

Universitätskurs

Physiologie der Ernährung





Universitätskurs

Physiologie der Ernährung

- » 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/physiologie-ernahrung

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

Der Erwerb von Kenntnissen über die Nährstoffe, die dem Körper mit der Nahrung zugeführt werden, ist eine äußerst wichtige Tätigkeit im Bereich der Ernährung. Sie ermöglicht es den Fachleuten, ausgewogenere Diäten und Präventionsprogramme für Patienten mit allen Arten von Krankheiten zu entwickeln. Aus diesem Grund sind Fachleute in diesem Bereich sehr gefragt und es gibt zahlreiche Stellenangebote. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein akademisches Programm entwickelt, das sich auf die Erweiterung der Kenntnisse der Studenten konzentriert und ihnen einen sehr umfassenden Lehrplan bietet, in dem sie die Konzepte der Ernährungsphysiologie wiederfinden. All dies basiert auf einer 100%igen Online-Methode, die den Studenten eine bessere Kontrolle über ihre Zeit ermöglicht.



“

Die Mischung aus den besten Multimedia-Ressourcen und der innovativsten Methodik der Welt ist der perfekte Cocktail, um Ihr Wissen über Ernährungsphysiologie zu erweitern"

Die Physiologie der menschlichen Ernährung ist ein grundlegendes Thema im Studium der Gesundheitswissenschaften, da sie ein Verständnis der Mechanismen vermittelt, durch die der Körper die Nährstoffe aus der aufgenommenen Nahrung verarbeitet und verwertet. Ziel dieses Universitätskurses ist es daher, den Studenten ein solides Verständnis der wichtigsten Konzepte und Definitionen in diesem Bereich sowie der Prozesse der Verdauung, Absorption und Bioverfügbarkeit von Nährstoffen zu vermitteln.

Im Laufe des Studiums haben sie die Möglichkeit, sich mit den einzelnen Phasen des Verdauungssystems sowie mit der Analyse der Verdauungs- und Absorptionsprozesse der verschiedenen Nährstoffgruppen wie Kohlenhydrate, Proteine und Fette zu beschäftigen. Auf diese Weise erwerben sie Kenntnisse über die Nahrungsquellen und die empfohlene Zufuhr dieser Nährstoffe, um Leitlinien für die Ernährungserziehung aufstellen zu können.

All dies wird mit Hilfe der innovativen Relearning-Methode erreicht, die es ermöglicht, den Unterricht zu 100% online abzuhalten - ein Vorteil, der es den Studenten ermöglicht, von zu Hause aus zu studieren und ihre Studienzeit zu organisieren, da sie rund um die Uhr Zugang zu den multimedialen Ressourcen haben. Darüber hinaus verbessern sie ihre beruflichen Fähigkeiten und ihre Problemlösungskompetenz durch die Analyse praktischer Fälle, die ihnen helfen, sich in ein reales Szenario hineinzusetzen.

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

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Ernährungsphysiologie 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 Ihnen hilft, sich auf dem Gebiet der Ernährung hervorzuheben und in Ihrer beruflichen Laufbahn voranzukommen"

“

Sie können sich bequem von zu Hause aus und in Ihrem eigenen Tempo aktuelle Kenntnisse in diesem Bereich aneignen"

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.

Entwicklung von Präventionsprogrammen dank der fortgeschrittenen Kenntnisse, die Sie über die Physiologie der Ernährung erwerben.

Nennt die wichtigsten Merkmale von Vitaminen und die Funktionen, die sie für das reibungslose Funktionieren des Körpers erfüllen.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses ist es, den Studenten die wesentlichen Instrumente zu vermitteln, um die Klassifizierung der Nährstoffe, aus denen sich die Lebensmittel zusammensetzen, effektiv durchführen zu können. So können die Studenten ihre Kenntnisse in diesem Bereich aktualisieren und ihre Fähigkeiten verbessern, um die spezifischen Herausforderungen des Sektors zu bewältigen, indem sie Multimedia-Materialien verwenden, die von führenden Experten in diesem Bereich entwickelt wurden.



“

Sie müssen den Stoffwechselprozess, den die Nährstoffe durchlaufen, sobald sie in den Körper gelangen, und die Vorteile, die sie nach der Einnahme bieten, genau kennen"

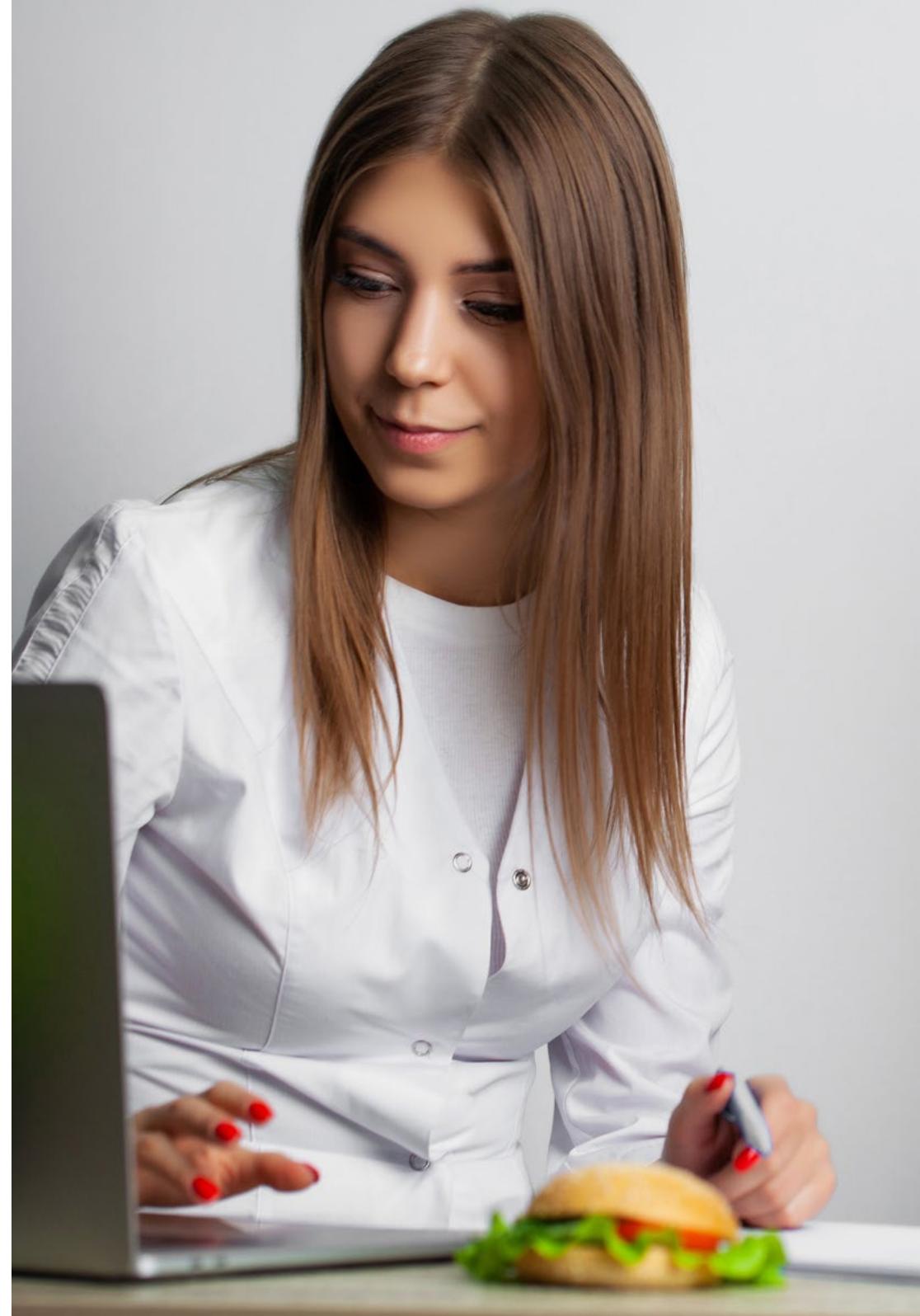


Allgemeine Ziele

- ♦ Identifizieren und Verstehen der Biologie als eine experimentelle Wissenschaft durch die Anwendung der wissenschaftlichen Methode
- ♦ Erläutern der Grundkenntnisse und deren Anwendung auf das Bevölkerungswachstum und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen
- ♦ Kennen und Anwenden der Verfahren zur Bewertung der Toxizität
- ♦ Zusammenarbeiten beim Verbraucherschutz im Rahmen der Lebensmittelsicherheit



