

20. Ernährung - Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2027

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 und zum individuellen bzw. globalen Lebensmittelkonsum oder zum Ernährungskoaching.

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 Bearbeitung der Themenvorschläge erfordert sowohl fachliche Kompetenzen bezüglich der Themeninhalte als auch übergeordnete methodische Kompetenzen. Die Inhalte der Lerngebiete der Einführungsphase werden als Basiswissen vorausgesetzt.

Der thematische Schwerpunkt 1 wird für die Abiturprüfung 2028 übernommen. Die unten genannten Präzisierungen erfolgen zugunsten des kompetenzorientierten Arbeitens in der Qualifikationsphase.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1:

Ernährungsverhalten und metabolisches Syndrom

In diesem Schwerpunkt wird das Metabolische Syndrom (Diabetes Typ 2, Adipositas, Fettstoffwechselstörungen, Bluthochdruck) definiert. Epidemiologie, Risikofaktoren, Ursachen, Entwicklung, Wirkungsmechanismen sowie Symptome und Folgeerkrankungen werden analysiert und diskutiert. Daraus werden Präventionsmaßnahmen (Primär-, Sekundär-, Tertiärprävention) unter besonderer Berücksichtigung eines modifizierten Ernährungsverhaltens abgeleitet. Aktuelle fachwissenschaftliche Studien werden einbezogen.

Thematischer Schwerpunkt 2:

Lebensmittelqualität von Speisefetten und -ölen

Die Auswahl der Speisefette und -öle sowie deren Verwendungsmöglichkeiten werden betrachtet. Im Fokus steht die Bedeutung der Inhaltsstoffe sowohl aus ernährungsphysiologischer als auch aus technologischer Sicht. Die Herkunft und die verschiedenen Verfahren zur Gewinnung und Raffination von Fetten und Ölen, einschließlich der Auswirkungen dieser Prozesse auf die ernährungsphysiologischen Eigenschaften und die Qualität der Endprodukte, werden analysiert. Qualitätserhaltende Maßnahmen, insbesondere die Lagerung und Verpackung, werden ebenso thematisiert wie die Einhaltung der geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Zudem werden Nachhaltigkeitsaspekte und die Auswirkungen der Fett- und Ölproduktion (z. B. Palm- und Kokosöl) auf Umwelt und Gesellschaft kritisch hinterfragt.

Thematischer Schwerpunkt 3:

Vollwertige Ernährung Erwachsener im beruflichen Alltag

Im Fokus steht die vollwertige Ernährung nach den Richtlinien der DGE, die eine angemessene Energiezufuhr sowie die Versorgung mit allen lebensnotwendigen Makro- und Mikronährstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen sicherstellt. Eine Abgrenzung der Vollwerternährung wird vorgenommen. Die Anforderungen und Möglichkeiten der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung werden analysiert und einer Außer-Haus-Verpflegung mit Convenience-Produkten oder Fast Food gegenübergestellt. Dabei wird auch der Aspekt der Nachhaltigkeit betrachtet. Verschiedene Arbeitsbedingungen (z. B. Schichtarbeit, körperlich anstrengende und sitzende Tätigkeiten) werden berücksichtigt. Aktuelle Studien zur Ernährungssituation werden einbezogen.

C. Sonstige Hinweise

Hinweise zu Hilfsmitteln ergeben sich aus den konkreten Aufgabenstellungen.