

ALLGEMEINE INFORMATIONEN		
Name des Unterrichtsfaches	Diätologie 2	
Träger des Unterrichtsfaches	Izv. prof. dr. sc Ines Bilić Ćurčić	
Mitarbeiter	Prof. dr. sc. Martina Smolić Farah Khaznadar, mag. pharm.	
Studienprogramm	Integriertes universitäres Vordiplom - und Diplomstudium der Medizin in deutscher Sprache	
Status des Unterrichtsfaches	Wahlfach	
Studienjahr	Zweites Studienjahr, 4. Semester	
Leistungspunkte und Unterrichtsdurchführung	ECTS Studienleistungskoeffizient	1
	Stundenzahl (V+S+Ü)	15 (5+10+0)

BESCHREIBUNG DES UNTERRICHTSFACHES
Ziele des Unterrichtsfaches Grundlagen und Studien der Lebensmittelepidemiologie. Ernährungserhebungsmethoden in epidemiologischen Studien verwendet, und die Verbindung zwischen Ernährung und Nährstoffen mit Krankheiten und Störungen beim Menschen. Die Auswahl der funktionellen Lebensmittel und funktionelle Inhaltsstoffe auf die Gesundheit des Einzelnen und der Gesellschaft als Ganzes. Die Bedeutung funktionaler Produkte sowie die kritische Haltung gegenüber Nahrungsergänzungsmitteln. Wirkung verschiedenen Lebensstil und Umwelt auf der Gesundheit von Individuen und Populationen sowie ihre Rolle bei der Entstehung einer großen Anzahl von chronischen nicht-übertragbaren Krankheiten wie die führenden Ursachen für Morbidität und Mortalität in Kroatien und im Ausland. Erwerb des erforderlichen Wissens zur Überwachung der Gesundheit von Individuen und Bevölkerungen in Abhängigkeit von den allgemeinen Auswirkungen von Umweltfaktoren und -gewohnheiten, wobei der Schwerpunkt auf den wichtigsten Faktoren für die europäische Bevölkerung liegt. Ein multidisziplinärer Ansatz mit dem Lebensstil und Gesundheit mit dem Ziel, die Erhaltung und die Gesundheit der Bevölkerung zu verbessern. Bewusstsein für die Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen in der Diät nahrung.
Voraussetzungen für die Einschreibung des Unterrichtsfaches Keine Voraussetzungen
Lernergebnisse auf der Ebene des Studienprogramms, zu denen das Unterrichtsfach beiträgt 1.1., 2.1., 3.1., 3.2., 3.3., 3.5., 4.1., 4.2.
Für das Unterrichtsfach erwartete Lernergebnisse KENNTNISSE 1. Die Studierenden werden zur Einführung verschiedener Ernährungsbewertungsmethoden geschult, die in epidemiologischen Studien eingesetzt werden 2. Kenntnisse über die Rolle bestimmter Funktionskomponenten sowie über die Lebensmittel, die sie enthalten 3. Grundkenntnisse zur Ermittlung und Bewertung von Gesundheitsrisiken, die sich aus den Lebensgewohnheiten und der unmittelbaren Umgebung des Einzelnen ergeben

4. Spezifität der Nahrungsmittelbedürfnisse von Personen, die mit verschiedenen Sportarten befasst sind
Fähigkeiten

1. Bewertung des Ernährungs- und Ernährungsstatus verschiedener Altersgruppen
2. Erstellung von Präventionsprogrammen für chronische Krankheiten
3. Planung der Diät der Athleten für eine ausgewählte Sportart

