VOŠ ekonomická,
sociální a zdravotnická,
OA, SPgŠ a SZŠ Most

OKRUHY K ABSOLUTORIU

Předmět: **Německý jazyk**
Škola: **VOŠ Most**
Program: **Diplomovaný nutriční terapeut KKOV 53-41-N/41**
Obor: **Diplomovaný nutriční terapeut KKOV 53-41-N/4.**
Skupina: **3.ZK**
Školní rok: **2023/2024**

1. Grundbegriffe der Gesundheit
a) PRÄVENTION. Begriff Prävention. Arten der Prävention.
b) GESUNDHEIT. Begriff Gesundheit. Erhaltung der Gesundheit.
c) KRANKHEIT.Krankheit Definition. Krankheitsursachen, Krankheitsarten
d) Krankheitssymptome.Verlauf und Behandlung von Krankheiten.
e) HYGIENE. Begriff Hygiene. Arten der Hygiene.

2. Medizinische Einrichtungen
a) Medizinische Einrichtungen, private medizinische Einrichtungen.
b) Ambulante Einrichtungen. Stationäre Einrichtungen – stationäre Versorgung.
c) Kurklinik. Versorgung im Kurort.
d) Soziale Dienste – Pflegeheime, Altenheime, Hospizen.

3. Berufe im Gesundheitswesen
a) Grundcharakteristik des medizinischen Personals.
b) Das ärztliche und nichtärztliche Gesundheitspersonal.
c) Der Arbeitsgehalt des nichtärztlichen Personals.
d) Die Arbeit der Krankenschwester und des Nährtherapeuten.

4. Der menschliche Körper
a) Systeme des menschlichen Körpers und ihre Funktionen.
b) Beschreibung des Menschenkörpers.
c) Innere Organe und ihre Grundfunktionen.
d) Innere Umwelt des menschlichen Organismus.

5. Bauchhöhle und Verdauungssystem
a) Begriff Bauchhöhle (Abdomen).
b) Organe im Abdomen.
c) Verdauungsapparat, Zusammensetzung, Funktion.
d) Einfluss der Nahrung auf die Funktion des Verdauungsapparates.

6. Physiologische Funktionen

a) Die Temperatur.
b) Der Blutdruck.
c) Der Puls und der Atem.
d) Die Ausscheidung.

7. Krankheiten

a) Krankheiten – Grundbegriffe – Anamnese, Diagnose, Prognose Therapie.
b) Krankheitserreger. Infektionskrankheiten.
c) Krankheitssymptome – subjektive, objektive.
d) Zivilisationskrankheiten.

8. Erste Hilfe

a) Erste Hilfe und ihre Bedeutung.
b) Wie sind die Grundregeln der Ersten Hilfe?
c) Beschreiben Sie das ABC-Schema der Wiederbelebung.
d) Beschreiben Sie die Erste Hilfe bei Blutungen.

9. Grundnährstoffe

a) Beziehung zwischen der Kost, Gesundheit und Krankheit.
b) Nährempfehlungen.
c) Makronährstoffe.
d) Mikronährstoffe.

10. Spezifische Nahrungskategorien

a) Grundbegriffe –Nährwert, Brennwert.
b) Ernährung der Schwangeren.
c) Ernährung der Stillenden.
d) Ernährung der Sportler.

11. Grundsätze der Ernährung

a) Teilung: Kinder, Adoleszenten, Senioren.
b) Ernährungsempfehlungen im Kinderalter.
c) Ernährungsempfehlungen in der Reifezeit.
d) Ernährungsempfehlungen für Senioren.

12. Alternative Ernährungsrichtungen

a) Charkteristik und Klassifikation der Richtungen.
b) Vegetarismus. Veganernährung.
c) Makrobiotik.
d) Biolebensmittel.

13. Bewertung des Ernährungszustands

a) Unterernährung. Obesität.
b) Lebensmittelalergien.
c) Ernährungsstörungen.
d) Anorexie. Bulimie.

14. Gesunde Lebensweise

a) Gesunde Lebensweise – Charakteristik.
b) Faktoren der gesunden Lebensweise.
c) Negative Seiten des modernen Lebensstill. Unsitten. Alltagsdrogen.
d) Was machen Sie für Ihre Gesundheit?

15. Gesunde Ernährung

a) Begriff gesunde Ernährung?
b) Grundbausteine der gesunden Ernährung.
c) Nährfehler. Schädliche Unsitten.
d) Nahrungsergänzungsmittel. Lebensmittelzusatzstoffe.

16. Beruf: Ernährungstherapeut

a) Begriff Ernährungstherapeut.
b) Ernährungsteam und Nährpflegeprozess.
c) Arbeitsarten und Arbeitsverfahren vom Ernährungstherapeuten.
d) Ausbildung und Arbeitsorte vom Ernährungstherapeuten.

17. Nahrungshygiene

a) Begriff Nahrungshygiene (HACCAP).
b) Kontamination von Essen und Flüßigkeiten.
c) Grundsätze bei der Nahrungvorbereitung.
d) Liquidierung von Nahrungsresten.

18. Diätsystem

a) Was bezeichnet man als Diät und Diätsystem?
b) Welche Bedeutung hat Diätsystem für medizinische Einrichtung?
c) Welche Diäten unterscheidet man im Diätsystem (gründliche)?
d) Diätmaßnahmen bei Kindern.

19. Spezialdiäten, Sonderdiäten

a) Diät bei Obesität.
b) Restriktive Diäten – glutenfreie und laktosefreie Kost.
c) Diäten bei Magen-Darm-Erkrankungen.
d) Ernährung nach der Operation.

20. Technologie der Speisezubereitung

a) Begriff: Nahrung, Technologie.
b) Grundverfahren für Zubereitung von Speisen.
c) Rationelle Ernährung, Schonkost – Zubereitung.
d) Geschmackstoffe. Kräuter.