

20. Ernährung

A. Fachbezogene Hinweise

Grundlage für die Gestaltung der Aufgabenarten für die schriftliche Abiturprüfung sind die Einheitlichen Prüfungsanforderungen für die Abiturprüfung in der jeweils gültigen Fassung. 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, die Materialsichtung mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht rechtzeitig 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 des 11. Schuljahrganges unter Einbezug des Lerngebiets 0 sind Grundlage aller thematischen Schwerpunkte.

Im Hinblick auf die Abiturprüfung 2006 wird empfohlen, das 5. Lerngebiet der Qualifikationsphase (Welternährung und Globalisierung) in 13.2 zu unterrichten.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1: Ernährung im Kindesalter (Altersgruppe Schulkinder)

Unterrichtsvoraussetzungen: Lerngebiet „Ernährung als Lebensgrundlage“ und Inhalte „Grundsätze der Speisenplangestaltung“ sowie „Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden“

Thematischer Schwerpunkt 2: Konventionelle und funktionelle Lebensmittel/Getränke am Beispiel nicht-alkoholischer Getränke

Unterrichtsvoraussetzungen: Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie „Lebensmittelproduktion und Vermarktung“ und der Inhalt „Stoffwechselerkrankungen, die durch Mangel-/Überernährung mitverursacht werden“

Thematischer Schwerpunkt 3: Durch Überernährung verursachte Stoffwechselerkrankungen im Alter

Unterrichtsvoraussetzungen: Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“ und Inhalt „Grundsätze der Speisenplangestaltung“

Thematischer Schwerpunkt 4: Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen durch alternative Kostformen

Unterrichtsvoraussetzungen: Lerngebiete „Ernährung als Lebensgrundlage“ sowie „Ernährungsabhängige Erkrankungen und Prävention“ und Inhalt „Grundsätze der Speisenplangestaltung“

C. Sonstige Hinweise

keine