

*Ministero dell' Istruzione dell' Università e della Ricerca***HPB2 - ABSCHLUSSPRÜFUNG AN SCHULEN DER BERUFSBILDUNG****SEKTOR DIENSTLEISTUNGEN****FACHRICHTUNG ÖNOGASTRONOMIE UND GASTGEWERBE****SCHWERPUNKT ÖNOGASTRONOMIE****Arbeit aus: ERNÄHRUNGSLEHRE UND ERNÄHRUNGSKULTUR****Teil I: Bearbeiten Sie folgende Problemstellung:**

„Alternative Ernährungsformen unterscheiden sich von Reduktionsdiäten erheblich.“ Nehmen Sie zu dieser Aussage Stellung und erklären Sie überblicksmäßig bedeutende Ernährungsformen. Beschreiben Sie die vegetarische Kost ausführlich und bewerten Sie diese aus ernährungsphysiologischer und ökologischer Sicht.

Teil II: Bearbeiten Sie außerdem zwei der gegebenen Fragestellungen:

1. Beschreiben Sie die wesentlichen Zusammenhänge der Stoffwechselfvorgänge der Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße.
2. HACCP: Beschreiben Sie die Richtlinien der Personalhygiene im Umgang mit Lebensmitteln. Gehen Sie anschließend auf die Dokumentation des Eigenkontrollsystems in der Gemeinschaftsverpflegung ein.
3. Geben Sie einen Überblick über die Besonderheiten einer ausgewogenen Ernährung während der Schwangerschaft und der Stillzeit.

Dauer der Arbeit: 6 Stunden.

Erlaubte Hilfsmittel: nicht programmierbarer Taschenrechner, Nährwerttabelle, Angabenblatt zur Portionsgröße

Der Gebrauch eines zweisprachigen Wörterbuchs (Deutsch – Sprache des Herkunftslandes) ist für die Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund erlaubt.

Das Schulgebäude darf erst drei Stunden nach Bekanntgabe des Themas verlassen werden.