

THEMENBEREICHE für die RDP, HLW Landeck

Fach: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

RDP-Termin: 2024/25

Nr.	Themenbereich	Mögliche Inhalte, Details, Schwerpunktsetzungen, u.ä.
1	LM-Qualität und LM-Technologie: Kohlenhydratreiche Lebensmittel	• Getreide • Zucker • Kartoffel und Hülsenfrüchte • Brot • Honig und weitere Süßungsmittel 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
2	LM-Qualität und LM-Technologie: Eiweißreiche Lebensmittel	• Milch und Milchprodukte • Pflanzliche Eiweißlieferanten • Ei • Käse • Fleisch • Fisch 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
3	LM-Qualität und LM-Technologie: Speisefette	• Fettkonsum – Qualität • Fettauswahl-Speisenzubereitung • Tierische Fette • Fettzufuhr und Hyperlipidämie • Fettzufuhr und Adipositas 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
4	LM-Qualität und LM-Technologie: Vitamin- und mineralstoffreiche Lebensmittel	• Vitamine • Mineralstoffe • Obst • Gemüse • Bioaktive Substanzen Allgemeines: Arten, Zusammensetzung Ernährungsphysiologische und Volkswirtschaftliche Bedeutung Ökologische Aspekte Kennzeichnung Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Haltbarmachung

		LM-Hygiene und Toxikologie Nachhaltigkeit Lebensmittelqualität Sensorik Rechtsgrundlagen Richtlinien einer vollwertigen ERNG und lebensmittelbasierte Ernährungsempfehlungen Spezifische Lebensmittelgruppen
5	Ernährung in Prävention und Therapie	Metabolisches Syndrom: • Bluthochdruck • Übergewicht • Erhöhte Blutfettwerte • Erhöhte Blutzuckerwerte – Diabetes mellitus • Gicht • Essstörungen Allgemeines: Zusammenhang zwischen Ernährung, Gesundheit und Krankheit Persönliches Ernährungsverhalten Ernährungs- und Konsumverhalten: Einflüsse, Verbraucherstatistik, Ernährungserhebung Österreichischer Ernährungsbericht, Vorschläge zur Ernährungsumstellung; Erstellen und interpretieren von Speiseplänen mit küchentechnischen Hinweisen
6	Ernährung von Zielgruppen	• Schwangere und Stillende • Säugling und Kleinkind • Kinder und Jugendliche • Ältere Menschen • Sportler/innen 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
7	Trends in der Ernährung, Ernährung bei Unverträglichkeiten / Allergien	• Alternative Kostformen • Lebensmittelintoleranzen • Lebensmittelallergien • Lactose-, und Fructoseintoleranz • Zöliakie • Histaminintoleranz • Trends in der Ernährung 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
8	Ernährungsökologie	• Welternährung • Produktion von Lebensmitteln und Konsumverhalten • Nachhaltigkeit • Umgang mit Ressourcen • Lebensmittelkennzeichnung (Gütesiegel) • Lebensmittelzusatzstoffe 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
--	--	---

Landeck, Oktober 2024