



## Wahlpflichtfach Gerontologie

**Im Rahmen des Masterlehrgangs „Angewandte Ernährungsmedizin“ den die Medizinischen Universität Graz und die FH JOANNEUM in Kooperation anbieten, können die Wahlpflichtfächer ab 2018 auch von externen TeilnehmerInnen besucht werden.**

**Für das Wahlpflichtfach „Gerontologie“ stehen sieben Plätze zur Verfügung.**

- **Zielgruppe:** DiätologInnen und MedizinerInnen
- **Termin:** 25. – 27.05.2018 jeweils 8.30 – 17.45 Uhr (30 Lehreinheiten)
- **Ohne Seminararbeit:** Erhalt einer Teilnahmebestätigung + 30 DFP-Punkte der ÖÄK, bzw. 30 MTD CPD-Fortbildungspunkte
- **Mit Seminararbeit inkl. Beurteilung:** Erhalt eines Zertifikates inkl. 4 ECTS + 30 DFP-Punkte der ÖÄK, bzw. 30 MTD CPD-Fortbildungspunkte. Das WPF kann bei einer Anmeldung zum Masterlehrgang „Angewandte Ernährungsmedizin“ angerechnet werden.
- **Kosten: Ohne Seminararbeit:** 460 Euro; **Mit Seminararbeit:** 540 Euro; AbsolventInnen des Masterlehrgangs „Angewandte Ernährungsmedizin“ erhalten einen Rabatt von 100 €
- **Anmeldung:** bis 18.02.2018 bei [angelika.reinprecht@fh-joanneum.at](mailto:angelika.reinprecht@fh-joanneum.at) Tel:+43(0)316/5453 6740

Einheiten	Thema/Inhalt	Vortragende
<b>TAG 1</b>		
1-6 UE	Die Physiologie im Alter – was ist anders? (Physiologie im Alter, Geriatrische Syndrome, Diagnostische Standards, Multimorbidität und Polypharmazie)	Univ. Prof. Dr. Gerhard Wirnsberger ( <i>Medizinische Universität Graz</i> )
7-10 UE	Praktischer Teil 1: (Unterschiede der verschiedenen Screening- und Assessment Methoden)	Wolfgang Gunzer, BSc MSc ( <i>FH JOANNEUM</i> ) Daniela Gmeindl-Tscherner, MSc nutr. med. ( <i>Medizinische Universität Graz</i> )
<b>TAG 2</b>		
1-2 UE	Wichtige Laborparameter in der Geriatrie	Univ. Prof. Dr. Gerhard Wirnsberger
3-4 UE	Medikamente und Ernährung (Pharmakokinetik / -dynamik) Medikamenteninteraktionen	Priv. Doz. Mag. pharm. Dr. rer. nat. Martina Dieber-Rotheneder ( <i>Medizinische Universität Graz</i> )
5-6 UE	Essen und Trinken am Lebensende – Ist eine Sonde noch sinnvoll?	Univ. Prof. Dr. Thomas Fruhwald ( <i>Vorstand ÖGGG</i> )
7-9 UE	Praktischer Teil 2: (Handkraftmessung, Frailty Index, Gehgeschwindigkeit, Schublehre zur Größenbestimmung, Essen und Trinken in einem Altersanzug)	Annemarie Perl, BSc ( <i>Medizinische Universität Graz</i> ) Daniela Gmeindl-Tscherner, MSc nutr. med. Wolfgang Gunzer, BSc MSc
10 UE	Der diätologische Prozess in der Geriatrie	



<b>TAG 3</b>		
<b>1-2 UE</b>	Ernährungstherapie Teil 1: (Biografie-Arbeit, Essen im Heim, Verpflegungsstandards: Vergleich Österreich, Deutschland, Schweiz, Südtirol)	Daniela Gmeindl- Tscherner, MSc  Annemarie Perl, BSc
<b>3-6 UE</b>	Sensorik (Veränderungen der Sinne im Alter und ihr Einfluss auf die Wahrnehmung von Essen & Trinken, Geruch, Geschmack, Menge, Vorlieben und Abneigungen, Konsistenz/Texturempfinden inkl. Übungen) Neue Zugänge & Trends (Molekulare Küche, 3D-Druck..)	Wolfgang Gunzer, BSc MSc Annemarie Perl, BSc Daniela Gmeindl- Tscherner, MSc nutr. med.
<b>7-9 UE</b>	Ernährungstherapie Teil 2: (Anreicherungsmöglichkeiten, Texturveränderungen/Konsistenzen, Multiprofessionelles Team – gibt es ein Ernährungsteam im Pflegeheim?, Vorstellung von Best Practice Beispielen und Projekten im Bereich Geriatrie)	Wolfgang Gunzer, BSc MSc Annemarie Perl, BSc/ Daniela Gmeindl- Tscherner, MSc nutr. med.
<b>10 UE</b>	Ausgabe Fallbeispiele	
<b>LEARNING OUTCOMES</b>		
<p>Die TeilnehmerInnen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die physiologischen Besonderheiten im Alter u. sind in der Lage Probleme zu erkennen.</li> <li>• kennen den Unterschied zwischen Ernährungsscreening und -assessment, sind in der Lage die unterschiedlichen Screeningmethoden zur Mangelernährung kritisch zu bewerten und können die wichtigsten Instrumente für die Bestimmung des Ernährungszustandes im Alter anwenden.</li> <li>• können Empfehlungen für die Ernährungstherapie unterschiedlicher Erkrankungen im Alter geben und sind in der Lage aktuelle Forschungsprojekte/-ergebnisse im Themengebiet kritisch zu bewerten.</li> <li>• sind in der Lage selbstständig unterschiedliche Messungen am alten Menschen durchzuführen und sind für die physiologischen/körperlichen Veränderungen im Alter sensibilisiert.</li> <li>• können den Einsatz der Lebensmittelsensorik im Bereich der Geriatrie beschreiben und verstehen den Einsatz neuer lebensmitteltechnologischer Verfahren wie 3D-Druck.</li> <li>• können den Energie-/Nährstoffgehalt von herkömmlichen Speisen durch Anreicherung mit natürlichen Lebensmitteln sowie Nahrungsmodulen erhöhen und kennen die unterschiedlichen Konsistenzen.</li> <li>• sind in der Lage in einem multiprofessionellen Team im Setting alter Mensch mitzuarbeiten, erkennen die Probleme beim Essen im Heim und sind in der Lage die MitarbeiterInnen in Pflegeheimen bei Ernährungsfragen zu unterstützen und ihnen Strategien beizubringen, um Mangelernährung entgegen zu wirken. Weiters sind sie in der Lage ein Ernährungsteam aufzubauen und zu leiten.</li> <li>• kennen die Vor- und Nachteile der Reduktion von Nahrung und Flüssigkeit am Lebensende und sind sich des kritischen Umgangs und Einsatzes von enteraler/parenteraler Ernährung bewusst.</li> </ul>		
<b>LEHR- UND LERNAKTIVITÄTEN</b>		
Gruppenarbeiten, Praktische Übungen, Interdisziplinäre Gastvorträge, Vorlesung		
<b>PRÜFUNGSART</b>		
Seminararbeit: Diätologischer/ernährungsmedizinischer Prozess anhand eines vorgegeben Beispiels (8-12 A4-Seiten)		