

Bildungspläne zur Erprobung

**für die Bildungsgänge, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht
und zur allgemeinen Hochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen
und zur allgemeinen Hochschulreife führen**

Teil III: Fachlehrplan Ernährungslehre/Ernährung

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf
45409/2006

**Auszug aus dem Amtsblatt
des Ministeriums für Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen
Nr. 07/06**

Berufskolleg;

**1. Bildungspläne zur Erprobung
für die Bildungsgänge der Berufsfachschule
nach Anlage D (D1 bis D28)**

**der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung
in den Bildungsgängen des Berufskollegs (APO-BK)**

**2. Vorgaben zu den unterrichtlichen Voraussetzungen
für die zentral gestellten schriftlichen Prüfungen**

**im Abitur in den Bildungsgängen des Berufskollegs, APO-BK Anlage D1 – D28 im Jahr 2008
(Vorgaben für die Abiturprüfung)**

RdErl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung
v. 30.6.2006 – 612-6.04.05-29042/05

Bezug: § 2 Abs. 1 und 2 der Anlage D sowie D 1 bis D 28 der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (Ausbildungs- und Prüfungsordnung Berufskolleg – APO-BK) (**BASS** 13 – 33 Nr. 1.1)

Für die Bildungsgänge der Berufsfachschule nach Anlage D (D1 bis D28) der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (**BASS** 13 – 33 Nr. 1.1) wurden unter der verantwortlichen Leitung des Landesinstituts für Schule/Qualitätsagentur zunächst für die 15 Profil bildenden Fächer (siehe **Anlage 1**) Bildungspläne zur Erprobung und die Vorgaben für die Abiturprüfung 2008 entwickelt.

1. Die Bildungspläne für die in der **Anlage 1** aufgeführten Fächer werden hiermit gemäß § 6 Abs. 1 SchulG (**BASS** 1 – 1) mit Wirkung vom 1.8.2006 zur Erprobung in Kraft gesetzt.

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftenreihe "Schule in NRW" (**Anlage 1**). Je ein Exemplar der Bildungspläne zur Erprobung erhalten die Berufskollegs in Papierform. Die Bildungspläne werden außerdem im Bildungsportal des Ministeriums veröffentlicht¹. Eine Bestellung über den Verlag ist nicht möglich.

Die Evaluation dieser Bildungspläne erfolgt nach dem ersten und ggf. nach dem zweiten Zentralabitur in diesen Fächern.

Die in der **Anlage 2** aufgeführten Bestimmungen treten mit Wirkung vom 1.8.2006 auslaufend außer Kraft.

2. Zur Vorbereitung der Schülerinnen und Schüler auf die schriftlichen Prüfungen in den Profil bildenden Fächern mit zentral gestellten Aufgaben im Abitur 2008 an Berufskollegs werden Vorgaben erlassen.

Diese Vorgaben für die Abiturprüfung stehen im Bildungsserver des Landes Nordrhein-Westfalen² zur Verfügung. Zentrale Hinweise zur Umsetzung dieser Vorgaben, die sich bezogen auf die einzelnen Fächer in den Bildungsgängen ergeben, werden ebenfalls kontinuierlich im Bildungsserver zugänglich gemacht. Bei Bedarf erfolgen Beratungen durch die Fachaufsicht der Bezirksregierungen.

Die Bildungspläne zur Erprobung und die Vorgaben für die Abiturprüfungen 2008 sind allen an der didaktischen Jahresplanung für den Bildungsgang Beteiligten zur Verfügung zu stellen und zusätzlich in der Schulbibliothek u. a. für die Mitwirkungsberechtigten zur Einsichtnahme bzw. zur Ausleihe verfügbar zu halten.

¹ www.bildungsportal.nrw.de/BP/Schule/System/Recht/RuLProbe/Bk/index.html

² www.learn-line.nrw.de/angebote/abitur-bk-08

Folgende Bildungspläne treten zum 1.8.2006 in Kraft:

Heft-Nr.	Bereich / Fach
	Bildungsgänge der Berufsfachschule nach § 2 Abs. 1 und 2 Anlage D (D1 bis D28) der APO-BK
45001	Pädagogische Leitideen
45005	Sport
45101	Didaktische Organisation der Bildungsgänge im Fachbereich Erziehung und Soziales
45102	Erziehungswissenschaften
45103	Sport
	<i>Fachbereich Informatik³</i>
45202	Informatik
	<i>Fachbereich Kunst und Gestaltung</i>
45302	Gestaltungstechnik
45303	Kunst
45304	Englisch
45401	Didaktische Organisation der Bildungsgänge im Fachbereich Technik
45402	Bautechnik
45403	Elektrotechnik
45404	Datenverarbeitungstechnik
45405	Maschinenbautechnik
45406	Biologie
45407	Chemietechnik
45408	Physiktechnik
45409	Ernährungslehre
45601	Didaktische Organisation der Bildungsgänge im Fachbereich Wirtschaft und Verwaltung
45602	Betriebswirtschaftslehre mit Rechnungswesen

