

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 Aufgabenarten 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 Prüfungsvorgaben für das Unterrichtsfach Ernährung vorgegeben, die ersten 4 Phasen der vollständigen Handlung bis zum Handlungsprodukt.

Lerninhalte, Methoden und Techniken der Vorstufe unter Einbezug des Lerngebiets 0 sind Grundlage aller thematischen Schwerpunkte.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1: Süßungsmittel in der Lebensmittelindustrie

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind die Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ und „Lebensmittelproduktion und Vermarktung“ und der Inhalt „Bedeutung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und der amtlichen Lebensmittelüberwachung für die Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen“.

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
- 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
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- Werbung und Markstrategien
- Bedeutung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes und der amtlichen Lebensmittelüberwachung für die Prävention ernährungsabhängiger Erkrankungen

Thematischer Schwerpunkt 2: Übergewicht bei Kindern

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind das Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie ausgewählte Inhalte aus dem Lerngebiet „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“ und 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
- 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 3: Globale Ernährungssituation und Fehlernährung

Wichtige Unterrichtsvoraussetzungen sind die Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie ausgewählte Inhalte aus dem Lerngebiet „Welternährung und Globalisierung“, der Inhalt „Qualität von Lebensmitteln: sensorische, ernährungsphysiologische, ökologische“ und der Inhalt „Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht 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
- Bedarfsadäquate Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten
- Qualität von Lebensmitteln: sensorische, ernährungsphysiologische, ökologische
- Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden
- Globale Ernährungssituation
- Folgen der Fehlernährung