

Privater Masterstudiengang Klinische Ernährung





Privater Masterstudiengang Klinische Ernährung

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/masterstudiengang/masterstudiengang-klinische-ernahrung

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kompetenzen

Seite 14

04

Kursleitung

Seite 18

05

Struktur und Inhalt

Seite 22

06

Methodik

Seite 30

07

Qualifizierung

Seite 38

01

Präsentation

Klinische Ernährung ist ein sehr wichtiger Bereich der Medizin, der manchmal als Teil der Behandlung eingesetzt wird. Patienten, die diese Art von Pflege benötigen, sind diejenigen, die an Krankheiten leiden oder dafür prädisponiert sind, wie z. B. Verdauungs- oder Stoffwechselkrankheiten oder Übergewicht. In diesem Sinne sollten in diesem Bereich fortgebildete Fachleute zur Verfügung stehen, um die Aufgabe der Prävention und Behandlung von Ernährungsproblemen zu erfüllen. Das auf diesen Arbeitsbereich ausgerichtete Programm zielt darauf ab, Fachleute fortzubilden, die in der Lage sind, den Nährstoffbedarf in Gesundheits- und Krankheitssituationen in jeder Phase des Lebenszyklus zu beurteilen und zu berechnen.





“

Erwerben Sie mit einem Masterstudiengang mit hoher Fortbildungsintensität die notwendigen Fähigkeiten und Kompetenzen, um im Bereich der klinischen Ernährung zu arbeiten"

Das Studium der Ernährung und des Stoffwechsels beim Menschen hat angesichts der Tatsache, dass die Ernährung zur Erhaltung einer guten Gesundheit beiträgt, an Bedeutung gewonnen. In diesem Sinne hat die klinische Ernährung einen therapeutischen Ansatz entwickelt, indem sie versucht, eine bessere Ernährung unter Berücksichtigung der Beschwerden der Menschen bereitzustellen. Andererseits verfolgt sie einen präventiven Ansatz, indem sie die notwendigen Mittel bereitstellt, um die Entwicklung bestimmter Krankheiten zu vermeiden.

Daher sind Ernährungswissenschaftler, die sich auf den klinischen Bereich konzentrieren, Teil eines multidisziplinären Teams, das über wissenschaftliche Kenntnisse in seinem Kompetenzbereich verfügt und Fähigkeiten besitzt, die es ihm ermöglichen, seinen Patienten eine effiziente Ernährungsversorgung zukommen zu lassen. Folglich greifen sie in die diätetische Behandlung ein und berücksichtigen dabei physiologische und/oder pathologische Bedürfnisse sowie Ernährungsgewohnheiten, sozioökonomische, religiöse und kulturelle Bedingungen, um Krankheiten zu verhindern und zu behandeln.

Dieser private Masterstudiengang bietet die Möglichkeit, das Wissen zu vertiefen und zu aktualisieren, wobei die modernste Bildungstechnologie zum Einsatz kommt. Er bietet eine globale Vision der klinischen Ernährung, wobei der Schwerpunkt auf den wichtigsten und innovativsten Aspekten der Ernährung bei Erwachsenen liegt, mit einer Aktualisierung der Ernährungstherapie der häufigsten Pathologien, sowie auf der Ernährung in der Pädiatrie, einschließlich der intrauterinen Phase bis zur Adoleszenz und den Krankheiten, bei denen die Ernährung eine äußerst wichtige Rolle spielt.

Es handelt sich um eine 100%ige Online-Fortbildung mit audiovisuellen Ressourcen, ergänzender Lektüre und praktischen Übungen. Darüber hinaus wird die innovative *Relearning*-Methode angewendet, die auf dem Lernen durch Wiederholung und Erfahrung basiert und das herkömmliche Bildungsmodell hinter sich lässt.