³ Die kursiv gesetzten Zeilen dienen zur Strukturierung der Bildungspläne

Außer Kraft tretende Bestimmungen

Folgende Lehrpläne treten auslaufend mit dem 1.8.2006 außer Kraft:

Bereich / Fach	Heft. Nr.	Datum des Einführungserlasses und Fundstelle
Höhere Berufsfachschule		
Genereller Einführungserlass für alle Vorläufigen Richtlinien Der RdErl. wird nur bezüglich der Fächer (Profil bildende Leistungskursfächer), soweit sie in der Anlage 1 aufgeführt sind, aufgehoben.		RdErl. v. 18. 8. 1987 (BASS 15 – 34 Nr. 700)
Ergänzung zum generellen Einführungserlass Der RdErl. wird nur bezüglich der Fächer (Profil bildende Leistungskursfächer), soweit sie in der Anlage 1 aufgeführt sind, aufgehoben.		RdErl. v. 13. 11. 1990 (BASS 15 – 34 Nr. 700.1)
Betriebswirtschaftslehre mit Rechnungswesen	4616	RdErl. v. 18. 8. 1987 (BASS 15 – 34 Nr. 717)
Maschinentechnik	4635	RdErl v. 18. 8. 1987 (BASS 15 – 34 Nr. 756)
Elektrotechnik	4636	RdErl. v. 18. 8. 1987 (BASS 15-34 Nr. 757)
Bautechnik	4640	RdErl. v. 16. 2. 1989 (BASS 15 – 34 Nr. 761)
Chemietechnik	4641	RdErl. v. 11. 6. 1990 (BASS 15 – 34 Nr. 762)
Ernährungslehre mit Chemie	4660	RdErl. v. 13. 11. 1990 (BASS 15 – 34 Nr. 816)
Erziehungswissenschaft	4680	RdErl. v. 13. 11. 1990 (BASS 15 – 34 Nr. 831)

Unterrichtsvorgaben		
<p>Einführungserlass Vorläufige Richtlinien und Lehrpläne (19 Fächer) (Bildungsgang allgemeine Hochschulreife und Berufsabschluss / allgemeine Hochschulreife in Verbindung mit beruflichen Qualifikationen)</p> <p>Der RdErl. wird nur bezüglich der Fächer (Profil bildende Leistungskursfächer), soweit sie in der Anlage 1 aufgeführt sind, aufgehoben.</p>	-	<p>2.4.1992 (BASS 98/99 S. 721)</p> <p>Bis zur Abfassung neuer Richtlinien für das Berufskolleg sind diese Richtlinien auslaufend weiter gültig.</p>

Inhalt	Seite
1 Gültigkeitsbereich.....	8
2 Konzeption des Faches Ernährungslehre/Ernährung	8
3 Themen und Inhalte der Kurshalbjahre.....	10
3.1 Leitideen und Lerngebiete des Faches Ernährungslehre/Ernährung	11
3.2 Kurshalbjahr 11.1	12
3.3 Kurshalbjahr 11.2.....	13
3.4 Kurshalbjahr 12.1	14
3.5 Kurshalbjahr 12.2.....	15
3.6 Kurshalbjahr 13.1	17
3.7 Kurshalbjahr 13.2.....	18
4 Lernerfolgsüberprüfung	19
5 Abiturprüfung	21
5.1 Schriftliche Abiturprüfung	21
5.2 Mündliche Abiturprüfung	22

1 Gültigkeitsbereich

Die Vorgaben für das Fach Ernährungslehre/Ernährung gelten für den folgenden Bildungsgang:

Allgemeine Hochschulreife (Ernährungslehre/Ernährung)	APO-BK Anlage D 19
--	-----------------------

Dieser Bildungsgang ist im Fachbereich „Technik“ dem fachlichen Schwerpunkt „Ernährungswirtschaft“ zugeordnet.

2 Konzeption des Faches Ernährungslehre/Ernährung

Ziel des Faches Ernährungslehre/Ernährung ist die Förderung beruflicher Kompetenz im Bereich Ernährung sowie die Förderung der Studierfähigkeit durch wissenschaftspropädeutisches Arbeiten.

Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Entwicklung der Ernährungsmündigkeit (Nutrition literacy) in beruflichen wie privaten Handlungsbezügen. Eine professionelle Reflexion von Ernährungshandeln und Esskultur befreit aus den normativen Zwängen von 'richtiger und falscher' bzw. 'gesunder und ungesunder' Ernährung und fördert die Bereitschaft zur Analyse und Bewertung von Ernährung und Ernährungsverhalten und das Verständnis der Hintergründe und Zusammenhänge.

Berufliches wie privates Ernährungshandeln ist eingebettet in ein Netz von allgemeinen Ernährungsbedingungen und aktuellen Lebenssituationen, gegebenen und vermuteten Handlungsoptionen, Bedürfnissen und daraus entwickelten Bedarfsstrukturen, Lebensgeschichten und damit verbundenen subjektiven Sinngebungen etc. Was als sinnvoll und damit als handlungsleitend gesehen wird, muss zunächst der objektiven, professionellen Einschätzung und Beurteilung unterliegen. Daneben wird aber immer auch die eigene Ökonomie bzw. die subjektive Rationalität sowie die Interpretation der Bedingungen und Bedürfnisse das Ernährungshandeln bestimmen.

Ernährungshandeln hat einen unmittelbaren und mittelbaren Einfluss auf die Gesundheit. Gesundheit beinhaltet ein höchstmögliches Maß an physischem, psychischem und sozialem Wohlbefinden. Dies ist ein Zustand, der sich je nach Lebenssituation und Lebenswelt verändern kann. Die Vermeidung schädigender Einflüsse, z. B. durch Fehl- oder Mangelernährung, sowie der Aufbau einer gesundheitsförderlichen Ernährung auf verschiedenen Handlungsebenen erfordern eine ständige Auseinandersetzung mit neuen Forschungsergebnissen und die Anwendung wissenschaftlicher Methoden.

Der Erkenntnisprozess im Fach Ernährungslehre/Ernährung berücksichtigt die Deutung des Kontextes, des Prozesses und der Perspektive der jeweiligen Aufgaben- oder Problemstellung. Daher wird der Erkenntnisprozess sowohl durch empirische als auch hermeneutische Methoden gesteuert. Die Schülerinnen und Schüler werden an der Gestaltung des Erkenntnisprozesses beteiligt, indem sie zunehmend selbstständig die o. g. Methoden bei der Bearbeitung anwenden.

Das Analysieren und Interpretieren von Quellen verschiedenster Herkunft eröffnet ein vertieftes Verständnis für das Fach und seine Arbeitsweisen sowie für den beruflichen Kontext.

Die Inhalte verschiedener Fachwissenschaften müssen über unterschiedliche methodische Möglichkeiten lösungsorientiert, gedanklich vernetzt, Zusammenhänge ableitend und systematisierend dargestellt werden. Dies setzt differenzierte Fähigkeiten zur Informationsbeschaffung und zur individuellen und gemeinsamen Informationsauswertung voraus. Der Erwerb von Lernstrategien, Selbstständigkeit und Eigenverantwortlichkeit sowie die Team- und Kommunikationsfähigkeit werden so gefördert. Fachliches Grundwissen ist die Voraussetzung zum Erschließen von Zusammenhängen.

Im Rahmen der Bearbeitung der vielfältigen Aufgaben- oder Problemstellungen im Fach Ernährungslehre/Ernährung sind jedoch neben solchen deklarativen und methodischen Aspekten stets auch normative Aspekte (z. B. Umweltschutz, Tierschutz, Ethik und Welthandel; individuelle Wertvorstellungen und Lebensstile) bei der Entwicklung von Lösungsansätzen zu berücksichtigen.

Bezüge des Faches Ernährungslehre/Ernährung ergeben sich u. a. zum Fach Biologie, z. B. in den Bereichen Stoffwechsel (Jahrgangsstufe 12.1), Lebensmittelhygiene (Jahrgangsstufe 11.2 und 13.1), Novel Food, gentechnologisch veränderte Lebensmittel (Jahrgangsstufe 13.1) sowie Biotechnologie (Jahrgangsstufe 11.2). Im Rahmen der didaktischen Jahresplanung sind hierzu verbindliche Vereinbarungen zu treffen.

Fächerübergreifende Absprachen und Zusammenarbeit bietet sich mit den Fächern Wirtschaftslehre des Haushalts und Gesellschaftslehre mit Geschichte, z. B. in Form gemeinsamer Projekte zur Lösung komplexer Aufgaben- oder Problemstellungen im Bereich Ernährung an.

