

Das Berufliche Gymnasium Fachrichtung Ernährung

Erreichbarer Abschluss: Allgemeine Hochschulreife: Berechtigt zum Studium in allen Fachbereichen an allen Universitäten und Hochschulen in Deutschland.

Ausbildungsdauer:

- 3 Schuljahre (Einführungsphase und Q 1-4),
- Beginn mit dem offiziellen Schuljahr in Hessen.

Für wen und wozu?

- Schülerinnen und Schüler, die u.a. wissen wollen, aus welchen Bausteinen sich unsere Ernährung zusammensetzt, welchen Weg diese durch unseren Körper nimmt und sich für deren Auswirkungen auf Gesundheit, Gesellschaft und Umwelt interessieren
- als fachliche Grundlage für Studiengänge wie Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie aber auch medizinisch, pharmazeutisch oder naturwissenschaftlich orientierte Studiengänge
- als fachliche Grundlage für Ausbildungsgänge zur Diätassistentin oder in Forschung, Entwicklung, Lebensmittelanalytik und Umweltanalytik, etc.
- Erwerb überfachlicher Kompetenzen wie z.B. Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit, ...

Unterrichtsinhalte: (Zusammenfassung aus dem Kerncurriculum)

	Ernährungslehre	Ernährungsökonomie	Praxis der Lebensmittelproduktion
E1	<i>Grundlagen der Ernährung</i> <ul style="list-style-type: none"> - Gesunderhaltende Ernährung - Fett - auf die Qualität kommt es an - Kohlenhydrate - Power für das Gehirn 	<i>Wirtschaftliche Grundlagen</i> <ul style="list-style-type: none"> - Marktteilnehmer - Preisbildung in einer Volkswirtschaft - Steuern und Sozialversicherung 	<i>Praxis der Lebensmittelproduktion</i> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel herstellen - Tricks in der Praxis: Wirkungsweise bestimmter Zutaten
E2	<ul style="list-style-type: none"> - Proteine - nicht nur für die Muskeln - Mikronährstoffe: kleine Menge - große Wirkung - Baukasten der Natur: Eigenschaften von energieliefernden Nährstoffen 	<ul style="list-style-type: none"> - Einkommenserzielung und Einkommensverwendung - Wertschöpfungskette von Lebensmitteln - Geld 	<ul style="list-style-type: none"> - Zurechtkommen im Supermarkt-Dschungel: Warenkunde - Exkursionen

	Ernährungslehre (LK)	Ernährungsökonomie (GK)
Q1	<i>Herstellung und Verdauung von Lebensmitteln</i> <ul style="list-style-type: none"> - Der Weg der Nahrung im Körper: Verdauung und Resorption - Hunger und Sättigung: Regulation - Vom Korn zum Brot: Getreideprodukte - Milch und Sauermilchprodukte - Vielfalt aus einem Rohstoff: Käse 	<i>Vertragsrecht, Verbraucherschutz und Verbraucherbildung</i> <ul style="list-style-type: none"> - Abschluss eines Kaufvertrags - Verbraucherschutz - Warenkennzeichnung von Lebensmitteln - Nachhaltige Wertschöpfungskette - Vertragsarten

	Ernährungslehre (LK)	Ernährungsökonomie (GK)
Q2	<i>Physiologie und Biochemie der Ernährung</i> <ul style="list-style-type: none"> - Energiegewinnung aus Kohlenhydraten: Intermediärstoffwechsel - Fette und Proteine im Stoffwechsel - Störungen des Kohlenhydratstoffwechsels: Diabetes mellitus - Wenn das Essen zum Problem wird: Essstörungen - Der Kampf um die Kilos: Überernährung 	<i>Konsum- und Investitionsfinanzierung</i> <ul style="list-style-type: none"> - Finanzierungsmöglichkeiten des privaten Konsums - Selbstständigkeit und Unternehmensgründung - Betriebswirtschaftliche Auswertung von Kennzahlen - Preiskalkulation - Marktforschung

	Ernährungslehre (LK)	Ernährungslehre (eGK)	Ernährungsökonomie (GK)
Q3	<i>Gesunderhaltendes Ernährungsverhalten</i> <ul style="list-style-type: none"> - Ernährung gesunder Erwachsener - Ernährung und Sport - Beurteilung von Ernährungsformen - Beurteilung von Ernährungstrends 	<i>Risiko und Nutzen von Lebensmitteln</i> <ul style="list-style-type: none"> - Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion - Methoden der Lebensmittelkonservierung - Gesundheitsgefährdung durch Lebensmittel - Qualitätssiegel in der Lebensmittelbranche - Lebensmittel in der Diskussion 	<i>Marktpolitische Rahmenbedingungen</i> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsrecht - Soziale Absicherung - Produktpolitik - Kommunikationspolitik - Prozesse und Dynamiken im Lebensmittelmarkt

	Ernährungslehre (LK)	Ernährungsökonomie (GK)
Q4	<i>Ernährung und Gesellschaft</i> <ul style="list-style-type: none"> - Mangel und Überfluss: Ernährungssituation weltweit - Esskulturen und -gewohnheiten - Ernährung im Wandel der Zeit - Ernährung von Kindern und Säuglingen - Gemeinschaftsverpflegung in verschiedenen Lebenslagen 	<i>Markt- und Verbraucherverhalten im Wandel</i> <ul style="list-style-type: none"> - Globalisierung und fairer Handel - Gesundheitsvorsorge - Konsumeinflüsse - Gesellschaftliche Werte im Wandel - Neue Medien

