

Universitätskurs

Ernährung und Diätetik

Von der NBA unterstützt





Universitätskurs

Ernährung und Diätetik

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/ernahrung-diatetik

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

Seite 12

04

Methodik

Seite 16

05

Qualifizierung

Seite 24

01

Präsentation

Derzeit warnt die Weltgesundheitsorganisation vor der Zunahme von Fettleibigkeit in der Welt und vor Untergewicht in gefährdeten Bevölkerungsgruppen. Daher ist es wichtig, dass die Fachleute in diesem Bereich über ein breites Wissen über die Nährstoffe und Lebensmittel verfügen, die in jeder Lebensphase konsumiert werden sollten. Sie sollten auch zur Erstellung von Plänen beitragen, die die Bedeutung einer guten Ernährung und die Schaffung eines kollektiven Bewusstseins für diesen Aspekt fördern. Genau das bietet dieses Programm, das zu 100% online absolviert werden kann, ein Vorteil, der es den Studenten ermöglicht, ihre Zeit besser einzuteilen.





“

Werden Sie dank dieses Programms, mit dem Sie Ihre Kenntnisse erweitern können, zu den besten Fachleuten für Ernährung und Diätetik”

Angesichts der zunehmenden Bedeutung einer gesunden Ernährung für das Wohlbefinden und die Vorbeugung von Krankheiten sind Ernährung und Diätetik zwei sehr wichtige Elemente im heutigen Kontext geworden. Auch aufgrund des neuen Lebensstils, der von Fast Food und Bewegungsmangel geprägt ist, ist die Rolle der Fachleute in diesem Bereich eine wirksame Alternative.

Dieser Universitätskurs in Ernährung und Diätetik zielt daher darauf ab, die Studenten in einer breiten Palette von Themen im Zusammenhang mit der Bewertung des Ernährungszustands in jeder Lebensphase, einschließlich der Ernährung während der Schwangerschaft, weiterzubilden. Darüber hinaus werden die Studenten mit Konzepten der Gewichtskontrolle und Essstörungen vertraut gemacht, um Strategien für einen professionellen Umgang mit diesen Störungen zu entwickeln.

Der Kurs bietet außerdem einen umfassenden Überblick über die Bewertung des Ernährungszustands in Gemeinschaften, einschließlich Ernährungsepidemiologie und der verschiedenen Arten von Ernährungserhebungen und deren Management, durch die Bewertung des individuellen Konsums, um die Ernährung auf Gemeinschaftsebene zu verstehen.

All dies wird durch die innovative Methode des Relearning erreicht, die es ermöglicht, den Studiengang zu 100% online zu vermitteln, eine Möglichkeit, die es den Studenten erlaubt, von jedem Ort aus und zu jeder Zeit zu studieren, da sie 24 Stunden am Tag Zugang zu den multimedialen Ressourcen haben. Darüber hinaus werden sie ihre Problemlösungsfähigkeiten verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in die Simulation einer realen Umgebung versetzen.

Dieser **Universitätskurs in Ernährung und Diätetik** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Ernährung und Diätetik vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Ein Universitätskurs, der es Ihnen ermöglichen wird, Ihre Fähigkeiten zu vervollkommen und ausgewogene Diäten zu kreieren, die sich positiv auf die Gesundheit der Menschen auswirken werden“

“

Mit dem Wissen, das Sie über die Ernährungsbedürfnisse schwangerer Frauen erwerben, werden Sie in der Lage sein, geeignete Diäten zu erstellen, die den Bedarf an Nährstoffen decken”

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Im Rahmen dieses Programms werden Sie die in kollektiven Räumen entstandenen Essgewohnheiten bewerten und Alternativen entwickeln, um sie gesünder zu gestalten.

Erweitern Sie Ihr Wissen im Bereich Ernährung und Diätetik dank der Relearning-Methodik vollständig online.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Studienganges ist es, den Studenten die Kompetenz zu vermitteln, eine ausgewogene Ernährung zu planen, die den Bedürfnissen der Bevölkerung entspricht, und sich an Projekten zur Gesundheitsförderung zu beteiligen. Dies ermöglicht ihnen, ihre Konzepte in diesem Bereich zu erweitern und ihre Fähigkeiten zu verbessern, um geschickt an die Durchführung von Aktivitäten heranzugehen, die zu einer guten Ernährungserziehung beitragen.





