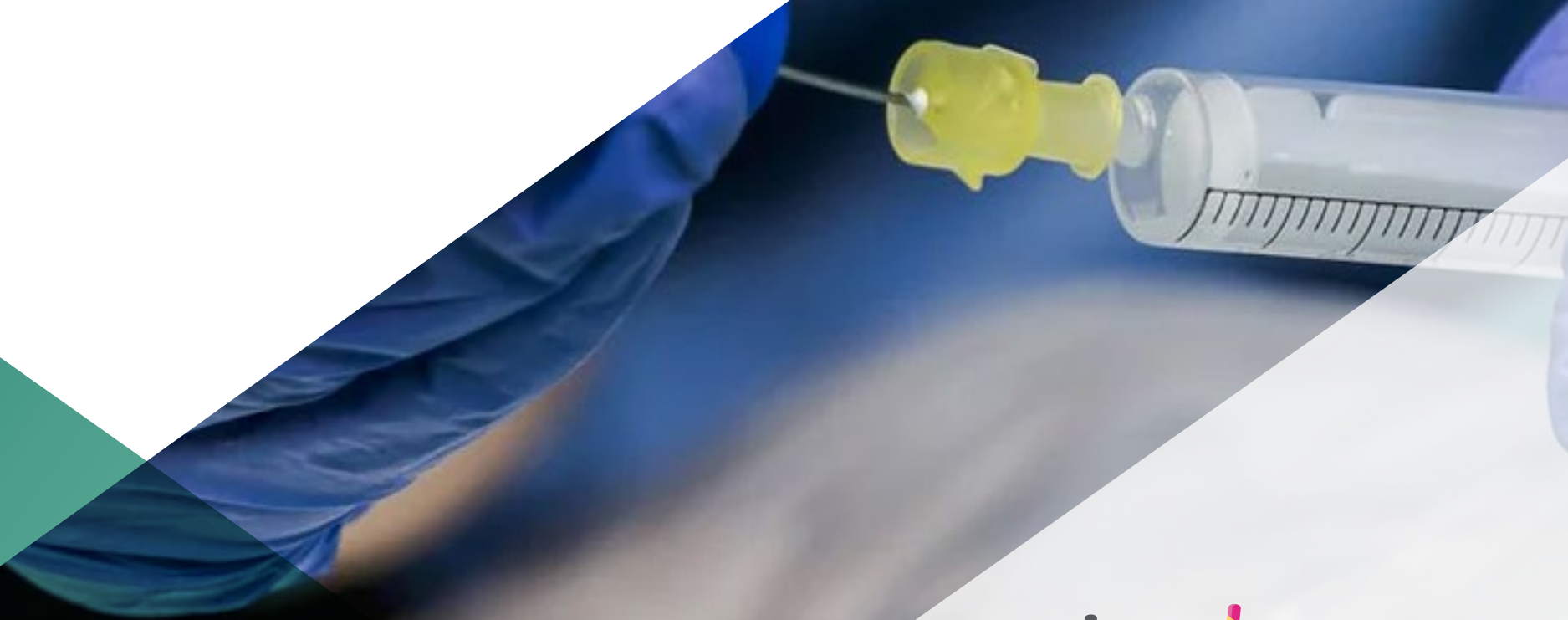


Privater Masterstudiengang

Klinische Ernährung für die Krankenpflege





Privater Masterstudiengang Klinische Ernährung für die Krankenpflege

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtute.com/de/krankenpflege/masterstudiengang/masterstudiengang-klinische-ernaehrung-krankenpflege

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kompetenzen

Seite 16

04

Kursleitung

Seite 20

05

Struktur und Inhalt

Seite 24

06

Methodik

Seite 32

07

Qualifizierung

Seite 40

01

Präsentation

Dieses Programm zielt darauf ab, die Pflegefachkraft auf den neuesten Stand der klinischen Ernährung zu bringen, um die Prognose ihrer Patienten mit Krankenpflege zu verbessern.

Eine einmalige Gelegenheit, sich in einem Sektor zu spezialisieren, in dem eine große Nachfrage nach Fachkräften besteht.



“

Erwerben Sie mit einem privaten Masterstudiengang von hoher Bildungsintensität die notwendigen Fähigkeiten und Kompetenzen, um in der Krankenpflege im Bereich der klinischen Ernährung zu arbeiten"

Diese umfassende Fortbildung befasst sich eingehend mit den häufigsten Ernährungsproblemen von Patienten und geht auf verschiedene Techniken zur Beurteilung und Pflegediagnose ein. Die Pflegekraft wird in die Lage versetzt, dieses Wissen an jeden Patienten anzupassen, indem sie den gesamten vorgeschlagenen Lehrplan verwendet und ihn durch ihre eigenen Erfahrungen ergänzt.

Mit diesem privaten Masterstudiengang werden Pflegekräfte ihre Fähigkeiten und Kenntnisse über die verschiedenen Gesundheitsprobleme im Bereich der klinischen Ernährung ausbauen. Eine einmalige Gelegenheit, sich unter der Anleitung großartiger Fachleute weiterzubilden, mit den besten didaktischen Ressourcen und praktischen Fällen, die auf realen klinischen Situationen basieren.

Die Spezialisierung auf Ernährung ist die notwendige Antwort der Fachkraft auf die Bedürfnisse der Bevölkerung in Bezug auf Ernährung, Gesundheitsvorsorge und Prävention. Ein Beispiel dafür ist die zunehmende Einrichtung von Ernährungs- und Diätetikabteilungen in spanischen Krankenhäusern, in denen die Rolle der Pflegekraft bei der Beurteilung des Ernährungszustands und der Planung und Durchführung der besonderen Pflege jedes Patienten eine besondere Bedeutung erhält.

Derzeit besteht eine hohe Nachfrage nach Pflegekräften mit einer speziellen Fortbildung in klinischer Ernährung in den folgenden Bereichen:

- ♦ Lebensmittelverarbeitende Industrie
- ♦ Labors für die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln
- ♦ Pharmareferent
- ♦ Beratungsunternehmen für Lebensmittel, Ernährung und Diätetik
- ♦ Sporteinrichtungen und Schönheitskliniken
- ♦ Betriebskantinen, Cateringdienste, Hotels, Schulen usw.
- ♦ Schulungsprogramme für den Umgang mit Lebensmitteln
- ♦ Zentren für die Prävention und Behandlung von Essstörungen

Mit dieser Fortbildung werden Sie die Möglichkeit haben, ein Lehrprogramm zu studieren, das die fortschrittlichsten und fundiertesten Kenntnisse auf diesem Gebiet vereint. Eine Gruppe von Dozenten von hoher wissenschaftlicher Qualität und mit umfangreicher internationaler Erfahrung wird Ihnen die vollständigsten und aktuellsten Informationen zu den neuesten Fortschritten und Techniken in der klinischen Ernährung für die Krankenpflege vermitteln.

