

Hoofstuk 1 Voedsel en voeding

Hoofstukoorsig

Die onderwerpe voedsel en voeding word in Kwartaal 2 behandel. Die onderwerpe sluit 'n kort beskrywing, oorsake, voorkoming en bestuur van 'n aantal voedings- en voedselverwante gezondheidstoestande in. Dit sluit ook die simptome, inkubasietydperk en behandeling van voedselgedraagde siektes in, sowel as voedselbymiddels, voedsel etikettering en voedselverwante verbruikerskwessies wat 'n impak het op die natuurlike en ekonomiese omgewing, insluitend openbare gesondheid.

Eenheid 1 Voedings- en voedselverwante gezondheidstoestande

Eenheidsoorsig

Hierdie eenheid kyk na voedings- en voedselverwante gezondheidstoestande. Dit fokus op voeding en eetgewoontes om sekere gezondheidstoestande te voorkom of 'n bestaande een te hanteer. Die glukemiese indeks van voedsel word gedek. Die volgende toestande word bespreek: lae/hoë bloedglukose, diabetes, koronêre hartsiekte, insluitend hoë bloedcholesterol wat lei tot aterosklerose, hoë bloeddruk, osteoporose, anemie, voedselallergieë, suiwel- en glutenintoleransie, die eetversteurings anoreksie, bulimie en vetsug. Hierdie eenheid kyk laastens na MIV/Vigs en versterking van die immuunstelsel deur korrektiewe voeding.

Eenheid 2 Siektes wat deur voedsel oorgedra word

Eenheidsoorsig

Hierdie eenheid kyk na siektes wat deur voedsel oorgedra word en word veroorsaak deur agente wat die liggaam deur die vertering van voedsel binnekom. Die oordragmoontlikhede in die voedselomgewing, simptome, inkubasietydperk en behandeling van hepatitis A, tuberkulose, *E. coli* infeksie, disenterie en gastroënteritis word bespreek.

Eenheid 3 Voedselbymiddels

Eenheidsoorsig

In hierdie eenheid word die kommersiële en huishoudelike gebruik van bymiddels bespreek. Die redes vir die gebruik van bymiddels, hul uitwerking op kos, hul veiligheid en invloed op gesondheid, en moontlike allergiese reaksies word bespreek. Die volgende bymiddels word gedefinieer en verduidelik: voedingstowwe, emulsifiseerders, stabiliseerders, bleik- en kleurmiddels, chemiese preserveermiddels, anti-oksidente en bymiddels om die smaak te verbeter. Verbruikerskwessies oor voedselbymiddels word bespreek, byvoorbeeld: verbeter voedselbymiddels die voedingswaarde van kossoorte soos energiedrankies, kougom en aartappelskyfies? Die eenheid bespreek ook of hierdie kossoorte in skoolsnoepies beskikbaar behoort te wees.

Eenheid 5 Voedselverwante verbruikerskwessies

Eenheidsoorsig

Hierdie eenheid fokus op voedselverwante verbruikerskwessies wat 'n invloed uitoefen op die natuurlike en ekonomiese omgewing, insluitend openbare gesondheid. Die volgende onderwerpe word bespreek: geneties-gemanipuleerde voedsel, organies-verboude voedsel, bestraalde voedsel, en plaaslike voedselproduksie en voedselsekuriteit in Suid-Afrika. Selfversorging, uitvoere, invoere en probleme wat met plaaslike voedselvoorsiening geassosieer word en moontlike oplossings word ook bespreek.
