

Informationsblatt zum Profil der Fachrichtung Ernährung im Beruflichen Gymnasium Bad Oldesloe

Bedeutung des Profils „Nachhaltige Foodtrends“

Im Fach „Ernährungswissenschaft“ werden den Schüler_innen ernährungs- und naturwissenschaftliche Kenntnisse vermittelt. Dabei werden ökologische, ökonomische, technologische, psychologische, soziologische und ethische Fragestellungen berücksichtigt.

Die Schüler_innen werden dazu angeregt, das eigene Ernährungsverhalten kritisch zu hinterfragen. Dieser Vorgang geschieht nicht nur in der Theorie, sondern auch während der praktischen Übungen in der schuleigenen Küche. Darüber hinaus trägt das Fach zum verantwortlichen Umgang mit der eigenen Gesundheit sowie der Natur und der Umwelt bei.

Das Profil ist durch eine enge inhaltliche und methodische Verzahnung der Fächer Ernährungswissenschaft, Biologie und Chemie gekennzeichnet. Der Bezug zum eigenen Ernährungsverhalten im Hinblick auf die Prävention von ernährungsabhängigen Krankheiten sowie zu gesellschaftlichen Ernährungsgewohnheiten wird dabei ständig im Fokus sein.

Beides wird immer wieder auf die Auswirkungen im globalen Kontext hinterfragt. Ein fächer-übergreifendes Projekt vertieft thematische Schwerpunkte. Das Profil „nachhaltige Foodtrends“ vermittelt den Schülerinnen und Schülern Einsichten in die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit unter den Aspekten Ernährungsphysiologie, Ernährungsmedizin und Verbraucherverhalten.

Der Besuch der Fachrichtung „Ernährung“ des Beruflichen Gymnasiums fördert die allgemeine Studierfähigkeit der Schüler_innen und bereitet auf dieser Grundlage auf die technologischen, wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Anforderungen der Arbeitswelt vor. Den Abiturient_innen werden aufgrund der naturwissenschaftlichen Ausrichtung die Voraussetzungen für ein Studium der Medizin, Pharmazie, Chemie oder Lebensmitteltechnologie geboten.

Ebenso eröffnet diese Fachrichtung sehr gute Grundlagen für die Ausbildung in allen naturwissenschaftlichen und gesundheitsbezogenen Berufen.

Was wird unterrichtet?

Die elf Kernbereiche des Faches Ernährungswissenschaft lauten:

1. Ernährungssituation Jugendlicher
2. Lebensmittel und Nährstoffe
3. Wasserhaushalt
4. Intermediärstoffwechsel
5. Ernährungsabhängige und ernährungsbedingte Erkrankungen
6. Ernährung unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen
7. Essstörungen
8. Lebensmittelhygiene und Toxilogie
9. Nahrungsmittelunverträglichkeiten
10. Landwirtschaftliche Produktion im Wandel
11. Welternährung

Wie wird unterrichtet?

Wichtige Grundsätze für den gesamten Unterricht sind die Handlungs- und Problemorientierung. Inhalte des Faches „Praxisorientierte Ernährungswissenschaft“ sollen fächerübergreifend mit Inhalten der Fächer Biologie, Chemie, Küchenpraxis und Wirtschaftslehre verknüpft werden. Dieses ist vor allem beim Projektlernen in der Qualifikationsphase möglich, bei dem die Schülerinnen und Schüler weitgehend komplexe Themen erarbeiten und präsentieren sollen. Zur Unterstützung des selbstständigen Arbeitens finden die Schüler_innen ein modernes Lernbüro mit EDV-Anbindung sowie eine Schülerbücherei vor.