

**THEMENBEREICHE für die RDP, HLW Landeck**
**Fach: „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“ (EGL) und  
 „Naturwissenschaften“ (NW)**
**RDP-Termin: 2022/23**

Nr.	Themenbereich	Mögliche Inhalte, Schwerpunktsetzungen u.ä.
1	<b>Sporternährung            Herzkreislaufsystem und Blut</b>	EGL: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freizeit- und Leistungssport</li> <li>• Vorwettkampfphase</li> <li>• Energiegewinnung / Trainingsphase / Getränke</li> <li>• Bedeutung der Kohlenhydrate, Fette und Proteine für den Kraftsport</li> <li>• Ausdauersportarten vs. Kraftsportarten / Nahrungsergänzungsmittel</li> </ul> NW: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herzanatomie und Koronare Herzkrankheit</li> <li>• Zusammensetzung und Funktion des Blutes</li> <li>• Blutgruppensysteme</li> <li>• Weitere Erkrankungen der Herzkreislaufsystems</li> <li>• Gefäßtypen</li> </ul>
2	<b>Lebensmittelunverträglichkeiten            und Verdauungsorgane</b>	EGL: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten</li> <li>• Laktoseintoleranz</li> <li>• Zöliakie</li> <li>• Fruktoseintoleranz</li> <li>• Histaminintoleranz</li> </ul> NW: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Weg der Nahrung</li> <li>• Aufbau und Funktion ausgewählter Organe (z.B. Mundhöhle, Magen, Leber, Darm)</li> <li>• Geschmackssinn</li> <li>• Erkrankungen des Verdauungstraktes</li> </ul>

<p><b>3</b></p>	<p><b>Mikronährstoffe und Bewegungs-Apparat</b></p>	<p>EGL: Vorkommen, Aufgaben &amp; Stoffwechsel von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalzium</li> <li>• Natrium / Chlor</li> <li>• Eisen</li> <li>• Magnesium, Phosphor, Kalium</li> <li>• Jod / Fluor</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie des Skeletts</li> <li>• Aufbau eines Knochens</li> <li>• Gelenke</li> <li>• Wirbelsäulengesundheit</li> <li>• Zellbiologische Ursachen der Osteoporose</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p><b>Lebensmittelhygiene und Toxikologie Biomoleküle und Stoffwechsel</b></p>	<p>EGL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelhygiene, Verordnungen, Gefahren, HACCP</li> <li>• Naturgifte</li> <li>• Schadstoffe aus der Umwelt und Produktion</li> <li>• Schadstoffe aus Zubereitung und Lagerung</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur und Unterteilung der relevanten Biomoleküle</li> <li>• Atome und Moleküle</li> <li>• Chemische Bindung</li> <li>• Zellstoffwechsel</li> <li>• Cytologische Grundlagen</li> <li>• Bedeutung von ATP</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<p><b>Vitaminstoffwechsel und Sinnesorgane</b></p>	<p>EGL: Vorkommen, Aufgaben &amp; Stoffwechsel von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitamin A</li> <li>• Vitamin B – Gruppe</li> <li>• Vitamin C</li> <li>• Vitamin D</li> <li>• Bedarf, Versorgung, Störungen und Erhalt von Vitaminen</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische und chemische Grundlagen der Sinnesphysiologie</li> <li>• Linsensysteme</li> <li>• Rezeptoren</li> <li>• Nervenphysiologie</li> </ul>

6	<b>Stoffwechsel und Energie</b>	<p>EGL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben der Ernährung, Faktoren des Energiebedarfs, Nährstoffbedarf</li> <li>• Verdauung der Kohlenhydrate</li> <li>• Verdauung der Fette</li> <li>• Verdauung der Proteine</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieformen und ihre Umwandlung</li> <li>• Leistung</li> <li>• Alternative Energieformen</li> <li>• Stromproduktion</li> <li>• Bedeutung von ATP</li> </ul>
7	<b>Stoffwechselstörungen und Immunologie</b>	<p>EGL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diabetes Mellitus (Ursachen, Symptome)</li> <li>• Diabetes Mellitus– Stoffwechsel und Entgleisungen</li> <li>• Gicht</li> <li>• Cholesterinstoffwechsel</li> <li>• Therapiemaßnahmen bei Stoffwechselstörungen – fettmodifizierte Vollkost</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesunder Mensch</li> <li>• Ansteckungsarten</li> <li>• Infektionskrankheiten</li> <li>• Immunsystem</li> <li>• Ablauf einer Krankheit</li> </ul> <p>Beispiele für Zivilisationskrankheiten</p>
8	<b>Lebensmitteltechnologie</b>	<p>EGL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelverarbeitung, Garen, Garmethoden, Lebensmittelverderb</li> <li>• Physikalische Haltbarmachungsmethoden</li> <li>• Chemische Konservierung</li> <li>• Zusatzstoffe</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaminanten</li> <li>• Betriebs- und Personalhygiene</li> <li>• Lebensmittelkennzeichnung</li> <li>• Lebensmittelherstellung und Veredelung</li> <li>• Gärung</li> </ul>