Der **Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung für die Krankenpflege** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale des Programms sind:

- ♦ Die anschaulichen, schematischen und äußerst praxisnahen Inhalte, mit denen sie konzipiert sind, enthalten die wesentlichen Informationen für die berufliche Praxis
- ♦ 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
- ♦ Pflegeleitlinien für die verschiedenen Pathologien im Zusammenhang mit der Ernährung
- ♦ Ergänzt wird dies durch theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ♦ Verfügbarkeit von Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Eine Fortbildung, die von Experten auf dem Gebiet der klinischen Ernährung entwickelt und geleitet wird, die diesen privaten Masterstudiengang zu einer einzigartigen Gelegenheit für die berufliche Weiterentwicklung macht"

“

Dieser private Masterstudiengang ist aus zwei Gründen die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Auffrischungsprogramms tätigen können: Sie aktualisieren nicht nur Ihre Kenntnisse in fortgeschrittener klinischer Ernährung, sondern erhalten auch einen Abschluss der TECH Technologischen Universität"

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

Dank seiner multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, wird es den Pflegekräften ermöglicht, in einer situierten und kontextbezogenen Weise zu lernen, d.h. in einer simulierten Umgebung, die ein immersives Lernen ermöglicht, das auf die Fortbildung in realen Situationen ausgerichtet ist.

Die Gestaltung dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Pflegefachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen in der Pflegepraxis zu lösen, die während des Programms auftreten. 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.

Sie werden den privaten Masterstudiengang zu 100% online absolvieren können, so dass er an Ihre Bedürfnisse angepasst ist und Sie ihn neben Ihrer Vollzeittätigkeit im Gesundheitswesen absolvieren können.

Das Lernen in diesem privaten Masterstudiengang wird durch die am weitesten entwickelten didaktischen Mittel im Online-Unterricht durchgeführt, um zu garantieren, dass Ihre Bemühungen die bestmöglichen Ergebnisse erzielen werden.



02 Ziele

Dieser private Masterstudiengang zielt darauf ab, die Kenntnisse der Pflegefachkraft im Bereich der klinischen Ernährung auf den neuesten Stand zu bringen, um eine qualitativ hochwertige Pflege auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu gewährleisten, die Qualität und Sicherheit für den Patienten garantiert.





“

Der Private Masterstudiengang in Klinische Ernährung wird Ihnen die wesentlichen persönlichen und fachlichen Kompetenzen vermitteln, um in jeder beruflichen Situation in diesem Bereich eine angemessene Rolle zu spielen"



Allgemeine Ziele

- Aktualisieren der Kenntnisse der Fachleute über neue Trends in der menschlichen Ernährung, sowohl in gesunden als auch in pathologischen Situationen durch evidenzbasierte Krankenpflege
- Fördern von Arbeitsstrategien auf der Grundlage praktischer Kenntnisse der neuen Ernährungstrends und ihrer Anwendung auf Krankheiten bei Kindern und Erwachsenen, bei denen die Ernährung eine grundlegende 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

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

- ♦ Überprüfen der neuen Ernährungsrichtlinien, Ernährungsziele und der empfohlenen Nährstoffzufuhr (RDA)
- ♦ Einbeziehen der Möglichkeiten der Phytotherapie als adjuvante Behandlung in die Pflegepraxis
- ♦ Erkennen des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Immunstatus
- ♦ Erlernen der verschiedenen Arten von Ernährungsumfragen zur Beurteilung der Nahrungsaufnahme
- ♦ Beschreiben der Zusammensetzung und der Verwendung von neuartigen Lebensmitteln

Modul 2. Aktuelle Trends in der Ernährung

- ♦ Verwalten von Lebensmitteldatenbanken und Zusammensetzungstabellen
- ♦ Erwerben von Fähigkeiten zum Lesen und Verstehen der neuen Lebensmittelkennzeichnung
- ♦ Aktualisieren des Wissens über Nutrigenetik und Nutrigenomik

Modul 3. Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis

- ♦ Aktualisieren der Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus, sowie bei der körperlichen Betätigung
- ♦ Überprüfen der psychologischen Grundlagen und biopsychosozialen Faktoren, die das menschliche Essverhalten beeinflussen
- ♦ Analysieren der verschiedenen Methoden zur Beurteilung des Ernährungszustands

Modul 4. Die Ernährungsberatung

- ♦ Einschätzen und Berechnen des Nährstoffbedarfs bei Gesundheit und Krankheit in jeder Phase des Lebenszyklus
- ♦ Überprüfen der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln, ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften, ihres Nährwerts, ihrer Bioverfügbarkeit, ihrer organoleptischen Eigenschaften und der Veränderungen, die sie durch technologische und kulinarische Prozesse erfahren
- ♦ Überprüfen der grundlegenden Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie, Parasitologie und Toxikologie im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit
- ♦ Bewerten und Aufrechterhalten guter Hygiene- und Lebensmittelsicherheitspraktiken unter Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften
- ♦ Frühzeitige Erkennen und Bewerten von quantitativen und qualitativen Abweichungen vom Ernährungsgleichgewicht aufgrund von Über- oder Unterversorgung
- ♦ Identifizieren und Klassifizieren von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten
- ♦ Erkennen von Essstörungen

Modul 5. Sporternährung

- ♦ Bewerten und Verschreiben von körperlicher Aktivität als Faktor des Ernährungszustands
- ♦ Berechnen der Ernährungsbedürfnisse und -risiken von Kindern und jugendlichen Sportlern

Modul 6. Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik

- ♦ Erwerben von Fähigkeiten zur Teamarbeit als eine Einheit, in der Fachleute und anderes Personal, die mit der diagnostischen Bewertung und Behandlung von Diätetik und Ernährung zu tun haben, auf multidisziplinäre und interdisziplinäre Weise strukturiert sind
- ♦ Erwerben von technischen Kenntnissen über die Handhabung von Systemen und Geräten, die für die Ernährungsunterstützung bei kritisch kranken Patienten erforderlich sind

Modul 7. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems

- ♦ Interpretieren und Integrieren von anthropometrischen, klinischen, biochemischen, hämatologischen, immunologischen und pharmakologischen Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten und bei der Ernährungstherapie von Pathologien des Verdauungssystems
- ♦ Beschreiben der Ernährungsunterstützung bei entzündlichen Erkrankungen
- ♦ Bestimmen der Behandlung des Kurzdarmsyndroms
- ♦ Überprüfen der Gründe für eine diätetische Unterstützung bei akuter Durchfallerkrankung
- ♦ 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
- ♦ Beschreiben der wichtigsten malabsorptiven Syndrome und ihrer Behandlung
- ♦ Erkennen der häufigsten Dickdarmpathologien und ihrer ernährungsbedingten Behandlung
- ♦ Untersuchen der Rolle der Darmmikrobiota und ihrer Auswirkungen auf die Pathologien
- ♦ Überdenken der Ätiologie von Verstopfung und ihrer Beziehung zur Ernährung bei Erwachsenen
- ♦ Ermitteln der Ernährungsfaktoren, die bei gastroösophagealem Reflux und Geschwüren eine Rolle spielen

Modul 8. Ernährung bei endokrin-metabolischen Erkrankungen

- ♦ Interpretieren und Integrieren von anthropometrischen, klinischen, biochemischen, hämatologischen, immunologischen und pharmakologischen Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten und bei der diätetischen Behandlung von endokrinen Erkrankungen
- ♦ Untersuchen der DASH-Diät als Mittel zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- ♦ Bestimmen der diätetischen Behandlung von Patienten mit behindernder neuromuskulärer Pathologie und Schlaganfällen
- ♦ Verwalten der Ernährung von kritisch kranken Patienten

Modul 9. Ernährung bei Nierenerkrankungen

- ♦ Interpretieren und Integrieren von anthropometrischen, klinischen, biochemischen, hämatologischen, immunologischen und pharmakologischen Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten und bei der Ernährungstherapie bei Nierenerkrankungen
- ♦ Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Erkrankungen der Galle und der Bauchspeicheldrüse
- ♦ Verstehen der Auswirkungen, die die Ernährung auf die Behandlung von Lebererkrankungen haben kann
- ♦ Identifizieren von Ernährungsfaktoren, die an der Hyperurikämie beteiligt sind
- ♦ Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Dyslipidämien

Modul 10. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen

- ♦ Interpretieren und Integrieren von anthropometrischen, klinischen, biochemischen, hämatologischen, immunologischen und pharmakologischen Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten und bei der Ernährungstherapie von neurologischen Erkrankungen
- ♦ Bestimmen der Behandlung von Patienten mit Schluckstörungen

Modul 11. Ernährung in besonderen Situationen

- ♦ Überprüfen der Wechselwirkung zwischen Medikamenten und Nährstoffen, der beteiligten biochemischen Prozesse und ihrer Bedeutung für die Behandlung des Patienten
- ♦ Bewerten der Ernährungsunterstützung des onkologischen Kindes in verschiedenen Situationen
- ♦ Ermitteln der Ernährungsbedürfnisse von Patienten mit Morbus Parkinson und Morbus Alzheimer in jedem Entwicklungsstadium
- ♦ Verwalten der Ernährung von Typ-II-Diabetikern und anderer Lebensstilfaktoren
- ♦ Untersuchen des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Mundkrankheiten
- ♦ Erkennen und Beurteilen der wichtigsten Anzeichen von Adipositas und Wissen, wie diese diätetisch oder chirurgisch behandelt werden kann
- ♦ Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Pathologien der Mundhöhle bei Erwachsenen

Modul 12. Ernährung bei Mangelerscheinungen

- ♦ Identifizieren von Ernährungs- und Lebensstilfaktoren, die an der Entstehung und Behandlung von Osteoporose beteiligt sind
- ♦ Aktualisieren der ernährungsbedingten Behandlung der häufigsten Mangelkrankheiten bei Erwachsenen
- ♦ Identifizieren von Ernährungsfaktoren, die mit dem Knochenstoffwechsel zusammenhängen

Modul 13. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen

- ♦ Berücksichtigen der verschiedenen Techniken und Produkte der grundlegenden und erweiterten Ernährungsunterstützung
- ♦ 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 des Wissensstandes angesichts der aktuellen Entwicklung bei HIV-Patienten in Bezug auf die Ernährungsunterstützung bei dieser Krankheit
- ♦ Aktualisieren der Kenntnisse über spezifische Formeln für die künstliche Ernährung von Erwachsenen
- ♦ Erklären der verschiedenen Techniken und Produkte der grundlegenden und erweiterten Ernährungsunterstützung im Zusammenhang mit der Patientenernährung

Modul 14. Physiologie der Kinderernährung

- ♦ Überprüfen der aktuellen Trends in der Ernährung von Frühgeborenen
- ♦ Beschreiben der aktuellen Trends bei der Ernährung von Säuglingen mit intrauteriner Entwicklungsverzögerung und der Auswirkungen der Ernährung auf Stoffwechselkrankheiten
- ♦ Überdenken der Rolle der Muttermilch als funktionelles Lebensmittel
- ♦ Überprüfen der Physiologie des Stillens
- ♦ Erklären der Funktionsweise von Milchbanken
- ♦ Überdenken der neuen Trends und Modelle in der Kinderernährung
- ♦ Reflektieren und Identifizieren von Risikofaktoren in der Schul- und Jugendernährung
- ♦ Beschreiben der pathophysiologischen Aspekte von pädiatrischen Erkrankungen
- ♦ Überdenken der Rolle der Ernährung bei einem autistischen Kind
- ♦ Erklären der Beziehungen zwischen den verschiedenen Arten von Mangelernährung und ihren Auswirkungen auf den sich entwickelnden Organismus
- ♦ Aktualisieren der verschiedenen pädagogischen Methoden, die in den Gesundheitswissenschaften angewandt werden, sowie der Kommunikationstechniken, die im Bereich der Lebensmittel und der menschlichen Ernährung anwendbar sind, mit besonderem Augenmerk auf die kindliche und jugendliche Bevölkerung
- ♦ Aktualisieren der Kenntnisse über Probiotika und Präbiotika in der Säuglingsernährung
- ♦ Überdenken der Nützlichkeit der Schulkantine als Bildungsinstrument
- ♦ Überprüfen der Kenntnisse über Physiologie und Ernährung in den verschiedenen Phasen der kindlichen Entwicklung
- ♦ Überprüfen und Aktualisieren der Rolle von Fetten in der Ernährung von Kindern

Modul 15. Künstliche Ernährung in der Pädiatrie

- ♦ Anwenden von Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft auf die Praxis der Diätetik für Kinder
- ♦ Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Erkrankungen der Mundhöhle bei Kindern
- ♦ Aktualisieren der Kenntnisse über neue, in der Säuglingsernährung verwendete Milchprodukte
- ♦ Identifizieren von Kindern mit einem Ernährungsrisiko, die für eine spezifische Unterstützung in Frage kommen
- ♦ Beurteilen und Überwachen der Nachsorge von Kindern, die Ernährungshilfe erhalten
- ♦ Anwenden der erworbenen Kenntnisse über die Beurteilung der künstlichen Ernährung in der Pädiatrie

Modul 16. Unterernährung von Kindern

- ♦ Identifizieren des Kindes, das an Unterernährung leidet
- ♦ Erklären der korrekten Ernährungsunterstützung für ein unterernährtes Kind
- ♦ Beschreiben der Ernährungsbedürfnisse in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- ♦ Ermitteln der Auswirkungen der mütterlichen und kindlichen Ernährung auf das intrauterine Wachstum und die Entwicklung des Neugeborenen und des Säuglings