“

Entwerfen Sie Speisepläne, die den körperlichen Bedürfnissen jeder Person entsprechen und die Konzepte integrieren, die Sie in diesem Programm lernen”



Allgemeine Ziele

- Identifizieren der wichtigsten Qualitätsprozesse, denen Lebensmittel unterworfen sind
- Anwenden von Kenntnissen der Lebensmittelchemie in Diätetik und Ernährung
- Analysieren neuer Technologien und ihres Beitrags zum Lebensmittelproduktionsprozess



*Wollen Sie Spitzenleistungen erreichen?
Mit diesem Universitätskurs werden Sie
ein weiteres Ziel erreichen"*





Spezifische Ziele

- ◆ Innovieren und konzipieren neuer Verfahren und Produkte, die den Marktbedürfnissen in verschiedener Hinsicht entsprechen, z. B. Bewertung der Akzeptanz solcher Produkte, Ermittlung ihrer Produktionskosten und Umweltrisiken
- ◆ In der Lage sein, auf individueller und kollektiver Ebene in Aktivitäten zur Gesundheitsförderung einzugreifen und zur Ernährungserziehung der Bevölkerung beizutragen
- ◆ Verwalten und Vorschlagen von kollektiven Verpflegungsdiensten und Vorschlagen von Essensprogrammen, die für verschiedene Gruppen geeignet sind, wobei die Qualität und die Lebensmittelsicherheit der verwalteten Lebensmittel zu gewährleisten sind und das beteiligte Personal entsprechend zu schulen ist
- ◆ Studieren und Interpretieren von Verwaltungsberichten und -dossiers zu einem Produkt, um eine begründete Antwort auf die sich stellende Frage geben zu können
- ◆ Berechnen und Erstellen von Richtlinien für eine gesunde Ernährung, um den Ernährungszustand von Einzelpersonen und Gruppen zu beurteilen
- ◆ Entwickeln von Menüplänen für Gruppen und Entwerfen und Auswerten von Lebensmittelumfragen

03

Struktur und Inhalt

Der akademische Ablauf dieses Universitätskurses wurde von den besten Experten im Bereich Ernährung entworfen. Auf diese Weise erwirbt der Student spezielles und aktuelles Wissen über die richtige Ernährung in jedem Lebensabschnitt sowie über die Ernährung von Patienten mit einer Magenerkrankung. Auf der Grundlage der Auswertung von Multimedia-Ressourcen und der Untersuchung von Fallstudien kann er seine beruflichen Kompetenzen in diesem Bereich verbessern.