3 Themen und Inhalte der Kurshalbjahre

Übersicht über die Kursthemen im Fach Ernährungslehre/Ernährung	
Kurshalbjahr	Kursthemen
11.1	Perspektiven des Berufsfeldes und des Faches
	Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bewertung
11.2	Technologie, Beschaffung/Lagerung und Hygiene von Lebensmitteln
12.1	Bedarfsgerechte Ernährung und Stoffwechsel
12.2	Ernährung ausgewählter Personengruppen und ernährungs-assozierte Erkrankungen
13.1	Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz
13.2	Ernährung und Gesellschaft

3.1 Leitideen und Lerngebiete des Faches Ernährungslehre/Ernährung

Der Unterricht im Fach Ernährungslehre/Ernährung geht von beruflichen Situationen oder Alltagserfahrungen aus. Zunehmend wird ein professioneller und wissenschaftsorientierter Blick auf die Aufgaben- und Problembereiche vermittelt.

Diese grundlegenden Perspektiven ziehen sich durch alle Kurshalbjahre. Die Betrachtung der Lebensmittel (Jahrgangsstufe 11) und der individuellen Ernährung des Menschen (Jahrgangsstufe 12) führt hin zu einer umfassenden Betrachtung des Themas Ernährung auf gesellschaftlicher Ebene (Jahrgangsstufe 13). So wird der Grad der Komplexität der Aufgaben- und Problemstellungen zunehmend höher.

Der Lernprozess wird durch unmittelbare Praxiserfahrungen unterstützt. Hierzu bieten sich neben praktischen Übungen und Experimenten im Unterricht insbesondere auch Betriebspraktika und Exkursionen sowie Expertenbefragungen an.

Die Kompetenzen der Schülerinnen und Schüler sollen im Fach Ernährungslehre/Ernährung in Bezug auf ernährungswissenschaftliche und berufliche Aufgaben- und Problemstellungen in den Bereichen Analyse, Bearbeitung und Lösung aus verschiedenen Perspektiven gezielt gefördert werden:

- Analysieren von Lebensmitteln unter lebensmitteltechnologischen und ernährungsphysiologischen Aspekten
- Analysieren von Ernährungssituationen, Ernährungsverhalten und Ernährungsproblemen aus verschiedenen Perspektiven (z. B. physiologische, psychologische, soziale, ökonomische, rechtliche, ökologische Perspektiven)
- Formulieren und Überprüfen von Problem- und Forschungsfragen sowie von Hypothesen
- Beschaffen und Bewerten fachbezogenen aktuellen Informationsmaterials auch unter Verwendung moderner Medien und Software
- Planen, Durchführen, Protokollieren und Auswerten von Experimenten und epidemiologischen Erhebungen
- Prüfen und Bewerten vorhandener Modellvorstellungen sowie Entwickeln und Darstellen neuer Modellvorstellungen
- Auswerten vorhandener Texte, Tabellen, statistischer Daten, Diagramme und sonstiger Abbildungen
- Darstellen eigener Arbeitsergebnisse in Form von Texten, Tabellen, statistischen Daten, Diagrammen und sonstigen Abbildungen
- Anwenden geeigneter Arbeits- und Sozialformen zur Aufgaben- und Problemlösung
- Diskutieren und Bewerten von fachübergreifenden und ggf. beruflichen Zusammenhängen, Sachverhalten, Aufgaben- und Problemstellungen
- Entwickeln und Begründen von Lösungsvorschlägen, u. a. unter Verwendung der sachlich richtigen und situationsgerechten Sprache, auch Fachsprache
- Auswählen geeigneter Präsentationsformen sowie ihre Realisation

3.2 Kurshalbjahr 11.1

<p>Kursthema: Perspektiven des Berufsfeldes und des Faches Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bewertung</p>	
<p>Themen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inhalte 	<p>Hinweise</p> <p>(Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)</p>
<p>Perspektiven des Berufsfeldes und des Faches</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ernährung und eigene Lebensgeschichte – Reflexion des eigenen Essverhaltens/eigene Essgeschichte(n) – Berufliche Perspektiven im Berufsfeld Ernährung <p>Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bewertung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lebensmittel zu jeder Lebensmittelgruppe (Brot, Milch und Milchprodukte, Speisefette, Obst und Gemüse, Getränke) jeweils: Einteilung, Beschaffenheit, jahreszeitliches Angebot, Qualitätsbegriff – Nährstoffgehalt und typische Hauptnährstoffe der ausgewählten Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen; zu jeder Nährstoffgruppe (Eiweiße, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser) jeweils: Einteilung, Aufbau, Eigenschaften, Bedeutung für den Organismus – Lebensmittelbewertung Allgemeine ernährungsphysiologische Bewertung ausgewählter Lebensmittel 	<ul style="list-style-type: none"> – Erkundungen beruflicher Perspektiven in der Region (z. B. einschlägige Berufe, Studienmöglichkeiten) – Projekte zum Thema Lebensmittelanalyse und -bewertung – Betriebliche Methoden im Bereich Lebensmittelanalyse und -bewertung – Erkundungen in Institutionen oder Betrieben zu Tätigkeiten im Bereich Lebensmittelanalyse und -bewertung

