersten 4 Phasen der vollständigen Handlung bis zum Handlungsprodukt. Lerninhalte, Methoden und Techniken der Einführungsphase unter Einbezug des Lerngebiets 0 sind Grundlage aller thematischen Schwerpunkte.

Im Hinblick auf die Abiturprüfung 2008 wird empfohlen, das 5. Lerngebiet der Qualifikationsphase (Welternährung und Globalisierung) in 13.2 zu unterrichten.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1: Ernährung und Sport

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie ausgewählte Inhalte aus dem Lerngebiet „Lebensmittelproduktion und Vermarktung“ und die Inhalte „Grundsätze der Speisenplangestaltung“ und „Erkrankungen, die durch Nahrungszusatzstoffe verursacht werden“.

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der energieliefernden und nichtenergieliefernden Lebensmittelinhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Wirkung der Nährstoffe im Intermediärstoffwechsel
- Physiologische, psychologische und soziologische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten
- Entwicklung des Ess- und Trinkverhaltens in verschiedenen Lebensabschnitten
- Alternative Ernährungsformen und deren Möglichkeiten zur Aufrechterhaltung und Verbesserung der Gesundheit
- Funktionelle Lebensmittel
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Werbung und Marketingstrategien
- Grundsätze der Speisenplangestaltung
- Erkrankungen, die durch Nahrungszusatzstoffe verursacht werden

Thematischer Schwerpunkt 2: Funktionelle Lebensmittel - eine gesunde Alternative für Jugendliche?

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

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der energieliefernden und nichtenergieliefernden 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
- Technologische Verfahren in der Lebensmittelverarbeitung: mechanische, chemische, thermische, biochemische
- Veränderungen der Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe bei der Lebensmittelverarbeitung
- Qualität von Lebensmitteln: sensorische, ernährungsphysiologische, ökologische
- Funktionelle Lebensmittel
- Einfluss verschiedener Umweltbedingungen auf Lebensmittel und lebensmittelverderbende Mikroorganismen
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Werbung und Marketingstrategien
- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mit verursacht werden
- Erkrankungen, die durch Nahrungszusatzstoffe verursacht werden

Thematischer Schwerpunkt 3: Fettstoffwechselstörungen - Risiken und Prävention

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind die Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ und „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“ sowie der Inhalt „Grundsätze der Speisenplangestaltung“.

Unterrichtsaspekte:

- Aufbau und Funktion der energieliefernden und nichtenergieliefernden 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
- Alternative Ernährungsformen und deren Möglichkeiten zur Aufrechterhaltung und Verbesserung der Gesundheit
- Grundsätze der Speisenplangestaltung
- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden
- Angeborene Stoffwechselerkrankungen, die durch Ernährungsmaßnahmen behandelt werden können
- Erkrankungen, deren Verlauf durch Ernährungstherapie beeinflusst werden kann
- Ernährungsberatung und Ernährungstherapie (Diätetik) als Präventionsmaßnahmen