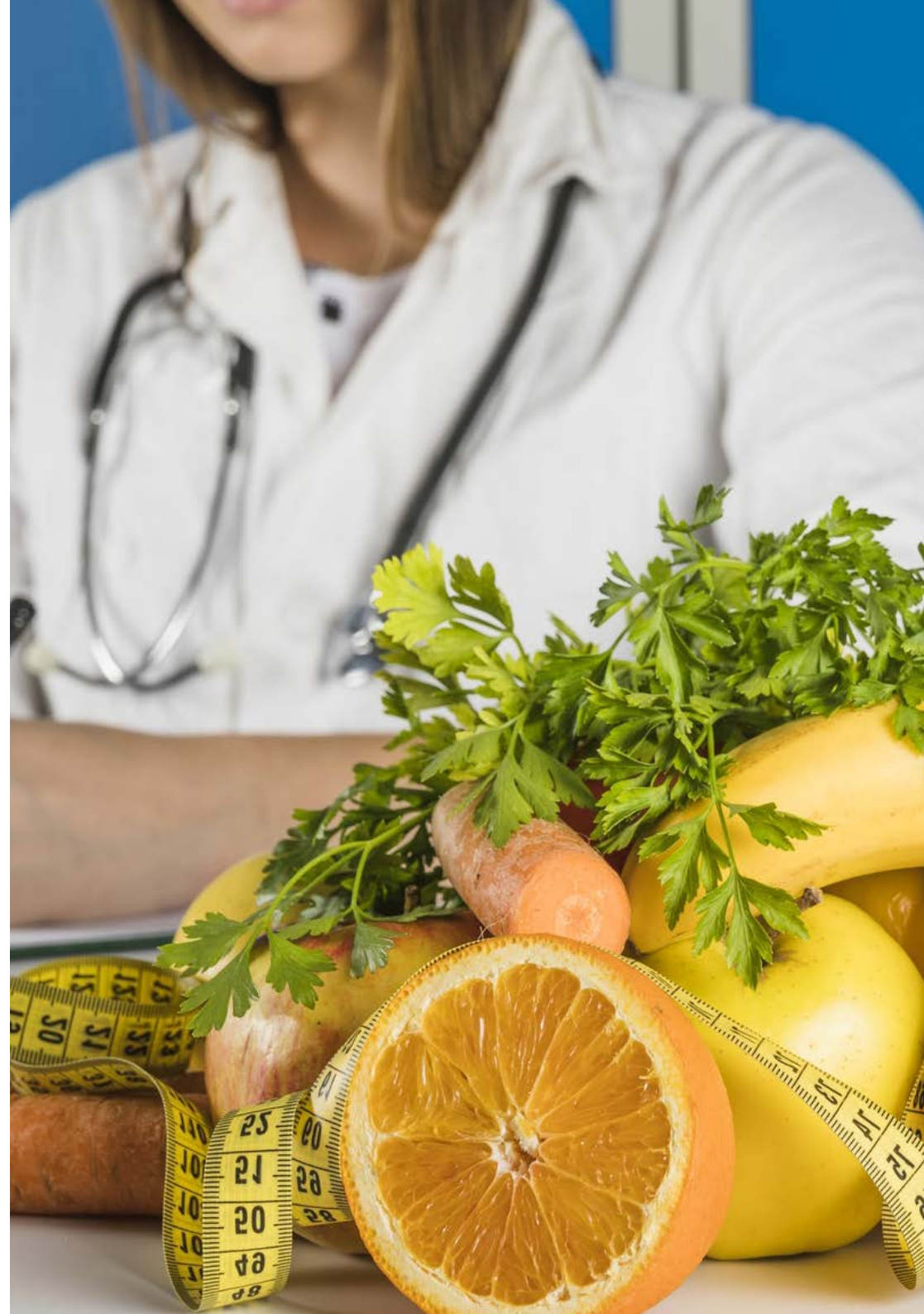


“

Mit diesem unglaublichen Lehrplan beherrschen Sie die effektivsten Techniken, um den Ernährungszustand eines Patienten zu bestimmen und eine entsprechende Diät zu erstellen”

Modul 1. Ernährung und Diätetik

- 1.1. Techniken zur Bestimmung des Ernährungszustands
 - 1.1.1. Individuelle Bewertung. Medizinische, soziale und diätetische Anamnese
 - 1.1.2. Methoden zur Bestimmung der Körperzusammensetzung (Densitometrie, Anthropometrie, Isotope, Urin-Kreatinin)
 - 1.1.3. Untersuchung der körperlichen Erscheinung der Person
 - 1.1.4. Biochemische Tests
- 1.2. Bewertung des Ernährungszustands in Kollektiven
 - 1.2.1. Ernährungsepidemiologie
 - 1.2.1.1. Arten von Lebensmittelerhebungen
 - 1.2.1.2. Formen der Umfrageverwaltung
 - 1.2.2. Bewertung des Familienverbrauchs und des individuellen Verbrauchs
- 1.3. Ernährung während der Schwangerschaft
 - 1.3.1. Physiologische Veränderungen während der Schwangerschaft
 - 1.3.2. Nährstoffbedarf (Energie, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine, Mineralien)
 - 1.3.3. Physiologische Grundlagen des Laktationsprozesses
 - 1.3.4. Pathophysiologie während der Schwangerschaft und Stillempfehlungen
- 1.4. Ernährung von Säuglingen
 - 1.4.1. Allgemeine Physiologie des Säuglings
 - 1.4.2. Nährstoffbedarf (Energie, Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Vitamine)
 - 1.4.3. Leitlinien für die Ernährung von Säuglingen und das Stillen
 - 1.4.3.1. Zusammensetzung der Muttermilch
 - 1.4.3.2. Künstliches Stillen
 - 1.4.3.3. Beikost
- 1.5. Ernährung im Kindesalter
 - 1.5.1. Allgemeine Merkmale
 - 1.5.2. Nährstoffbedarf
 - 1.5.2.1. Alter im Kindergarten
 - 1.5.2.2. Schulalter
 - 1.5.2.3. Bestimmende Faktoren und damit verbundene Probleme