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

- Entwicklung von mehr als 100 klinischen Fällen die von Experten in Ernährung vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Enthält Übungen, mittels welcher der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- Algorithmusbasiertes interaktives Lernsystem für die Entscheidungsfindung bei Patienten mit Ernährungsproblemen
- Leitlinien für die klinische Praxis zu verschiedenen ernährungsbedingten Krankheiten
- Ergänzt wird dies durch theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Verfügbarkeit der Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Sie werden von Fachleuten fortgebildet, die über umfangreiche Erfahrungen im Bereich der klinischen Ernährung verfügen und Sie während des gesamten Lernprozesses anleiten"

“

Eine Fortbildung, die von professionellen Experten für klinische Ernährung entwickelt und geleitet wird und diesen privaten Masterstudiengang zu einer einzigartigen Gelegenheit für berufliches Wachstum macht"

Das Lehrteam des Programms besteht aus Fachleuten des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Fachleuten von führenden Unternehmen und angesehenen 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.

Mit diesem Masterstudiengang werden Sie in der Lage sein, eine hochintensive Fortbildung mit Ihrem beruflichen und persönlichen Leben zu kombinieren und Ihre Ziele auf einfache und reale Weise zu erreichen.

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



02 Ziele

Dieser private Masterstudiengang zielt darauf ab, die Kenntnisse von Ernährungswissenschaftlern im Bereich der klinischen Ernährung auf den neuesten Stand zu bringen, um eine qualitativ hochwertige Versorgung auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu gewährleisten, die die Sicherheit der 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 des Ernährungswissenschaftlers über neue Trends in der menschlichen Ernährung sowohl in gesunden als auch in pathologischen Situationen
- 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 Weiterentwicklung durch kontinuierliche Fortbildung und Forschung





Spezifische Ziele

Modul 1. Neue Entwicklungen im Lebensmittelbereich

- ♦ Überprüfen der Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus, sowie in der Bewegung
- ♦ Einschätzen und Berechnen des Nährstoffbedarfs bei Gesundheit und Krankheit in jeder Phase des Lebenszyklus
- ♦ Überprüfen der neuen Ernährungsrichtlinien, Ernährungsziele und der empfohlenen Nährstoffzufuhr (RDA)
- ♦ Verwalten von Lebensmitteldatenbanken und Zusammensetzungstabellen
- ♦ Erwerben von Fähigkeiten zum Lesen und Verstehen der neuen Lebensmittelkennzeichnung
- ♦ Aktualisieren der Wechselwirkungen zwischen Medikamenten und Nährstoffen und ihre Bedeutung für die Therapie von Patienten
- ♦ Einbeziehen der Möglichkeiten der Phytotherapie als adjuvante Behandlung in die klinische Praxis

Modul 2. Aktuelle Trends in der Ernährung

- ♦ Aktualisieren des Wissens über Nutrigenetik und Nutrigenomik
- ♦ Erkennen des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Immunstatus
- ♦ Vertiefen des zirkadianen Systems als Schlüsselfaktor der Ernährung
- ♦ Identifizieren und Klassifizieren von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten
- ♦ 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
- ♦ Aktualisieren der Zusammensetzung und Verwendung neuartiger Lebensmittel
- ♦ Bewerten und Aufrechterhalten guter Hygiene- und Lebensmittelsicherheitspraktiken unter Anwendung der geltenden Rechtsvorschriften

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

- ♦ 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
- ♦ Vorhersagen des Ernährungsrisikos von Patienten
- ♦ Erlernen der verschiedenen Arten von Ernährungsumfragen zur Beurteilung der Nahrungsaufnahme
- ♦ Frühzeitiges Erkennen und Bewerten von quantitativen und qualitativen Abweichungen vom Ernährungsgleichgewicht aufgrund von Über- oder Unterversorgung
- ♦ Überprüfen der grundlegenden Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie, Parasitologie und Toxikologie im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit

Modul 4. Die Ernährungsberatung

- ♦ Überprüfen der psychologischen Grundlagen und biopsychosozialen Faktoren, die das menschliche Essverhalten beeinflussen
- ♦ 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 uni- oder multidisziplinäre und interdisziplinäre Weise strukturiert sind
- ♦ Kennen der Grundlagen des Marketings, der Marktforschung und des Kundenkreises, mit dem eine Ernährungspraxis umgehen sollte
- ♦ Vertiefen der Techniken der Befragung und Ernährungsberatung für den Patienten

