

Universitätsexperte

Ernährung und Krankheit





Universitätsexperte

Ernährung und Krankheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-ernahrung-krankheit

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 20

06

Qualifizierung

Seite 28

01

Präsentation

Dieses Programm bietet einen Überblick über die klinische Ernährung, wobei der Schwerpunkt auf den wichtigsten und innovativsten Aspekten der Ernährung von Erwachsenen liegt, mit einem Update zur Ernährungstherapie in speziellen oder pathologischen Situationen.



“

Wenn Sie sich in Ihrer täglichen Praxis verbessern wollen, sollten Sie nicht zögern, Ihr Wissen durch diese intensive Spezialisierung zu erweitern"

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung trägt dazu bei, Krankheiten vorzubeugen und den Gesundheitszustand von Menschen, die an einer Krankheit leiden, zu bekämpfen und zu verbessern.

Die Spezialisierung auf Ernährung ist die notwendige Antwort der Fachkraft auf die Bedürfnisse der Bevölkerung in Bezug auf Ernährung, Gesundheitsvorsorge und Prävention.

Dieser prestigeträchtige Universitätsexperte bietet einen eingehenden Einblick in die neuesten Techniken im Bereich der Ernährung, die von Fachleuten mit umfassender Erfahrung in diesem Sektor vermittelt werden. Der Student wird Arbeitsstrategien erlernen, die auf praktischen Kenntnissen der neuen Ernährungstrends und ihrer Anwendung auf Krankheiten bei Erwachsenen beruhen, bei denen die Ernährung eine grundlegende Rolle in der Therapie spielt.

Dieses Programm ermöglicht es dem Ernährungswissenschaftler, sich in Bereichen von besonderem Interesse zu spezialisieren, wie zum Beispiel:

- Nutrigenetik
- Nutrigenomik
- Ernährung und Adipositas
- Diätetik im Krankenhaus
- Ernährungstendenzen

Der Lehrplan deckt die wichtigsten aktuellen Themen im Bereich Ernährung und Krankheit ab, so dass diejenigen, die sie beherrschen, auf die Arbeit in diesem Bereich vorbereitet sind. Es ist also nicht nur ein weiterer Kurs im Rucksack sondern ein echtes Lernmittel, um sich den Themen des Fachgebiets auf moderne, objektive und differenzierte Form auf der Grundlage der aktuellsten Literatur zu nähern.

Dieser **Universitätsexperte in Ernährung und Krankheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Er enthält Übungen, in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- Algorithmusbasiertes interaktives Lernsystem für die Entscheidungsfindung bei Patienten mit Ernährungsproblemen
- Ergänzt wird dies durch theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit



Dieser Universitätsexperte enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt"

“

Verbessern Sie Ihre Kenntnisse durch dieses Programm, in dem Sie das beste didaktische Material mit echten klinischen Fällen erhalten. Informieren Sie sich hier über die neuesten Fortschritte in diesem Fachbereich, um eine qualitativ hochwertige Ernährungspraxis durchführen zu können"

Zu den Lehrkräften gehören renommierte Ernährungsspezialisten aus der klinischen Praxis, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen.

Dank der multimedialen Inhalte, die mit den neuesten Bildungstechnologien entwickelt wurden, wird dem Ernährungswissenschaftler ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglicht, d. h. eine simulierte Umgebung, die ein immersives Lernen ermöglicht, das auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms basiert auf problemorientiertem Lernen dem der Ernährungswissenschaftler versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die ihm während des Kurses gestellt werden. Dies geschieht mit Hilfe eines innovativen interaktiven Videosystems, das von renommierten Experten auf dem Gebiet der Ernährung entwickelt wurde und die zudem umfassende Lehrerfahrung besitzen.

Der Universitätsexperte ermöglicht es Ihnen, in simulierten Umgebungen zu trainieren, die ein immersives Lernen ermöglichen, das für reale Situationen ausgerichtet ist.