Nutzen Sie diese unglaubliche Chance und werden Sie ein professioneller Experte für die physiologischen Prozesse der Ernährung"





Spezifische Ziele

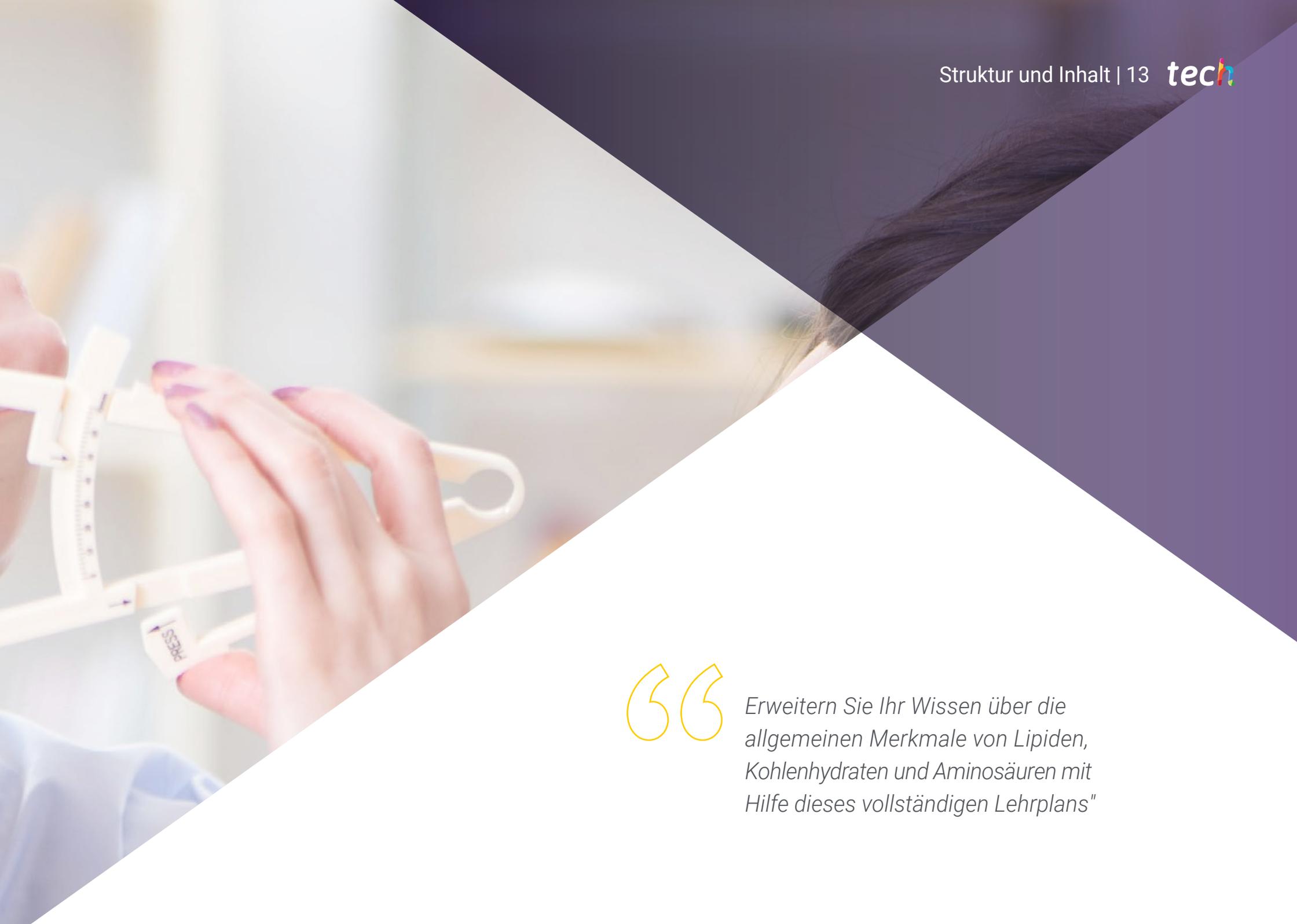
- Klassifizieren der Nährstoffe, aus denen sich Lebensmittel zusammensetzen
- Verstehen der Vielfalt der Faktoren, die die Ernährung bestimmen und bedingen
- Unterscheiden des Stoffwechsels der einzelnen Nährstoffe und Mikronährstoffe und deren empfohlene Zufuhr
- Verstehen verschiedener Aspekte des angewandten physiologischen Wissens für die menschliche Gesundheit
- Identifizieren der Faktoren, die die menschliche Ernährung beeinflussen
- Planen und Entwickeln von Gesundheitsförderungs- und Präventionsprogrammen
- Entwickeln und Erstellen von Leitlinien für die Lebensmittelerziehung
- Interpretieren der Grundstruktur des Nervensystems und des endokrinen Systems sowie der Wirkungsmechanismen der jeweiligen Hormone

