

<b>Kursnummer:</b> DLBEWPPE01	<b>Kursname:</b> Ernährungsmitbedingte Erkrankungen	<b>Gesamtstunden:</b> 150 h
		<b>ECTS Punkte:</b> 5 ECTS
<b>Kurstyp:</b> Pflicht <b>Kursangebot:</b> WS, SS <b>Course Duration:</b> Minimaldauer 1 Semester	<b>Zugangsvoraussetzungen:</b> keine	
<b>Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren:</b> Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	<b>Bezüge zu anderen Modulen:</b> Siehe Modulbeschreibung	
<p><b>Beschreibung des Kurses:</b></p> <p>Das Zusammenspiel von bestimmten Lebensstilen und inadäquater Ernährung kann zu verschiedenen Erkrankungen führen, deren Auftreten, insbesondere in der westlichen Welt, zunimmt. In diesem Zusammenhang ist es wichtig die Ziele für die Gesunderhaltung des Menschen formulieren zu können und die Prozesse zur Entstehung von ernährungsbedingten Erkrankungen zu verstehen, damit evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen entwickelt werden können. Dabei ist die Entwicklung zur Risikobewertung von Fehl-, wie Mangel- und Überernährung besonders wichtig.</p> <p>Um den Schweregrad bestimmter Erkrankungen beurteilen zu können und mit kooperierenden Berufsgruppen diskutieren zu können, müssen Symptome, die entsprechende Diagnostik und Normwerte bestimmter Parameter präsent sein. Dieser Kurs vermittelt diese im Rahmen der jeweiligen Erkrankungen.</p> <p>Für verschiedene Erkrankungen sind Leitlinien der entsprechenden Gesellschaften entwickelt worden, die zu einer einheitlichen Definition und harmonisiertem Verständnis, auch von Therapiemaßnahmen, verhelfen sollen. Dies werden im Rahmen des Moduls vermittelt.</p> <p>Dieser Kurs beschäftigt sich mit einer Auswahl von ernährungsabhängigen oder die Ernährung beeinflussenden Krankheitsursachen und den Prozessen der Entstehung dieser Krankheiten. Mittels der erlernten Vorkenntnisse und dem in diesem Kurs vermittelten Wissen über die Ursachen der Entstehung ernährungsmitbedingter Erkrankungen sowie den Leitlinien, können die Studierenden Richtlinien und Konzepte für die Ernährungsberatung aufstellen und diese kritisch reflektieren.</p> <p><b>Kursziele:</b></p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen zu erklären.</li> <li>• pathophysiologische Veränderungen bei ernährungsmitbedingten Erkrankungen zu charakterisieren.</li> <li>• basierend auf entsprechenden Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.</li> <li>• Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Patienten und Angehörigen zu führen.</li> </ul> <p><b>Lehrmethoden:</b></p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p>		

## **Inhalte des Kurses:**

### **1. Übergewicht**

- 1.1 Definition und Klassifizierung
- 1.2 Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen
- 1.3 Übergewicht im Erwachsenenalter
- 1.4 Entstehung des Übergewichts und Prävention
- 1.5 Stoffwechsel des Fettgewebes
- 1.6 Aktuelle Leitlinien zur Prävention und Therapie von Adipositas

### **2. Hyperlipoproteinämien**

- 2.1 Ursachen und klinische Einteilung
- 2.2 Primäre Hyperlipoproteinämie
- 2.3 Ernährung und Serum-Cholesterinkonzentrationen
- 2.4 Ernährung und Serum-Triglyzeridkonzentrationen
- 2.5 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie von Hyperlipoproteinämien

### **3. Diabetes mellitus**

- 3.1 Definition und Diagnose
- 3.2 Diabetes mellitus Typ I
- 3.3 Diabetes mellitus Typ II
- 3.4 Leitlinien der Deutschen Diabetes Gesellschaft „Evidenz-basierte Ernährungsempfehlungen zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus“

### **4. Gicht und andere Störungen des Purinstoffwechsels**

- 4.1 Definition und Formen der Hyperurikämie
- 4.2 Biochemie und Pathogenese
- 4.3 Hyperurikämie begünstigende Faktoren
- 4.4 Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Rheumatologie

### **5. Alkohol und Ernährung**

### **6. Nahrungsmittelallergien**

- 6.1 Definition
- 6.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelallergien
- 6.3 Ernährungsempfehlungen zur Prävention und Therapie von Nahrungsmittelallergien
- 6.4 Kreuzallergien
- 6.5 Leitlinien zu Nahrungsmittelallergien (Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies)

### **7. Nahrungsmittelintoleranzen**

- 7.1 Definition
- 7.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelintoleranzen
- 7.3 Intoleranzen gegen Nahrungskohlenhydrate
- 7.4 Intoleranzen gegen Nahrungsproteine

**Literatur:**

- Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg.) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA.
- Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg.) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Biesalski, H.K. et al. (Hrsg.) (2017): Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Catassi, C. et al. (2015): Diagnosis of Non-Celiac Gluten Sensitivity (NCGS): The Salerno Experts' Criteria. In: Nutrients 7(6), 4966-4977 available from: PM:26096570.
- DGR (Hrsg.) (2011): Evidenzbasierte Leitlinie Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- DGE (Hrsg.) (2015) Evidenzbasierte Leitlinie Fettzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Felber, J. et al. (2014): [Results of a S2k-Consensus Conference of the German Society of Gastroenterology, Digestive- and Metabolic Diseases (DGVS) in conjunction with the German Coeliac Society (DZG) regarding coeliac disease, wheat allergy and wheat sensitivity]. In: Z.Gastroenterol. 52(7), 711-743 available from: PM:25026010.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.
- Worm, M. et al. (2015): Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies: S2k-Guidelines of the German Society for Allergology and Clinical Immunology (DGAKI) in collaboration with the German Medical Association of Allergologists (AeDA), the German Professional Association of Pediatricians (BVKJ), the German Allergy and Asthma Association (DAAB), German Dermatological Society (DDG), the German Society for Nutrition (DGE), the German Society for Gastroenterology, Digestive and Metabolic Diseases (DGVS), the German Society for Oto-Rhino-Laryngology, Head and Neck Surgery, the German Society for Pediatric and Adolescent Medicine (DGKJ), the German Society for Pediatric Allergology and Environmental Medicine (GPA), the German Society for Pneumology (DGP), the German Society for Pediatric Gastroenterology and Nutrition (GPGE), German Contact Allergy Group (DKG), the Austrian Society for Allergology and Immunology (AE-GAI), German Professional Association of Nutritional Sciences (VDOE) and the Association of the Scientific Medical Societies Germany (AWMF). In: Allergo.J.Int. 24, 256-293 available from: PM:27069841.

**Prüfungszugangsvoraussetzung:**

- Kursabhängig: Begleitende Online-Lernkontrolle (max. 15 Minuten je Lektion, bestanden / nicht bestanden)
- Kursevaluation

**Prüfungsleistung:**

Klausur, 90 Min.

**Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150**

Selbststudium (in Std.): 900

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Wir verwenden Cookies, um Dir den bestmöglichen Service zu gewährleisten. Wenn Du auf dieser Website weitersurfst, stimmst du damit der Cookie-Nutzung zu.