Dieses Auffrischungsprogramm wird Ihnen ein Gefühl der Sicherheit in Ihrer beruflichen Tätigkeit vermitteln, das Ihnen hilft, sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln.



02 Ziele

Das Hauptziel des Programms ist die Entwicklung von theoretischem und praktischem Lernen, so dass der Ernährungswissenschaftler das Studium von Ernährung und Krankheit auf praktische und rigorose Weise meistern kann.





“

Die Rolle der Ernährungsberater ist von grundlegender Bedeutung für die Beratung von Patienten, die ihre Gesundheit verbessern möchten"



Allgemeine Ziele

- Aktualisieren der Kenntnisse des Ernährungswissenschaftlers über neue Trends in der menschlichen Ernährung sowohl in gesunden als auch in pathologischen Situationen
- Fördern von Arbeitsstrategien, die auf praktischem Wissen über neue Trends in der Ernährung und deren Anwendung auf Krankheiten bei Erwachsenen basieren, bei denen die Ernährung eine wesentliche Rolle in der Therapie spielt
- Fördern des Erwerbs von technischen Fähigkeiten und Fertigkeiten durch ein leistungsfähiges audiovisuelles System und die Möglichkeit der Weiterentwicklung durch Online-Simulationsworkshops und/oder spezifische Schulungen
- Fördern der beruflichen Stimulation durch kontinuierliche Fortbildung und Forschung
- Weiterbilden für die Forschung an Patienten mit Ernährungsproblemen





Spezifische Ziele

- Analysieren der verschiedenen Methoden zur Beurteilung des Ernährungszustands
- Interpretieren und Integrieren anthropometrischer, klinischer, biochemischer, hämatologischer, immunologischer und pharmakologischer Daten in die ernährungswissenschaftliche Bewertung des Patienten und in seine diätetische Behandlung
- Frühzeitiges Erkennen und Bewerten von quantitativen und qualitativen Abweichungen vom Ernährungsgleichgewicht aufgrund von Über- oder Unterversorgung
- Beschreiben der Zusammensetzung und der Verwendung von neuartigen Lebensmitteln
- Erklären der verschiedenen Techniken und Produkte der grundlegenden und erweiterten Ernährungsunterstützung im Zusammenhang mit der Patientenernährung
- Identifizieren von Patienten mit einem Ernährungsrisiko oder mit nachgewiesener Mangelernährung, die für eine spezifische Unterstützung in Frage kommen
- Bewerten und Überwachen der Nachsorge der Ernährungsunterstützung
- Aktualisieren der Kenntnisse über spezifische Formeln für die künstliche Ernährung von Erwachsenen
- Erkennen und Beurteilen der wichtigsten Anzeichen von Adipositas und Wissen, wie diese diätetisch oder chirurgisch behandelt werden kann
- Identifizieren von Ernährungs- und Lebensstilfaktoren, die an der Entstehung und Behandlung von Osteoporose beteiligt sind
- Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Erkrankungen der Mundhöhle bei Erwachsenen unter besonderer Berücksichtigung von sensorischen Veränderungen und Mukositis
- Untersuchen des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Mundkrankheiten
- Ermitteln der Ernährungsfaktoren, die bei gastroösophagealem Reflux und Geschwüren eine Rolle spielen
- Aktualisieren der Behandlung von Patienten mit Schluckstörungen
- Verstehen der Auswirkungen, die die Ernährung auf die Behandlung von Lebererkrankungen haben kann
- Beschreiben der verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten von Nahrungsergänzungsmitteln bei entzündlichen Erkrankungen
- Überdenken der Ätiologie von Verstopfung und ihrer Beziehung zur Ernährung bei Erwachsenen
- Aktualisieren der Verfahren für das Ernährungsmanagement bei Erwachsenen mit chronischem Nierenversagen und Dialysepatienten
- Aktualisieren der Kenntnisse über die häufigsten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten
- Reflektieren über neue Techniken in der Verdauungs- und Darmchirurgie und ihre Auswirkungen auf die Ernährung der Patienten
- Aktualisieren der Verfahren zur Behandlung des Kurzdarms
- Beschreiben der diätetischen Behandlung von Gallen- und Pankreaspathologien
- Erläutern der wichtigsten Malabsorptionssyndrome und ihrer Behandlung
- Erkennen der Anzeichen und Symptome der häufigsten Dickdarmpathologien und ihrer ernährungsbedingten Behandlung