3.3 Kurshalbjahr 11.2

Kursthema: Technologie, Beschaffung/Lagerung und Hygiene von Lebensmitteln	
Themen – Inhalte	Hinweise (Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)
Verfahren der Lebensmitteltechnologie und ihre Auswirkungen auf die Lebensmittel – handwerkliche und industrielle Herstellungsverfahren (einschließlich des Einsatzes von Zusatzstoffen) – Grundzüge der Herstellungsverfahren von Brot sowie Milch und Milchprodukten – Konservierungsverfahren: Salzen oder Säuern, Trocknen, Kühlen und Gefrieren, Konservierungsstoffe – Garverfahren: Kochen, Schmoren, Backen, Braten sowie nährstoffschonende Garverfahren	– Produktion von Lebensmitteln mit traditionellen Verfahren der Biotechnologie im Unterricht – Erprobung von Konservierungsverfahren im Unterricht – Neue Großküchengeräte
Beschaffung und Lagerung von Lebensmitteln – Einkauf – Lagerung von Lebensmitteln	– Vergleich verschiedener Lebensmittelbezugsquellen
Lebensmittelhygiene – Gesetzliche Grundlagen, Hygienesysteme in Betrieben, Kontrollinstanzen	– Hygieneüberwachung in der Region, Hygienekonzepte in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung

3.4 Kurshalbjahr 12.1

Kursthema: Bedarfsgerechte Ernährung und Stoffwechsel	
Themen	Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> – Inhalte 	<p>(Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)</p>
<p>Grundlagen der bedarfsgerechten Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ernährungsstatus (Methoden der Ermittlung und Bewertung des Ernährungsstatus, des Energieumsatzes sowie der Energiebilanz) – Nährstoffbedarf(e) und -bedarfsdeckung (Referenzwerte, z. B. DACH-Referenzwerte, Ermittlung des Nährstoffbedarfs, Soll-Ist-Vergleiche) – Weitere natürliche Nahrungsbestandteile (z. B. Ballaststoffe, bioaktive Substanzen wie sekundäre Pflanzenstoffe) – Lebensmittelauswahl (auch 10 Regeln der DGE, Ernährungspyramide, Regeln der Vollwerternährung) – Ernährungsprotokolle und Kostpläne (unter Einbeziehung von Ernährungsanamnesen, Nährstoffbedarfen, Ernährungsgewohnheiten und -präferenzen) <p>Stoffwechsel</p> <ul style="list-style-type: none"> – Enzyme und Hormone – Verdauung und Resorption – Grundzüge des intermediären Stoffwechsels (Kohlenhydratstoffwechsel, Fettstoffwechsel, Proteinstoffwechsel, Endabbau, Wechselbeziehungen zwischen den Nährstoffen) 	<ul style="list-style-type: none"> – Arbeit mit Nährwerttabellen – Anwendung spezifischer Software im Unterricht und in der Beratungspraxis

3.5 Kurshalbjahr 12.2

<p>Kursthema: Ernährung ausgewählter Personengruppen und ernährungsassoziierte Erkrankungen</p>	
<p>Themen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Inhalte 	<p>Hinweise</p> <p>(Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)</p>
<p>Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und bei besonderen Anforderungen</p> <p>(mindestens zwei Personengruppen: Säuglinge, Kinder, ältere Menschen und mindestens eine Personengruppe: Schwangere, Stillende, Sportlerinnen und Sportler)</p> <ul style="list-style-type: none"> – physiologische, psychologische und soziologische Besonderheiten – bedarfsgerechte Ernährung <p>Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpflegungssysteme 	<p>Methodische Grundlagen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – empirische und hermeneutische Prozesse/Methoden der Erkenntnisgewinnung – Experimente und Erhebungen unter ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen nachvollziehen (oder exemplarisch planen, durchführen, protokollieren und auswerten) – Erkundung einer Kindertagesstätte oder eines Seniorenheimes – Analyse spezifischer Lebensmittelangebote – Erkundung spezieller Beratungsangebote für einzelne Personengruppen <ul style="list-style-type: none"> – Kennenlernen einer Großküche und des Lager- und Verteilsystems

<p>Ernährungsassoziierte Erkrankungen</p> <p>(mindestens drei Erkrankungen: Diabetes mellitus, Adipositas, Fettstoffwechselstörungen, Gicht, Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten)</p> <ul style="list-style-type: none">– Ätiologie, Symptomatik, Pathophysiologie– Ernährungsformen als therapeutische Maßnahmen– Ernährungsformen als präventive Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none">– Vergleich der Konzeptionen verschiedener Institutionen in Bezug auf ernährungsassoziierte Erkrankungen, z. B. bei Diabetes
---	--

