

20. Ernährung - Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2019

A. Fachbezogene Hinweise

Grundlage der schriftlichen Abiturprüfung in Niedersachsen sind die Einheitlichen Prüfungsanforderungen in der Abiturprüfung für das Fach Ernährung (EPA, 2006) sowie die Rahmenrichtlinien für den Unterricht im Fach Ernährung im Beruflichen Gymnasium – Gesundheit und Soziales – Schwerpunkt Ökotrophologie (RRL, 2015).

Die thematischen Schwerpunkte fokussieren jeweils einen komplexen Sachzusammenhang zur Lebensmittelqualität, zum gesundheitspräventiven Ernährungsverhalten, zum individuell und global bewerteten Lebensmittelkonsum oder zum Ernährungscoaching.

Bei der Behandlung aller Lerngebiete in der Qualifikationsphase ist so eine vorbereitende Vertiefung der gewählten thematischen Schwerpunkte möglich, ohne die anderen Inhalte zu vernachlässigen. Die konkrete Ausgestaltung der Themenvorschläge richtet sich nach den Anforderungen der EPA für das Fach Ernährung, wobei sowohl fachliche Kompetenzen bezüglich der Themeninhalte als auch methodische Kompetenzen bei der Bearbeitung der Textvorlagen und Teilaufgaben vorausgesetzt werden. Die Inhalte der Lerngebiete der Einführungsphase werden als Basiswissen vorausgesetzt.

Der thematische Schwerpunkt 1 wird für die Abiturprüfung 2020 übernommen. Die unten genannten Präzisierungen und inhaltlichen Entlastungen erfolgen zugunsten des kompetenzorientierten Arbeitens in der Qualifikationsphase.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1:

Lebensmittelqualität von Fleisch und Fleischwaren

Dieser Schwerpunkt greift beispielhaft die Thematik Lebensmittelqualität auf. Auf der Basis der Inhalte des Lerngebietes 12.1 „Lebensmittelqualität bewerten“ wird der Rohstoff Fleisch vom Schwein und Rind in Bezug auf die Erzeugung, die qualitätserhaltenden Maßnahmen und Zubereitungsverfahren thematisiert. Fleischwaren werden unter dem Aspekt des gesundheitspräventiven Ernährungsverhaltens im Lerngebiet 12.2 behandelt. Aktuelle lebensmittelrechtliche Bestimmungen sind zu beachten. Ernährungsphysiologische Wirkungen der Fleisch-Inhaltsstoffe und biochemische Prozesse bei der Verwertung im menschlichen Organismus sind analog zu Inhalten des Lerngebietes 12.2 „Gesundheitspräventives Ernährungsverhalten ableiten“ zu berücksichtigen.

Thematischer Schwerpunkt 2:

Ernährungsverhalten und metabolisches Syndrom

In diesem Schwerpunkt wird der Zusammenhang zwischen dem Ernährungsverhalten des Erwachsenen und Typ-2-Diabetes sowie Adipositas als häufige Komplikationen des metabolischen Syndroms analysiert und diskutiert. Auf der Basis der Lerngebiete 12.2 „Gesundheitspräventives Ernährungsverhalten ableiten“ und 13.1 „Lebensmittelkonsum individuell und global beurteilen“ werden die Definition und Epidemiologie, Pathogenese, Prävention und Ernährungstherapie des Typ-2-Diabetes einbezogen. Aktuelle fachwissenschaftliche Studien sind zu beachten.

Thematischer Schwerpunkt 3:

Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln

Im Rahmen der Lerngebiete 13.1 „Lebensmittelkonsum individuell und global beurteilen“ und 12.1 „Lebensmittelqualität bewerten“ sind der Einfluss des individuellen Konsumverhaltens auf die hiesige sowie die globale Lebensmittelproduktion und -vermarktung (Produktionsmethoden, Regionalität, fairer Handel, Kriterien für die Vergabe von Gütesiegeln, ...) anhand verschiedener Produkte zu diskutieren und Handlungsempfehlungen für den Umgang mit Lebensmitteln (Konsumgewohnheiten, Kriterien der Lebensmittelauswahl, ...) abzuleiten.

C. Sonstige Hinweise

Hinweise zu Hilfsmitteln werden sich aus den jeweiligen konkreten Aufgabenstellungen ergeben.