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von Experten für Ernährungsphysiologie erstellt. Ziel ist es, den Studenten ein spezialisiertes und aktuelles Wissen über die Prozesse zu vermitteln, die Organismen durchführen, um die Nährstoffe, die sie mit der Nahrung aufnehmen, zu verwerten. Darüber hinaus werden die Studenten durch das Studium von Multimedia-Ressourcen und die Analyse von Fallstudien ihre beruflichen Kompetenzen stärken.





“

*Erweitern Sie Ihr Wissen über die
allgemeinen Merkmale von Lipiden,
Kohlenhydraten und Aminosäuren mit
Hilfe dieses vollständigen Lehrplans"*

Modul 1. Grundlagen der allgemeinen Physiologie

- 1.1. Physiologie der menschlichen Ernährung
 - 1.1.1. Einführung in die Ernährung, Konzepte und Definitionen
 - 1.1.2. Körperzusammensetzung und Hauptnährstoffe
 - 1.1.3. Verdauungssystem und Verdauung
 - 1.1.3.1. Stadien des Verdauungssystems
 - 1.1.3.2. Verdauungsregulatoren
 - 1.1.4. Bioverfügbarkeit der Nährstoffe
- 1.2. Kohlenhydrate
 - 1.2.1. Allgemeine Merkmale: Biochemie und Klassifizierung
 - 1.2.2. Verdauung und Absorption von Kohlenhydraten: Physiologischer Nutzen
 - 1.2.3. Nahrungsquellen und empfohlene Zufuhr von Kohlenhydraten
 - 1.2.4. Pathologien im Zusammenhang mit der Kohlenhydrataufnahme
- 1.3. Ballaststoffe
 - 1.3.1. Allgemeine Merkmale: Biochemie und Klassifizierung
 - 1.3.2. Verdauung und Absorption von Ballaststoffen: Physiologischer Nutzen
 - 1.3.3. Nahrungsquellen und empfohlene Aufnahmemengen
 - 1.3.4. Pathologien und schädliche Auswirkungen
- 1.4. Aminosäuren und Proteine
 - 1.4.1. Allgemeine Merkmale: Aminosäuren und Stoffwechsel
 - 1.4.1.1. Protein-Aminosäuren
 - 1.4.1.2. Nicht-Protein-Aminosäuren
 - 1.4.2. Proteinverdauung und -absorption: Physiologischer Nutzen
 - 1.4.3. Nahrungsquellen und empfohlene Proteinzufuhr
 - 1.4.4. Pathologien im Zusammenhang mit dem Eiweißstoffwechsel
- 1.5. Lipide
 - 1.5.1. Allgemeine Merkmale: Klassifizierung und Struktur
 - 1.5.1.1. Struktur und Eigenheiten des Cholesterins
 - 1.5.1.2. Struktur und Eigenheiten von Lipoproteinen
 - 1.5.2. Lipidverdauung und -absorption: Physiologischer Nutzen
 - 1.5.3. Nahrungsquellen und empfohlene Aufnahmemengen
 - 1.5.4. Lipid-assoziierte Pathologien. Hypercholesterinämie
- 1.6. Mineralien und Spurenelemente
 - 1.6.1. Einführung und Klassifizierung
 - 1.6.2. Mehrheitliche Mineralien: Kalzium, Phosphor, Magnesium, Schwefel
 - 1.6.3. Spurenelemente: Kupfer, Eisen, Zink, Mangan
 - 1.6.4. Verdauung und Absorption von Mineralien: Bioverfügbarkeit von Mineralien
 - 1.6.5. Nahrungsquellen und empfohlene Aufnahmemengen
 - 1.6.6. Mineral-assoziierte Pathologien
- 1.7. Vitamine
 - 1.7.1. Allgemeine Merkmale: Struktur und Funktion
 - 1.7.1.1. Wasserlösliche Vitamine
 - 1.7.1.2. Fettlösliche Vitamine
 - 1.7.2. Verdauung und Absorption von Vitaminen: Physiologischer Nutzen
 - 1.7.3. Nahrungsquellen und empfohlene Aufnahmemengen
 - 1.7.4. Vitamin-assoziierte Pathologien
 - 1.7.4.1. B-Vitamine
 - 1.7.4.2. Vitamin C
 - 1.7.4.3. Fettlösliche Vitamine
- 1.8. Alkohol
 - 1.8.1. Einführung und Konsum von Alkohol
 - 1.8.2. Alkohol-Stoffwechsel
 - 1.8.3. Empfohlene Tagesdosis und Kalorienzufuhr in der Ernährung
 - 1.8.4. Schädliche Auswirkungen des Alkoholkonsums
- 1.9. Energiestoffwechsel und Nährstoffinteraktionen
 - 1.9.1. Energiegehalt von Lebensmitteln
 - 1.9.1.1. Unmittelbare Grundsätze und Kalorimetrie
 - 1.9.1.2. Energiebedarf des Organismus
 - 1.9.2. Grundumsatz und körperliche Aktivität
 - 1.9.2.1. Stoffwechsel bei intensiver Belastung: Cori-Zyklus
 - 1.9.2.2. Biochemischer Prozess der Thermogenese
 - 1.9.3. Berechnung des Energiebedarfs



