

Modulnummer	181
Modulname	Spezielle Diätetik
Studiengang und -abschnitt	MSc Ökotrophologie; Wahlmodul
Häufigkeit des Angebots	WS und SS
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. M. J. Müller
Studienberatung zum Modul	Prof. Dr. M. J. Müller durch U. Preuss, B. Rümker
Lehrveranstaltungen und Dozenten	Praktikum: Gesunde Ernährung, Prof. Dr. M. J. Müller durch U. Preuss, B. Rümker Praktikum: Diäten, Prof. Dr. M. J. Müller durch U. Preuss, B. Rümker Exkursionen: Prof. Dr. M. J. Müller durch U. Preuss, B. Rümker
Vorkenntnisse	Kenntnisse in der Ernährungslehre des Menschen (entsprechend den Inhalten der Module Ernährung des Menschen: Methoden, Makronährstoffe, ernährungsabhängige Erkrankungen, Ernährung des Menschen: Mikronährstoffe und Anwendungsbeispiele)
Sprache	Deutsch
Plätze	Max. 12 Plätze (Mindestzahl 10); Anmeldung erforderlich
Lehrformen (Präsenzstunden/ Workload)	Praktikum (15 h/45 h)+(30 h/90 h), Exkursion (15 h/45 h)
Ablauf	Wöchentlich während der Vorlesungszeit oder in den Semesterferien
Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen	Klausur 25%, Referat 25%, Hausarbeit 25%, Protokoll 25% - M.J. Müller
Ausweis	Bei Prüfung erforderlich
European Credit Points des Moduls	6
Ziele des Moduls	Die Studierenden haben Kenntnisse der Pathophysiologie ernährungsrelevanter Erkrankungen, verstehen diätetische Ansätze in der Therapie, können klinische Daten interpretieren, haben Fertigkeiten zur Zubereitung von Normal- u. Krankenkost und sind zur praktischen Lösung spezieller diätetischer Probleme befähigt. Die Studierenden kennen Methoden zur Ernährungsberatung.

Inhalte des Moduls

Praktikum zur Zubereitung von Normalkost:
Lebensmittelkunde, Hygiene, Arbeitsplanung, Grundlagen der Koch- und Küchentechnik,
Grundlagen der Nährwertberechnung und Energiebedarfsermittlung
(Energiebedarfsberechnung, Aufbau und Durchführung einer Nährwertberechnung, Führen u. Auswerten eines Ernährungsprotokolls.

Ergänzende Themen zur Auswahl (Überblick Alternative Ernährungsformen, Ernährung in der Schwangerschaft/Stillzeit, Säuglingsernährung, Mineralstoffe im Mangel: am Beispiel Jod, Calcium)

Praktikum zur Zubereitung von Krankenkost:

Basierend auf dem Rationalisierungsschema der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM)

Vollkost / Leichte Vollkost Energiedefinierte Diäten (Reduktionskost, lipidsenkende Kost, purinreduzierte Kost)

Protein- und Elektrolytdefinierte Diäten,

Gastroenterologische Diäten (glutenfreie Kost, Kostaufbau bei gastroenterologischen Erkrankungen, Malassimilation, ballaststoffreiche Ernährung, Ernährung bei Laktoseintoleranz, Dumpingsyndrom)

Künstliche Ernährung

Bearbeitung von Patientenfallbeispielen aus der Ernährungsmedizinischen Beratungsstelle der CAU

(Diätetische Empfehlungen, Vorgehen in der Beratung, Erstellung von Beratungsmaterial)

Exkursionen (Diätküche des Klinikums der CAU und Ostseeklinik Holm), Hospitation beim Ernährungsteam der 1. Med. Klinik der CAU

Vermittelte Kompetenzen

Methoden-, Anwendungs- und Sozialkompetenz

Studienhilfsmittel

Skript