3.6 Kurshalbjahr 13.1

Kursthema: Lebensmittelqualität und Verbraucherschutz	
Themen	Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> – Inhalte 	<p>(Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)</p>
<p>Qualitätsbegriff</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gesundheitswert, Genusswert, Eignungswert – technologische, psychologische, ökonomische, ökologische, soziokulturelle und politische Aspekte – Fremd- und Schadstoffe in Lebensmitteln <p>Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion</p> <ul style="list-style-type: none"> – HACCP, sensorische, mikrobielle und chemische Qualitäts-Kontrollen <p>Besondere Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> – Functional Food und Novel Food – Nahrungsergänzungsmittel – Diätetische Lebensmittel <p>Lebensmittelrecht und Lebensmittelüberwachung</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Erkundungen und Untersuchungen zum Qualitätsbegriff (z. B. Bio-Lebensmittel, konventionell erzeugte Lebensmittel) – Qualitätsmanagement in einem Lebensmittel produzierenden Betrieb

3.7 Kurshalbjahr 13.2

Kursthema: Ernährung und Gesellschaft	
Themen	Hinweise
<ul style="list-style-type: none"> – Inhalte 	<p>(Berufs- und Bildungsgangbezüge, Anwendungsmodelle, Projekte, Hilfsmittel etc.)</p>
<p>Soziokulturelle Aspekte der Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> – z. B. sozialer Status, kulturelle Einflussfaktoren <p>Psychologische Aspekte der Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> – z. B. Selbstwert, Schönheitsideale, Essstörungen <p>Alternative Ernährungsformen</p> <p>(mindestens drei Ernährungsformen wie z. B. Vollwerternährung, Vegetarismus, Makrobiotik, Anthroposophische Ernährung, Hay'sche Trennkost)</p> <p>Ernährungserziehung und Ernährungsberatung</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entwicklung des Ernährungsverhaltens – Aktuelle Konzepte, auch für die schulische Ernährungserziehung – Grundlagen, Stufen, Ziele einer Ernährungsberatung <p>Welternährung</p> <ul style="list-style-type: none"> – aktuelle Ernährungssituation, Unter- und Mangelernährung 	<ul style="list-style-type: none"> – Besuch einer Beratungsstelle für Essstörungen

4 Lernerfolgsüberprüfung

Die Lernerfolgsüberprüfung im Fach Ernährungslehre/Ernährung richtet sich nach § 48 des Schulgesetzes NRW (SchulG) und wird durch § 8 der APO-BK, dessen Verwaltungsvorschrift und durch die §§ 8 – 13 der Anlage D in der APO-BK konkretisiert.

In der Lernerfolgsüberprüfung werden die im Zusammenhang mit dem Unterricht erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erfasst.

In den Bildungsgängen des Berufskollegs, die zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und zur allgemeinen Hochschulreife oder zu beruflichen Kenntnissen und zur allgemeinen Hochschulreife führen, wird die Vermittlung der umfassenden beruflichen Handlungskompetenz angestrebt, deren Momente auch im Rahmen der Lernerfolgsüberprüfungen zum Tragen kommen.

Lernerfolgsüberprüfungen erfüllen grundsätzlich drei Funktionen:

- Sie kennzeichnen und wahren die gesetzten Ansprüche an Fachlichkeit in der Domäne, Komplexität als Voraussetzung für selbstorganisiertes Handeln sowie verantwortetem Handeln mit Gegenständen oder Prozessen des Berufsfelds in gesellschaftlichem Kontext;
- sie ermöglichen die diagnostische Einschätzung und die gezielte Unterstützung des Lehr-/Lernprozesses;
- sie schaffen die Voraussetzungen für den Vergleich von Lernleistungen.

Unter Berücksichtigung der Konzeption des Faches und der didaktischen Organisation im Bildungsgang gelten die Grundsätze der Lernerfolgsüberprüfung:

- Bezug zum Unterricht,
- Art der Aufgabenstellung ausgehend von einer komplex strukturierten Anforderungssituation, die einen beruflichen, lebensweltlichen oder wissenschaftlichen Bezug aufweist. Neben den inhaltlichen Aspekten sind bei der Lernerfolgsüberprüfung ebenfalls stets die entsprechenden methodischen Schwerpunkte (z. B. professionelle Gestaltung der Ernährungskommunikation/Ernährungsberatung; Auswertung epidemiologischer Forschungsergebnisse; gezielter Umgang mit rechtlichen Vorgaben im Bereich Verbraucherschutz und Lebensmittel; kriterienorientierte Bewertung von Lebensmitteln und ihren Produktionsverfahren sowie von Ernährungssituationen von Personen und Personengruppen etc.) zu berücksichtigen,
- Eindeutigkeit der Anforderungen,
- Berücksichtigung von Teilleistungen und alternativen Lösungen und Beachtung unterschiedlicher Bezugsnormen oder -größen.

