

Modulausschreibung Ernährung / Diätetik

| | |
|--------------------------|--|
| Modulbezeichnung | Ernährung / Diätetik |
| Modul-ID | M2DIÄT |
| Modulbeschreibung | Essen hält Leib und Seele zusammen, besagt ein gängiges Sprichwort. Doch wie sieht eine gesunde Ernährung aus? Die Meinungen könnten kontroverser nicht sein. In diesem Kursteil werden die Studierenden verschiedene diätetische Konzepte kennen lernen. Die Kursteilnehmenden werden fundiert an das Thema herangeführt. Sie sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, ihre Patienten und Interessierte kompetent bei verschiedenen Ernährungsfragestellungen zu beraten und zu begleiten. |
| Voraussetzungen | Nachweis Abschluss Grundausbildung auf Niveau Sekundarstufe II |
| Umfang | Präsenzstunden: 128 Selbststudium: 128 Total Lernstunden: 256 |
| Unterrichtsform | 16 Unterrichtstage à 8 Stunden (1 Stunde entspricht 60 Minuten) |
| Inhalte | <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeines Grundwissen: Makronährstoffe, Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe • Die Biochemie des Stoffwechsels: wichtigste Stoffwechselprozesse und Regulationsmechanismen • Wissenschaftliche Ernährungslehre nach SGE • Ernährungsabhängige Erkrankungen, Ernährung bei Zöliakie und Sprue • Prävention und Therapie von Zivilisationskrankheiten • Ernährung und Konstitution • Bedeutung des Lebensstils für die Gesundheit • Die kohlenhydrat- und säurearme Ernährung nach Schaub • Schonernährung bei Erkrankungen im Verdauungstrakt • Fasten und Ausleiten über Ernährung, Fastensystematik nach Schaub • Grunddiät-Abwandlungen bei Übergewicht, Diabetes, Erkrankungen der Verdauungsorgane, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Gicht • Ernährungstherapeutische Konzepte • Verschiedene Ernährungsformen (z.B. Vollwert, Vegetarismus, Rohkost) • Lebensmittelgruppen und ihre Bedeutung • Säure-Basen-Haushalt und entsprechende Behandlungsstrategien • Mikronährstofftherapie (Nahrungsergänzungsmittel [Vitamine, Mineralstoffe]): Einsatzgebiete, Wechselwirkungen, Mangelerscheinungen, Überdosierungen, Anwendungen • Aufnahme einer Ernährungsanamnese (EA), fallbezogene Beurteilung der EA, fallbezogenen Massnahmenplan erstellen, Beratungs- |



| | |
|------------------------------------|---|
| | <p>gespräch führen mit entsprechenden Empfehlungen</p> <ul style="list-style-type: none">• Erstellung eines diätetischen Menüplans, Patienten gerechte Menüpläne erstellen |
| Lernziele | <p>Die Absolventen dieses Moduls ...</p> <ul style="list-style-type: none">• wissen wie die Ernährung Krankheiten verursachen kann;• verfügen über ein gutes Grundlagewissen zu den Makronährstoffen (Kohlenhydrate, Fette und Eiweisse) und Mikronährstoffen (Vitamine, Mineralstoffe);• kennen die Bedeutung der sekundären Pflanzenstoffe;• wissen, wie man mit einer gesunden Ernährung präventiv und therapeutisch auf das Krankheitsgeschehen einwirken kann;• kennen und erkennen Zusammenhänge zwischen den Grundfunktionen des menschlichen Organismus, der Ernährung und ernährungsabhängigen Erkrankungen;• sind informiert über die Orientierungspunkte einer vollwertigen Grunddiät;• sind mit den Ernährungsempfehlungen der SGE vertraut;• erkennen die Möglichkeiten und Grenzen des Einsatzes Ernährungskuren;• kennen die wichtigsten Ernährungsumstellungsmethoden und können diese erklären;• können Grunddiät-Abwandlungen in unterschiedlichen Situationen erfassen, differenzieren, sicher und gezielt einsetzen;• können eine Ernährungsanamnese führen, diese auf den Fall bezogen Beurteilen und entsprechende Massnahmen vorschlagen. |
| Kompetenznachweis | <p>Prüfungsform: Schriftliche Prüfung am Schluss des Moduls (= Modulprüfung)</p> <p>Prüfungsdauer: 3 h</p> <p>Bewertung: Die Auswertung erfolgt kriterienorientiert. Die Prüfung wird benotet und mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ bewertet.</p> |
| Zulassung zur Modulprüfung: | Mindestpräsenzzeit von 80%, d.h. mind. 103 Präsenzstunden |
| Anerkennung | Für den erfolgreich absolvierten Modulbesuch (mind. 103 Präsenzstunden) erhalten die Teilnehmenden eine Ausbildungsbestätigung. Bei erfolgreich abgeschlossener Modulprüfung ein Diplom. |
| Unterrichtsort | <p>Schaub Institut AG Schaub Institut Akademie Am Platz 1 CH-7310 Bad Ragaz</p> |
| Anmeldung: | <p>Telefon: 081 330 17 00 E-Mail: info@schaub-institut.ch</p> |



| | |
|---------------------------|---|
| Informationen: | <p>Dieses Modul stellt eines von 14 Einzelmodulen des Moduls M2 „Fachrichtung TEN“ dar. Nach erfolgreicher Absolvierung aller 14 Einzelmodule erhalten die Studierenden von der Schaub Institut Akademie eine Ausbildungsbestätigung für das Modul M2 „Fachrichtung TEN“. Mit dieser Bestätigung können sich die Studierenden an die Modulabschlussprüfung anmelden, welche zentral und einheitlich durch die Trägerorganisation IG-TEN organisiert und mindestens einmal jährlich durchgeführt wird.</p> <p>Anmeldemöglichkeiten, Rahmenbedingungen etc. finden sich unter: www.oda-am.ch/de/module/modul-m2/</p> |
| Unterrichtszeiten: | 08.30 – 17.30 Uhr |
| Daten: | 17.04.2021 / 01.05.2021 / 22.05.2021 / 05.06.2021 / 19.06.2021 / 03.07.2021 / 14.08.2021 / 28.08.2021 / 25.09.2021 / 09.10.2021 / 23.10.2021 / 06.11.2021 / 20.11.2021 / 04.12.2021 / 18.12.2021 / 15.01.2022 |
| Kosten: | CHF 3840.--, inkl. Prüfungsgebühren, exkl. Literaturkosten |