- 1.6. Ernährung im Jugendalter und im hohen Alter
 - 1.6.1. Anatomisch-physiologische Merkmale in der Adoleszenz
 - 1.6.2. Essgewohnheiten von Jugendlichen
 - 1.6.3. Wachstum und Entwicklung
 - 1.6.4. Ernährungsprobleme in der Adoleszenz
 - 1.6.5. Physiologische Veränderungen im Alter
 - 1.6.6. Empfohlene Aufnahmemengen und entsprechende Pharmakologie
- 1.7. Gewichtskontrolle und Störungen des Lebensmittelkonsums
 - 1.7.1. Körpergewichtskomponenten und deren regionale Verteilung
 - 1.7.2. Entwicklung des Fettgewebes und Regulierung des Körpergewichts
 - 1.7.3. Adipositas: Prävalenz, Verteilung, Klassifizierung, Ursachen und Behandlung
 - 1.7.4. Störungen des Lebensmittelkonsums
- 1.8. Ernährung bei Adipositas, Anorexie und Bulimie
 - 1.8.1. Behandlung oder Management von Adipositas und Ernährungsumstellung
 - 1.8.2. Kalorienarme und Erhaltungsdiät
 - 1.8.3. Bewegung und Medikamente
 - 1.8.4. Arten und Ursachen der Anorexie
 - 1.8.5. Behandlung und Diagnose
 - 1.8.6. Behandlung und Diagnose der Bulimie
- 1.9. Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Bluthochdruck
 - 1.9.1. Einführung: Prävalenz und Mortalität
 - 1.9.1.1. Pathophysiologie und Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - 1.9.1.2. Zusammenhang zwischen Ernährungsfaktoren und Serumlipiden
 - 1.9.1.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - 1.9.1.4. Behandlung und begleitende Ernährungstherapie
 - 1.9.2. Konzept und Pathophysiologie des Bluthochdrucks
 - 1.9.3. Ernährungsbedingte Faktoren und Behandlung
 - 1.9.4. Natriumkontrollierte Ernährung
- 1.10. Ernährung bei Erkrankungen des Verdauungssystems
 - 1.10.1. Gastro-ösophagealer Reflux
 - 1.10.1.1. Ätiologie und Pathophysiologie
 - 1.10.1.2. Ernährungstherapie
 - 1.10.2. Säure-Peptic-Krankheit
 - 1.10.2.1. Ernährungstherapie
 - 1.10.3. Durchfall und Arten von Durchfall
 - 1.10.3.1. Behandlung von akutem Durchfall und chronischem Durchfall
 - 1.10.4. Behandlung von Verstopfung



Mit diesem Universitätskurs können Sie zu den Besten in Ihrem Berufsfeld gehören, zögern Sie nicht länger und fangen Sie noch heute an“

