

# KOMPETENZFELD Gesundheit und Soziales

## Aufgabenstellung für eine mündliche Prüfung zum Thema „Allergien und Unverträglichkeiten“

Autorin: Karin Hackl-Schuberth, VHS Wien, August 2017

### NETZWERK ePSA

---



Gefördert aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Bundesministeriums für Bildung



## Thema: „Allergien und Unverträglichkeiten“



Bildquellen: <https://pixabay.com/de/vectors/weizen-gluten-allergien-995055/>  
<https://pixabay.com/de/vectors/baumnuss-allergien-lebensmittel-995054/>  
<https://pixabay.com/de/vectors/ei-allergien-lebensmittel-nr-995047/>

### Aufgabenstellung:

1. Seit 2014 ist es in Österreich notwendig, bestimmte Allergene auf Speisekarten und Zutatenlisten zu kennzeichnen. Nennen Sie die häufigsten allergieauslösenden Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und beschreiben Sie, wie sich diese auf unseren Körper auswirken können (Symptome).
2. Neben den Allergenen gibt es auch bestimmte Zusatzstoffe in Lebensmitteln, die unsere Gesundheit beeinträchtigen können. Welche dieser Zusatzstoffe sind bekannt und warum werden Sie verwendet? Schätzen Sie die möglichen Folgen für die Gesundheit von Menschen ein!
3. Worauf können Sie bei der Ernährung achten und das eigene Konsumverhalten ändern, um allergische Reaktionen zu vermeiden?

**Wir wünschen gutes Gelingen!**

# Anhang für Prüfende

## 1. Beurteilungskriterien

Der/die Prüfungskandidat\_in zeigt bei der vorliegenden Aufgabenstellung die relevanten Kompetenzen wie folgt:

Skala	Beschreibung der Beurteilungskriterien
3.0 Fachkompetenz über das Wesentliche hinausgehend erfüllt/ merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit; Fähigkeit zum Transfer von Wissen und Können	<p>Deskriptor 4: Die eigenen Körperreaktionen und das eigene körperliche Wohlbefinden werden beachtet und Symptome von allergischen Reaktionen sowie deren Ursachen erkannt.</p> <p>Deskriptor 5: Grundlegende Zusammenhänge zwischen Lebensmittelinhaltsstoffen (Konservierungsmittel, Farbstoffe, aber auch Hormone und Antibiotika) und gesundheitlichen Folgen werden weitgehend erklärt und bewertet.</p> <p>Deskriptor 6: Das eigene Gesundheits- und Konsumverhalten (bewusster Einkauf, Speisenauswahl, Fertigprodukte, E-Nummern, etc.) sowie Einflussfaktoren auf die eigene Gesundheit am Beispiel von Allergenen und Lebensmittelzusatzstoffen werden eigenständig reflektiert.</p>

## 2. Beurteilungsraster

	4.0 <sup>1</sup>	3.0	2.0 <sup>2</sup>	1.0 <sup>3</sup>	0.0	Bemerkung
Deskriptor 4: Den eigenen Körper bewusst wahrnehmen						
Deskriptor 5: Handlungen und Verhaltensweisen bewerten						
Deskriptor 6: Sich selbst reflektieren						

## 3. Vom Beurteilungsraster zur Note

Ergebnisse	Ziffernote
Mindestens 50 % der Ergebnisse sind 4.0, die restlichen Ergebnisse sind 3.0.	Sehr Gut
Mindestens 50% der Ergebnisse sind 3.0 oder höher, die restlichen Ergebnisse sind nicht weniger als 2.0	Gut
Mindestens 50% der Ergebnisse sind 2.0 oder höher, und die restlichen sind nicht weniger als 1.0.	Befriedigend
Maximal ein Ergebnis darf 0.0 sein, die restlichen Ergebnisse sind mindestens 1.0 oder höher.	Genügend
Mehr als ein Ergebnis ist 0.0.	Nicht genügend

<sup>1</sup> 4.0 - Fachkompetenz weit über das Wesentliche hinausgehend erfüllt/ Eigenständigkeit deutlich, Fähigkeit zum Transfer von Wissen und Können offensichtlich

<sup>2</sup> 2.0 - Fachkompetenz zur Gänze in den wesentlichen Bereichen erfüllt/ merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit; Fähigkeit zum Transfer von Wissen und Können mit Anleitung

<sup>3</sup> 1.0 - Fachkompetenz in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt/ keine Eigenständigkeit