Modul 17. Ernährung und Pathologien im Kindesalter

- ◆ Bestimmen der Behandlung von Kindern mit gastroösophagealem Reflux
- ◆ Überdenken der Ätiologie, Auswirkungen und Behandlung von Adipositas bei Kindern
- ◆ Verstehen der Auswirkungen der Ernährung auf den Wachstumsprozess sowie auf die Vorbeugung und Behandlung verschiedener Krankheiten im Kindesalter
- ◆ Bestimmen der Ernährungsstrategie für Erwachsene mit chronischem Nierenversagen und Dialysepatienten
- ◆ Aktualisieren der diätetischen Behandlung von Dyslipidämien
- ◆ Bewerten der psychologischen und physiologischen Aspekte, die bei Essstörungen bei Kleinkindern eine Rolle spielen
- ◆ Ermitteln der geeigneten Ernährungstherapie für pädiatrische Patienten mit chronischer Lungenerkrankung
- ◆ Identifizieren von Ausschlusslebensmitteln in der Ernährung des Zöliakiekindes
- ◆ Erklären der Ernährungsstrategie für nierenkranke Kinder
- ◆ Überdenken der Beziehung zwischen Verstopfung und Säuglingsernährung
- ◆ Verwalten der Ernährung des diabetischen Kindes

“

Nutzen Sie die Gelegenheit und machen Sie den Schritt, sich über die neuesten Entwicklungen in der klinischen Ernährung für die Krankenpflege auf dem Laufenden zu halten"

03

Kompetenzen

Nach Bestehen der Bewertungen in diesem Programm wird die Pflegefachkraft die beruflichen Kompetenzen erworben haben, die für eine aktuelle, qualitativ hochwertige klinische Praxis auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse erforderlich sind.





“

Mit diesem Programm werden Sie in der Lage sein, Pflegemaßnahmen im Bereich der Ernährung von erwachsenen und pädiatrischen Patienten durchzuführen"



Allgemeine Kompetenzen

- ◆ Kenntnisse besitzen und verstehen, die eine Grundlage oder Gelegenheit für Originalität bei der Entwicklung und/oder Anwendung von Ideen bieten, häufig in einem Forschungskontext
- ◆ In der Lage sein, das erworbene Wissen und die Problemlösungsfähigkeiten in neuen oder ungewohnten Umgebungen innerhalb breiterer (oder multidisziplinärer) Kontexte, die mit ihrem Studienbereich zusammenhängen, anwenden zu können
- ◆ Integrieren von Kenntnissen und Bewältigen der Komplexität der Urteilsbildung auf der Grundlage unvollständiger oder begrenzter Informationen, einschließlich Überlegungen zur sozialen und ethischen Verantwortung, die mit der Anwendung ihrer Kenntnisse und Urteile verbunden ist
- ◆ Wissen, wie sie ihre Schlussfolgerungen, ihr Wissen und die Gründe, die ihnen zugrunde liegen einem fachkundigen und nicht fachkundigen Publikum klar und unmissverständlich vermitteln können
- ◆ Aneignen der Lernfähigkeiten, die es ihnen ermöglichen, weitgehend selbstgesteuert oder autonom weiterzulernen



Übergreifende Kompetenzen

- ◆ Entwickeln des Berufs mit Respekt für Angehörige anderer Gesundheitsberufe, Erwerb von Fähigkeiten zur Teamarbeit
- ◆ Erkennen der Notwendigkeit, die berufliche Kompetenz aufrechtzuerhalten und zu aktualisieren, mit besonderem Schwerpunkt auf eigenständigem und kontinuierlichem Lernen von neuem Wissen
- ◆ Entwickeln der Fähigkeit zur kritischen Analyse und zur Forschung auf dem Gebiet des eigenen Berufs



Unser innovatives Telepraxis-Konzept wird Ihnen die Gelegenheit geben, durch eine immersive Erfahrung zu lernen, die Ihnen eine schnellere Integration und einen viel realistischeren Blick auf die Inhalte ermöglicht: "learning from an expert"



Spezifische Kompetenzen

- ◆ Beschreiben einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus sowie in Bezug auf Bewegung
- ◆ Vergleichen des Nährstoffbedarfs bei Gesundheit und Krankheit in jeder Phase des Lebenszyklus
- ◆ Erarbeiten der Ernährungsziele und der empfohlenen Nährstoffzufuhr (RDA)
- ◆ Entwickeln von Fähigkeiten zum Lesen und Verstehen von Lebensmittelkennzeichnungen
- ◆ Erstellen eines Ernährungsplans für die Phytotherapie als adjuvante Behandlung
- ◆ Hinterfragen der verschiedenen Methoden zur Bewertung des Ernährungszustands
- ◆ Interpretieren aller Daten bei der Ernährungsbeurteilung des Patienten
- ◆ Entwickeln von Verfahren zur Lebensmittelhygiene auf der Grundlage der geltenden Rechtsvorschriften
- ◆ Entwickeln einer diätetischen Behandlung für Pathologien der Mundhöhle bei Erwachsenen mit besonderem Augenmerk auf sensorische Veränderungen und Mukositis
- ◆ Angeben der Behandlung für Patienten mit Schluckproblemen
- ◆ Bestimmen der Ernährungsstrategie für Erwachsene mit chronischem Nierenversagen und Dialysepatienten
- ◆ Bestimmen der Rolle der Darmmikrobiota und ihrer Auswirkungen auf Krankheiten
- ◆ Anwenden der verschiedenen Techniken und Produkte der grundlegenden und fortgeschrittenen Ernährungsunterstützung im Zusammenhang mit der Patientenernährung
- ◆ Screening von Patienten mit Ernährungsrisiken oder Unterernährung
- ◆ Beobachten und Erkennen von Adipositas und Bestimmung ihrer diätetischen oder chirurgischen Behandlung
- ◆ Beschreiben der DASH-Diät und ihrer Verschreibung zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- ◆ Bestimmen der diätetischen Behandlung von Patienten mit behindernder neuromuskulärer Pathologie und Schlaganfällen
- ◆ Analysieren der Bedeutung der Ernährung für den Wachstumsprozess in der Kindheit
- ◆ Hinterfragen des Nährstoffbedarfs in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- ◆ Berechnen der Ernährungsbedürfnisse und -risiken von Kindern und jugendlichen Sportlern
- ◆ Beschreiben der aktuellen Trends in der Ernährung von Neugeborenen
- ◆ Erklären der Funktionsweise von Milchbanken
- ◆ Screening von Kindern mit Ernährungsrisiko für gezielte Unterstützung
- ◆ Erstellen eines Beurteilungs- und Überwachungsplans für Kinder, die Ernährungshilfe erhalten
- ◆ Analysieren der Unterschiede zwischen probiotischen und präbiotischen Lebensmitteln und deren Anwendung im Säuglingsalter
- ◆ Entwickeln der richtigen Ernährungshilfe für unterernährte Kinder
- ◆ Beschreiben der Ätiologie, der Auswirkungen und der Behandlung von Adipositas bei Kindern
- ◆ Erstellen eines Zusammenhangs zwischen den psychologischen und physiologischen Aspekten, die bei Essstörungen bei Kleinkindern eine Rolle spielen
- ◆ Bestimmen der richtigen Ernährungsweise des diabetischen Kindes
- ◆ Analysieren und Bestimmen der Ernährungsunterstützung des onkologischen Kindes in verschiedenen Phasen der Krankheit

