

20. Ernährung - Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2022

Vor dem Hintergrund der durch die COVID-19-Pandemie verursachten Unterrichtsbeeinträchtigungen wurden die thematischen Schwerpunkte für das Prüfungsjahr 2022 folgendermaßen angepasst.

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 Ernährung coaching.

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 2023 übernommen. Die unten genannten Präzisierungen und inhaltlichen Entlastungen erfolgen zugunsten des kompetenzorientierten Arbeitens in der Qualifikationsphase.

In der Abiturprüfung 2022 kommen die unter B. aufgeführten Themenschwerpunkte auf der Basis der EPA (2006) und der RRL (2015) (siehe oben) zur Anwendung. Nach Rahmenrichtlinien (2015) ist eine Abweichung von der angegebenen Reihenfolge der Lerngebiete möglich. Folgende einschränkende Hinweise sind zu berücksichtigen:

Den Prüflingen werden in der Abiturprüfung 2022, wie bisher üblich, zwei Aufgabenvorschläge zur Auswahl vorgelegt. Alle fokussieren den thematischen Schwerpunkt 2 „Ernährung im Kindes- und Jugendalter“ und werden im ersten Fall mit dem thematischen Schwerpunkt 1 „Lebensmittelqualität von Obst und Gemüse sowie ihre Konservierung“ und im zweiten Fall mit dem thematischen Schwerpunkt 3 „Ernährung bei Lebensmittelintoleranzen“ kombiniert. Dieses Verfahren gilt ausschließlich für die Abiturprüfung 2022.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1:

Lebensmittelqualität von Obst und Gemüse sowie ihre Konservierung

Dieser Schwerpunkt greift beispielhaft die Thematik Lebensmittelqualität auf. Es werden die Rohstoffe Obst und Gemüse in Bezug auf die Erzeugung, die qualitätserhaltenden Maßnahmen und Zubereitungsverfahren thematisiert. Die Konservierungsverfahren von Obst und Gemüse werden hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf die Lebensmittelqualität analysiert und beurteilt. Obst und Gemüse werden unter dem Aspekt des gesundheitspräventiven Ernährungsverhaltens behandelt. Aktuelle lebensmittelrechtliche Bestimmungen sind zu beachten. Ernährungsphysiologische Wirkungen der Inhaltsstoffe und biochemische Prozesse bei der Verwertung im menschlichen Organismus sind zu berücksichtigen.

Thematischer Schwerpunkt 2:

Ernährung im Kindes- und Jugendalter

In diesem Schwerpunkt wird eine adäquate, bedarfsgerechte Ernährung von Kindern und Jugendlichen im Hinblick auf eine erfolgsversprechende Gesundheitsprävention analysiert und diskutiert. Es werden aktuelle fachwissenschaftliche Studien zu Ernährungs- und Verhaltensempfehlungen für diese Personengruppe einbezogen. Im Fokus stehen die gesundheitlichen Folgen einer Fehl- oder Mangelernährung (Adipositas, Typ-2-Diabetes, Zahngesundheit etc.). Relevant sind in diesem Schwerpunkt auch die Beurteilung alternativer

Ernährungsformen und die Qualität sogenannter Trendlebensmittel, die insbesondere für diese Zielgruppe beworben werden (sogenannte Kinderlebensmittel, Energy-Drinks etc.).

Thematischer Schwerpunkt 3:

Ernährung bei Lebensmittelintoleranzen

Beim Vorliegen von ausgesuchten Lebensmittelintoleranzen steht die Erhaltung der Gesundheit durch eine adäquate Ernährung im Fokus. An den Beispielen der Unverträglichkeiten gegenüber Gluten, Lactose, Fructose und Histamin werden die jeweiligen Krankheitsbilder (Definition, Epidemiologie, Pathogenese) thematisiert und gesundheitspräventive Ernährungsempfehlungen abgeleitet. Aktuelle fachwissenschaftliche Studien sind einzubeziehen.

C. Sonstige Hinweise

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