

## THEMENBEREICHE für die RDP, HLW Landeck

**Fach: „Ernährung und Lebensmitteltechnologie“ (EGL) und  
 „Naturwissenschaften“ (NW)**

**RDP-Termin: 2023/24**

Nr.	Themenbereich	Mögliche Inhalte, Schwerpunktsetzungen u.ä.
1	<b>Sporternährung            Herzkreislaufsystem und Blut</b>	EGL: <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Freizeit- und Leistungssport <input type="checkbox"/> Vorwettkampfphase <input type="checkbox"/> Energiegewinnung / Trainingsphase / Getränke Bedeutung der Kohlenhydrate, Fette und Proteine für <input type="checkbox"/> den Kraftsport Ausdauersportarten vs. Kraftsportarten / Nahrungsergänzungsmittel  NW: <input type="checkbox"/> Herzanatomie und Koronare Herzkrankheit <input type="checkbox"/> Zusammensetzung und Funktion des Blutes <input type="checkbox"/> Blutgruppensysteme <input type="checkbox"/> Weitere Erkrankungen der Herzkreislaufsystems <input type="checkbox"/> Gefäßtypen
2	<b>Lebensmittelunverträglichkeiten und            Verdauungsorgane</b>	EGL: Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten <input type="checkbox"/> Laktoseintoleranz <input type="checkbox"/> Zöliakie <input type="checkbox"/> Fruktoseintoleranz <input type="checkbox"/> Histaminintoleranz <input type="checkbox"/>  NW: <input type="checkbox"/> Der Weg der Nahrung <input type="checkbox"/> Aufbau und Funktion ausgewählter Organe (z.B. Mundhöhle, Magen, Leber, Darm) <input type="checkbox"/> Geschmackssinn <input type="checkbox"/> Erkrankungen des Verdauungstraktes

<p><b>3</b></p>	<p><b>Mikronährstoffe und Bewegungs-Apparat</b></p>	<p>EGL:</p> <p>men, Aufgaben &amp; Stoffwechsel von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kalzium</li> <li><input type="checkbox"/> Natrium / Chlor</li> <li><input type="checkbox"/> Eisen</li> <li><input type="checkbox"/> Magnesium, Phosphor, Kalium</li> <li><input type="checkbox"/> Jod / Fluor</li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Anatomie des Skeletts</li> <li><input type="checkbox"/> Aufbau eines Knochens</li> <li><input type="checkbox"/> Gelenke</li> <li><input type="checkbox"/> Wirbelsäulengesundheit</li> <li><input type="checkbox"/> Zellbiologische Ursachen der Osteoporose</li> </ul>
<p><b>4</b></p>	<p><b>Lebensmittelhygiene und Toxikologie Biomoleküle und Stoffwechsel</b></p>	<p>EGL: Lebensmittelhygiene, Verordnungen, Gefahren,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> HACCP</li> <li><input type="checkbox"/> Naturgifte</li> <li><input type="checkbox"/> Schadstoffe aus der Umwelt und Produktion</li> <li><input type="checkbox"/> Schadstoffe aus Zubereitung und Lagerung</li> <li><input type="checkbox"/></li> </ul> <p>NW:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Struktur und Unterteilung der relevanten Biomoleküle</li> <li><input type="checkbox"/> Atome und Moleküle</li> <li><input type="checkbox"/> Chemische Bindung</li> <li><input type="checkbox"/> Zellstoffwechsel</li> <li><input type="checkbox"/> Cytologische Grundlagen</li> <li><input type="checkbox"/> Bedeutung von ATP</li> </ul>
<p><b>5</b></p>	<p><b>Vitaminstoffwechsel und Sinnesorgane</b></p>	<p>EGL:</p> <p>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>

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