

THEMENBEREICHE für die RDP, HLW Landeck

Fach: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

RDP-Termin: 2021/22

Nr.	Themenbereich	Mögliche Inhalte, Details, Schwerpunktsetzungen, u.ä.
1	LM-Qualität und LM-Technologie: Kohlenhydratreiche Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Getreide • Zucker und Zuckerarten • Kartoffel und Hülsenfrüchte • Brot • Honig und weitere Süßungsmittel <p>Allgemeines: Arten, Zusammensetzung Ernährungsphysiologische und Volkswirtschaftliche Bedeutung Ökologische Aspekte Kennzeichnung Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Haltbarmachung LM-Hygiene und Toxikologie Nachhaltigkeit Lebensmittelqualität Sensorik Richtlinien einer vollwertigen Ernährung und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen Spezifische Lebensmittelgruppen</p>
2	LM-Qualität und LM-Technologie: Eiweißreiche Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Milch und Milchprodukte • Pflanzliche Eiweißlieferanten • Ei • Käse • Fleisch • Fisch <p>Allgemeines: Arten, Zusammensetzung Ernährungsphysiologische und Volkswirtschaftliche Bedeutung Ökologische Aspekte Kennzeichnung Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Haltbarmachung</p>

		<p>LM-Hygiene und Toxikologie Nachhaltigkeit Lebensmittelqualität Sensorik Richtlinien einer vollwertigen Ernährung und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen Spezifische Lebensmittelgruppen</p>
3	<p>LM-Qualität und LM-Technologie: Speisefette</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fettkonsum – Qualität • Fettauswahl-Speisenzubereitung • Tierische Fette • Fettzufuhr und Hyperlipidämie • Ernährungsfehlverhalten und Adipositas <p>Allgemeines: Arten, Zusammensetzung Ernährungsphysiologische und Volkswirtschaftliche Bedeutung Ökologische Aspekte Kennzeichnung Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Haltbarmachung LM-Hygiene und Toxikologie Nachhaltigkeit Lebensmittelqualität Sensorik Richtlinien einer vollwertigen Ernährung und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen Spezifische Lebensmittelgruppen</p>
4	<p>LM-Qualität und LM-Technologie: Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vitamine • Mineralstoffe • Obst • Gemüse • Bioaktive Substanzen <p>Allgemeines: Arten, Zusammensetzung Ernährungsphysiologische und Volkswirtschaftliche Bedeutung Ökologische Aspekte Kennzeichnung Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Haltbarmachung LM-Hygiene und Toxikologie</p>

		<p>Nachhaltigkeit Lebensmittelqualität Sensorik Rechtsgrundlagen Richtlinien einer vollwertigen ERNG und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen Spezifische Lebensmittelgruppen</p>
5	Ernährung in Prävention und Therapie	<p>Metabolisches Syndrom:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bluthochdruck • Übergewicht • Erhöhte Blutfettwerte • Erhöhte Blutzuckerwerte – Diabetes mellitus • Gicht • Essstörungen <p>Allgemeines: Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit Persönliches Ernährungsverhalten Ernährungs- und Konsumverhalten: Einflüsse, Ernährungserhebung Österreichischer Ernährungsbericht, Vorschläge zur Ernährungsumstellung; Erstellen und interpretieren von Speiseplänen mit küchentechnischen Hinweisen</p>
6	Ernährung von Zielgruppen	<ul style="list-style-type: none"> • Schwangere und Stillende • Säugling und Kleinkind • Kinder und Jugendliche • Ältere Menschen • Sportler/innen <p>Allgemeines: Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit Persönliches Ernährungsverhalten; Ernährungs- und Konsumverhalten: Einflüsse, Verbraucherstatistik, Ernährungserhebung Österreichische Ernährungsbericht; Spezieller Nährstoffbedarf der Zielgruppen; Erstellen und interpretieren von Speiseplänen mit küchentechnischen Hinweisen</p>

<p>7</p>	<p>Trends in der Ernährung, Ernährung bei Unverträglichkeiten / Allergien</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alternative Kostformen • Lebensmittelintoleranzen • Lebensmittelallergien • Lactose-, und Fructoseintoleranz • Zöliakie • Histaminintoleranz • Trends in der Ernährung <p>Allgemeines: Formen von Vegetarismus; Vollwerternährung; Beispiele für alternative Ernährungsformen Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit; Erstellen und interpretieren von Speiseplänen mit küchentechnischen Hinweisen Lebensmittel mit gesundheitsfördernden Stoffen und Wirkungen (Bioaktive Substanzen) Food-Trends und Essenstrends mit Beispielen</p>
<p>8</p>	<p>Ernährungsökologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Welternährung • Produktion von Lebensmitteln und Konsumverhalten • Nachhaltigkeit • Umgang mit Ressourcen • Lebensmittelkennzeichnung (Gütesiegel) • Lebensmittelzusatzstoffe <p>Allgemeines: Gegenwärtige Situation (vgl. Industrieländer und Entwicklungsländern); Hungergebiete und Hungerkatastrophen; Folgen der Über- und Unterernährung (Kwashiorkor und Marasmus) – Folgen von Vitamin und Mineralstoffmangel; Produktion: biologische und konventionelle Landwirtschaft; Schadstoffe in Lebensmitteln Nachhaltiger Ernährungsstil; CO₂-Rucksack und Ökologischer Fußabdruck; Fair Trade; Tipps zum nachhaltigen Konsum; Kennzeichnung: Lebensmittelgesetz – Kriterien; Lebensmittelzusatzstoffe, schädliche Stoffe für die Gehirnleistung; Allergenverordnung; Gütesiegel</p>