

<b>SE1 Ernährung des gesunden Menschen 1</b>		
<b>Prüfung:</b> SE1 Ernährung des gesunden Menschen 1	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 3. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Tobias Fischer, Prof. Dr. Anja Markant		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klinisch-chemische Parameter im Zusammenhang mit dem Ernährungsstatus benennen und bewerten.</li> <li>• Ernährungserhebungsmethoden differenzieren, bewerten und deren Anwendungsbereiche diskutieren.</li> <li>• Stärken bzw. Schwächen von nationalen und ausgewählten internationalen Studien zum Lebensmittelverzehr beschreiben und diskutieren.</li> <li>• alternative Ernährungsformen/-trends benennen und bewerten.</li> <li>• Ausgewählte internationale Ernährungsempfehlungen erläutern und mit nationalen Empfehlungen vergleichen.</li> <li>• ernährungsphysiologische Grundlagen erläutern und Zusammenhänge im Stoffwechsel ableiten.</li> <li>• auf Basis nationaler und internationaler wissenschaftlicher Standards zielgruppenspezifische, lebensmittelbasierte und praxisorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr ableiten und existierende Ernährungsempfehlungen kritisch reflektieren.</li> </ul>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur (90 min)	
<b>Lehrform</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminaristischer Unterricht</li> </ul>	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung Ernährungsstatus (klinisch-chemische Parameter) und Ernährungserhebungsmethoden</li> <li>• Nationale und ausgewählte internationale Ernährungsstudien</li> <li>• Vergleich nationaler und internationaler Ernährungsempfehlungen</li> <li>• Intermediärstoffwechsel</li> <li>• Optimale Nährstoffzufuhr für gesunde Personen und Umsetzung in die Ernährungspraxis</li> <li>• Alternative Ernährungsformen</li> </ul>	
<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Grundlagen von Modul G7 und G1	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesungsskripte</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE): D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. DGE (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I.: Ernährungslehre. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> <li>• Elmadfa I., Leitzmann C.: Ernährung des Menschen. Eugen Ulmer KG, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li> </ul>	

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Biesalski H.K., Grimm P., Nowitzki-Grimm S.: Taschenatlas Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li><li>• Biesalski H.K., Bischoff S.C., Pirlich M., Weimann A.: Ernährungsmedizin. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuelle Auflage)</li><li>• Hahn A.; Ströhle A.; Wolters M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuelle Auflage)</li></ul> |
|--|---|