**Inhaltsverzeichnis - 1. Halbjahr**

**Anatomie**

* Zell- und Gewebelehre
* Herz-Kreislaufsystem
* Blut- und Lymphsystem
* Bewegungsapparat
* Die Niere
* Endokrinologie
* Verdauung
* Biochemie

**Lebensmittelkunde**

* Lebensmittelgruppen
* Gentechnik
* Lebensmittelhygiene
* Vegetarismus
* Food Design
* Säure-Basen-Haushalt
* Ernährungsgeschichte / Ernährungsformen
* Anthroposophie
* Vollwerternährung
* Fasten

**Inhaltsverzeichnis - 2. Halbjahr**

**Bestimmte Menschengruppen**

* Schwangerschaft und Stillzeit
* Säuglinge und Kleinkinder
* Senioren und Heimverpflegung
* Kräuter / Hildegard von Bingen / Eva Aschenbrenner

**Ernährungspsychologie**

**Lebensmittelgruppen**

**Prüfungseingrenzung**

* Lernzielkontrolle
* Definitionen:
* Anthropogen
* Energiedichte
* essentielle Inhaltsstoffe
* Nährstoffdichte
* Sekundäre Pflanzenstoffe
* Anthropogene Schadstoffe
* Nitrat, Nitrit
* Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchte
* Acrylamid (Vermeidung, küchentechnische Maßnahmen)
* Getreide, "Veredelung"
* Fette sichtbar, unsichtbar, küchentechnische Verwendung (Herstellung nicht!)
* tierische Lebensmittel, Empfehlungen (ohne Milch)
* Getränke
* Süßungsmittel

**Lebensmittelhygiene**

**Prüfungseingrenzung**

* Lernzielkontrolle
* Unterschied: Infektion / Intoxikation
* allgemeine Gründe für weltweite Zunahme
* gefährdete Personengruppen
* Wachstumsbedingungen für Mikroorganismen
* Infektionen: Salmonellen (Eigenschaften, Quelle, Verlauf)

**-> Prävention**

* Intoxikation: Staphylokokken, Clostridium

**-> Prävention**

**Gentechnik**

**Prüfungseingrenzung**

* Definitionen:

DNA

Genetik - Lehre der Vererbung

Gen

Gentechnik

Gentransfer

GVO

Marker-Gen

Synergie

Transgene Lebewesen

Vektor

* Unterschied Züchtung (Kreuzung innerhalb von Gattung / Gentechnik (Artübergreifend), Gentransfer
* Bauplan der DNA (Desoxyribose, Phosphorsäure, Basenpaare)
* Anwendung von Gentechnik: Mikroorganismen (2 Beispiele), Pflanzen (2 Beispiele)
* je 3 Beispiele für Risiken für Mensch, Umwelt, Gesellschaft

**Food Design**

**Prüfungseingrenzung**

* Grundprinzip
* Definition: Food Design, Functional Food, Prä- und Probiotika
* Beispiele: Süßstoff, Sirup, Fettersatz, Zusatzstoffe, Aromastoffe
* 3 Beispiele für Functional Food und Food Design
* Punkt 4. 3
* LZK

**Ernährungsgeschichte**

**Prüfungseingrenzung**

* Entwicklungsgeschichte des Menschen
* Veränderung der Ernährungsgewohnheiten in den letzten 200 Jahren
* Beurteilungskriterien
* Darstellung und Beurteilung einer Ernährungsform
* LZK

**Vegetarismus**

**Prüfungseingrenzung**

* Formen
* 5 Motive
* Personengruppen mit erhöhten Nährstoffbedarf
* Ernährungsphysiologische Bewertung
* LZK

**Säure-Basen-Haushalt**

**Prüfungseingrenzung**

* Puffersysteme des Blutes, Atmung, Bindegewebe
* Klinische Formen: Azidose, Alkalose
* Definition: Alkalose, Azidose jeweils respiratorisch und metabolisch, latente Azidose
* 4 allgemeine Empfehlungen zur Prävention
* LZK

**Fasten**

**Prüfungseingrenzung**

* Definition
* Vorbereitung, Durchführung, Kostaufbau
* 5 Beispiele für unterstützende Maßnahmen
* LZK 1 – 4

**Vollwerternährung**

**Prüfungseingrenzung**

* Grundsätze
* Ansprüche (nicht verwechseln!!)
* Ernährungsumstellung

**Schwangerschaft und Stillzeit**

**Prüfungseingrenzung**

* Kohlenhydrate, Fette
* „Kritische Nährstoffe
* Verbesserung und Hemmen der Absorption von Eisen und Calcium
* Welche Nahrungs- und Genussmittel können gesundheitliche Probleme bewirken
* Reduzierung der Schadstoffbelastung der Muttermilch

**Kinderernährung**

**Prüfungseingrenzung**

* Bedeutung der Muttermilch für das kindliche Immunsystem
* Kriterien für die Zubereitung industrieller Babynahrung
* Kriterien für die Einführung von Beikost
* Prävention von Allergien
* Motivation für Kinder
* Übergang vom Säugling zum Kleinkind