

Berufliches Gymnasium Ökotrophologie

Mit dem Beruflichen Gymnasium Gesundheit und Soziales, Schwerpunkt Ökotrophologie, bieten wir durch die Verknüpfung von Allgemeinbildung mit berufsbezogenen Profulfächern einen interessanten Weg zum Abitur.

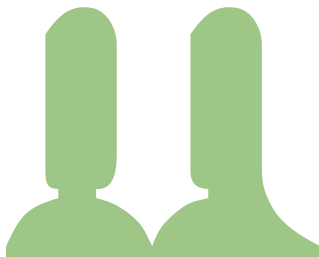
Dabei zeichnen sich die Profulfächer Ernährung, Betriebs- und Volkswirtschaft, Informationsverarbeitung sowie Praxis durch ihre lebensnahen Inhalte aus.

Da im Fokus des Faches Ernährung zum einen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und gesundem Lifestyle im Hinblick auf Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Fitness stehen, bildet das Berufliche Gymnasium Ökotrophologie in besonderem Maße eine Basis für gesundheitsbezogene und medizinische Berufe.

Im Beruflichen Gymnasium Ökotrophologie beurteilen wir zudem auch unsere Lebensmittel hinsichtlich ihres gesundheitlichen aber auch ihres ökologischen und ethischen Wertes. Damit befähigen wir die jungen Menschen, sich aktiv für ihre persönlichen, gesellschaftlichen und globalen Ziele einzusetzen.

Der Unterricht in den Profulfächern ist praxis- und handlungsorientiert.

Mit Ernährung zum Abitur!



Ihre Fragen zu den Angeboten der Michelsenschule Hildesheim beantworten wir Ihnen gerne:



Schulleiterin Susanne Brandes
brandes@michelsen.schule



Koordinator BBS Volker Stein
stein@michelsen.schule

Schützenwiese 21 · 31137 Hildesheim
Tel. 05121-9316-0 · Fax 05121-9316-31
sekretariat@michelsen.schule
www.michelsenschule.de

Gestaltungskonzept: Andreas Hilbert

Berufliches Gymnasium
Gesundheit und Soziales

Schwerpunkt

ÖKOTROPHOLOGIE

Besonderheiten im BG Ökotrophologie

- > Die Ökotrophologie befasst sich sowohl mit naturwissenschaftlichen und medizinischen Aspekten der Ernährung als auch mit ökonomischen Fragestellungen.
- > Unterrichtsschwerpunkte bilden die Profilmächer Ernährung, Betriebs- und Volkswirtschaft, Informationsverarbeitung und Praxis mit berufsbezogenen Inhalten.
- > Erwerb der **Allgemeinen Hochschulreife** kombiniert mit Vorkenntnissen für gesundheitsbezogene und medizinische Berufe
- > Alle Studiengänge stehen offen.
- > **Lebensnahe Unterrichtsinhalte**
- > **Bewusstsein für gesunde Ernährung**
- > **Breite Allgemeinbildung**



Betriebsbesichtigung

Welche Voraussetzungen brauche ich?

- > Erweiterter Sekundarabschluss I bzw. gleichwertiger Bildungsstand

Profilmächer im Überblick

Ernährung

- > Nährstoffe und Bedarfsgruppen
- > Lebensmittel und ihre Verarbeitung
- > Aspekte der Lebensmittelqualität
- > Stoffwechsel, Krankheiten und Prävention
- > Beurteilung von Ernährungskonzepten

Praxis

- > Ernährung praxis- und projektorientiert
- > Lebensmitteltechnologische Versuche
- > Projektarbeit und Facharbeit
- > Ernährungscoaching

Betriebs- und Volkswirtschaft

- > Personal- und Produktionsmanagement
- > Marktanalyse und Marketingkonzeptionen
- > Kosten- und Finanzierungsrechnung
- > Strukturwandel und Globalisierung

Informationsverarbeitung

- > Informations- und Kommunikationstechnologie im beruflichen Kontext
- > Erlernen moderner Arbeitstechniken der Informationsverarbeitung
- > Präsentation selbst erstellter Programme und wissenschaftlicher Ausarbeitung

Was erwartet mich?

Einführungsphase (Klasse 11)

- > Erlernen der gymnasialen Arbeitsweise, Vervollständigen von Vorwissen
- > Unterricht in allgemeinbildenden Fächern
- > Unterricht in den Profilmächern

Zweijährige Qualifikationsphase (Q1 und Q2)

- > 4 Semester in den Jahrgängen 12 und 13
- > Vorbereitung auf das Abitur, 5 Prüfungsfächer
- > Unterricht in Kursen
- > Profilmächer im Klassenverband

Prüfungsfächer

eA-Fächer auf erhöhtem Anforderungsniveau	P 1	Ernährung
	P 2	Deutsch, Mathematik, Fremdsprache oder Biologie
	p 3	
gA-Fächer auf grundlegendem Anforderungsniveau	P 4	Betriebs- und Volkswirtschaft und ein Fach aus Deutsch, Mathematik, Fremdsprache, Biologie
	P 5 mündlich	



Projekt Schulkinder
und ihre Ernährung