Für Lehrerinnen und Lehrer ist die Feststellung des Lernerfolgs auch Anlass, die Zielsetzungen und die Methoden ihres Unterrichts zu überprüfen und ggf. zu modifizieren.

Für die Schülerinnen und Schüler dient die Feststellung und Bewertung des individuellen Lernerfolgs zur Verdeutlichung ihrer Lernfortschritte und Lernschwierigkeiten. Sie ist eine Hilfe für weiteres Lernen. Im Sinne eines pädagogischen Leistungsprin-

zips steht die Verbindung von Leistungsanforderungen mit individueller Förderung im Mittelpunkt schulischen Lernens.

Konkretisierungen für die Lernerfolgsüberprüfung werden in der Bildungsgangkonferenz festgelegt. Mit Klausuren und „Sonstigen Leistungen“ soll durch Progression und Komplexität in der Aufgabenstellung die Bewertung von Leistungen in den Anforderungsbereichen Reproduktion, Reorganisation und Transfer ermöglicht werden. Dabei ist nicht nur darauf zu achten, dass die Schülerinnen und Schüler Gelegenheit zu problemlösendem Denken und zur Formulierung einer eigenen Position erhalten, sondern auch darauf, dass ihre sprachliche Richtigkeit und ihr Ausdrucksvermögen angemessen berücksichtigt wird. Neben der Qualität der Beiträge sind Kommunikationsfähigkeit, Kooperationsfähigkeit und Kontinuität des Engagements zu bewerten.

Spezifische Aspekte der Leistungsbewertung im Fach Ernährungslehre/Ernährung sind, bezogen auf die einzelnen Anforderungsbereiche (I, II und III), die Bereitschaft und Fähigkeit der Schülerinnen und Schüler,

- Sachverhalte aus einem begrenzten Gebiet im gelernten Zusammenhang wiederzugeben (I),
- gelernte und geübte Arbeitstechniken und Verfahrensweisen in einem begrenzten Gebiet und in einem wiederholenden Zusammenhang zu beschreiben und zu verwenden (I),
- bekannte Sachverhalte unter vorgegebenen Gesichtspunkten in einem durch Übung bekannten Zusammenhang selbstständig auszuwählen, anzuordnen und darzustellen (II),
- das Gelernte auf vergleichbare neue Situationen anzuwenden, wobei es entweder um veränderte Fragestellungen oder um veränderte Sachzusammenhänge oder um abgewandelte Verfahrensweisen geht (II),
- komplexe Problemstellungen oder Situationen planmäßig und kreativ zu bearbeiten mit dem Ziel, selbstständig zu Lösungen, Deutungen, Wertungen und Folgerungen zu gelangen (III),
- geeignete gelernte Methoden und Verfahren in neuartigen Situationen bewusst und selbstständig auszuwählen und anzupassen (III).

Für jeden Beurteilungsbereich (Klausuren / Sonstige Leistungen) werden Noten nach einem ersten Kursabschnitt sowie am Ende des Kurses ausgewiesen. Die Kursabschlussnote wird gleichrangig unter pädagogischen Gesichtspunkten aus den Endnoten beider Beurteilungsbereiche gebildet.

5 Abiturprüfung

Grundsätzlich gelten für die schriftliche und die mündliche Abiturprüfung die Bestimmungen der APO-BK, Anlage D. Zu beachten und im Unterricht zu berücksichtigen sind die für das jeweilige Fach erlassenen „Vorgaben zu den unterrichtlichen Voraussetzungen für die zentral gestellten schriftlichen Prüfungen im Abitur in den Bildungsgängen des Berufskollegs, Anlagen D 1 – D 28“ des jeweiligen Abiturjahres.

5.1 Schriftliche Abiturprüfung

Die Details für die schriftliche Abiturprüfung können für das jeweilige Abiturjahr den „Vorgaben für das Fach Ernährungslehre/Ernährung“ entnommen werden.

Als Aufgabenart kommt für das Fach Ernährungslehre/Ernährung die materialgestützte Aufgabe in Betracht.

Als Hilfsmittel sind immer vorgesehen:

- Taschenrechner,
- Kleine Nährwerttabelle der DGE,
- Fremdwörterbuch.

Weitere Hilfsmittel werden ggf. mit den Hinweisen für die Abiturprüfung des jeweiligen Jahres vorgegeben.