04

Kursleitung

Unser Dozententeam, Experten für klinische Ernährung, genießt hohes Ansehen in der Branche und verfügt über jahrelange Erfahrung in der Lehre, die Ihnen helfen soll, Ihre Karriere voranzutreiben. Zu diesem Zweck haben sie diesen privaten Masterstudiengang mit den neuesten Entwicklungen in diesem Bereich erstellt, der es Ihnen ermöglichen wird, sich in diesem Bereich weiterzubilden und Ihre Fähigkeiten zu erweitern.



“

*Lernen Sie von führenden
Fachleuten die neuesten Fortschritte
in der klinischen Ernährung kennen"*

Leitung



Fr. Auni3n Lavar3as, Mar3a Eugenia

- Apothekerin und Expertin f3ur klinische Ern3hrung
- Autorin des Nachschlagewerks auf dem Gebiet der klinischen Ern3hrung "*Di3tatisches Management von 3bergewicht in der Apothekenpraxis*" (Verlag M3dica Panamericana)
- Pharmazeutin mit umfangreicher Erfahrung im 3ffentlichen und privaten Sektor
- Apothekerin in der Valencia Apotheke
- 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"



05

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Lehrplans wurde von einem Team von Fachleuten entwickelt, die sich mit den Auswirkungen der Fortbildung im Bereich der klinischen Ernährung auskennen, sich der Relevanz der aktuellen Fortbildung bewusst sind und sich für eine qualitativ hochwertige Lehre unter Verwendung neuer Bildungstechnologien einsetzen.





“

*Der Private Masterstudiengang in
Klinische Ernährung für die Krankenpflege
enthält das vollständigste und aktuellste
wissenschaftliche Programm auf dem Markt”*

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

- 1.1. Molekulare Grundlagen der Ernährung
- 1.2. Aktuelle Informationen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln
- 1.3. Tabellen zur Lebensmittelzusammensetzung und Nährwertdatenbanken
- 1.4. Phytochemikalien und nicht-nutritive Verbindungen
- 1.5. Neuartige Lebensmittel
 - 1.5.1. Funktionelle Nährstoffe und bioaktive Verbindungen
 - 1.5.2. Probiotika, Präbiotika und Symbiotika
 - 1.5.3. Qualität und Design
- 1.6. Bio-Lebensmittel
- 1.7. Transgene Lebensmittel
- 1.8. Wasser als Nährstoff
- 1.9. Ernährungssicherheit
 - 1.9.1. Physikalische, chemische und mikrobiologische Gefährdungen
- 1.10. Neue Lebensmittelkennzeichnung und Verbraucherinformation
- 1.11. Phytotherapie bei ernährungsbedingten Pathologien

Modul 2. Aktuelle Trends in der Ernährung

- 2.1. Nutrigenetik
- 2.2. Nutrigenomik
 - 2.2.1. Grundlagen
 - 2.2.2. Methoden
- 2.3. Immunonutrition
 - 2.3.1. Wechselwirkungen zwischen Ernährung und Immunität
 - 2.3.2. Antioxidantien und Immunfunktion
- 2.4. Physiologische Regulierung der Nahrungsaufnahme. Appetit und Sättigung
- 2.5. Ernährung und das zirkadiane System. Zeit ist der Schlüssel

Modul 3. Bewertung des Ernährungszustands und der Ernährung. Umsetzung in die Praxis

- 3.1. Bioenergetik und Ernährung
 - 3.1.1. Energiebedarf
 - 3.1.2. Methoden zur Bewertung des Energieverbrauchs



- 3.2. Bewertung des Ernährungszustands
 - 3.2.1. Analyse der Körperzusammensetzung
 - 3.2.2. Klinische Diagnose. Symptome und Anzeichen
 - 3.2.3. Biochemische, hämatologische und immunologische Methoden
- 3.3. Bewertung der Nahrungsaufnahme
 - 3.3.1. Methoden zur Analyse der Lebensmittel- und Nährstoffaufnahme
 - 3.3.2. Direkte und indirekte Methoden
- 3.4. Aktualisierung des Nährstoffbedarfs und der empfohlenen Zufuhr
- 3.5. Ernährung des gesunden Erwachsenen. Zielsetzungen und Leitlinien. Mediterrane Ernährung
- 3.6. Ernährung in den Wechseljahren
- 3.7. Ernährung bei älteren Menschen

Modul 4. Die Ernährungsberatung

- 4.1. Wie implementiert man eine Ernährungsberatung?
 - 4.1.1. Markt- und Wettbewerbsforschung
 - 4.1.2. Klientel
 - 4.1.3. Marketing. Soziale Netzwerke
- 4.2. Psychologie und Ernährung
 - 4.2.1. Psychosoziale Aspekte, die das Essverhalten beeinflussen
 - 4.2.2. Befragungstechniken
 - 4.2.3. Diätetische Hinweise
 - 4.2.4. Stressbewältigung
 - 4.2.5. Ernährungserziehung für Kinder und Erwachsene

Modul 5. Sporternährung

- 5.1. Sportphysiologie
- 5.2. Physiologische Anpassung an verschiedene Arten von Bewegung
- 5.3. Metabolische Anpassung an Bewegung. Regulierung und Kontrolle
- 5.4. Bewertung des Energiebedarfs und des Ernährungszustands des Sportlers
- 5.5. Bewertung der körperlichen Leistungsfähigkeit des Sportlers
- 5.6. Ernährung in den verschiedenen Phasen der Sportausübung
 - 5.6.1. Vor dem Wettkampf
 - 5.6.2. Während
 - 5.6.3. Nach dem Wettkampf

