

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: 2026/2027

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 Kindesalter.
- c) Ernährungsempfehlungen in der Reifezeit.
- d) Ernährungsempfehlungen für Senioren.

12. Alternative Ernährungsrichtungen

- a) Charakteristik und Klassifikation der Richtungen.
- b) Vegetarismus. Veganernahrung.
- c) Makrobiotik.
- d) Biolebensmittel.

13. Bewertung des Ernährungszustands

- a) Unterernährung. Obesität.
- b) Lebensmittelallergien.
- 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 Nahrungsvorbereitung.
- 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.