- 1.9.4. Wechselwirkungen zwischen Nährstoffen
 - 1.9.4.1 Mineral-Vitamin-Wechselwirkungen
 - 1.9.4.2. Protein-Vitamin-Wechselwirkungen
 - 1.9.4.3. Wechselwirkungen zwischen Vitaminen
- 1.10. Nervensystem und Hormonsystem
 - 1.10.1. Membranen und Aktionspotentiale. Aktive und passive Förderer
 - 1.10.2. Aufbau des Nervensystems und zelluläre Organisation
 - 1.10.2.1. Synapsen und neuronale Übertragung
 - 1.10.2.2. Zentrales und peripheres Nervensystem
 - 1.10.2.3. Autonomes System: Sympathikus und Parasympathikus
 - 1.10.3. Endokrine Drüsen und ihre Hormone
 - 1.10.3.1. Hypophysenhormone und ihre hypothalamische Regulierung
 - 1.10.3.2. Schilddrüsen- und Nebenschilddrüsenhormone
 - 1.10.3.3. Sexualhormone
 - 1.10.4. Pathologien im Zusammenhang mit dem endokrinen System



Warten Sie nicht länger und machen Sie den nächsten Schritt in Ihrer beruflichen Laufbahn mit den besten Multimedia-Inhalten"