- 5.7. Flüssigkeitszufuhr
 - 5.7.1. Regulierung und Bedürfnisse
 - 5.7.2. Arten von Getränken
- 5.8. An die sportlichen Aktivitäten angepasste Ernährungsplanung
- 5.9. Ergogene Hilfsmittel und aktuelle Anti-Doping-Bestimmungen
 - 5.9.1. Empfehlungen der WADA
- 5.10. Ernährung bei der Genesung von Sportverletzungen
- 5.11. Psychische Störungen im Zusammenhang mit der Ausübung des Sports
 - 5.11.1. Essstörungen: Vigorexie, Orthorexie, Anorexie
 - 5.11.2. Ermüdung durch Übertraining
 - 5.11.3. Der Dreiklang des weiblichen Athleten
- 5.12. Die Rolle des Trainers bei sportlichen Leistungen

Modul 6. Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik

- 6.1. Rolle des Pflegepersonals im multidisziplinären Team der Ernährungsabteilungen
- 6.2. Leitung von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
 - 6.2.1. Essen im Krankenhaus
 - 6.2.2. Lebensmittelsicherheit in Krankenhäusern
 - 6.2.3. Organisation von Krankenhausküchen
 - 6.2.4. Planung und Verwaltung von Krankenhausdiäten. DSA-Code
- 6.3. Basale Krankenhausdiäten
 - 6.3.1. Basale Ernährung für Erwachsene
 - 6.3.2. Pädiatrische basale Ernährung
 - 6.3.3. Ovo-lacto-vegetarische Ernährung
 - 6.3.4. An die kulturellen Gegebenheiten angepasste Ernährung
- 6.4. Therapeutische Krankenhausdiäten
 - 6.4.1. Vereinheitlichung der Diäten und personalisierte Menüs
- 6.5. Bidirektionale Arzneimittel-Nährstoff-Interaktion

Modul 7. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems

- 7.1. Ernährung bei oralen Erkrankungen
 - 7.1.1. Geschmack
 - 7.1.2. Speichelfluss
 - 7.1.3. Mukositis
- 7.2. Ernährung bei ösophagogastrischen Erkrankungen
 - 7.2.1. Gastro-ösophagealer Reflux
 - 7.2.2. Magengeschwüre
 - 7.2.3. Dysphagie
- 7.3. Ernährung bei postoperativen Syndromen
 - 7.3.1. Chirurgie des Magens
 - 7.3.2. Kurzdarm
- 7.4. Ernährung bei Störungen der Darmfunktion
 - 7.4.1. Verstopfung
 - 7.4.2. Durchfall
- 7.5. Ernährung bei Malabsorptionssyndromen
- 7.6. Ernährung in der Kolonpathologie
 - 7.6.1. Reizdarm
 - 7.6.2. Divertikulose
- 7.7. Ernährung bei entzündlichen Darmerkrankungen (IBD)
- 7.8. Die häufigsten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten mit Auswirkungen auf den Magen-Darm-Trakt
- 7.9. Ernährung bei Hepatopathien
 - 7.9.1. Portale Hypertonie
 - 7.9.2. Hepatische Enzephalopathie
 - 7.9.3. Lebertransplantation
- 7.10. Ernährung in der Gallepathologie. Biliäre Lithiasis
- 7.11. Ernährung bei Pankreatopathien
 - 7.11.1. Akute Pankreatitis
 - 7.11.2. Chronische Bauchspeicheldrüsenentzündung

Modul 8. Ernährung bei endokrin-metabolischen Erkrankungen

- 8.1. Dyslipidämie und Arteriosklerose
- 8.2. Diabetes mellitus
- 8.3. Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- 8.4. Adipositas
 - 8.4.1. Ätiologie. Nutrigenetik und Nutrigenomik
 - 8.4.2. Pathophysiologie der Adipositas
 - 8.4.3. Diagnose der Krankheit und ihrer Begleiterscheinungen
 - 8.4.4. Multidisziplinäres Adipositas-Behandlungsteam
 - 8.4.5. Diätetische Behandlung. Therapeutische Möglichkeiten
 - 8.4.6. Pharmakologische Behandlung. Neue Medikamente
 - 8.4.7. Psychologische Behandlung
 - 8.4.7.1. Interventionsmodelle
 - 8.4.7.2. Behandlung von assoziierten Essstörungen
 - 8.4.8. Chirurgische Behandlungen
 - 8.4.8.1. Indikationen
 - 8.4.8.2. Techniken
 - 8.4.8.3. Komplikationen
 - 8.4.8.4. Diätetisches Management
 - 8.4.8.5. Metabolische Chirurgie
 - 8.4.9. Endoskopische Behandlungen
 - 8.4.9.1. Indikationen
 - 8.4.9.2. Techniken
 - 8.4.9.3. Komplikationen
 - 8.4.9.4. Diätetisches Management des Patienten
 - 8.4.10. Körperliche Aktivität bei Adipositas
 - 8.4.10.1. Bewertung der funktionellen Kapazität und Aktivität des Patienten
 - 8.4.10.2. Strategien zur Prävention durch Aktivität
 - 8.4.10.3. Interventionen bei der Behandlung der Krankheit und der damit verbundenen Pathologien
 - 8.4.11. Aktuelle Studien über Ernährung und Adipositas
 - 8.4.12. Nationale und internationale Interventionsstrategien zur Bekämpfung und Prävention von Adipositas

Modul 9. Ernährung bei Nierenerkrankungen

- 9.1. Glomeruläre Störungen und Tubulopathien
- 9.2. Chronisches Nierenversagen vor der Dialyse
- 9.3. Chronisches Nierenversagen und Dialyse
- 9.4. Gicht und Hyperurikämie

Modul 10. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen

- 10.1. Schluckstörungen
- 10.2. Behinderungsbedingte neuromuskuläre Erkrankungen
- 10.3. Schlaganfall
- 10.4. Parkinson
- 10.5. Alzheimer

Modul 11. Ernährung in besonderen Situationen

- 11.1. Ernährung in Situationen mit metabolischem Stress
 - 11.1.1. Sepsis
 - 11.1.2. Polytrauma
 - 11.1.3. Verbrennungen
 - 11.1.4. Transplantationspatient
- 11.2. Ernährung von Patienten in der Onkologie mit:
 - 11.2.1. Chirurgische Behandlung
 - 11.2.2. Chemotherapeutische Behandlung
 - 11.2.3. Strahlentherapie-Behandlung
 - 11.2.4. Knochenmarkstransplantation
- 11.3. Krankheiten mit immunologischem Ursprung
 - 11.3.1. Erworbenes Immundefektsyndrom

Modul 12. Ernährung bei Mangelerscheinungen

- 12.1. Unterernährung
 - 12.1.1. Unterernährung im Krankenhaus
 - 12.1.2. Der Fasten- und Refeeding-Zyklus
- 12.2. Anämie. Hämochromatose
- 12.3. Vitaminmangel
- 12.4. Osteoporose
- 12.5. Mundkrankheiten und ihr Zusammenhang mit der Ernährung



Modul 13. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen

- 13.1. Enterale Ernährung
- 13.2. Parenterale Ernährung
- 13.3. Künstliche Ernährung zu Hause
- 13.4. Angepasste orale Ernährung