Modul 5. Sporternährung

- ♦ Bewerten und Verschreiben von körperlicher Aktivität als Faktor des Ernährungszustands
- ♦ Studieren der neuesten Entwicklungen in der Trainingsphysiologie
- ♦ Betonen der Bedeutung einer guten Flüssigkeitszufuhr in allen Sportarten
- ♦ Kennen der neuesten Empfehlungen von WADA
- ♦ Behandeln häufiger Essstörungen im Sport wie Vigorexie, Orthorexie oder Anorexie

Modul 6. Klinische Ernährung und Krankenhausdiätetik

- ♦ Vertiefen der Leitung von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
- ♦ Unterscheiden zwischen den verschiedenen basalen und therapeutischen Diäten, die im Krankenhaus eingesetzt werden
- ♦ Untersuchen der Wechselwirkungen zwischen Medikamenten und Nährstoffen

Modul 7. Ernährung bei Pathologien des Verdauungssystems

- ♦ Kennen der verschiedenen oralen Veränderungen sowie der Veränderungen der Speiseröhre und des Magens
- ♦ Angehen der Ernährung bei postoperativen Syndromen
- ♦ Studieren häufiger Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten mit Auswirkungen auf den Magen-Darm-Trakt

Modul 8. Ernährung bei endokrin-metabolischen Erkrankungen

- ♦ Erforschen der Ätiologie, Nutrigenetik und Nutrigenomik der Adipositas
- ♦ Vertiefen der Entwicklungen bei Diabetes mellitus und Bluthochdruck
- ♦ Kennen der effektivsten endoskopischen und chirurgischen Behandlungen für endokrin-metabolische Erkrankungen
- ♦ Aktualisieren der Kenntnisse über Diäten und Adipositas

Modul 9. Ernährung bei Nierenerkrankungen

- ♦ Erforschen glomerulärer Erkrankungen und Tubulopathien
- ♦ Vertiefen der chronischen Niereninsuffizienzen

Modul 10. Ernährung bei neurologischen Erkrankungen

- ♦ Untersuchen von Schluckstörungen
- ♦ Kennen der wichtigsten Entwicklungen auf dem Gebiet der Parkinson- und Alzheimer-Krankheit
- ♦ Vertiefen der zerebrovaskulären Unfälle
- ♦ Erforschen von behindernden neuromuskulären Erkrankungen

Modul 11. Ernährung in besonderen Situationen

- ♦ Erforschen der Ernährung im Kontext von metabolischem Stress
- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Behandlung von Krebspatienten
- ♦ Verstehen der Rolle der Ernährung bei immunvermittelten Krankheiten

Modul 12. Ernährung bei Mangelkrankheiten

- ♦ Untersuchen der Unterernährung im Krankenhaus und der Fastenzyklen
- ♦ Festlegen eines Aktionsrahmens für Anämie und Hämochromatose
- ♦ Eingehendes Untersuchen des Zusammenhangs zwischen Lebensmitteln und Mundkrankheiten

Modul 13. Künstliche Ernährung bei Erwachsenen

- ♦ Unterscheiden zwischen enteraler und parenteraler Ernährung und deren Hauptmerkmale
- ♦ Kennen der Fortschritte bei der künstlichen Ernährung zu Hause

Modul 14. Physiologie der Kinderernährung

- ♦ Anwenden von Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft auf die Praxis der Diätetik für Kinder
- ♦ 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

- ♦ Überdenken der Nützlichkeit der Schulkantine als Bildungsinstrument
- ♦ Überprüfen der Kenntnisse über Physiologie und Ernährung in den verschiedenen Phasen der kindlichen Entwicklung
- ♦ Untersuchen der Auswirkungen der Ernährung auf den Wachstumsprozess sowie auf die Vorbeugung und Behandlung verschiedener Krankheiten im Kindesalter
- ♦ Ermitteln der Auswirkungen der mütterlichen und kindlichen Ernährung auf das intrauterine Wachstum und die Entwicklung des Neugeborenen und des Säuglings
- ♦ Beschreiben des Nährstoffbedarfs in den verschiedenen Phasen der Kindheit
- ♦ Anwenden der erworbenen Kenntnisse über die Beurteilung der Ernährung in der Pädiatrie