Nutzen Sie die Gelegenheit und machen Sie den Schritt, sich über die neuesten Entwicklungen im Bereich Ernährung und Krankheit zu informieren"

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten aus den Bereichen Ernährung und Krankheit, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Experten an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen.



“

Die führenden Fachleute auf diesem Gebiet haben sich zusammengetan, um Ihnen die neuesten Fortschritte im Bereich Ernährung und Krankheit bei körperlicher Aktivität und Sport zu vermitteln“

Internationaler Gastdirektor

Dr. Sumantra Ray ist ein international anerkannter Spezialist für Ernährung. Seine Hauptinteressen sind Ernährungserziehung in Gesundheitssystemen und Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Aufgrund seiner herausragenden Erfahrung in diesem Gesundheitsbereich war er als Berater für die Direktion für Ernährung am Hauptsitz der Weltgesundheitsorganisation in Genf tätig. Er war auch als Forschungsdirektor für Ernährungssicherheit, Gesundheit und Gesellschaft an der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften der Universität von Cambridge tätig.

Für sein fortwährendes Engagement bei der Verbreitung gesunder Ernährungsgewohnheiten wurde er von der British Medical Association mit dem Josephine Lansdell Award ausgezeichnet. Diese Anerkennung hob insbesondere seine Beiträge zur Ernährung und zur kardiovaskulären Prävention hervor. Als internationaler Experte hat er außerdem an einem Arbeitsprogramm über Lebensmittel, Ernährung und Bildung in Indien teilgenommen, das von der Universität von Cambridge geleitet und vom britischen Global Challenges Research Fund finanziert wurde.

Die Studien von Dr. Sumantra Ray sind weltweit führend und konzentrieren sich auf die globale Ernährungssicherheit als grundlegenden Aspekt für die Entwicklung von Gesellschaften. Darüber hinaus hat er seine Führungsqualitäten als leitender klinischer Wissenschaftler beim Medical Research Council bewiesen, wo er sich auf Studien im Bereich Ernährung und Gefäßgesundheit konzentrierte. In dieser Funktion leitete er eine Einrichtung für experimentelle Medizin, die sich mit Studien zur menschlichen Ernährung befasste.

Im Laufe seiner Karriere hat er mehr als 200 wissenschaftliche Veröffentlichungen verfasst und das Oxford Handbook of Clinical and Health Research verfasst, das dazu dient, die grundlegenden Forschungskompetenzen von Mitarbeitern des Gesundheitswesens weltweit zu stärken. In diesem Sinne hat er seine wissenschaftlichen Erkenntnisse in zahlreichen Vorträgen und Konferenzen mitgeteilt, an denen er in verschiedenen Ländern teilgenommen hat.



Dr. Sumantra, Ray

- Geschäftsführender Direktor und Gründer des Globalen Ernährungs- und Gesundheitszentrums NNEdPro, Cambridge, UK
- Direktor für Forschung im Bereich Ernährungssicherheit, Gesundheit und Gesellschaft an der Fakultät für Geistes- und Sozialwissenschaften der Universität von Cambridge
- Mitgründer und Präsident der wissenschaftlichen Zeitschrift *BMJ Nutrition, Prevention and Health*
- Berater des Präsidenten der Hochschule für Lebensmittel und Ernährung der Universität von Parma
- Vizepräsident der BMA-Konferenz der medizinischen akademischen Vertreter
- Sonderberater für die Direktion für Ernährung am Hauptsitz der Weltgesundheitsorganisation in Genf
- Internationaler Ehrendekan der Cordia Colleges in Indien
- Leitender klinischer Wissenschaftler beim Medical Research Council
- Hochschulabschluss in Medizin