Modul 14. Physiologie der Kinderernährung

- 14.1. Der Einfluss der Ernährung auf Wachstum und Entwicklung
- 14.2. Nährstoffbedarf in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- 14.3. Ernährungsbewertung bei Kindern
- 14.4. Bewertung der körperlichen Aktivität und Empfehlungen
- 14.5. Ernährung während der Schwangerschaft und ihre Auswirkungen auf das Neugeborene
- 14.6. Aktuelle Trends in der Ernährung von Frühgeborenen
- 14.7. Die Ernährung der stillenden Frau und ihre Auswirkungen auf den Säugling
- 14.8. Ernährung von Neugeborenen mit intrauteriner Wachstumsverzögerung. Auswirkungen auf Stoffwechselkrankheiten
- 14.9. Das Stillen
 - 14.9.1. Muttermilch als funktionelles Lebensmittel
 - 14.9.2. Prozess der Milchsynthese und -sekretion
 - 14.9.3. Grundlagen für seine Förderung
- 14.10. Muttermilchbanken
 - 14.10.1. Funktionsweise und Hinweise auf die Milchbank
- 14.11. Konzept und Merkmale der in der Säuglingsernährung verwendeten Formeln
- 14.12. Die Umstellung auf eine abwechslungsreiche Ernährung. Ergänzende Ernährung im ersten Lebensjahr
- 14.13. Ernährung von Kindern im Alter von 1 bis 3 Jahren
- 14.14. Ernährung während der stabilen Wachstumsphase. Ernährung von Schulkindern
- 14.15. Ernährung von Jugendlichen. Ernährungsbedingte Risikofaktoren
- 14.16. Ernährung von Kindern und jugendlichen Sportlern
- 14.17. Andere Ernährungsgewohnheiten für Kinder und Heranwachsende. Kulturelle, soziale und religiöse Einflüsse auf die Ernährung von Kindern
- 14.18. Prävention ernährungsbedingter Krankheiten von der Kindheit an. Zielsetzungen und Leitlinien

Modul 15. Künstliche Ernährung in der Pädiatrie

- 15.1. Konzept der Ernährungstherapie
 - 15.1.1. Beurteilung des Patienten, der Ernährungsunterstützung benötigt
 - 15.1.2. Indikationen
- 15.2. Allgemeine Informationen zur enteralen und parenteralen Ernährung
- 15.3. Diätetische Erzeugnisse, die für kranke Kinder oder Kinder mit besonderen Bedürfnissen verwendet werden
- 15.4. Durchführung und Überwachung von Patienten mit Ernährungsunterstützung
 - 15.4.1. Schwerkranker Patient
 - 15.4.2. Patient mit neurologischer Pathologie
- 15.5. Künstliche Ernährung zu Hause
- 15.6. Nahrungsergänzungsmittel zur Unterstützung der konventionellen Ernährung
- 15.7. Probiotika und Präbiotika in der Kinderernährung

Modul 16. Unterernährung von Kindern

- 16.1. Unterernährung von Kindern
 - 16.1.1. Psychosoziale Aspekte
 - 16.1.2. Pädiatrische Beurteilung
 - 16.1.3. Behandlung und Nachsorge
- 16.2. Ernährungsbedingte Anämien
 - 16.2.1. Andere ernährungsbedingte Anämien im Kindesalter
- 16.3. Vitamin- und Spurenelementmangel
 - 16.3.1. Vitamine
 - 16.3.2. Spurenelemente
 - 16.3.3. Erkennung und Behandlung
- 16.4. Fette in der Ernährung von Kindern
 - 16.4.1. Essentielle Fettsäuren
- 16.5. Adipositas bei Kindern
 - 16.5.1. Prävention
 - 16.5.2. Die Auswirkungen von Adipositas bei Kindern
 - 16.5.3. Ernährungstherapie

Modul 17. Ernährung und Pathologien im Kindesalter

- 17.1. Ernährung des Kindes mit oraler Pathologie
- 17.2. Ernährung des Säuglings und des Kindes mit gastroösophagealem Reflux
- 17.3. Ernährung bei akuter Durchfallerkrankung
- 17.4. Ernährung von Kindern mit Zöliakie
- 17.5. Ernährung bei Kindern mit entzündlichen Darmerkrankungen
- 17.6. Ernährung des Kindes mit malabsorptivem/digestivem Syndrom
- 17.7. Ernährung des Kindes mit Verstopfung
- 17.8. Ernährung von Kindern mit Lebererkrankungen
- 17.9. Ernährungsschwierigkeiten und -störungen bei Kindern
 - 17.9.1. Physiologische Aspekte
 - 17.9.2. Psychologische Aspekte
- 17.10. Essstörungen
 - 17.10.1. Anorexie
 - 17.10.2. Bulimie
 - 17.10.3. Andere
- 17.11. Angeborene Störungen des Stoffwechsels
 - 17.11.1. Grundlagen für eine Ernährungstherapie
- 17.12. Ernährung bei Dyslipidämien
- 17.13. Ernährung des diabetischen Kindes
- 17.14. Ernährung beim autistischen Kind
- 17.15. Ernährung des onkologischen Kindes
- 17.16. Ernährung bei Kindern mit chronischen Lungenerkrankungen
- 17.17. Ernährung des nierenkranken Kindes
- 17.18. Ernährung von Kindern mit Nahrungsmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten
- 17.19. Ernährung im Kindesalter und Knochenpathologie



Ein beeindruckender Lehrkörper, der sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammensetzt, wird Sie während Ihrer Fortbildung unterrichten: eine einmalige Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten"

06

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 aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

In der TECH Nursing School wenden wir die Fallmethode an

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten 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. Die Pflegekräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erleben die Krankenpflegekräfte eine Art des Lernens, die die Grundfesten der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt erschüttert.



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 tatsächlichen Bedingungen in der beruflichen Pflegepraxis wiederzugeben.

“

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 eingeführt”

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Die Pflegekräfte, 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 die es den Pflegekräften ermöglichen, ihr Wissen im Krankenhaus oder in der Primärversorgung besser zu integrieren.
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 Methodik

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.



Die Pflegekraft lernt anhand realer Fälle und der 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 Methode wurden mehr als 175.000 Krankenpflegekräfte mit beispiellosem Erfolg in allen Fachbereichen ausgebildet, 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 wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert.