Modul 15. Künstliche Ernährung in der Pädiatrie

- ♦ Erforschen von allgemeinen Informationen zur enteralen und parenteralen Ernährung in der Pädiatrie
- ♦ Studieren der Nahrungsergänzungsmittel zur Unterstützung der konventionellen Ernährung
- ♦ Verstehen der Rolle der Probiotika und Präbiotika in der Kinderernährung

Modul 16. Unterernährung von Kindern

- ♦ Entwickeln von Plänen zur Prävention von Unterernährung bei Kindern
- ♦ Beheben von Vitamin- und Spurenelementmangel mit modernen Behandlungsmethoden
- ♦ Vertiefen der Prävention und ernährungswissenschaftlichen Behandlung von Adipositas bei Kindern
- ♦ Kennen der wichtigsten psychosozialen Aspekte der Unterernährung

Modul 17. Ernährung und Pathologien im Kindesalter

- ♦ Untersuchen der Rolle der Ernährung bei den verschiedenen Krankheiten im Kindesalter
- ♦ Vertiefen in die Ernährungsschwierigkeiten und -störungen bei Kindern
- ♦ Behandeln von häufigen Störungen wie Bulimie und Anorexie
- ♦ Vertiefen der Ernährung von autistischen, diabetischen, onkologischen oder knochenpathologischen Kindern



Werden Sie zur Fachkraft, indem Sie Ihr Wissen in diesem spannenden Studienbereich erweitern"

03

Kompetenzen

Nach Bestehen der Prüfungen dieses Programms wird der Ernährungswissenschaftler die beruflichen Kompetenzen erworben haben, die für eine zeitgemäße Qualitätspraxis auf der Grundlage der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse erforderlich sind.



“

Nach Abschluss dieses Programms werden Sie in der Lage sein, die Methoden und Strategien, die für eine qualitativ hochwertige Ernährungsberatung erforderlich sind, zu verinnerlichen und anzuwenden"



Allgemeine Kompetenzen

- Besitzen und Verstehen von Wissen, das eine Grundlage oder Gelegenheit für Originalität bei der Entwicklung und/oder Anwendung von Ideen bietet, oft 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 dem eigenen 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 von Kenntnissen und Urteilen verbunden ist
- In der Lage sein, die eigenen Schlussfolgerungen und die dahinter stehenden Erkenntnisse und Überlegungen einem fachkundigen und nicht fachkundigen Publikum klar und unmissverständlich zu vermitteln
- Aneignen der Lernfähigkeiten, die es ermöglichen, weitgehend selbstgesteuert oder autonom weiterzulernen



Mit diesem Programm können Sie sich für den Erfolg fortbilden und lernen, wie Sie sich im Bereich der klinischen Ernährung entfalten können"





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
- Bestimmen 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
- Kennenlernen des Ernährungsmanagements von Erwachsenen mit chronischem Nierenversagen und Dialysepatienten
- Untersuchen der Rolle der Darmmikrobiota und ihrer Auswirkungen auf die Pathologien
- 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 Bestimmen ihrer diätetischen oder chirurgischen Behandlung
- Beschreiben der DASH-Diät und sie zur Behandlung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen verschreiben
- 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
- Beschreiben 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
- Auseinandersetzen mit 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

Das Lehrteam des Privaten Masterstudiengangs in Klinische Ernährung genießt ein hohes Ansehen in der Branche. Es handelt sich um Fachleute mit jahrelanger Lehrerfahrung, die sich zusammengefunden haben, um Ihnen zu helfen, Ihrem Beruf neuen Schwung zu verleihen. Zu diesem Zweck haben sie diesen Masterstudiengang mit den neuesten Erkenntnissen auf diesem Gebiet entwickelt, der es Ihnen ermöglichen wird, sich zu spezialisieren und Ihre Fähigkeiten in diesem Bereich zu erweitern.