“

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Fr. Auni3n Lavar3as, Mar3a Eugenia

- ♦ Apothekerin und Expertin f3ur klinische Ern3hrung
- ♦ Autorin des Nachschlagewerks auf dem Gebiet der klinischen Ern3hrung „*Di3tetisches Management von 3bergewicht in der Apotheke*“, Verlag M3dica Panamericana
- ♦ Pharmazeutin mit umfangreicher Erfahrung im 3ffentlichen und privaten Sektor
- ♦ Apothekerin in der Apotheke Valencia
- ♦ Apothekenassistentin bei der britischen Apotheken- und Drogeriemarktkette Boots, Gro3britannien
- ♦ Hochschulabschluss in Pharmazie und Lebensmittelwissenschaft und -technologie, Universit3t von Valencia
- ♦ Leiterin des Universit3tskurses „Dermokosmetik in der Apotheke“



04

Struktur und Inhalt

Die Struktur der Inhalte wurde von einem Team von Fachleuten entwickelt, die die Bedeutung der Fortbildung in der täglichen Ernährungspraxis kennen, sich der Relevanz der aktualisierten Fortbildung im Bereich Ernährung und Krankheit bewusst sind und sich für eine qualitativ hochwertige Lehre durch neue Bildungstechnologien einsetzen.





“

*Dieser Universitätsexperte enthält
das vollständigste und aktuellste
wissenschaftliche Programm auf dem Markt”*

Modul 1. Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis

- 1.1. Bioenergetik und Ernährung
 - 1.1.1. Energiebedarf
 - 1.1.2. Methoden zur Bewertung des Energieverbrauchs
- 1.2. Bewertung des Ernährungszustands
 - 1.2.1. Analyse der Körperzusammensetzung
 - 1.2.2. Klinische Diagnose. Symptome und Anzeichen
 - 1.2.3. Biochemische, hämatologische und immunologische Methoden
- 1.3. Bewertung der Nahrungsaufnahme
 - 1.3.1. Methoden zur Analyse der Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme
 - 1.3.2. Direkte und indirekte Methoden
- 1.4. Aktualisierung des Nährstoffbedarfs und der empfohlenen Zufuhr
- 1.5. Ernährung des gesunden Erwachsenen. Zielsetzungen und Leitlinien. Mediterrane Ernährung
- 1.6. Ernährung in den Wechseljahren
- 1.7. Ernährung bei älteren Menschen

Modul 2. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems

- 2.1. Ernährung bei oralen Erkrankungen
 - 2.1.1. Geschmack
 - 2.1.2. Speichelfluss
 - 2.1.3. Mukositis
- 2.2. Ernährung bei Erkrankungen des Ösophagus und des Magens
 - 2.2.1. Gastro-ösophagealer Reflux
 - 2.2.2. Magengeschwüre
 - 2.2.3. Dysphagie
- 2.3. Ernährung bei postoperativen Syndromen
 - 2.3.1. Chirurgie des Magens
 - 2.3.2. Kurzdarm
- 2.4. Ernährung bei Störungen der Darmfunktion
 - 2.4.1. Verstopfung
 - 2.4.2. Durchfall

- 2.5. Ernährung bei Malabsorptionssyndromen
- 2.6. Ernährung in der Kolonpathologie
 - 2.6.1. Reizdarm
 - 2.6.2. Divertikulose
- 2.7. Ernährung bei entzündlichen Darmerkrankungen (IBD)
- 2.8. Die häufigsten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten mit Auswirkungen auf den Magen-Darm-Trakt
- 2.9. Ernährung bei Hepatopathien
 - 2.9.1. Portale Hypertonie
 - 2.9.2. Hepatische Enzephalopathie
 - 2.9.3. Lebertransplantation
- 2.10. Ernährung in der Gallenpathologie. Biliäre Lithiasis
- 2.11. Ernährung bei Pankreatopathien
 - 2.11.1. Akute Pankreatitis
 - 2.11.2. Chronische Pankreatitis

Modul 3. Ernährung bei endokrin-metabolischen Erkrankungen

- 3.1. Dyslipidämie und Arteriosklerose
- 3.2. Diabetes Mellitus
- 3.3. Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- 3.4. Adipositas
 - 3.4.1. Ätiologie. Nutrigenetik und Nutrigenomik
 - 3.4.2. Pathophysiologie der Adipositas
 - 3.4.3. Diagnose der Krankheit und ihrer Begleiterscheinungen
 - 3.4.4. Multidisziplinäres Adipositas-Behandlungsteam
 - 3.4.5. Diätetische Behandlung. Therapeutische Möglichkeiten
 - 3.4.6. Pharmakologische Behandlung. Neue Medikamente
 - 3.4.7. Psychologische Behandlung
 - 3.4.7.1. Modelle der Intervention
 - 3.4.7.2. Behandlung von assoziierten Essstörungen
 - 3.4.8. Chirurgische Behandlungen
 - 3.4.8.1. Indikationen
 - 3.4.8.2. Techniken
 - 3.4.8.3. Komplikationen
 - 3.4.8.4. Diätetisches Management
 - 3.4.8.5. Metabolische Chirurgie

- 3.4.9. Endoskopische Behandlungen
 - 3.4.9.1. Indikationen
 - 3.4.9.2. Techniken
 - 3.4.9.3. Komplikationen
 - 3.4.9.4. Diätetisches Management des Patienten
- 3.4.10. Körperliche Aktivität bei Adipositas
 - 3.4.10.1. Bewertung der funktionellen Kapazität und Aktivität des Patienten
 - 3.4.10.2. Strategien zur Prävention durch Aktivität
 - 3.4.10.3. Interventionen bei der Behandlung der Krankheit und der damit verbundenen Pathologien
- 3.4.11. Aktuelle Studien über Ernährung und Adipositas
- 3.4.12. Nationale und internationale Interventionsstrategien zur Bekämpfung und Prävention von Adipositas

Modul 4. Ernährung bei Nierenerkrankungen

- 4.1. Glomeruläre Störungen und Tubulopathien
- 4.2. Chronisches Nierenversagen vor der Dialyse
- 4.3. Chronisches Nierenversagen und Dialyse
- 4.4. Gicht und Hyperurikämie

Modul 5. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen

- 5.1. Schluckstörungen
- 5.2. Behinderungsbedingte neuromuskuläre Erkrankungen
- 5.3. Schlaganfall
- 5.4. Parkinson
- 5.5. Alzheimer

Modul 6. Ernährung in besonderen Situationen

- 6.1. Ernährung in Situationen mit metabolischem Stress
 - 6.1.1. Sepsis
 - 6.1.2. Polytrauma
 - 6.1.3. Verbrennungen
 - 6.1.4. Transplantationspatient
- 6.2. Ernährung von Patienten in der Onkologie bei
 - 6.2.1. Chirurgische Behandlung
 - 6.2.2. Chemotherapeutische Behandlung
 - 6.2.3. Strahlentherapie-Behandlung
 - 6.2.4. Knochenmarkstransplantation
- 6.3. Krankheiten mit immunologischem Ursprung
 - 6.3.1. Erworbenes Immundefektsyndrom

Modul 7. Ernährung bei Mangelkrankheiten

- 7.1. Unterernährung
 - 7.1.1. Unterernährung im Krankenhaus
 - 7.1.2. Der Fasten- und Refeeding-Zyklus
- 7.2. Anämie. Hämochromatose
- 7.3. Vitaminmangel
- 7.4. Osteoporose
- 7.5. Mundkrankheiten und ihr Zusammenhang mit der Ernährung

Modul 8. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen

- 8.1. Enterale Ernährung
- 8.2. Parenterale Ernährung
- 8.3. Künstliche Ernährung zu Hause
- 8.4. Angepasste orale Ernährung

05 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.