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 das Hochschulprogramm unterrichten werden, speziell für dieses Programm erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Pflegetechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die neuesten Techniken der Krankenpflege näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie sie so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

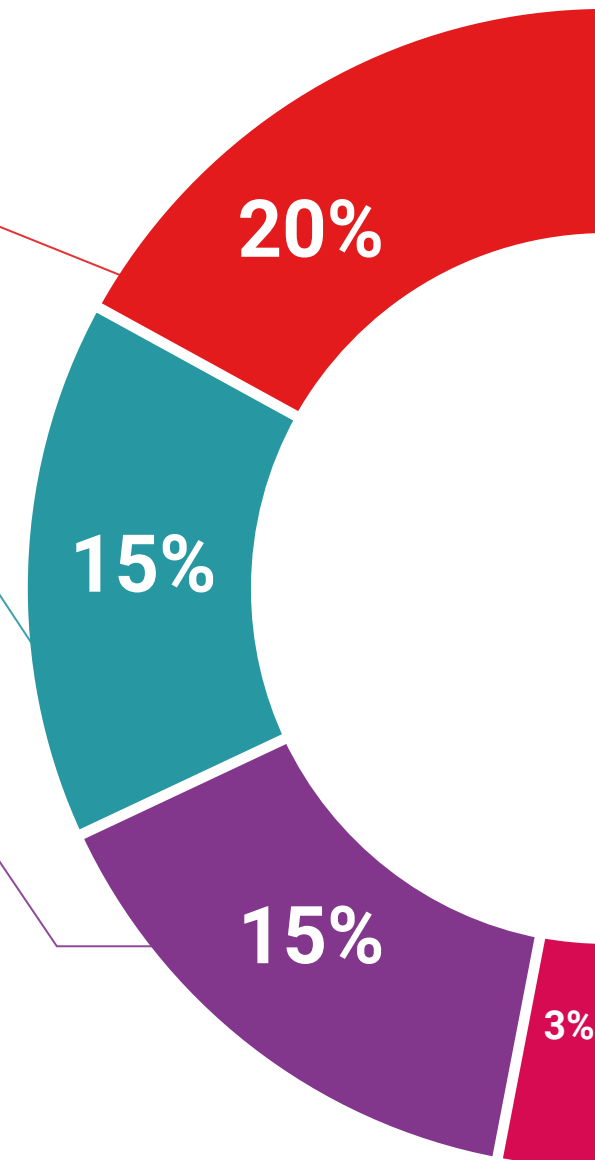
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

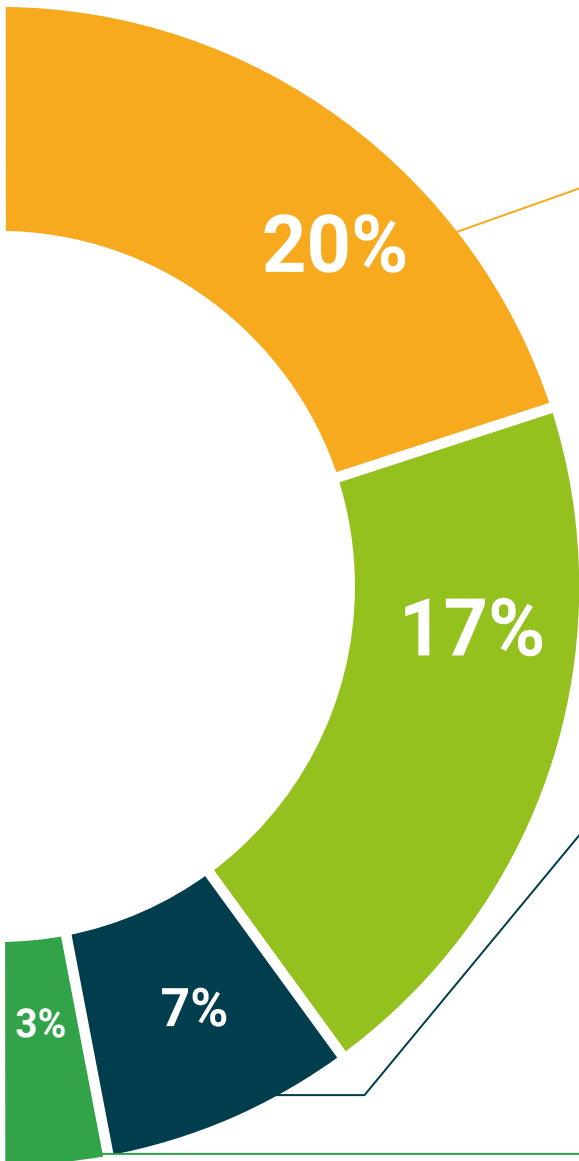
Dieses einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

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



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studierenden werden während des gesamten Programms durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen regelmäßig bewertet und neu bewertet: Auf diese Weise kann der Studierende sehen, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

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



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

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



07

Qualifizierung

Der Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung für die Krankenpflege 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"*

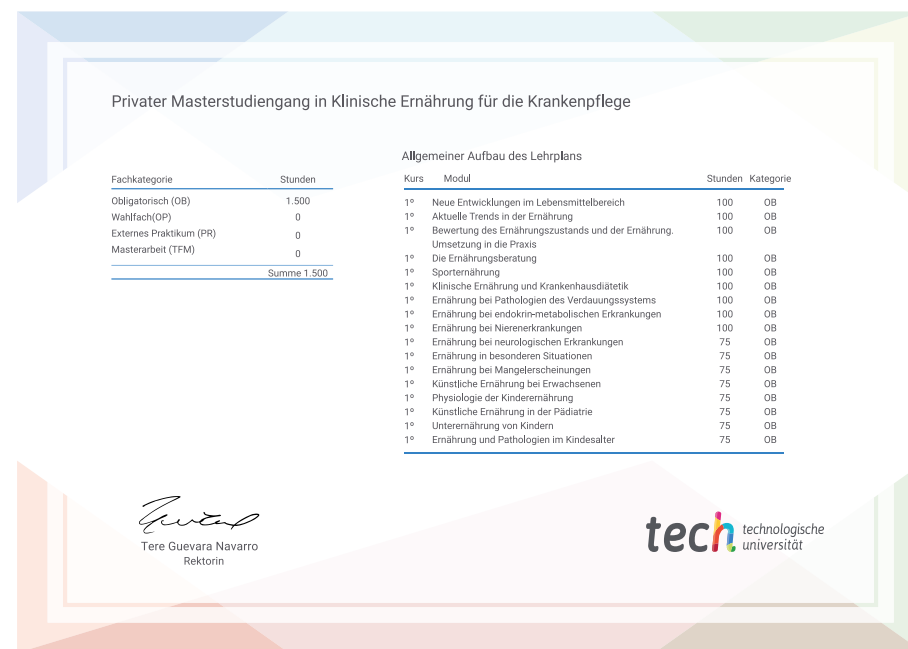
Der **Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung für die Krankenpflege** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

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: **Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung für die Krankenpflege**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **1.500 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 institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Privater Masterstudiengang
Klinische Ernährung
für die Krankenpflege

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Privater Masterstudiengang

Klinische Ernährung für die Krankenpflege