“

Lernen Sie von den besten Fachleuten und werden Sie selbst eine erfolgreiche Fachkraft"

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“



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 aktualisierten Fortbildung bewusst sind und sich für eine qualitativ hochwertige Lehre unter Verwendung neuer Bildungstechnologien einsetzen.





“

Dieser Private Masterstudiengang in Klinische Ernährung 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 nichtnutritive Verbindungen
- 1.5. Neuartige Lebensmittel
 - 1.5.1. Funktionelle Nährstoffe und bioaktive Verbindungen
 - 1.5.2. Probiotika, Präbiotika und Synbiotika
 - 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
 - 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. Leitung von Ernährungsabteilungen in Krankenhäusern
 - 6.1.1. Essen im Krankenhaus
 - 6.1.2. Lebensmittelsicherheit in Krankenhäusern
 - 6.1.3. Organisation von Krankenhausküchen
 - 6.1.4. Planung und Verwaltung von Krankenhausdiäten. DSA-Code
- 6.2. Basale Krankenhausdiäten
 - 6.2.1. Basale Ernährung für Erwachsene
 - 6.2.2. Pädiatrische basale Ernährung
 - 6.2.3. Ovo-lacto-vegetarische und vegane Ernährung
 - 6.2.4. An die kulturellen Gegebenheiten angepasste Ernährung
- 6.3. Therapeutische Krankenhausdiäten
 - 6.3.1. Vereinheitlichung der Diäten und personalisierte Menüs
- 6.4. 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 Erkrankungen des Ösophagus und des Magens
 - 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 Gallenpathologie. Biliäre Lithiasis
- 7.11. Ernährung bei Pankreatopathien
 - 7.11.1. Akute Pankreatitis
 - 7.11.2. Chronische Pankreatitis

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. Modelle der Intervention
 - 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 Mangelkrankheiten

- 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 Stoffwechselerkrankungen
- 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 Kinder- und Jugendsportlern
- 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. Bewertung des Patienten, der Ernährungsunterstützung benötigt
 - 15.1.2. Indikationen
- 15.2. Allgemeine Informationen zur enteralen und parenteralen Ernährung
- 15.3. Diätetische Produkte, 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. Mangel- und Unterernährung bei Kindern
 - 16.1.1. Psychosoziale Aspekte
 - 16.1.2. Pädiatrische Bewertung
 - 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 bei akuter Durchfallerkrankung
- 17.3. Ernährung des Säuglings und des Kindes mit gastroösophagealem Reflux
- 17.4. Ernährung von Kindern mit Zöliakie
- 17.5. Ernährung bei Kindern mit entzündlichen Darmerkrankungen
- 17.6. Ernährung bei Kindern mit Malabsorption/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

“Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert”

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.



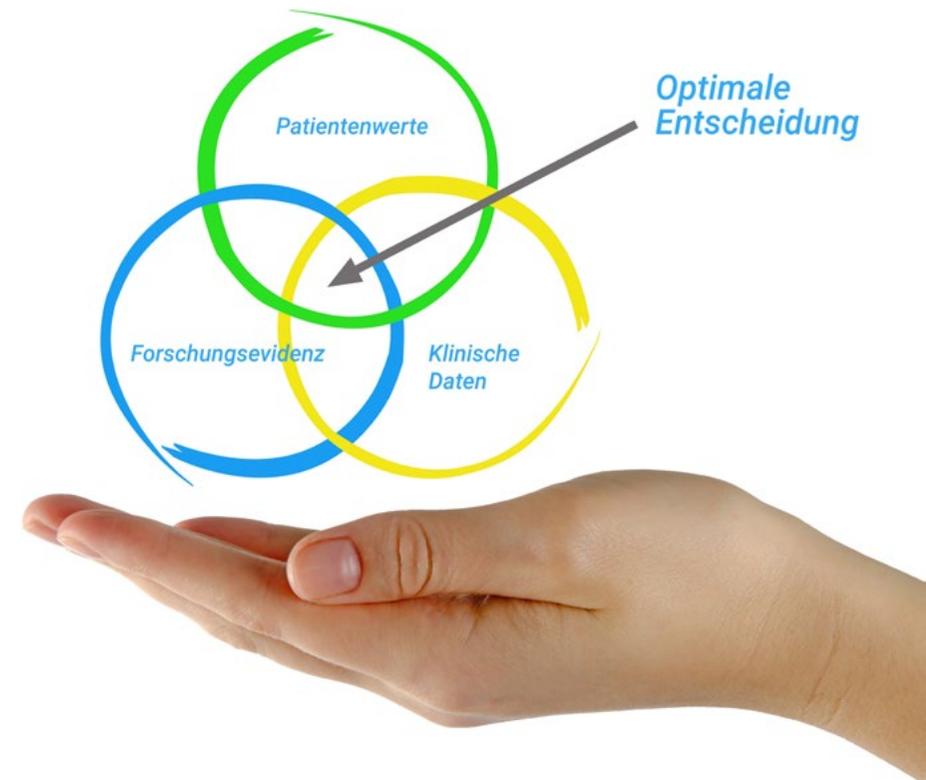
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen 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