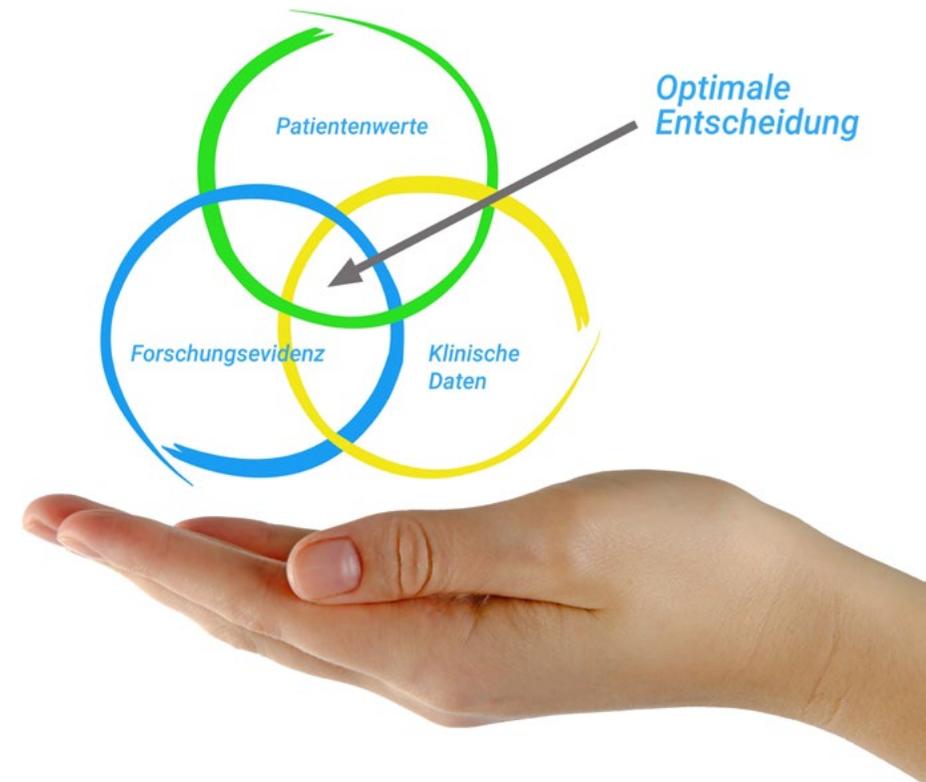
“

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. Gervas 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

