

20. Ernährung – Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2021

Vor dem Hintergrund der durch die COVID-19-Pandemie verursachten Unterrichtsbeeinträchtigungen wurden die thematischen Schwerpunkte für das Prüfungsjahr 2021 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 Ernährungcoaching.

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 2022 übernommen. Die unten genannten Präzisierungen und inhaltlichen Entlastungen erfolgen zugunsten des kompetenzorientierten Arbeitens in der Qualifikationsphase.

In der Abiturprüfung 2021 kommen die unter B. aufgeführten Themenschwerpunkte auf der Basis der EPA (2006) und der RRL (2015) (siehe oben) zur Anwendung. Folgende einschränkende Hinweise sind zu berücksichtigen:

Den Prüflingen werden in der Abiturprüfung 2021, wie bisher üblich, zwei Aufgabenvorschläge zur Auswahl vorgelegt. Alle fokussieren den thematischen Schwerpunkt 2 „Ernährung und Sport“ 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 „Knochengesundheit durch Ernährung“ kombiniert. Dieses Verfahren gilt ausschließlich für die Abiturprüfung 2021.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1:

Lebensmittelqualität von Obst und Gemüse sowie ihre Konservierung

Dieser Schwerpunkt greift beispielhaft die Thematik Lebensmittelqualität auf. Auf der Basis der Inhalte des Lerngebietes 12.1 „Lebensmittelqualität bewerten“ 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 im Lerngebiet 12.2 behandelt. Aktuelle lebensmittelrechtliche Bestimmungen sind zu beachten. Ernährungsphysiologische Wirkungen der 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 „Ernährungcoaching

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:**Knochengesundheit durch Ernährung**

Auf der Basis der Lerngebiete 12.2 „Gesundheitspräventives Ernährungsverhalten ableiten“ und 13.2 „Ernährungscoaching planen“ stehen die Gelingensbedingungen für die Erhaltung der Knochengesundheit durch Ernährung im Fokus. Hierbei nehmen der Knochenstoffwechsel im menschlichen Organismus sowie der Einfluss eines zielgruppenorientierten Ernährungscoachings zum Erhalt der Knochengesundheit eine zentrale Rolle ein.

C. Sonstige Hinweise

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