Inhalt des Unterrichtsfaches

Prinzipien der Lebensmittelepidemiologie; Studien in Lebensmittelepidemiologie; Aufnahme von Nährstoffen und Nährstoffen und deren Zusammenhang mit Krankheiten. Methoden der Lebensmittelbewertung (24-Stunden-Rückruf, Ernährungsmethoden, Diätmethoden, Diätmethoden, Duplikate-Diätmethoden, Rückruf der Diätetik); Reproduzierbarkeit und Gültigkeit der Methode (Fragebogen zur Häufigkeit von Nahrungsmitteln); Ergänzende Informationsquellen. Funktionelle Lebensmittel und Gesundheit (Verdauungstrakt, Herz und Blutgefäße, Krebs, akute Infektionen), Funktionsbestandteile (antioxidative Vitamine und Mineralstoffe, Ballaststoffe, Fettsäuren, Phytosterole, Inulin usw.). Überblick und Rolle ausgewählter Nahrungsergänzungsmittel. Einfluss von Lebensgewohnheiten auf das Auftreten und die Prognose von Erkrankungen der Atemwege. Einfluss von Lebensgewohnheiten auf das Auftreten und die Prognose kardiovaskulärer Erkrankungen. Einfluss von Gewohnheiten auf das Auftreten und die Entwicklung von Typ-II-Diabetes. Einfluss von Gewohnheiten auf das Auftreten und die Entwicklung von Krankheiten. Möglichkeiten zur Verhinderung chronischer nicht übertragbarer Krankheiten durch Veränderung der Gewohnheiten und der unmittelbaren Lebensumgebung. Grundprinzipien von Ernährungssportlern. Energiebedarf von Sportlern. Kohlenhydratzufuhr: Wahl des richtigen Zeitpunkts und der Art des Kohlenhydrats je nach Sportart. Einfluss des Trainings auf die Proteinbedürfnisse. Bedeutung von Fett als Energiequelle. Mineralien und Vitamine in der Ernährung von Sportlern. Flüssigkeit - Entwässerung und Rehydratisierung. Flüssigkeit - Elektrolytverlust und Auffüllung. Ergänzungen in der Ernährung von Sportlern. Essgewohnheiten von Sportlern

Art der Durchführung des Unterrichts	☒ Vorlesungen ☒ Seminare und Workshops ☐ Übungen ☐ Fernausbildung ☐ Vor-Ort-Unterricht	☐ selbstständige Aufgaben ☐ Multimedia und Netzwerk ☐ Labor ☐ Mentoring ☐ sonstiges
---	---	--

Bemerkungen	
--------------------	--

Studentenpflichten

Verfolgung der Studentenleistungen

Teilnahme am Unterricht	1	Aktivität im Unterricht	1	Seminararbeit	Experimentelle Arbeit	1
Schriftliche Prüfung	1	Mündliche Prüfung		Essay	Forschung	
Projekt		Kontinuierliche Prüfung der Kenntnisse		Referat	Praktische Arbeit	1
Portfolio						

Beurteilung und Bewertung der Studentenleistungen während des Unterrichts und in der Abschlussprüfung

Pflichtliteratur		
1. Hans Konrad Biesalski et al. Ernährungsmedizin: Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer. 5., vollständig überarbeitete und aktualisierte Auflage –2017. Thieme.		
Zusatzliteratur		
1. B.M. Margetts, M. Nelson: Design Concepts in Nutritional Epidemiology. Oxford University Press, New York, 2003.		
2. P. Berry Ottaway (ed.): Food Fortification and Supplementation: Technological, Safety and Regulatory Aspects, CRC Press, 2008.		
3. F. Brouns: Essentials of Sports Nutrition – 2nd ed. John Wiley and Sons, Chirchester. England. 2002.		
Exemplare der Pflichtliteratur im Verhältnis zur Zahl der im Moment am Unterrichtsfach teilhabenden Studenten		
Titel	Exemplare	Studentenzahl
Hans Konrad Biesalski et al. Ernährungsmedizin: Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer.	Eine gekaufte Lizenz für Online - Lehrbücher wird verwendet. Alle Studenten, die im Studienprogramm eingeschrieben sind, erhalten Zugang.	
Weise zur Qualitätsüberwachung, wodurch der Erwerb der AusgangsKenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenz sichergestellt wird		
Die Qualität der Durchführung der Vorlesungen wird aufgrund von anonymen Studentenumfragen über die Qualität der Organisation und Abhaltung des Unterrichts, über den Inhalt des Unterrichtsfaches und die Arbeit des Lehrers überwacht. Es wird die Nützlichkeit der Vorlesung aus Studentensicht bewertet, sowie die Unterrichtsinhalte, Vorbereitung des Lehrers, Klarheit des Vortrags, Menge neuer Inhalte und Qualität der Präsentation. Der Lehrplan wird mit seiner Umsetzung administrativ verglichen. Es werden die Teilnahme der Studenten an Vorlesungen und Übungen sowie die Gründe ihrer Abwesenheit kontrolliert und analysiert		