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

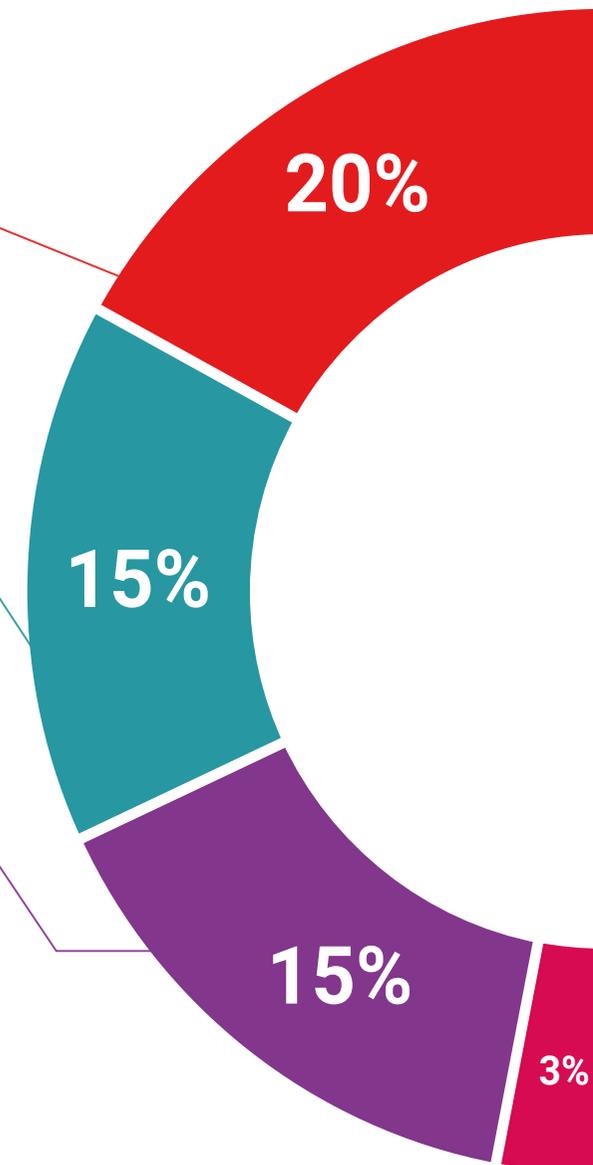
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

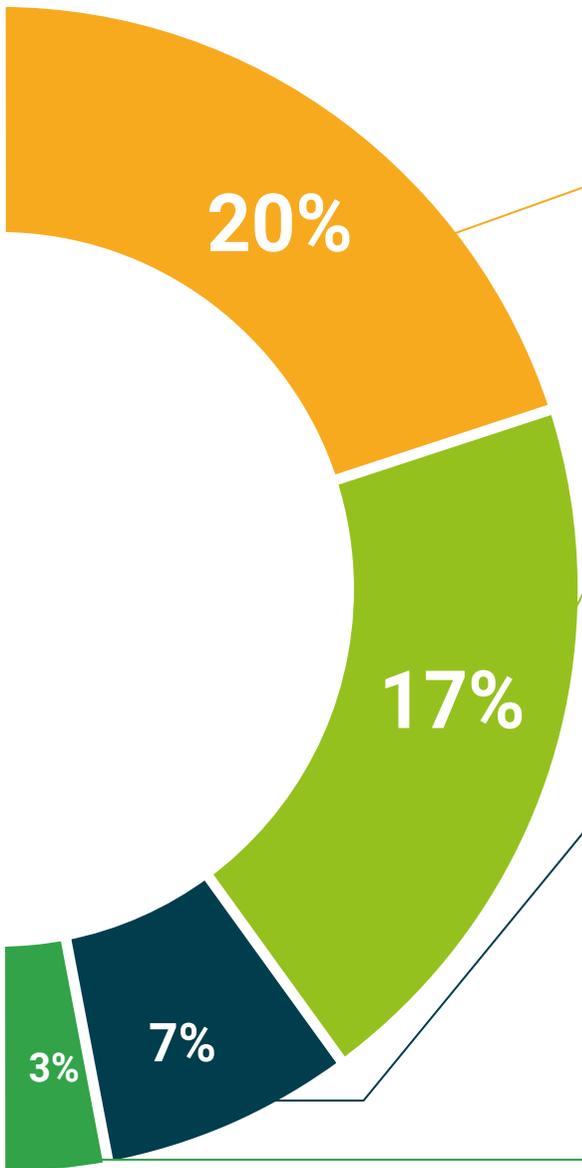
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Physiologie der Ernährung garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung 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 Physiologie der Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste 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: **Universitätskurs in Physiologie der Ernährung**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 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 innovativen
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Physiologie der Ernährung

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

Universitätskurs

Physiologie der Ernährung