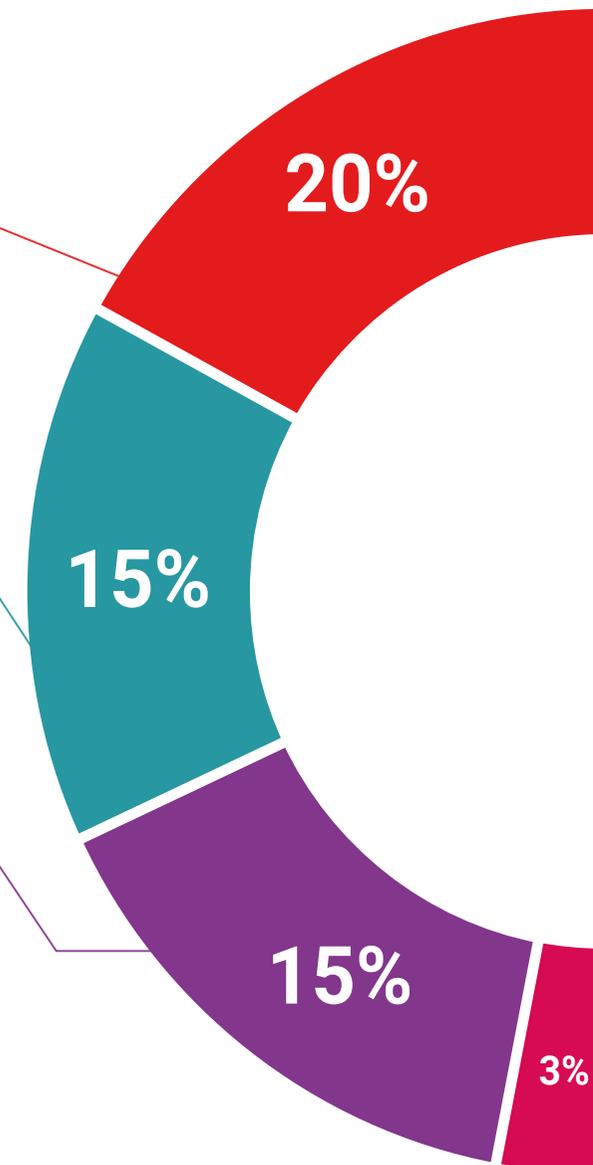
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

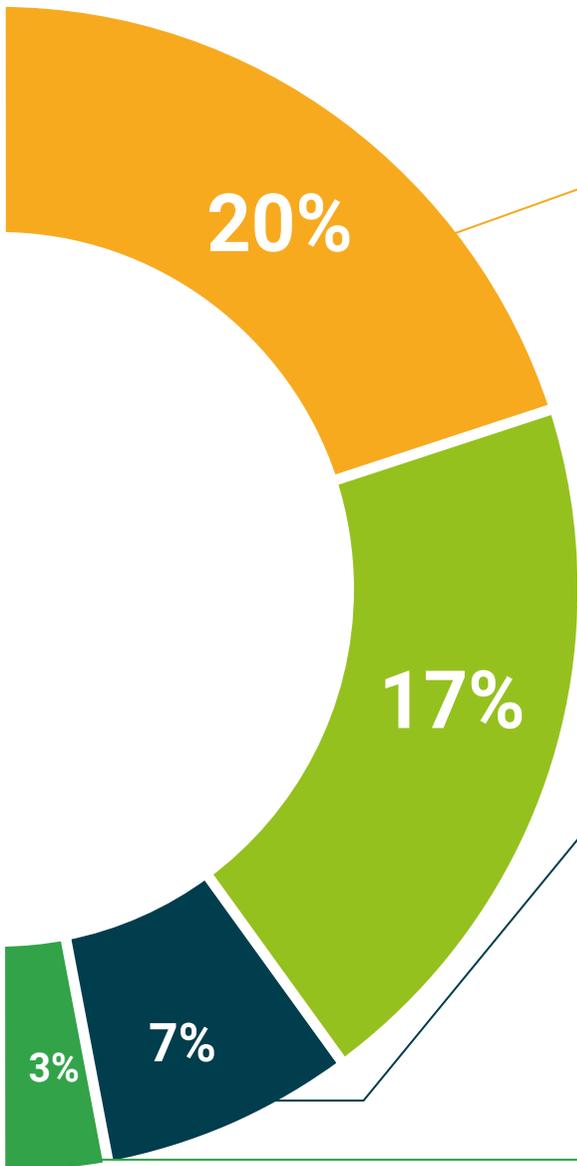
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.



06

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Ernährung und Krankheit 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 **Universitätsexperte in Ernährung und Krankheit** 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 Technologischen 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: **Universitätsexperte in Ernährung und Krankheit**

ECTS **18**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



*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 innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätsexperte
Ernährung und Krankheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Ernährung und Krankheit