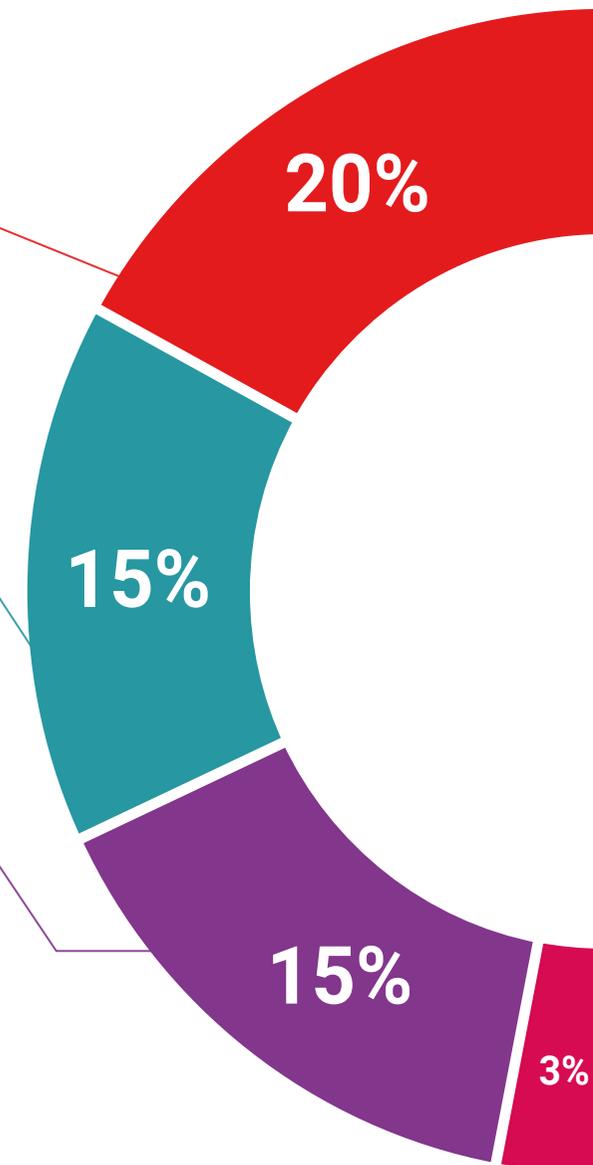
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