04

Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





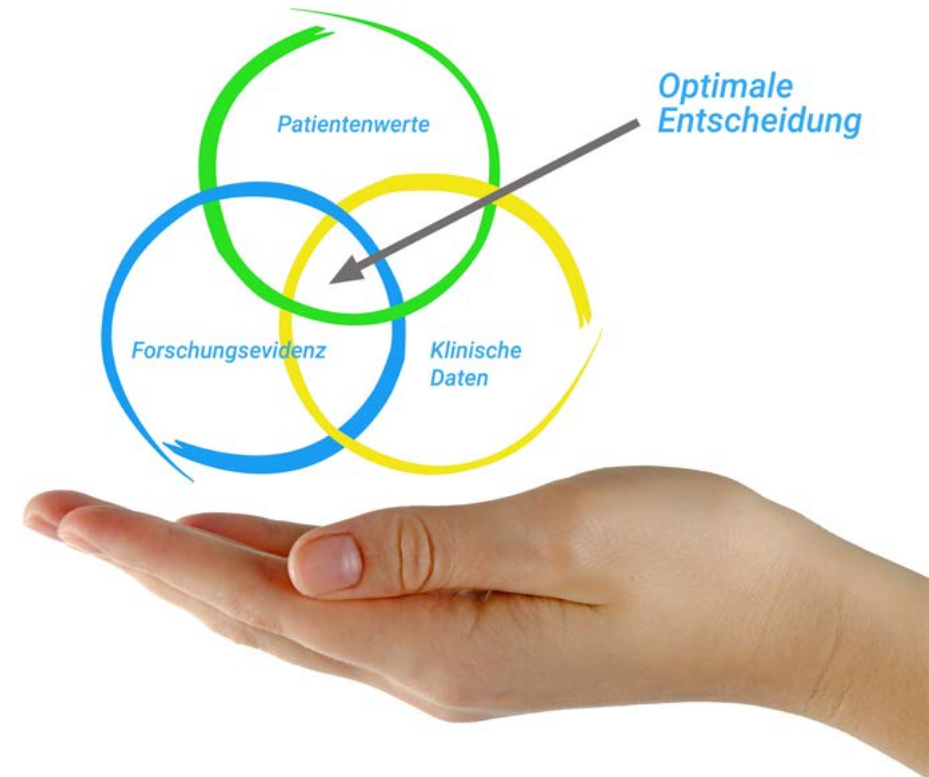
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern”

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

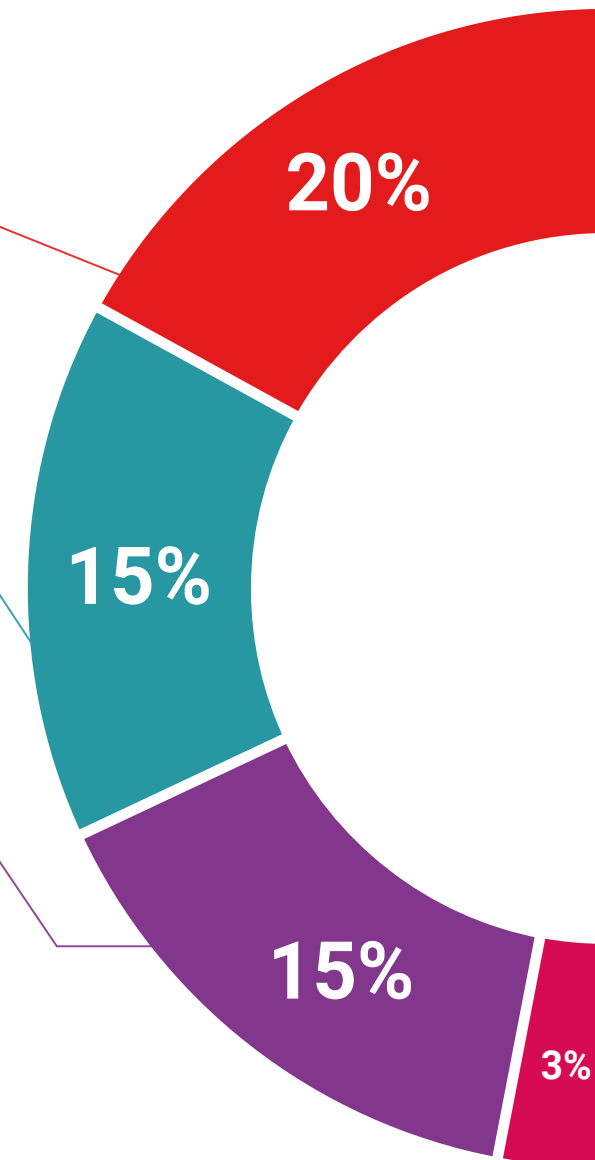
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studenten durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um dem Studenten zu helfen, in seinem Lernen voranzukommen.



05

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Ernährung und Diätetik garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne
lästige Reisen oder Formalitäten”*

Dieser **Universitätskurs in Ernährung und Diätetik** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Ernährung und Diätetik**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**

Von der NBA unterstützt



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovativen
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Ernährung und Diätetik

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Ernährung und Diätetik

Von der NBA unterstützt

