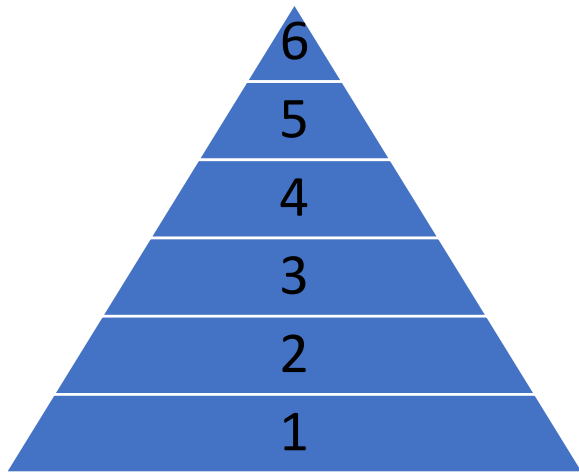


Prüfungsfragen Silvio Broder

Lernziel 1:

- Die Lernenden können die Ernährungspyramide skizzieren und können das ungefähre Aufnahmeverhältnis der einzelnen Stufen wiedergeben.
- Die Lernenden können das Grundlagenwissen für einen imaginären Patienten anwenden und können Details über die einzelnen Stufen wiedergeben.

Die Schweizer Lebensmittelpyramide



Oben abgebildet ist eine Pyramide. Im Unterricht haben wir die Schweizer Lebensmittelpyramide besprochen. Fülle in die untenstehende Tabelle ein, a) wie die **Kategorie** heisst, b) welche **Menge** unser Körper davon **täglich** benötigt und c) ein Beispiel pro Stufe.

(Pro richtige Kategorie 0.5 Pt, pro richtige Tagesmenge 0.5 Pt, pro richtiges Bsp 0.5 Pt))

	a) Kategorie	b) Tagesmenge	c) Beispiel
1			
2			
3			
4			
5			
6			

max.
7.5

Lernziel 2:

- Die Lernenden können verschiedene Kostformen aufzählen und können analysieren, wann welche Kostform verwendet werden soll.
- Die Lernenden können die verschiedenen Kostformen in verschiedenen beispielhaften Situationen richtig anwenden

Die Bedeutung der Ernährung, theoretische Grundlagen.

Je nach Erkrankung ihres Patienten muss seine Ernährung angepasst werden. Wir haben im Unterricht in diesem Fall von Kostformen gesprochen.

*Ordne die korrekten Kostformen den korrekten Beschreibungen zu. Ordne dazu jeder Nummer 1-5 **genau einen** Buchstaben a-g zu. Achtung es gibt mehr Beschreibungen als Kostformen! Nicht jeder Beschreibung muss eine Kostform zugeordnet werden.*

Erkläre in der dritten Spalte, bei welchen Klientinnen oder Klienten du die Kostform einsetzen würdest.

(Pro richtige Klientengruppe gibt es 1 Pt, pro richtige Zuordnung 0.5 Pt)

	Name	Beschreibung	Eingesetzt bei:
1	Turmix	d	für Klientinnen und Klienten, die nicht mehr kauen, sondern nur noch schlucken können
2	Reduktionskost	g	für Klientinnen und Klienten mit Übergewicht
3	Kost bei Zöliakie	c	für Klientinnen und Klienten die an einer Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) leiden.
4	Vegane Kost	e	Klientinnen und Klienten, die aus ethischen Gründen keine tierischen Produkte essen möchten (freier Wille)
5	Weiche Kost	a	wird bei Dysphagie eingesetzt

a	Die Nahrung hat eine verlängerte Garzeit.
b	Den Mahlzeiten werden zusätzliche Kalorien und Proteine beigefügt.
c	Ausgewogene Ernährung ohne Gluten, das Klebereiweiß aus Getreide wie Weizen, Dinkel und Roggen. Dieses wird durch glutenfreies Getreide, beispielsweise Reismehl, ersetzt.
d	Leichte Vollkost, die leicht cremig und ohne Stücke gemixt wurde.
e	Ernährung ohne Tierprodukte wie Fleisch, Eier, Honig oder Milchprodukte. Dabei werden die fehlenden Nährstoffe wie Proteine mehrheitlich durch Hülsenfrüchte, Nüsse, Soja oder Ähnliches zugeführt.
f	Ausgewogene Ernährung ohne Milchzucker. Als Kuhmilchersatz werden Margarine, Ziegenkäse, Sojamilch/Reismilch angeboten.
g	Kost mit reduzierter Kalorienzahl.

2.5
+
5 Pt.

Lernziel 3:

- Die Lernenden können die verschiedenen Kostformen im Kontakt mit dem Patienten begründen und durchführen.

Die Bedeutung der Ernährung, Erklärung für Patienten

Dein Patient Herr Kuster leidet an Diabetes mellitus Typ 2. Die Ernährungsberaterin hat ihm aus diesem Grund die spezifische Kostform für Diabetes Mellitus. Er versteht jedoch nicht, warum er seine Mahlzeiten nun auf sechs kleinere Mahlzeiten aufgeteilt bekommt. Erkläre Herrn Kuster:

a) weshalb er sein Essen in dieser Kostform bekommt und (2-3 Sätze → 5 Pt)

5 Pt

b) weshalb dies für seine Erkrankung absolut notwendig ist. (2-3 Sätze → 5 Pt)

5 Pt