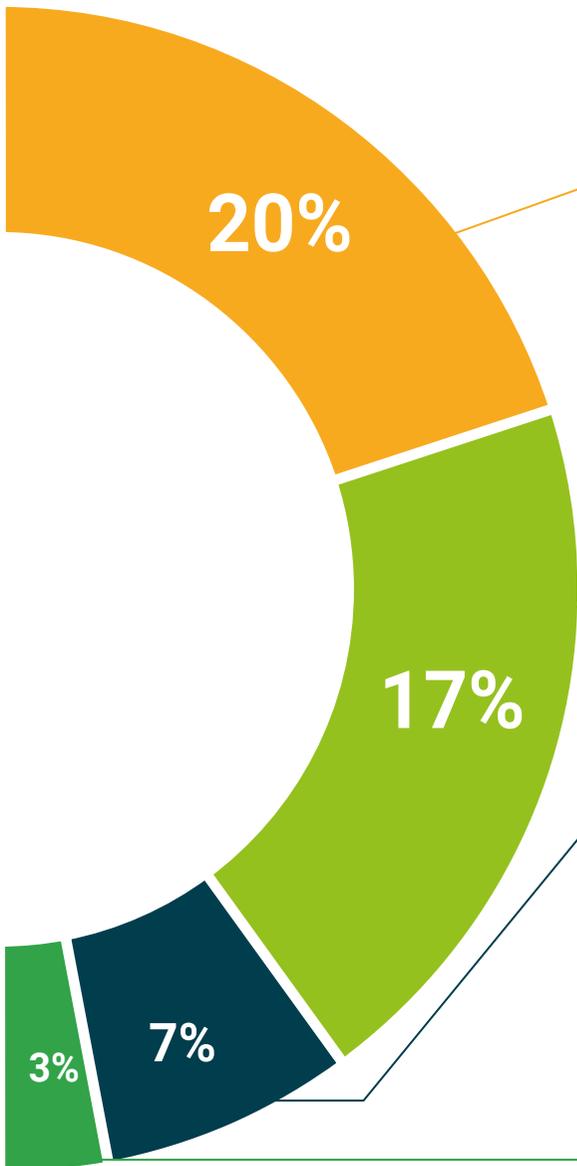
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als „Europäische Erfolgsgeschichte“ ausgezeichnet.



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.



07

Qualifizierung

Der Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung 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"*

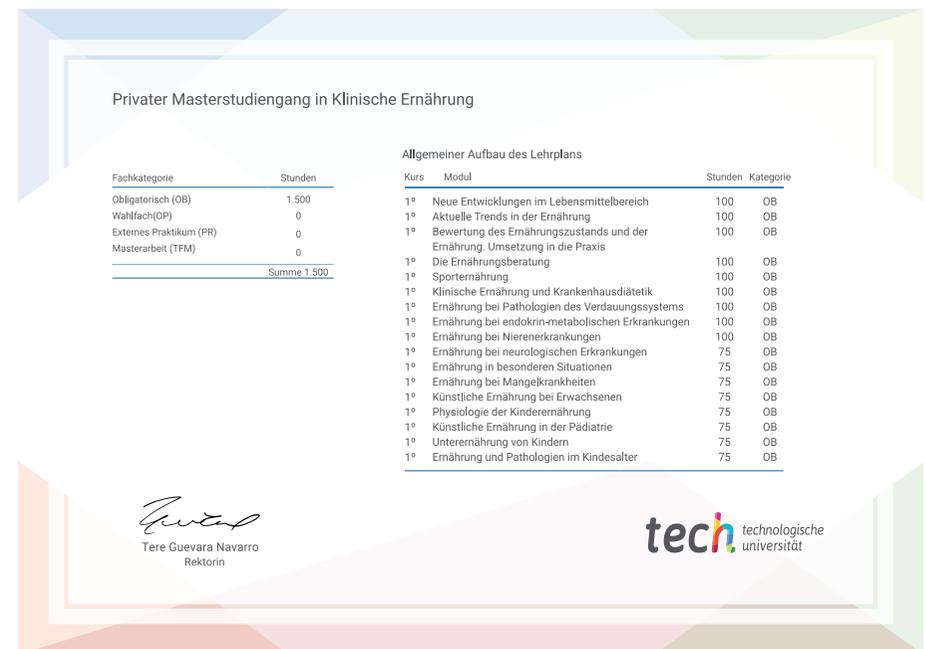
Dieser **Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

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: **Privater Masterstudiengang in Klinische Ernährung**

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 sprachien

tech technologische
universität

Privater Masterstudiengang

Klinische Ernährung

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Privater Masterstudiengang

Klinische Ernährung

