

## 20. Ernährung - Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2020

### 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 2 wird für die Abiturprüfung 2021 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:**

##### **Ernährung und Sport**

In diesem Schwerpunkt wird der Zusammenhang zwischen Ernährungsgestaltung und Leistungsfähigkeit von Jugendlichen und jungen Erwachsenen bei verschiedenen Sportarten in Trainings- und Wettkampfzeiten untersucht. Auf der Basis der Lerngebiete 12.2 „Gesundheitspräventives Ernährungsverhalten ableiten“ und 13.1 „Lebensmittelkonsum individuell und global beurteilen“ ist der Energie- und Nährstoffbedarf von Sportlerinnen und Sportlern zu prüfen. Die Rolle der Skelettmuskulatur ist einzubeziehen. Im Rahmen des Lerngebietes 13.2 „Ernährungscoaching planen“ steht die Analyse von Speiseplänen einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln und Getränken für Sportlerinnen und Sportler im Vordergrund. Aktuelle fachwissenschaftliche Studien sind zu beachten.

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

##### **Verpflegung als Dienstleistung**

Im Rahmen der Lerngebiete 13.1 „Lebensmittelkonsum individuell und global beurteilen“ und 12.1 „Lebensmittelqualität bewerten“ sind verschiedene Verpflegungssysteme und Speisenausgabesysteme von Gemeinschaftseinrichtungen im Hinblick auf die Herstellungsprozesse, Lebensmittelhygiene und Qualitätsstandards zu analysieren. Die Möglichkeit einer bedarfsgerechten Verpflegung einschließlich der Speiseplangestaltung einzelner Bevölkerungsgruppen in Gemeinschaftseinrichtungen ist ebenso zu prüfen wie die Möglichkeit der Nachhaltigkeit bei der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen.

### **C. Sonstige Hinweise**

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