Für die Durchführung des Zentralabiturs hat das Berufskolleg zu gewährleisten, dass die Aufgabenstellungen sowie die Medien, Materialien, Geräte und Hilfsmittel den Prüflingen als Vorgaben für die zentral gestellten schriftlichen Prüfungen zur Verfügung stehen. Eine ausreichende Zahl von Rechtschreib-Wörterbüchern ist erforderlich. Sofern schülereigene Hilfsmittel erlaubt sind, müssen diese zur Vermeidung eines Täuschungsversuchs überprüft werden.

Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistungen

Die Bewertung der Prüfungsleistung stellt eine kriterienorientierte Entscheidung dar, die gebunden ist an:

- die Vorgaben des Teils III der Bildungspläne (Fachlehrpläne),
- die „Vorgaben zu den unterrichtlichen Voraussetzungen für die zentral gestellten schriftlichen Prüfungen im Abitur in den Bildungsgängen des Berufskollegs, Anlagen D 1 – D 28“ des jeweiligen Abiturjahres für das Fach Ernährungslehre/Ernährung,
- die mit Aufgabenart und Aufgabenstellung verbundenen Erwartungen, wie sie in den zentralen Prüfungsaufgaben vorgesehen sind.

5.2 Mündliche Abiturprüfung

Die mündliche Prüfung bezieht sich in der Regel schwerpunktmäßig auf eines der vier Halbjahre der Qualifikationsphase, muss aber Sachgebiete mindestens eines anderen Kurshalbjahres aufgreifen.

Die in der Abiturklausur behandelten Inhalte sowie Aufgaben, die in Klausuren gestellt worden sind, können nicht Gegenstand der Prüfung sein.

Die mündliche Prüfung enthält in der Regel zwei gleichwertige Elemente, durch die einerseits die Fähigkeit zum Vortrag, andererseits die Fähigkeit zur Beteiligung am Prüfungsgespräch überprüft werden:

Der Schülervortrag

Für den Vortrag werden dem Prüfling ein bis zwei komplexe – zumindest für einen Teil materialgestützte – Aufgabenstellungen schriftlich vorgelegt. Für die Aufbereitung des Materials und für die Aufgabenstellung gelten dieselben Kriterien wie für die Texte der schriftlichen Abiturprüfung. Die Aufgabenstellungen müssen die drei Anforderungsbereiche umfassen und so angelegt sein, dass es den Prüflingen grundsätzlich möglich ist, jede Notenstufe zu erreichen. Für die Bearbeitung wird eine halbstündige Vorbereitungszeit gewährt.

Der Prüfling soll seine Ergebnisse in einem zusammenhängenden Vortrag präsentieren, der – gestützt auf Aufzeichnungen – frei gehalten wird.

Das Prüfungsgespräch

Die Prüferin/der Prüfer führt anschließend mit dem Prüfling ein Gespräch, das – ggf. an den Vortrag anknüpfend – größere fachliche Zusammenhänge und andere Sachgebiete erschließt. Das Wiederholen bzw. Aufzeigen etwaiger Lücken des Schülervortrags im ersten Teil ist nicht statthaft. Der geforderte Gesprächscharakter verbietet das zusammenhanglose Abfragen von Kenntnissen bzw. den kurzschrittigen Dialog.

Bewertung der mündlichen Prüfungsleistungen

Spezifische Anforderungen der mündlichen Prüfung sind darüber hinaus:

- die Fähigkeit, in der gegebenen Zeit für die gestellte Aufgabe ein Ergebnis zu finden und es in einem Kurzvortrag darzulegen,
- sich klar, differenziert und strukturiert auszudrücken,
- anhand von Aufzeichnungen frei und zusammenhängend in normen- und fachgerechter Sprache zu reden,
- ein themengebundenes Gespräch zu führen,
- eigene sach- und problemgerechte Beiträge einzubringen.

Die Anforderungen werden insbesondere erfüllt durch:

- den Vortrag auf der Basis sicherer aufgabenbezogener Kenntnisse,
- die Berücksichtigung der Fachsprache,
- die Beherrschung fachspezifischer Methoden und Verfahren,
- die Wahl der für den Vortrag und das Gespräch angemessenen Darstellungs-/Stilebene,
- die Fähigkeit zur Einordnung der neuen Informationen und Arbeitsergebnisse in größere fachliche, betriebliche und/oder gesellschaftliche Zusammenhänge,
- die eigenständige Auseinandersetzung mit Sachverhalten und Problemen,
- die begründete eigene Stellungnahme / Beurteilung / Wertung,
- die Beherrschung angemessener Argumentationsformen,
- die Fähigkeit zur flexiblen und angemessenen Reaktion auf Fragen und Impulse.