

20. Ernährung - Thematische Schwerpunkte für die schriftliche Abiturprüfung 2026

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 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 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 2027 übernommen. Die unten genannten Präzisierungen erfolgen zugunsten des kompetenzorientierten Arbeitens in der Qualifikationsphase.

B. Thematische Schwerpunkte

Thematischer Schwerpunkt 1: Vollwertige Ernährung Erwachsener im beruflichen Alltag

Im Fokus steht die vollwertige Ernährung nach den Richtlinien der DGE, die eine angemessene Energiezufuhr und die Versorgung mit allen lebensnotwendigen Mikro- und Makronährstoffen 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.

Thematischer Schwerpunkt 2: Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln am Beispiel Getreide

Die Vielfalt der Getreide- und Pseudogetreidearten sowie ihrer Verwendungsmöglichkeiten wird thematisiert. Dabei werden die Inhaltsstoffe in Bezug auf ihre ernährungsphysiologische und technologische Relevanz betrachtet. Anbau, Lagerung und Aspekte der Qualitätsbeurteilung werden beachtet. Getreideprodukte (z. B. Mehl, Cerealien) werden hinsichtlich der technologischen Prozesse ihrer Herstellung und Verarbeitung analysiert. Zubereitung, Verpackung und Lagerung der Produkte werden berücksichtigt. Die Qualität der Produkte wird beurteilt. Geltende lebensmittelrechtliche Bestimmungen werden beachtet.

Thematischer Schwerpunkt 3: Lebensmittelverderb und Schadstoffe in Lebensmitteln

Pflanzliche und tierische Lebensmittel stehen während ihrer Erzeugung, Verarbeitung und Lagerung in Kontakt mit ihrer Umgebung und werden währenddessen potentiell mit Schadstoffen belastet. Thematisiert wird die Belastung durch Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Viren, Protozoen), durch Umweltkontaminanten (Schwermetalle, perfluorierte Tenside, Radionuklide) und durch Agrochemikalien. Natürlich toxische Bestandteile in Lebensmitteln werden einbezogen. Die Schadstoffe werden hinsichtlich ihres Vorkommens, ihrer Verbreitung, ihrer Aufnahme und Resorption sowie hinsichtlich ihrer Wirkung auf den menschlichen Organismus untersucht. Maßnahmen zur Kontaminationsverhinderung sowie das HACCP-Konzept werden analysiert. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen sowie Studien zur Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit werden berücksichtigt.

C. Sonstige Hinweise

Hinweise zu Hilfsmitteln ergeben sich aus den konkreten Aufgabenstellungen.