

## Angewandte Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWAEEL

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	n/a	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Unterrichtssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

### Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Natalie Bäcker (Angewandte Ernährungslehre )

### Kurse im Modul

- Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEEL01)

### Art der Prüfung(en)

#### Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium  
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Studienformat: Fernstudium  
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

#### Teilmodulprüfung

### Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

### Lehrinhalt des Moduls

- Ernährungssituation in Deutschland
- Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen
- Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik
- Alternative Kostformen
- Ernährungstherapeutische Ansätze bei verschiedenen Erkrankungen
- Klinische Ernährung

**Qualifikationsziele des Moduls****Angewandte Ernährungslehre**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden.
- die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.
- Ernährungsverhalten zu beurteilen.
- Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen.

**Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang**

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

**Bezüge zu anderen Studiengängen der IUBH**

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

# Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWAELO1

Niveau	Unterrichtssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		n/a	keine

## Beschreibung des Kurses

In der angewandten Ernährungslehre werden die Ernährungssituation in Deutschland sowie die Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen und verschiedenen Bevölkerungsgruppen besprochen. Die Studierenden erlernen die unterschiedlichen Anforderungen in den Lebensphasen abzuleiten und zu bewerten. Die Studierenden werden gezielt die diätetischen Maßnahmen bei verschiedenen Erkrankungen aufarbeiten und anhand einer Erkrankung/speziellen Lebensphase schriftlich in Form einer Hausarbeit darlegen.

## Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden.
- die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.
- Ernährungsverhalten zu beurteilen.
- Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen.

## Kursinhalt

1. Bewertung ausgewogener Ernährung
  - 1.1 Ernährungssituation in Deutschland
  - 1.2 Nährstoffempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen
2. Bewertung der Kostformen
  - 2.1 Vollkost
  - 2.2 Vegetarische Kostformen
  - 2.3 Konsistenzdefinierte Kostformen
  - 2.4 Sonstige Kostformen

3. Zahngesundheit und Ernährung
  - 3.1 Ernährungsempfehlungen und weitere Empfehlungen zur Prävention der Karies
  - 3.2 Ernährungsempfehlungen bei Parodontitis
  - 3.3 Ernährungsempfehlungen bei Erkrankungen der Speiseröhre
4. Jodmangel und Schilddrüsenerkrankungen
  - 4.1 Jodmangelprophylaxe
  - 4.2 Diättherapeutische Ansätze bei Schilddrüsenerkrankungen
5. Darmerkrankungen
  - 5.1 Diätetische Maßnahmen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen
  - 5.2 Diätetische Maßnahmen bei Reizdarmsyndrom und Kurzdarmsyndrom
  - 5.3 Diätetische Maßnahmen bei Divertikulitis
  - 5.4 Diättempfehlungen bei Obstipation
6. Leber- und Pankreaserkrankungen
  - 6.1 Diätetische Maßnahmen bei Lebererkrankungen
  - 6.2 Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei chronischer Pankreatitis
7. Erkrankungen der Skelettsystems und der Gelenke
  - 7.1 Diättempfehlungen bei rheumatischen Erkrankungen
  - 7.2 Ernährungstherapeutische Ansätze bei Osteoporose
  - 7.3 Ernährungstherapie bei Arthrose
8. Nierenerkrankungen und Harnsteine
  - 8.1 Ernährungstherapie bei akutem und chronischem Nierenversagen
  - 8.2 Ernährungstherapie bei Nieren- und Harnsteinen
9. Krebserkrankungen
  - 9.1 Allgemeine Ernährungsempfehlungen zur Reduktion des Krebsrisikos
  - 9.2 Diättherapeutische Ansätze bei spezifischen Tumorerkrankungen
10. Klinische Ernährung
  - 10.1 Enterale Ernährung
  - 10.2 Parenterale Ernährung

**Literatur****Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Arends J et al. (Hrsg.) (2015): Klinische Ernährung in der Onkologie. Aktuelle Ernährungsmedizin, 40, e1-e74. Georg Thieme Verlag, Stuttgart.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolter, M (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.
- Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

**Studienformat Kombistudium**

<b>Studienform</b> Kombistudium	<b>Kursart</b> Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b> 110 h	<b>Präsenzstudium</b> 0 h	<b>Tutorium</b> 20 h	<b>Selbstüberprüfung</b> 20 h	<b>Praxisanteil</b> 0 h	<b>Gesamt</b> 150 h

<b>Lehrmethoden</b>	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Vodcast <input type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed

**Studienformat Fernstudium**

<b>Studienform</b> Fernstudium	<b>Kursart</b> Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

<b>Informationen zur Prüfung</b>	
<b>Prüfungszulassungsvoraussetzungen</b>	<b>BOLK:</b> Ja <b>Evaluation:</b> Nein
<b>Prüfungsleistung</b>	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

<b>Zeitaufwand Studierende</b>					
<b>Selbststudium</b> 110 h	<b>Präsenzstudium</b> 0 h	<b>Tutorium</b> 20 h	<b>Selbstüberprüfung</b> 20 h	<b>Praxisanteil</b> 0 h	<b>Gesamt</b> 150 h

<b>Lehrmethoden</b>	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Vodcast <input type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed