

ÖSTERREICHISCHES BUNDESINSTITUT FÜR GESUNDHEITSWESEN



ÖBIG

CURRICULA MTD

DIÄTDIENST UND ERNÄHRUNGSMEDIZINISCHER BERATUNGSDIENST

Endbericht

**IM AUFTRAG DES
BUNDESMINISTERIUMS FÜR GESUNDHEIT UND FRAUEN**

Österreichisches Bundesinstitut für Gesundheitswesen



ÖBIG

CURRICULA MTD

DIÄTDIENST UND ERNÄHRUNGSMEDIZINISCHER BERATUNGSDIENST

Endbericht

Adelheid Clementi
Gerhard Patzner
Gabriele Rieß

Wien, Dezember 2004

Im Auftrag des
Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen

Wir bedanken uns sehr herzlich bei den Mitgliedern des Entwicklungsteams „Diätdienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst“:

Dorothea BRANDSTÄTTER (Direktorin an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am AKH Wien), Christine PINT (Direktorin an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am LKH Graz), Anna-Elisabeth PURTSCHER (Direktorin an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am AZW Innsbruck), Barbara SCHMID (Direktorin an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am A.ö. KH der Stadt St. Pölten), Marianne TAMMEGGER (Direktorin an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am A.ö. KH der Elisabethinen Linz), Daniela WEWERKA (Lehrende an der Akademie für den Diät- und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am A.ö. KH der Stadt St. Pölten)

sowie bei:

Gabriele SCACEL

Zl. 4328-145/04

Die in diesem Bericht verwendeten personenbezogenen Ausdrücke wie zum Beispiel „Patient“ oder „Arzt“ umfassen Frauen und Männer gleichermaßen.

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: ÖBIG (Österreichisches Bundesinstitut für Gesundheitswesen) - Für den Inhalt verantwortlich: Sebastian Kux - Redaktionelle Betreuung: Johannes M. Treytl - Sekretariat: Heike Holzer, Sonja Kamper - Technische Herstellung: Ferenc Schmauder - Alle: A-1010 Wien, Stubenring 6, Telefon (01) 515 61-0, Fax (01) 513 84 72, E-Mail: nachname@oebig.at, <http://www.oebig.at>

Der Umwelt zuliebe: Dieser Bericht ist auf chlorfrei gebleichtem Papier ohne optische Aufheller hergestellt.

Vorwort

Diätologinnen und Diätologen (bisher: „diplomierte DiätassistentInnen und ernährungsmedizinische BeraterInnen“) arbeiten entsprechend dem gesetzlich geregelten Berufsbild eigenverantwortlich im Bereich der Vermeidung und Behandlung von ernährungsabhängigen Stoffwechselstörungen und Krankheitsbildern, im Ernährungsmanagement, Verpflegungsmanagement und Ernährungsmarketing. Sie leisten als Angehörige der gehobenen medizinisch-technischen Dienste in den Bereichen der ernährungsmedizinischen Therapie und Rehabilitation sowie Gesundheitsförderung und Prävention einen wesentlichen Beitrag zur Gesundheitsversorgung gesunder und kranker Menschen.



Rahmenbedingungen für die Ausbildung im Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst wurden 1992 im MTD-Gesetz sowie 1993 in der MTD-Ausbildungsverordnung festgelegt. Ein Curriculum zur österreichweit einheitlichen Vermittlung von Lehrinhalten wurde erst 1999 vom damaligen Bundesministerium für Gesundheit, Arbeit und Soziales in Auftrag gegeben.

Ziel war es, den Erwerb von Schlüssel- und Basisqualifikationen zu gewährleisten, die Curricula nach aktuellen pädagogischen Aspekten der Curriculumforschung und Lehrplanentwicklung aufzubauen sowie die Ausbildung an medizinisch-technischen Akademien auf nationaler Ebene zu harmonisieren und international vergleichbar zu machen. Unter Gewährleistung des Praxisbezugs galt es, Curricula auf Hochschulniveau unter Berücksichtigung europäischer Entwicklungen zu erarbeiten.

Mit meinem Amtsantritt als Bundesministerin für Gesundheit und Frauen wurden Initiativen gestartet, die Ausbildung der gehobenen medizinisch-technischen Dienste an Fachhochschulen zu ermöglichen. Damals war das Curriculumprojekt kurz vor Fertigstellung.

Im Herbst 2004 wurden aufbauend auf die Vorarbeiten „Richtlinien zur Sicherung der Ausbildungsqualität“ vom Projektteam an Fachhochschul-Bakkalaureatsstudiengängen als Grundlage für eine entsprechende Verordnung erarbeitet. Hier bewährte sich erstmals die zukunftsorientierte Arbeit der letzten Jahre. Die vom Projektteam - unter bundesweiter Einbeziehung von Lehrenden und Leitenden sowie ausgewählter Praktikumsstellen - erarbeiteten Ausbildungsziele, die umfassende Beschreibung der im Rahmen der Ausbildung zu erwerbenden fachlich-methodischen, wissenschaftlichen und sozialkommunikativen Kompetenzen sowie Selbstkompetenzen bildeten eine solide Grundlage, um Ausbildungsanforderungen auch im FH-Bereich zu definieren.

Als besonders zukunftsweisend zeigt sich die offene Formulierung der Ausbildungsziele in Kompetenzerwerbsstufen. Hier ergeben sich Möglichkeiten von Vertiefungen und Umgestaltungen im Sinne allfälliger Schwerpunktsetzungen.

Die curriculare Ausarbeitung der spartenspezifischen Kernfächer ist nicht nur an medizinisch-technischen Akademien anwendbar. Durch die Strukturierung in definierte Lehrziele, beschriebene Inhalte und methodisch-didaktischen Kommentar und nicht zuletzt durch Querverweise zur inhaltlichen Abstimmung können einzelne Bausteine beliebig umstrukturiert werden. So können in Zukunft fachhochschulgerechte Lösungen unabhängig von einem starren Stunden- und Unterrichtskorsett entwickelt werden.

Zur Sicherstellung der qualitativ hochstehenden praktischen Ausbildung wurden auf dem Projekt aufbauend Mindestanforderungen an die praktische Ausbildung formuliert, deren Inhalte in die geplante Verordnung einfließen werden.

Ich freue mich sagen zu können, dass mit dem vorliegenden Curriculum ein solides Fundament geschaffen wurde, das einerseits zukünftigen Entwicklungsteams bei der Antragstellung als Nachschlagwerk dienen kann und andererseits allfälligen Prüfern bei der Beurteilung und Bearbeitung der eingebrachten Studiengangsansträge zur Entscheidungshilfe gereichen kann.

Es ist gelungen, mit diesem Werk ein Instrument für die zukünftige Ausbildung von **Diätologinnen und Diätologen** zur Verfügung zu stellen, welches die Qualität der Ausbildung nicht nur sichert und österreichweit harmonisiert, sondern über die Grenzen des Landes hinaus transparent und kompatibel macht.

Gedankt sei allen, die entweder im Projektteam selbst oder außerhalb beratend und prüfend einen Beitrag zur zukunftsorientierten Ausbildung eines Gesundheitsberufes beigetragen haben und damit im österreichischen Gesundheitssystem Prozesse zum Wohle von Gesunden und zur Beschleunigung des Heilungsprozesses bei Kranken fördern.

Ich bin überzeugt, dass das vorliegende Curriculum eine solide Basis für die Gestaltung zukünftiger Ausbildungen bieten wird.



Maria Rauch-Kallat
Bundesministerin für Gesundheit und Frauen

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Konzeptionsrahmen/Curriculumelemente	11
2.1	Ausbildungsziele	15
2.2	Spartenübergreifende pädagogisch-didaktische Leitlinien	19
2.3	Strukturkonzept	27
2.4	Die curriculare Bearbeitung der Unterrichtsfächer	35
2.5	Zugangsvoraussetzungen	37
3	Curriculumelemente für die Grundausbildung des Diätendienstes und ernährungsmedizinischen Beratungsdienstes	39
3.1	Ausbildungsziele	41
3.2	Semesterkonzept	49
3.3	Charakterisierung der Unterrichtsfächer	55
3.3.1	Allgemeine Anatomie & Physiologie UF 1	55
3.3.2	Fachspezifische Anatomie & Physiologie UF 2	57
3.3.3	Allgemeine Pathologie UF 3	59
3.3.4	Klinische Pathologie UF 4	61
3.3.5	Hygiene UF 5	63
3.3.6	Chemie UF 6	67
3.3.7	Biochemie UF 7	69
3.3.8	Lebensmittelchemisches Labor UF 8	71
3.3.9	Befundinterpretation UF 9	73
3.3.10	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre UF 10	75
3.3.11	Pharmakologie und Toxikologie UF 11	77
3.3.12	Pädagogik UF 12	79
3.3.13	Psychologie UF 13	81
3.3.14	Soziologie UF 14	85
3.3.15	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik UF 15	87
3.3.16	Diplomarbeitseminar UF 16	89
3.3.17	Lebensmittelhygiene UF 17	91
3.3.18	Lebensmittelkunde UF 18	95
3.3.19	Lebensmittelrecht UF 19	99
3.3.20	Ernährungslehre allgemein und speziell UF 20	103
3.3.21	Ernährungs- und Verpflegungsmanagement UF 21	107
3.3.22	Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde UF 22	113
3.3.23	Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der... UF 23a - 23k	121
3.3.24	Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie UF 24	135
3.3.25	Kommunikation und Gesprächsführung UF 25	137
3.3.26	Beratungstechnik UF 26	141
3.3.27	Marketing UF 27	145
3.3.28	Supervision UF 28	149

3.3.29	Berufskunde und Berufsethik UF 29.....	151
3.3.30	Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe UF 30.....	155
3.3.31	Medizinisches Englisch UF 31.....	157
3.3.32	Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team UF 32.....	159
4	Vorschlag zur Neugestaltung der Diplomprüfung.....	163
Literatur	165
Anhang	167

Abbildung/Tabellen

Abbildung 2.1:	Vergleich UE Curricula versus Ausbildungsverordnung.....	29
Tabelle 3.1:	Semesterkonzept.....	51
Tabelle 3.2:	Mindeststunden Praktika.....	54

1 Einleitung

Das ÖBIG (Österreichische Bundesinstitut für Gesundheitswesen) wurde mit 1. März 1999 vom Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales (BMAGS) - nunmehr Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF) - beauftragt, Curricula für die Ausbildungen in den gehobenen medizinisch-technischen Diensten (MTD) zu entwickeln. Das sind gemäß § 1 des Bundesgesetzes über die Regelung der gehobenen medizinisch-technischen Dienste (MTD-Gesetz, BGBl. Nr. 460/1992) folgende Berufssparten:

1. Physiotherapeutischer Dienst
2. Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst
3. Radiologisch-technischer Dienst
4. Diätdienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst
5. Ergotherapeutischer Dienst
6. Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst
7. Orthoptischer Dienst

Ausgangslage

Das MTD-Gesetz trat am 1. September 1992 in Kraft. Auf Grund der Verordnungsermächtigungen in § 6 Abs. 5 sowie in den §§ 25 und 29 des MTD-Gesetzes erging am 8. Oktober 1993 die Verordnung betreffend die Ausbildung in den gehobenen medizinisch-technischen Diensten (MTD-Ausbildungsverordnung - MTD-AV, BGBl. Nr. 678/1993). Seither wird in Österreich an den Akademien nach den Richtlinien dieser sehr offen formulierten Verordnung unterrichtet und ausgebildet. Curricula, Lehrpläne und berufsspezifische akademieübergreifende Ausbildungsprogramme stehen den Unterrichtenden jedoch bis heute nicht zur Verfügung.

Projektziel

Ziel des Projektes ist daher die Erstellung von Curricula für die Grundausbildung in den sieben Berufen der MTD, die

- den Erwerb von berufsspezifischen Schlüssel- und Basisqualifikationen als Grundlage für eine eigenständige und verantwortungsbewusste Ausübung sowie Weiterentwicklung des Berufes gewährleisten,
- dem aktuellen Stand der Curriculumforschung und Lehrplanentwicklung entsprechen, Erkenntnisse aus der Erwachsenenbildung beachten und den von der Europäischen Kommission herausgegebenen Empfehlungen für Hochschulbildung folgen sowie
- eine nationale und internationale Vergleichbarkeit der Ausbildung ermöglichen.

Auftragsklärung: Zukunftsorientierte Curricula - Abweichung von der Ausbildungsverordnung (MTD-AV, BGBl. Nr. 678/1993)

Mit dem Auftraggeber und seiner Rechtsabteilung I/B/6 wurde vereinbart, dass zukunftsrelevante Curricula entwickelt werden, die

- aktuelle und - soweit absehbar - zukünftige berufliche Anforderungen an die gehobenen medizinisch-technischen Dienste in einem europäischen Arbeitsmarkt berücksichtigen,
- die Tatsache berücksichtigen, dass im Zuge der EU-Anpassung die Absolventinnen und Absolventen unmittelbar nach dem Studium freiberuflich tätig werden können,
- Hochschulniveau mit Praxisbezug gewährleisten.

Bereits die Ergebnisse der Initialphase verdeutlichten, dass berufsspezifische Erfordernisse und pädagogisch-didaktische Anforderungen an die Ausbildung in den sieben Sparten der gehobenen medizinisch-technischen Dienste in den rechtlichen Grundlagen keine hinreichende Deckung finden. Sofern fachliche und pädagogisch-didaktische Überlegungen eine Abweichung der Curricula von den Bestimmungen der Ausbildungsverordnung nahe legen, wurde dies in den jährlichen Zwischenberichten dokumentiert und mit dem Auftraggeber kontinuierlich besprochen. Von Seiten des Auftraggebers wurde in Anbetracht dieser Projektergebnisse eine entsprechende „Überarbeitung“ der derzeit geltenden Ausbildungsverordnung für die Akademien auf Grundlage der Curriculararbeiten in Aussicht gestellt.

Akzeptanzsicherung der Arbeitsergebnisse

Zur Gewährleistung der Umsetzbarkeit der Curricula wurden relevante Entscheidungsträger kontinuierlich über die Projektarbeiten benachrichtigt und zur Stellungnahme aufgefordert:

- Die Rechts- und Kostenträger der Akademien wurden über das Projektvorhaben und die Ergebnisse der Initialphase informiert.
- Die spartenspezifischen Ausbildungsziele wurden bundesweit ausgewählten Praktikumsstellen und den medizinisch-wissenschaftlichen Leitern der Akademien zur Stellungnahme zugesandt.
- Die Vortragenden der Unterrichtsfächer wurden als Fachexperten in die curriculare Bearbeitung integriert.
- Die Direktoren aller Akademien wurden kontinuierlich über die Arbeitsfortschritte informiert und konnten bei Bedarf jederzeit dazu Stellung nehmen.
- Alle Curriculumteile (Ausbildungsziele, Semesterkonzept sowie Unterrichtsfächer) der jeweiligen Sparten (mit Ausnahme jener des Ergotherapeutischen Dienstes s. u.) wurden vor einer abschließenden Überarbeitung durch die Entwicklungsteams allen Akademien (Direktion und medizinisch-wissenschaftliche Leitung) sowie dem von der Österreichischen Ärztekammer benannten Expertengremium zur Stellungnahme vorgelegt.

Die Sicherung einer breitestmöglichen Akzeptanz der Ergebnisse der Curriculumentwicklung wurde dadurch erschwert, dass es Curricula zu erarbeiten galt, die bundesweit von allen Akademien umgesetzt werden können, die Akademien jedoch erhebliche Unterschiede hinsichtlich der ihnen zur Verfügung stehenden institutionellen Ressourcen (räumlich, personell, finanziell) aufweisen. Die Curricula mussten infolgedessen mitunter in einzelnen Punkten (z. B. Praktika) mit einiger Kompromissbereitschaft recht offen formuliert werden, um einerseits keine Umsetzungshindernisse für einzelne Akademien aufzubauen sowie andererseits die Anforderungen nicht „nach unten“ zu nivellieren. Die sich zunehmend abzeichnende Anbindung der MTD-Ausbildungen an das tertiäre Bildungswesen (s. u.) und die damit aufkommenden Unsicherheiten dahingehend, welche Rahmenbedingungen bzw. Ressourcen hinkünftig für wen zur Verfügung stehen werden, erschwerten zusätzlich die Entscheidungsfindung und Akzeptanzsicherung.

Anbindung der MTD-Ausbildungen an das tertiäre Bildungswesen

Der Dachverband der gehobenen medizinisch-technischen Dienste initiierte im Juni 2002 eine Veranstaltung, zu der u. a. Vertreter aller Akademien sowie aller Berufsverbände geladen waren, in deren Rahmen die angestrebte Anbindung der MTD-Ausbildungen an das tertiäre Bildungswesen diskutiert wurde. Diese Diskussion mündete in der mehrheitlich beschlossenen Absichtserklärung, eine Einbindung der MTD-Ausbildungen in das Fachhochschulwesen und damit eine Umwandlung in Fachhochschulstudiengänge anzustreben.

Im Jahr 2003 wurde deutlich, dass einzelne Länder bzw. Kostenträger derartige Initiativen unterstützen.

Im Jahr 2004 wurden die Bemühungen hinsichtlich der Umwandlung der MTD-Ausbildungen in Fachhochschulstudiengänge sowohl von Seiten der Berufsverbände als auch einzelner Länder intensiviert.

Im Rahmen der am ÖBIG beauftragten Curriculumentwicklung, welche sich an aktuellen und zukünftigen Ausbildungserfordernissen orientieren soll (siehe oben), wurde darauf insofern reagiert, als im Zuge der jeweiligen Ausarbeitungsschritte stets danach getrachtet wurde, unter den bestehenden *Akademievorgaben* die *Fachhochschulperspektive* mitzubedenken:

- Die Ausbildungsziele der jeweiligen Sparte wurden mit Kompetenzerwerbsstufen versehen, die einerseits das Mindestniveau der Grundausbildung für alle *Akademien* einer Sparte definieren. Andererseits könnte auf der Ebene der Kompetenzerwerbsstufen explizit gemacht werden, welchen Ausbildungszielen im Zuge der Umwandlung in Fachhochschul-Studiengänge größere Bedeutung zukommen könnte, das heißt, worin der unter Umständen geforderte Kompetenzzugewinn einer im Fachhochschulwesen angesiedelten und um ein Jahr verlängerten MTD-Ausbildung bestünde. Des Weiteren könnten die einzelnen Ausbildungsstandorte einer Sparte die unter Umständen auf Fachhochschulniveau geforderte Schwerpunktsetzung der verschiedenen Ausbildungsstandorte auf der Ebene der Kompetenzerwerbstufen ausweisen.

- Die pädagogisch-didaktischen Leitlinien wurden gemeinsam mit Frau Prof. Dr. Gruber im Sinne einer an aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen der Erwachsenenbildung orientierten Berufsausbildung auf Hochschulniveau formuliert und entsprechen somit sowohl Akademie- als auch Fachhochschulvorgaben.
- Die Ergebnisse der curricularen Ausarbeitung der spartenspezifischen Kernfächer müssten im Falle einer Umwandlung der Akademien in Fachhochschulen - soweit absehbar - kaum modifiziert werden, weil sie sich an den spezifischen aktuellen und zukünftigen beruflichen Anforderungen der jeweiligen Sparte orientieren, welche durch eine Umstrukturierung der Ausbildung größtenteils unberührt bleiben.

Hingegen zeichnete sich ab, dass die Einbindung der MTD-Ausbildungen in das Fachhochschulwesen aller Voraussicht nach neben einer eventuellen Umakzentuierung auf der Ebene der Ausbildungsziele bzw. der Kompetenzerwerbsstufen auf der Ebene des Semesterkonzepts Umstrukturierungen bzw. Neukonstruktionen notwendig machen wird. Während die vorliegenden Semesterkonzepte - fokussiert auf die jeweiligen Unterrichtsfächer - „Kontaktstunden“ festlegen, müsste sodann der „workload“ der Studierenden im Vordergrund stehen, und in weiterer Folge müssten die Kontaktstunden reduziert werden, um den derzeit geltenden Regelungen im Fachhochschulwesen gerecht zu werden.

Projekt „Richtlinien zur Sicherung der Ausbildungsqualität MTD, Hebammen“

Ende September/Anfang Oktober 2004 wurde das ÖBIG von Seiten des Ministeriums für Gesundheit und Frauen beauftragt, einen Entwurf für Richtlinien zu erarbeiten, die auf Verordnungswege die Qualität der Ausbildungen zu MTD-Berufen (sowie Hebammen) *sowohl auf Akademie- als auch auf Fachhochschulebene* sicherstellen sollen. Im Rahmen dieser kurzfristigen Projektarbeit wurden im Oktober 2004 die bestehenden Curriculumentwicklungsteams dafür herangezogen, die Arbeitsergebnisse der Curriculumentwicklung für diese Richtlinien zu komprimieren und punktuell zu ergänzen. Die Curricula erhielten dadurch den Charakter von Grundgearbeiten (für diesen Entwurf ebenso wie für die hinkünftig entsprechend der Richtlinien zu gestaltenden MTD-Ausbildungen). Eine darüber hinaus gehende, von Seiten des Ministeriums ehemals in Aussicht gestellte „Überarbeitung“ der geltenden Ausbildungsverordnung für die Akademien auf der Grundlage der Curriculumarbeiten (siehe oben) wurde damit jedoch unwahrscheinlich.

Dies hatte zur Konsequenz, dass die Sinnhaftigkeit von für das letzte Halbjahr 2004 anberaumten Arbeitsschritten im Rahmen des Projektes „Curricula MTD“ wie beispielsweise die Erarbeitung eines Vorschlages zur Neugestaltung der Diplomprüfung auf Grundlage der neuformulierten Unterrichtsfächer mitunter in Zweifel gezogen wurde und infolgedessen fallweise sogar entfielen (siehe Projektablauf Phase sechs).

Projektablauf im Detail

Initialphase/März 1999 - Jänner 2000

In der Initialphase galt es, die vorhandenen akademiespezifischen Ausbildungskonzepte zu erheben, akademieübergreifend abzustimmen und der Curriculumarbeit auf Bundesebene zuzuführen. Des Weiteren wurden Veränderungsvorschläge zu den rechtlichen Rahmenbedingungen (MTD-Gesetz, insbesondere bezüglich des Berufsbildes, sowie die MTD-Ausbildungsverordnung - MTD-AV, BGBl. Nr. 678/1993) ausgearbeitet, die darauf abzielen, die Ausbildung den aktuellen beruflichen Erfordernissen anzupassen.

Der im Jänner 2000 erstellte Zwischenbericht zur Initialphase (Curricula MTD 2000) dokumentiert die spartenübergreifenden sowie spartenspezifischen Ergebnisse dieser ersten Phase.

Phase zwei/Jänner 2000 - Jänner 2001

Mit den Sparten

- Diät- und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst,
- Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst und
- Orthoptischer Dienst

konnten - nach der berufsspezifischen Aufgabenanalyse - die spartenspezifischen Konzeptionsrahmen (Ausbildungsziele, pädagogisch-didaktische Richtlinien und das Semesterkonzept) erarbeitet werden, welche im Zwischenbericht der Projektphase zwei (Curricula MTD 2001) abgebildet sind.

Phase drei/Jänner 2001 - Jänner 2002

Mit den Sparten

- Diätdienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst,
- Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst und
- Orthoptischer Dienst

wurde die curriculare Ausarbeitung der berufsspezifischen Kernfächer begonnen.

Mit den Sparten

- Physiotherapeutischer Dienst,
- Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst und
- Radiologisch-technischer Dienst

konnten - nach der berufsspezifischen Aufgabenanalyse - die spartenspezifischen Konzeptionsrahmen (Ausbildungsziele, pädagogisch-didaktische Richtlinien und das Semesterkonzept) erarbeitet werden, die fallweise um berufsbeschreibende Teile ergänzt wurden.

Der im Jänner 2002 erstellte Zwischenbericht der Projektphase drei (Curricula MTD 2002) dokumentiert die entsprechenden Arbeitsergebnisse.

Phase vier/Jänner 2002 - Jänner 2003

Mit den Sparten

- Diätendienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst,
- Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst,
- Orthoptischer Dienst,
- Physiotherapeutischer Dienst,
- Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst und
- Radiologisch-technischer Dienst

wurden berufsspezifischen Kernfächer curricular ausgearbeitet sowie die bereits erarbeiteten Ausbildungsziele bzw. das jeweilige Semesterkonzept überarbeitet.

Mit der Sparte des Ergotherapeutischen Dienstes wurden die Ausbildungsziele entlang des Ergotherapeutischen Prozesses definiert und mit Kompetenzerwerbsstufen versehen, die pädagogisch-didaktischen Leitlinien akkordiert sowie die Ausarbeitung eines Semesterkonzepts begonnen.

Der im Jänner 2003 erstellte Zwischenbericht der Projektphase vier (Curricula MTD 2003) dokumentiert die entsprechenden Arbeitsergebnisse.

Phase fünf/Jänner 2003 - Jänner 2004

Für alle sieben Sparten wurden unter Hinzuziehung diverser Fachexperten Unterrichtsfächer curricular ausgearbeitet sowie auf Grundlage der Stellungnahmen von weiteren Fachexperten überarbeitet. Diese Bearbeitungen hatten mitunter punktuelle Modifikationen des jeweiligen Semesterkonzepts zur Folge.

Die im Jänner 2004 erstellten spartenspezifischen Zwischenberichte der Projektphase fünf (Curricula MTD 2004a/1-7) dokumentieren die entsprechenden Arbeitsergebnisse.

Phase sechs/Jänner 2004 - Dezember 2004

Spartenübergreifende Arbeitsschritte

Zu Beginn der sechsten Projektphase wurden in einem spartenübergreifenden Arbeitstreffen die Eckpunkte jener Unterrichtsfächer, die für alle Sparten gleiche Berufsrelevanz besitzen, spartenübergreifend diskutiert und im Sinne der Ermöglichung von Synergien zu vereinheitlichen versucht. Hinsichtlich folgender Unterrichtsfächer konnte ein spartenübergreifender Konsens hergestellt werden (wobei die Möglichkeit auszuweisender spartenspezifischer Vertiefungen explizit eingeräumt wurde):

UF Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe

UF Grundzüge des Gesundheitswesens der Gesundheitsökonomie

UF Zusammenarbeit im interdisziplinären/multiprofessionellen Team
UF Kommunikation und Gesprächsführung
UF Medizinisches Englisch
UF Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & Angewandte Methodik
UF Diplomarbeitseminar

Des Weiteren wurde bei diesem spartenübergreifenden Treffen eine Zusammenführung der Unterrichtsfächer „Anatomie“ und „Physiologie“ zumindest hinsichtlich der für alle Sparten gleichermaßen relevanten Ziele und Inhalte im Rahmen eines Unterrichtsfaches „Allgemeine Anatomie & Physiologie“ vereinbart. Während alle anderen Vereinbarungen in den diversen Entwicklungsteams auf Verständnis stießen, galt dies für die letztgenannte nicht. Die angedachte Zusammenführung in einem Unterrichtsfach „Allgemeine Anatomie und Physiologie“ stieß in einzelnen Entwicklungsteams mitunter auf Unverständnis, weil es sich als äußerst schwierig erwies, von dem angedachten Allgemeinen das Besondere abzugrenzen und damit Redundanzen zu vermeiden. Infolgedessen wurde diese Zusammenführung nicht von allen Sparten (in gleicher Weise) vollzogen.

Spartenspezifische Arbeitsschritte

Mit allen sieben Sparten wurde im Anschluss daran spartenspezifisch die curriculare Ausarbeitung der Unterrichtsfächer abgeschlossen. Die von den Entwicklungsteams mit Hilfe zugezogener Expertinnen und Experten erarbeiteten Curriculumteile wurde daraufhin erneut allen Akademien (Direktion und medizinisch-wissenschaftliche Leitung) sowie einem von der Österreichischen Ärztekammer benannten Expertengremium zur Stellungnahme vorgelegt (ausgenommen Ergotherapeutischer Dienst, s. u.). Die eingegangenen Stellungnahmen wurden in den Entwicklungsteams diskutiert und nach Möglichkeit eingearbeitet. Abschließend erfolgte eine Überprüfung aller erarbeiteten und überarbeiteten Curriculumteile auf inhaltliche Konsistenz durch die Entwicklungsteams.

Diese abschließenden Arbeiten wurden allerdings durch die sich im Zuge dieser Arbeitsphase immer deutlicher abzeichnenden Ausbildungsentwicklungen und deren Konsequenzen für die ehemals in Aussicht gestellte Verbindlichkeit der erarbeiteten Curricula (siehe oben), durch die kurzfristig anberaumte Arbeit an den Richtlinien zur Sicherung der Ausbildungsqualität sowie durch die daraus resultierenden Terminengpässe erschwert. Infolgedessen wurde auf die neuerliche Überarbeitung der Querverweise der einzelnen Unterrichtsfächer mit den Sparten Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst, Diät- und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst, Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst sowie Ergotherapeutischer Dienst verzichtet. Dies gilt auch für die im letzten Zwischenbericht angekündigte Anfrage an die Kostenträger, ob die Curricula der (für die Akademien gültigen) Vorgabe der Kostenneutralität entsprechen (würden).

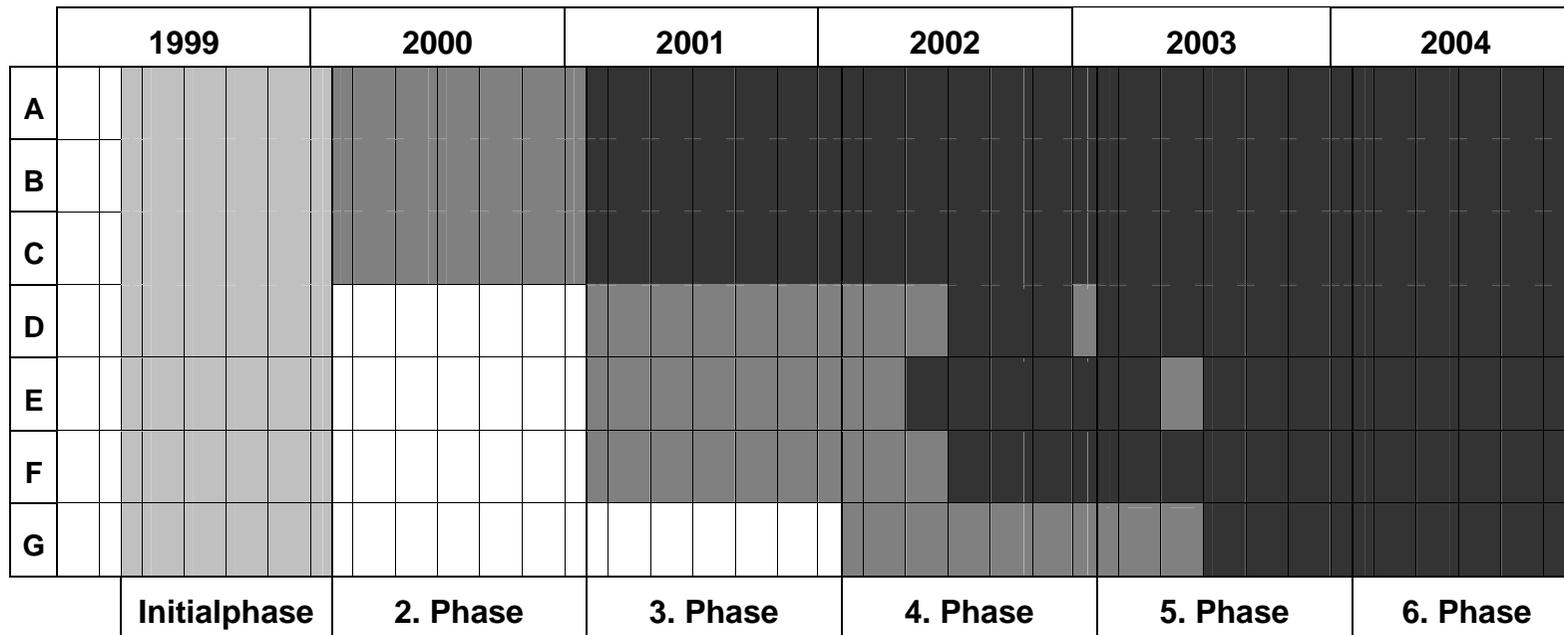
Mit den Entwicklungsteams der Sparten Radiologisch-technischer Dienst, Orthoptischer Dienst, Physiotherapeutischer Dienst, Diätendienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst sowie ergotherapeutischer Dienst wurde auf der Grundlage der erarbeiteten Unterrichtsfächer des Weiteren ein Vorschlag zur Neugestaltung der Diplomprüfung formuliert, welcher allerdings nicht mehr anderen Expertinnen und Experten zur Stellungnahme vorgelegt werden konnte. Aus Sicht des Entwicklungsteams der Sparte Logopädisch-phoniatrisch-

audiologischer Dienst kann die geltende Regelung hinsichtlich der Diplomprüfung beibehalten werden. Das Entwicklungsteam des Medizinisch-technischen Laboratoriumsdienstes entschied sich hingegen dafür, diesen Arbeitsschritt auszusetzen.

Die Ausarbeitung der Unterrichtsfächer von Seiten des Entwicklungsteams des Ergotherapeutischen Dienstes konnte u. a. aufgrund des verzögerten Projekteinstieges (Februar 2004) erst Anfang Dezember abgeschlossen werden. Sollte in weiterer Folge daran gedacht werden, die vorliegenden Curricula doch für eine etwaige Änderung der Ausbildungsverordnung für die Akademien heranzuziehen, so muss somit darauf hingewiesen werden, dass aus Sicht des ÖBIG den Akademien für die Ausbildung des Ergotherapeutischen Dienstes (Direktionen und medizinisch-wissenschaftliche Leitungen) sowie dem benannten Experten der Österreichischen Ärztekammer abermals die Möglichkeit gegeben werden sollte, zu den vorliegenden Arbeitsergebnissen Stellung zu nehmen.

Die nun vorliegenden spartenspezifischen Endberichte, die auch einen spartenübergreifenden allgemeinen Teil beinhalten, fassen die Arbeitsergebnisse aller Projektphasen (Curricula MTD 2004b/1-7) in Form der spartenspezifischen Curricula zusammen.

Projektplanung und Zeitrahmen „Curricula MTD“



- A..... Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst
- B..... Orthoptischer Dienst
- C..... Diätendienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst
- D..... Physiotherapeutischer Dienst
- E..... Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst
- F..... Radiologisch-technischer Dienst
- G..... Ergotherapeutischer Dienst

-  Grundlagenarbeit
-  Entwicklung des Konzeptionsrahmens
-  Ausarbeitung der Unterrichtsfächer

2 Konzeptionsrahmen/Curriculumelemente

Gliederung

- Ausbildungsziele
- Spartenübergreifende pädagogisch-didaktische Leitlinien
- Strukturkonzept
- Die curriculare Bearbeitung der Unterrichtsfächer
- Zugangsvoraussetzungen

GRUNDLAGEN	CURRICULUM		QUALITÄT
	Konzeptionsrahmen	Ausführung	
Rechtliche MTD-Gesetz 1992 Berufsbilder Ausbildungsverordnung MTD-AV 1993	Ausbildungsziele Fachlich-methodische, wissenschaftliche, sozialkommunikative Kompe- tenzen und Selbstkompetenzen	U N T E R R I C H T S F Ä C H E R	Kohärenz
Fachliche Berufsprofile Aufgabenbereiche Tätigkeitskataloge Diagnostisch- therapeutischer Prozess bzw. Analyseprozess	Pädagogisch-didaktische Leitlinien Situationsorientierung Handlungsorientierung Prinzip d. Exemplarischen Individuelle Lernförderung Lifelong Learning Didaktische Vielfalt Vernetztes Denken		Lehrziele Konkretisierung der Ausbildungsziele auf der Ebene der Unterrichtsfächer
	Strukturkonzept Semesterkonzept	Inhaltliche Schwerpunkte	Chancengleichheit Bildungsgut
		Methodisch-didaktischer Kommentar Transfer der Bildungsprinzipien in die Unterrichtspraxis	Brauchbarkeit Akzeptanzsicherung
		Prüfungsmodalitäten Durchführung der Leistungsbeurteilung im Sinne der Lehrziele und Bildungsprinzipien	
		Querverweise inhaltliche Abstimmung → Praktika der Fächer	

2.1 Ausbildungsziele

Zusammenhang: Fachliche Grundlagen - Ausbildungsziele

„Die Planung eines wirkungsvollen Unterrichts orientiert sich an der Tätigkeit, nicht am Lernstoff. Wir müssen so vorgehen, dass wir den Arbeitsplatz als Grundlage für die Entscheidungen benutzen, was gelehrt werden soll, und in welcher Reihenfolge und in welchem Umfang das geschehen soll, statt einfach so viel Lernstoff wie möglich in der gegebenen Zeit darzubieten“ (Mager 1972).

Diesem Leitsatz folgend wurden die entsprechenden Ausbildungsziele in Anlehnung an die Ergebnisse aus dem Projekt MTD Qualitätssicherung und entlang des diagnostischen bzw. diagnostisch-therapeutischen Prozesses definiert. Sie umfassen alle zu erwerbenden und zu fördernden Kompetenzen (Wissen/Können-Komplexe), die es einer Absolventin/einem Absolventen ermöglichen, den an sie/ihn - als Berufseinsteigerin/Berufseinsteiger - gestellten Anforderungen des Berufsalltags gerecht zu werden.

Definition der in den Ausbildungszielen festgelegten Kompetenzen

Die Arbeiten waren vom Anspruch getragen, fachspezifische Kompetenzen mit professionsübergreifenden Schlüsselqualifikationen* zu verknüpfen. In Anlehnung an Oelke 1998 und ÖBIG 2000 wurden spartenspezifisch fachlich-methodische Kompetenzen, sozialkommunikative Kompetenzen und Selbstkompetenzen systematisch aufbereitet. Die Struktur der spartenspezifischen Ausbildungsziele ist weitgehend einheitlich und gliedert sich demgemäß wie folgt:

- *Fachlich-methodische Kompetenzen*

Hierbei handelt es sich um für die Berufsausübung notwendige *fachliche Kenntnisse und Fertigkeiten*. Sie können im Rahmen einer Berufsausbildung je nach Dauer und Verflechtung mit spezifischen Erfahrungen prinzipiell umfassend *erworben* werden.

Musterbeispiele:

- * Die Absolventin/der Absolvent kann ärztlichen Diagnosen die betreffenden klinischen Muster zuordnen.
- * Die Absolventin/der Absolvent beherrscht berufsspezifisch Untersuchungsmethoden.

* Nach Gruber (1997) bezeichnen Schlüsselqualifikationen „all jene Fähigkeiten, Veränderungen bewusst handelnd bewältigen zu können. Durch sie soll eine höhere Form beruflicher Handlungsfähigkeit ausgebildet werden, die über die ‚bloße‘ Facharbeit hinausreicht und soziale, personale und methodische Kompetenzen einschließt. Nur so erscheint es auf lange Sicht möglich, künftigen Qualifikationsanforderungen gerecht zu werden sowie die einmal erworbene Berufsqualifikation auch für längere Zeit zu sichern.“

- *Wissenschaftliche Kompetenzen*

Hierbei handelt es sich um für die Berufsausübung bzw. Berufsentwicklung notwendige *Kenntnisse und Fertigkeiten* hinsichtlich der Gewinnung und Aufbereitung wissenschaftlicher Erkenntnisse für den Beruf. Sie können im Rahmen einer Berufsausbildung je nach Dauer und Verflechtung mit spezifischen Erfahrungen prinzipiell umfassend *erworben* werden.

Musterbeispiele:

- * Die Absolventin/der Absolvent kann forschungswürdige Fragen und Phänomene aus der berufsspezifischen Praxis formulieren und kennt die Prinzipien wissenschaftlich fundierten Arbeitens.
- * Die Absolventin/der Absolvent kann eigenständig und effizient aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse recherchieren und für berufliche Fragestellungen aufbereiten („evidence based medicine“).

- *Sozialkommunikative und berufsspezifische Selbstkompetenzen*

Hierbei handelt es sich um für die Berufsausübung notwendige *persönliche Eigenschaften und Fähigkeiten*. Sie können im Rahmen einer Berufsausbildung *gefördert* werden, jedoch nicht von Grund auf und abschließend angeeignet werden.

Musterbeispiele:

- * Argumentationsfähigkeit - eigene und fremde Überlegungen, Standpunkte, Feststellungen und Annahmen unterscheiden, befürworten und widerlegen können.
- * Selbstbestimmungsfähigkeit und das Entwickeln von Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein - diese allgemeinen Begriffe sind im Kontext der Professionalität als die Fähigkeit, eigene Bedürfnisse wahrzunehmen und zu artikulieren sowie unter Berücksichtigung der Bedürfnisse anderer den eigenen Weg zu finden und zu gehen, zu verstehen.

Definition von Kompetenzerwerbsstufen

Um einen realistischen Zielrahmen für die Grundausbildung festzulegen, wurden die erarbeiteten fachlich-methodischen Kompetenzen mit Kompetenzerwerbsstufen versehen.[†]

Mit dieser Zuordnung wird das allen Akademien gemeinsame Mindestniveau der Grundausbildung definiert. Sie stellt somit jenen Mindeststandard dar, den alle Akademien einer Sparte für ihre Absolventinnen und Absolventen garantieren können. Darüber hinaus gehende akademiespezifische Vertiefungen bzw. Schwerpunktsetzungen sind möglich - angesichts der unterschiedlichen institutionellen Rahmenbedingungen auch naheliegend - und können

[†] Die berufsspezifischen Selbstkompetenzen und die sozialkommunikativen Kompetenzen wurden nicht mit Kompetenzerwerbsstufen versehen, weil diese im Rahmen der Ausbildungen durch entsprechende methodisch-didaktische Arrangements gefördert, jedoch keinesfalls abschließend erworben werden können. Die wissenschaftlichen Kompetenzen wurden nicht mit Kompetenzerwerbsstufen versehen, weil angesichts der aktuellen Entwicklungen hinsichtlich einer Tertiärisierung der Ausbildungen gerade die Frage des „Wieviel“ an Wissenschaftlichkeit für ein Diplom, ein Bakkalaureat, einen Magister (FH) etc. zur Diskussion steht.

von den jeweiligen Akademien nach Bedarf auf der Ebene der Kompetenzerwerbsstufen als solche ausgewiesen werden. Um möglichen Missverständnissen vorzubeugen, sei explizit darauf hingewiesen, dass der angeführten akademieübergreifenden Zuordnung - im Sinne eines Mindeststandards - ausschließlich entnommen werden kann, was die Absolventinnen und Absolventen der Grundausbildung aller Akademien in welcher Tiefe jedenfalls können, nicht jedoch, was sie nicht können.

Folgende Kompetenzerwerbsstufen wurden festgelegt:

K..... kennen gelernt

Im Rahmen der Grundausbildung wird gewährleistet, dass die Absolventin/der Absolvent die derart ausgewiesenen Kompetenzen (und Kenntnisse) als wichtig und notwendig für einen reibungslosen Arbeitsablauf kennen gelernt hat. Sie/er weiß jedoch, dass ihr/ihm - vorläufig - ausreichende Übung sowie die notwendige Berufserfahrung fehlt, um über die betreffenden Kompetenzen (und Kenntnisse) verfügen zu können.

G..... geübt

Im Rahmen der Grundausbildung wird gewährleistet, dass die Absolventin/der Absolvent die derart ausgewiesenen Kompetenzen (und Kenntnisse) gezielt geübt hat. Ein erfolgsversprechender Einsatz der betreffenden Kompetenzen (und Kenntnisse) im Berufsalltag ist in Regel-/Routinefällen sichergestellt.

B..... beherrscht

Im Rahmen der Grundausbildung wird gewährleistet, dass sich die Absolventin/der Absolvent die derart ausgewiesenen Kompetenzen (und Kenntnisse) umfassend angeeignet hat. Sie/er zeigt entsprechende Handlungssicherheit und kann die betreffenden Kompetenzen (und Kenntnisse) im Berufsalltag jederzeit unter Beweis stellen.

Duale Ausbildung – Verknüpfung von Theorie und Praxis

Die Grundausbildung der gehobenen medizinisch-technischen Dienste umfasst im Sinne eines dualen Systems die Ausbildung an der Akademie sowie im realen beruflichen Kontext im Zuge der Praktika.

Um berufsspezifische Zusammenhänge und Arbeitsabläufe in der Ausbildung *theoretisch fundiert und praxisnah* erfassen zu können, muss zusätzlich zu den akademieexternen Praktika praktische Ausbildung an den Akademien, das heißt im Kontext theoretischer Auseinandersetzung, angeboten werden. Infolgedessen werden an den Akademien in spartenspezifisch unterschiedlichem Ausmaß praktische Fertigkeiten vermittelt, geübt und reflektiert. In den Praktika werden die geübten praktischen Fertigkeiten im realen beruflichen Alltag vertieft, gefestigt und gesichert.

In den formulierten Ausbildungszielen fließen die theoretischen und praktischen Ausbildungsteile zusammen. Um die Erfüllung der Ausbildungsziele sicher stellen zu können,

bedarf es somit einer engen Kooperation zwischen Akademien und Praktikumsstellen. Eine solche Kooperation wird jedoch durch die Rahmenbedingungen der Ausbildung (keine Abgeltung für Praxisanleiter, etc.) erschwert.

Damit sie gelingen kann, bedarf es jedenfalls einer Definition der Anforderungen an die Praktikumsstellen basierend auf den Ausbildungszielen (nicht im Projektauftrag enthalten) sowie einer Einführung der Praxisanleiter in diese, ebenso wie in das gesamte Curriculum.[‡]

[‡] Von Seiten mehrerer Sparten wird darüber hinaus gehend eine Differenzierung der praktischen Beurteilung als notwendig erachtet und die Fachsupervision als Vernetzungsinstanz zwischen Akademie und Praktikumsstelle vorgeschlagen.

2.2 Spartenübergreifende pädagogisch-didaktische Leitlinien

Gemeinsam mit Frau Prof. Dr. Elke Gruber (Lehrstuhl für Erwachsenen- und Berufsbildung an der Universität Klagenfurt) und den Expertengruppen

- des Diätendienstes und ernährungsmedizinischen Beratungsdienstes,
- des Logopädisch-phoniatrisch-audiologischen Dienstes und
- des Orthoptischen Dienstes

wurden pädagogisch-didaktische Leitlinien für die weitere Curriculararbeit definiert. Diese wurden sodann mit den anderen Sparten diskutiert und gegebenenfalls punktuell modifiziert. In ihnen finden somit sowohl die spartenspezifischen Ausbildungsziele als auch die neuesten Erkenntnisse zur Berufsbildung und Erwachsenenbildung Berücksichtigung. Sie haben demnach spartenübergreifende Gültigkeit.

Es sind Leitlinien, die die in der aktuellen Ausbildungspraxis angewandten pädagogisch-didaktische Überlegungen und Aktivitäten in ihrer Legitimität stützen und deren Weiterentwicklung fördern sollen.

Das Curriculum ist diesbezüglich nur eine Möglichkeit. Eine weit effizientere ist die gezielte Lehrerfortbildung. Auf die Problematik der Lehrerfortbildung im Bereich der MTD kann an dieser Stelle nicht eingegangen werden. Es soll jedoch auf die Notwendigkeit einer gesetzlich geregelten und verbindlich vorgeschriebenen Lehrerfortbildung hingewiesen werden.

Situationsorientiert versus gegenstandsorientiert

Die aktuelle Lehrpraxis an den Akademien folgt dem Prinzip der Gegenstandsorientierung. Lehren, und demnach auch Lernen, wird an der Sachlogik des entsprechenden Faches ausgerichtet, wie z. B. Anatomie, Psychologie, Pathologie. Die Übertragung der Bedeutung der Inhalte für die spezielle berufliche Praxis bleibt weitgehend den Studierenden überlassen. Unterrichte, die dem Prinzip der Gegenstandsorientierung folgen, fördern ein Lernverhalten, das Sachwissen und Faktenwissen „schubladiert“. Ein weiteres Merkmal sind die unbedachten Redundanzen und die zusammenhanglose Aneinanderreihung von Unterrichtsinhalten der verschiedenen Lehrveranstaltungen.

Unterrichtspraxis, die dem Prinzip der Situationsorientierung folgt, richtet Lehren und Lernen an der (zukünftigen) Lebens- und Berufssituation der Studierenden aus. Die Inhalte aus den verschiedenen Fächern werden sinnvollen exemplarischen Situationen der beruflichen Wirklichkeit zugeordnet. Der Transparenz der Praxisrelevanz wird gegenüber dem systematischen Abdecken der Inhalte aus den unterschiedlichen Fächern der Vorzug gegeben. Vor allem die Fähigkeit, berufliche Zusammenhänge (fächerübergreifend) zu erfassen, wird dadurch gefördert und die Einsicht in die Komplexität beruflicher Sinnzusammenhänge erleichtert.

Das Curriculum der jeweiligen Sparte soll, soweit dies derzeit realisierbar ist, nach dem Prinzip der Situationsorientierung entwickelt werden. Das bedeutet, dass die Lernziele, die Lerninhalte, die Unterrichtsmethoden und die zeitliche Aneinanderreihung von Unterrichtsinhalten an der (zukünftigen) Lebens- und Berufssituation ausgerichtet werden. Die differenzierte Auflistung der Ausbildungsziele dient dabei als Leitfaden.

Handlungsorientierung versus reine Wissensvermittlung

Dabei wird von der reinen Wissensvermittlung zugunsten der Schulung professioneller beruflicher Handlungskompetenzen abgegangen. Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt auf der Verbindung von Theorie und Praxis. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem Begriff „Verbindung“. Die Ausbildungen sollen verstärkt so gestaltet werden, dass theoriegeleitete praktische Handlungskompetenz und praxisrelevante Theorie in einem sinnvollen Zusammenhang vermittelt werden, sodass Studierende Professionalität entwickeln können:

„‘Professionell‘ kann berufliches Handeln nur genannt werden, wenn es, abgeleitet aus der jeweiligen Fachdisziplin und den entsprechenden Bezugsdisziplinen, rational begründbar ist und wenn die jeweils handelnde Person diese Begründung relativ autonom und aufgrund eigener Kompetenzen und Verantwortlichkeit vollzieht und auch bereit ist, dies zu tun“ (Schewior-Popp 1998).

Wie aus den Ausbildungszielen hervorgeht, müssen Praktizierende für die Bewältigung beruflicher Anforderungen allgemein-theoretisches (medizinisches, natur- und sozialwissenschaftliches) Wissen nutzbar machen können. Besonders deutlich wird dies im Rahmen des diagnostisch-therapeutischen Prozesses. Die Fähigkeit der Übertragung theoretischer Erkenntnisse und Fakten auf die alltäglichen beruflichen Belange muss demnach adäquat gefördert und geschult werden:

„Im Sinne einer handlungsorientierten Ausbildungskonzeption müssen curriculare Lernbereiche und -zeiten vorgesehen sein, in denen die Studierenden sich in komplexen Handlungs- und Entscheidungsfeldern üben und weiterentwickeln können, ohne dass dies unter dem unmittelbaren Zeit- und Erfolgsdruck des Arbeitnehmers geschieht“ (Schewior-Popp 1998).

Prinzip des Exemplarischen (Mut zur Lücke) versus Vollständigkeit

Durch die Orientierung an exemplarisch beruflichen Situationen werden die Lehrenden zukünftig aufgefordert, bei der Planung der Unterrichte nicht mehr dem Prinzip der umfassenden und vollständigen Darstellung eines Sachgebietes Folge zu leisten, sondern die Inhalte gezielt nach Praxisrelevanz auszuwählen und zu gewichten. Das Curriculum soll dafür Orientierung geben.

Schulung und Förderung des eigenständigen Wissenserwerbs (lebenslanges Lernen - „lifelong learning“)

Die Ausbildungsziele zeigen deutlich, dass Absolventinnen/Absolventen fähig sein müssen, ihr berufliches Know-how laufend zu aktualisieren und weiterzuentwickeln. Sie müssen demnach Verantwortung für den eigenen Lernprozess übernehmen und persönlichen Lern-

bedarf erkennen können.[§] Dies erfordert eine Unterrichtspraxis, die nicht mehr das traditionelle Konzept der Wissensvermittlung verfolgt, nach welchem Studierende ihre Instruktionen durch eine Lehrperson erhalten und erst nach längerer direkter Führung durch diese langsam in die Selbstständigkeit entlassen werden. Es müssen vermehrt Unterrichtskonzepte entwickelt werden, die Selbsttätigkeit und individuelle Schwerpunktsetzung ermöglichen. Die methodischen Hinweise und die Prüfungsmethoden, welche im Curriculum aufgezeigt werden, sollen Lehrende diesbezüglich unterstützen.

Definition von Lernorten

Es muss explizit ausgewiesen werden, dass Lernen nicht nur an den Akademien stattfindet, sondern überall dort, wo zu einem bestimmten Unterrichtsthema gearbeitet werden kann (Bibliotheken, Institutionen, Befragungen von Experten, Exkursionen, Internet); dadurch wird die Eigenständigkeit und die aktive Mitarbeit der Studierenden gefördert.

Didaktisch-methodische Vielfalt

- a) Die Lernziele der Lehrveranstaltungen legen bestimmte Lernarrangements nahe. Vorlesung, Seminar, Übung, angeleitete Praktika, fächerübergreifender Unterricht sind nur einige der Möglichkeiten, die vorrangige Lehr- und Lernform der einzelnen Lehrveranstaltungen zu bestimmen. Die didaktische Ausrichtung der Lehrveranstaltungen wird im Curriculum festgehalten werden.
- b) Die didaktischen Prinzipien verlangen nach Unterrichtsmethoden, die den Erwerb der in den Ausbildungszielen angeführten Kompetenzen gewährleisten. Vor allem das Prinzip der Handlungsorientierung und das Prinzip der Situationsbezogenheit verweisen die Lehrenden auf Methoden, die - im Sinne der Ermöglichungsdidaktik - Lernprozesse bei den Teilnehmern initiieren, anregen, anleiten und steuern und die Lernenden als selbstverantwortlich für ihren Lernprozess ansprechen.

Unter handlungsorientiertem Unterricht versteht man auch immer die Anwendung verschiedenster Methoden, die alle Sinne der Lernenden anregen, das heißt, es sollen Lernformen angeboten werden, die aktivieren und eine Verknüpfung möglichst vieler Sinne ermöglichen.

Im Folgenden (siehe Exkurs) werden - in Anlehnung an das pädagogische Design 2000 des Ausbildungszentrum West (AZW) Innsbruck - Unterrichtsmethoden angeführt und kurz charakterisiert, die im handlungsorientierten Unterricht Verwendung finden. In der curricularen Bearbeitung der Unterrichtsfächer wird in Form eines „Didaktischen Kommentars“ auf sinnvolle Methoden verwiesen. Es bleibt den Lehrenden überlassen, für die spezifischen Themenbereiche adäquate Lehrformen auszuwählen bzw. zu adaptieren.

[§] Die Studierenden sind in diesem Sinne auch selbst dafür verantwortlich, dafür zu sorgen, dass sie die formal bestätigte Erfüllung der Zugangsanforderungen (Maturaniveau) auch de facto erfüllen, das heißt, etwaige Defizite zu beseitigen. Die Aufgabe der Lehrenden ist es dabei, auf diese Voraussetzungen und etwaige Defizite hinzuweisen, nicht jedoch im Rahmen ihres Unterrichts diese Zugangsvoraussetzungen einzuholen.

Fächerübergreifende Prüfungsformen

Die aktuelle Verordnung (MTD-AV 1993) lässt grundsätzlich Prüfungsformen zu, an denen Lehrende aus verschiedenen Fächern beteiligt sind, schreibt sie jedoch nicht explizit vor. Durch die Vorgabe der Einzelnote pro Fach wird die Tendenz zur Abhaltung von Einzelprüfungen sehr stark gefördert. Erst in der praktischen Diplomprüfung werden die Studierenden explizit dazu aufgefordert, ihr Wissen und ihre Fähigkeiten aus den unterschiedlichen Unterrichtsfächern zu verknüpfen und im Kontext beruflicher Handlungsabläufe unter Beweis zu stellen.

Studierende sollen während der Ausbildung laufend über das erworbene Wissen und Können im Zusammenhang mit beruflichen Anforderungen geprüft werden. Die Verordnung sollte dafür explizit die Weichen stellen, damit dem fächerübergreifenden, situationsorientierten Prinzip entsprochen werden kann.

„Der Trend, in Ausbildungen nicht mehr primär punktuell Wissen zu vermitteln, sondern Handlungskompetenzen in übergreifenden Arbeitsabläufen, muss auch Auswirkungen auf Prüfungen haben. Prüfungsaufgaben werden daher künftig komplexer werden. Zur Lösung einer Aufgabe wird nicht mehr nur ein spezielles Wissen erforderlich sein, sondern zusätzliche Handlungskompetenzen, der Überblick über Arbeitsabläufe und eine Reihe übergeordneter Qualifikationen, die sogenannten Schlüsselqualifikationen. Die Lösung einer Aufgabe erfordert zukünftig also mehrere Fähigkeiten“ (Schmidt 1995).

Individuelle Lernförderung

Die unterschiedlichen Lernbiographien und Lerndispositionen (Begabungen) der Studierenden und damit ihre individuellen Fähigkeiten, Kenntnisse und Kompetenzen sollen im Rahmen der Grundausbildung Berücksichtigung finden, gezielt gefördert und nicht zuletzt auch für andere Studierenden nutzbar gemacht werden.

Voraussetzung für eine gezielte Förderung, ebenso wie für ein „Voneinander-Lernen“ bzw. eine Wissensweitergabe der Studierenden untereinander (z. B. im Rahmen eines Tutoriensystems) ist, dass die unterschiedlichen Kenntnisse und Kompetenzen der Studierenden sichtbar gemacht werden, die Studierenden eben nicht als stets in gleicher Weise zu beherrschende, einheitliche Gruppe behandelt werden.

Für die Lehrenden bedeutet dies, dass sie ihren Unterricht zumindest partiell individualisieren müssen, das heißt, Raum für individuelle inhaltliche Schwerpunktsetzung und Lernwege schaffen, und dies gemeinsam mit den Studierenden reflektieren müssen.

Exkurs: Methoden

Die Auflistung allgemeiner Unterrichtsmethoden, die die Umsetzung der pädagogisch-didaktischen Leitlinien unterstützen, finden in der Bearbeitung der einzelnen Unterrichtsfächer in der Spalte „Methodisch-didaktischer Kommentar“ ihren konkreten Niederschlag (vgl.: PaeDesign, das pädagogische Design des AZW Innsbruck 2000).

Problemorientierter Unterricht

Beschreibung:

Den Lernenden wird am Anfang des Lernprozesses, also bevor der Lernstoff erarbeitet wird, ein berufsspezifisches Problem vorgelegt. Die Aufgabe besteht darin, das Problem zu analysieren. Das geschieht meist in der Gruppe, die Lehrende betreuen. Zunächst versucht die Gruppe, auf der Grundlage der vorhandenen Vorkenntnisse eine vorläufige Analyse des Problems zu erstellen. Während dieser Analyse tauchen Fragen über Details auf, die nicht sofort zu beantworten sind. Auf dieser Basis werden Lernziele für das Selbststudium formuliert. Die Ergebnisse der Einzelrecherchen werden wieder in der Gruppe besprochen, bis das Problem als gelöst eingeschätzt wird. Danach werden die Lösungen präsentiert.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Der problemorientierte Unterricht ist für das Training von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen sehr geeignet. Besonders die Schulung und Förderung der Reflexionsfähigkeit, der Selbstorganisation, der Flexibilität und Toleranz werden dabei angeregt.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die Lehrenden übernehmen hauptsächlich die Tutorenfunktion, mit der primären Aufgabe, die Gruppe zu stimulieren, zu unterstützen, zu koordinieren und den Prozess zu beobachten und in zweiter Linie Wissen zu vermitteln. Diese Methode erfordert eine sorgfältige Vor- und Nachbereitung.

Projektunterricht

Beschreibung:

Eine Gruppe arbeitet an einer gemeinsamen Zielsetzung, wie z. B. einer Erhebung bzw. Initiierung bestimmter Maßnahmen (z. B. ein Gesundheitsförderungsprojekt). Die Arbeitsschritte, Teilergebnisse und Ergebnisse werden gemeinsam besprochen.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Vor allem die Flexibilität, Improvisationsfähigkeit, Selbstständigkeit, Kreativität, Teamfähigkeit, Kooperationsbereitschaft und die Zielorientierung werden durch den Projektunterricht gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die Lehrenden stehen als Berater und Fachexperten zur Verfügung. Dies verlangt die Bereitschaft, sich auf konkrete individuelle Problemstellungen einzulassen und das Fachwissen problemorientiert zu vermitteln.

Frontalunterricht

Beschreibung:

Wissen, Fakten, Erkenntnisse, Erfahrungswissen wird den Studierenden in Form eines Vortrages präsentiert.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Beim Frontalunterricht werden sozialkommunikative Kompetenzen und Selbstkompetenzen kaum gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die Lehrenden müssen ihren Vortrag inhaltlich und medial adressatenorientiert aufbereiten können.

Exkursionen

Beschreibung:

Im Rahmen von Exkursionen finden Besichtigungen berufsspezifischer Einrichtungen statt. Fachexperten führen die Gruppe durch diese Einrichtungen und besprechen berufsspezifische Fragestellungen vor Ort. Im Nachhinein erfolgt eine Dokumentation der besprochenen Inhalte, die mit dem Lehrstoff in Zusammenhang gebracht werden.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Die zukünftige Rolle und Zuständigkeit innerhalb eines konkreten, alltäglichen Rahmens wird erfahrbar. Das Entwickeln von berufsübergreifenden Fragestellungen und das interdisziplinäre Denken werden gefördert. Das Erfassen fächerübergreifender, berufsrelevanter Zusammenhänge wird angeregt.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Damit Exkursionen ihrem Ziel gerecht werden, ist eine Einbettung in das normale Unterrichtsgeschehen notwendig. Die Lehrenden müssen diese vorbereiten, den Ablauf organisieren, klare Beobachtungs- und Rechercheaufträge vergeben und Zeit für die Nachbesprechung bedenken.

Umfrage/Interview/Erkundung

Beschreibung:

Außerhalb des institutionellen Rahmens des Kurses werden mittels Fragebögen oder Interviews praxisrelevante fachspezifische Erkenntnisse eingeholt, die in das aktuelle Unterrichtsthema eingearbeitet werden.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Gefördert werden vor allem die Kommunikationsfähigkeit, das eigenverantwortliche Handeln, die Kritikfähigkeit, die Zielorientierung sowie die Gründlichkeit.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die Lehrenden müssen Erhebungstechniken beherrschen und bei der Vor- und Nachbereitung als fachkompetente Berater zur Verfügung stehen.

Rollenspiel

Beschreibung:

Das Rollenspiel ist eine Lernform, in der die Studierenden bestimmte Rollen aus dem Verhaltensbereich des zukünftigen Berufes übernehmen bzw. in die Rolle ihres zukünftigen Gegenübers, ihres Verhandlungspartners, Klienten usw. schlüpfen.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Vor allem die Fähigkeit, situationsgerecht Nähe und Distanz herzustellen, die Fähigkeit, Interaktionsdynamiken zu erkennen, Empathie, Kreativität, nonverbale und verbale Kommunikationsfähigkeit und die Übernahme rollenadäquater Verhaltensmuster wird durch das Rollenspiel gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die Effizienz von Rollenspielen steht und fällt mit einer sorgfältigen Vorbereitung. Das Thema und die entsprechenden Rollen müssen genau definiert werden, sodass die Studierenden Klarheit über den jeweiligen Auftrag haben. Die Lehrenden müssen in der Lage sein, Gruppendynamiken aufzufangen und zu verbalisieren. Weiters ist ein konkretes Feedback notwendig, damit sich die Studierenden über ihren Lerngewinn Bewusstheit verschaffen können.

Arbeit mit Texten und Büchern, Referate

Beschreibung:

Die Studierenden erarbeiten selbstständig Fachinhalte aus Büchern und anderen Datenquellen (z. B. Datenbanken), die der Lerngruppe in Form von Referaten präsentiert werden. Das Referat ist demnach ein Bericht oder ein Vortrag, in welchem die/der Studierende einerseits das recherchierte Wissen darstellt und andererseits dazu Stellung bezieht.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Vor allem die selbstständige Aneignung von Fachwissen, die Kritikfähigkeit, die Kommunikationsfähigkeit und die nachvollziehbare Aufbereitung von Informationen werden dadurch gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die klare Vermittlung von Arbeitsaufträgen und ein präzises und konkretes Feedback (Inhalt und Präsentation) anhand transparenter Beurteilungskriterien sind notwendige Lehrkompetenzen, damit diese Arbeitsform innerhalb des Unterrichts seine Berechtigung findet.

Diskussion

Beschreibung:

Unterschiedliche Meinungen und Aspekte, Fragen und Ansichten werden in der Gruppe erörtert und geklärt.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Vor allem Durchsetzungsvermögen, sachliche und konstruktive Auseinandersetzung, Kritikfähigkeit und Überzeugungsfähigkeit werden dadurch geschult und gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Die entsprechenden Lehrkompetenzen sind vor allem: Moderationsfähigkeit, das Steuern von Gruppendynamiken, die Beachtung der Einhaltung von Kommunikationsregeln und die Strukturierung mittels angemessener Fragetechniken.

Praktische Übungen

Beschreibung:

Basale praktische Fertigkeiten, die im zukünftigen Berufsleben gefordert sind, werden schrittweise und unter Anleitung erworben.

Förderung von sozialkommunikativen Kompetenzen und Selbstkompetenzen:

Durch das Schulen konkreter praktischer Fertigkeiten wird das Selbstbewusstsein und Selbstvertrauen in die eigenen beruflichen Fähigkeiten gefördert.

Notwendige Lehrkompetenzen:

Dafür sind unter anderem die erforderliche Ausstattung und Materialien zur Verfügung zu stellen und die zu übende Fertigkeit in didaktische Lernschritte aufzuteilen, damit ein angemessenes schrittweises Üben möglich wird. Die Lehrenden müssen gezielt konkretes Feedback geben können und genügend Zeit für das Einüben zur Verfügung stellen.

2.3 Strukturkonzept

Das Strukturkonzept der Ausbildungen umfasst die Darstellung der Kontaktstunden an den Akademien sowie die Darstellung der thematisch gewidmeten, verpflichtend zu absolvierenden Mindeststunden Praktikum pro Studierende/Studierenden.

Zusammenhang: Fachliche Grundlagen - Strukturkonzept

Die Ergebnisse der Aufgabenanalysen (Zwischenbericht „MTD Curricula“ 2000) und der Berufsprofilentwicklung (ÖBIG 2001) finden nicht nur in den Ausbildungszielen ihren Niederschlag, sondern auch im Strukturkonzept der spartenspezifischen Konzeptionsrahmen. Vor allem die Festlegung von Ausbildungsschwerpunkten, die die Unterrichtsfächer thematisch bündelt, lehnt sich an die in den Berufsprofilen definierten Aufgaben und Tätigkeitsfelder der jeweiligen Sparte an. Folgendes Beispiel soll dies verdeutlichen:

<i>Ausbildungsschwerpunkte des Radiologisch-technischen Dienstes laut Fächerkanon</i>	<i>Kernbereiche laut Berufsprofil der/des Diplomierten Radiologisch-technischen Assistentin/Assistenten</i>
Grundlagenfächer	
Radiologische Diagnostik	Radiologische Diagnostik
Radioonkologie/Strahlentherapie	Strahlentherapie/Radioonkologie
Informationstechnologie in der Medizin	Informationstechnologie in der Medizin
Schnittbildverfahren	Andere bildgebende Verfahren
Nuklearmedizin	Nuklearmedizin
Angiografie und interventionelle Radiologie	Interventionelle Radiologie
Strahlenschutz	Strahlenschutz
Qualitätsmanagement	
Ergänzende Fächer	

Semesterkonzepte - Fächerkanon

Geänderter Stundenumfang der Ausbildungen

Je intensiver die Frage der Anbindung der MTD-Ausbildungen an das tertiäre Bildungswesen innerhalb und außerhalb der Entwicklungsteams diskutiert wurde, desto deutlicher wurde, dass eine Annäherung der Arbeitsbelastung der Studierenden an Standards im tertiären Bildungswesen - und damit eine Reduktion der Unterrichtseinheiten an den Akademien - zu erfolgen hat. Damit eine solche Reduktion nicht gleichbedeutend mit einem Qualitätsverlust der Ausbildungen ist, ist die Ausrichtung der Lehre an den formulierten pädagogisch-didaktischen Leitlinien (z. B. Mut zur Lücke) sowie an den formulierten Lehrzielen und Lehrinhalten der Unterrichtsfächer (zur Vermeidung von Redundanzen), die Integration prakti-

scher Ausbildungsteile in den Akademiebetrieb sowie eine zielgerichtete(re) und effiziente(re) Praktikumgestaltung notwendig.

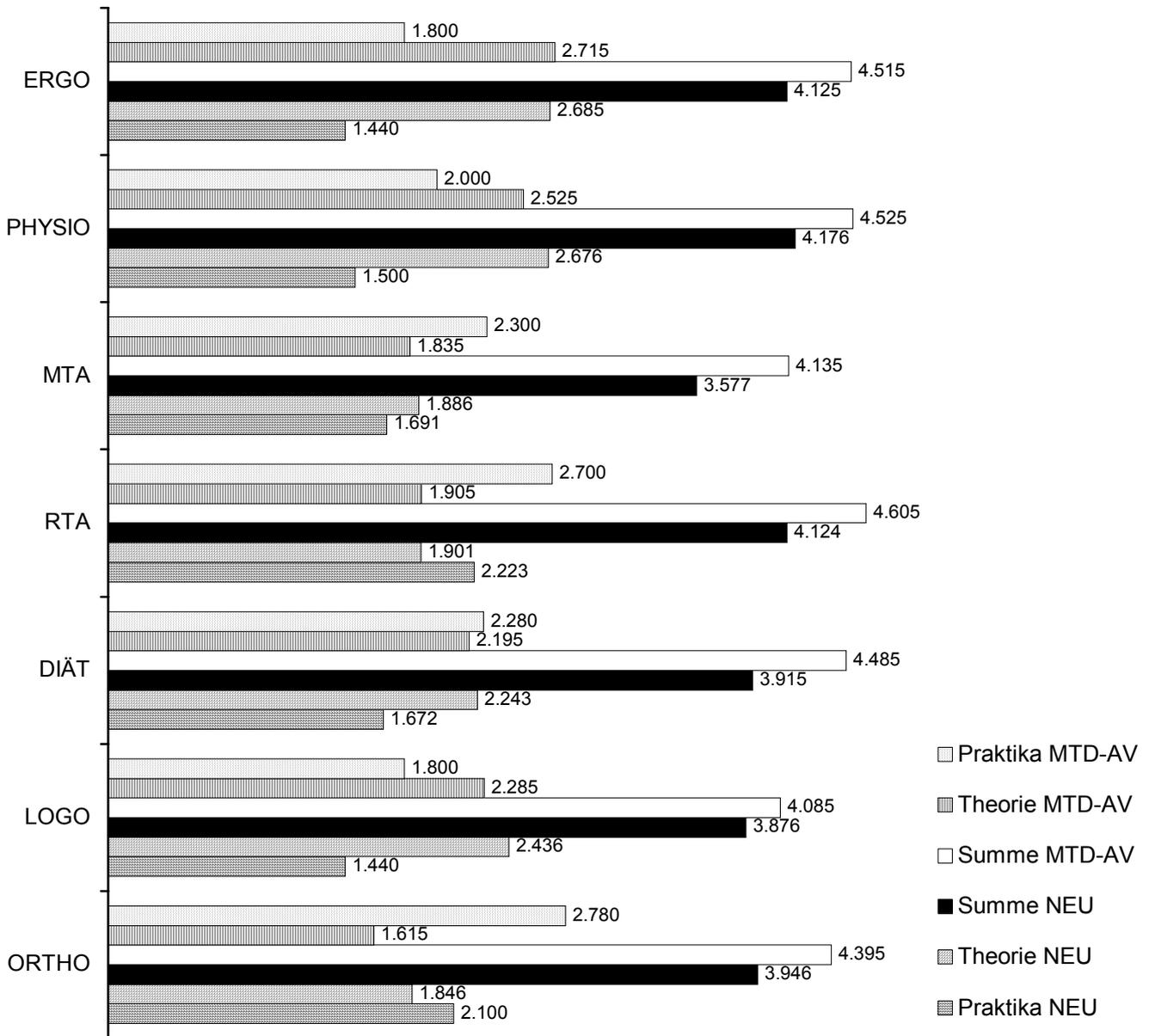
Unter diesen Prämissen wurde der Gesamtumfang der Unterrichtszeit der MTD-Ausbildungen gegenüber der derzeit geltenden Ausbildungsverordnung auf zweierlei Wege reduziert.

Allein die im Rahmen der Curricula erfolgte Festlegung der Unterrichtseinheit/-stunde auf 45 Minuten (akademieintern ebenso wie -extern) ist gleichbedeutend mit einer durchschnittlichen Reduktion der Unterrichtszeit um mindestens 10 % bis maximal 20 %, weil die derzeit geltende Ausbildungsverordnung keine Angaben hinsichtlich der zeitlichen Dimensionierung einer Unterrichtseinheit enthält und dies infolgedessen auf Akademieebene unterschiedlich geregelt wurde: Eine Unterrichtseinheit an der Akademie umfasste zum Zeitpunkt der Erhebung durch das ÖBIG zwischen 45 und 50 Minuten; eine Praktikumeinheit zwischen 50 und 60 Minuten (vgl. Curricula MTD 2000, S. 21).

Des Weiteren wurde der Gesamtumfang der Unterrichtseinheiten der MTD-Ausbildungen gegenüber der derzeit geltenden Ausbildungsverordnung im Durchschnitt um 430 Unterrichtseinheiten bzw. (weitere) 10 % reduziert.

Während die Praktika (lt. MTD-AV: praktische Ausbildung) bei allen Sparten um durchschnittlich 513 Einheiten bzw. 20 % reduziert wurden, kam es bei fünf Sparten durch die dadurch notwendig gewordene Integration praktischer Ausbildungsteile in den Akademiebetrieb sowie durch die angesichts aktuelle Berufsentwicklungen notwendige Erweiterung des Fächerkanons hinsichtlich der ausgewiesenen Unterrichtseinheiten an den Akademien (lt. MTD-AV: theoretische Ausbildung) zu einer geringfügigen Ausweitung der Unterrichtseinheiten (DIÄT+48, MTA +49, LOGO +145, PHYSIO +151, ORTHO +231, RTA -4, ERGO -30), die jedoch angesichts der angesprochenen akademieautonomen Zeitregelungen (s. o.) nicht mit einer realen Ausweitung der Unterrichtszeit einhergehen muss.

Abbildung 2.1: Vergleich UE Curricula versus Ausbildungsverordnung



Abweichungen des Fächerkanons der Semesterkonzepte von der Verordnung (MTD-AV 1993)

Im Rahmen der Überarbeitung des Fächerkanons bzw. der Ausarbeitung der Unterrichtsfächer wurde in allen vorliegenden Semesterkonzepten von der geltenden Ausbildungsverordnung (MTD-AV 1993) abgewichen und dies in den diversen Zwischenberichten begründet. Die Abweichungen betreffen vor allem die zeitliche Ausgestaltung, thematische Aufteilung und Aktualisierung der laut Verordnung vorgegebenen Unterrichtsfächer sowie die Einführung neuer Unterrichtsfächer.

Qualitätssichernde Überlegungen legten die Einführung neuer Unterrichtsfächer nahe. Vor allem die seit 1992 geltende Regelung, die Ausbildung mit einer Diplomarbeit abzuschließen, und die in den Ausbildungszielen angeführte Anforderung nach wissenschaftlichem Know-how fordern Lehrveranstaltungen, in denen dieses erworben werden kann. Zu den Lehrveranstaltungen, die neu in den Fächerkanon aufgenommen wurden, zählen u. a.:

- Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & Angewandte Methodik
- Diplomarbeitseminar
- Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie
- Zusammenarbeit im interdisziplinären/multiprofessionellen Team
- Akademieautonomer Bereich (u. a. Exkursionen, Tagungen, Gastvorträge, etc.)

Verlegung von Unterrichtsfächern

Die im Semestermodell angegebene Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu einem Ausbildungsjahr soll wie bisher gesetzliche Verbindlichkeit haben. Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu dem entsprechenden Wintersemester bzw. Sommersemester soll nicht in demselben Maße bindend sein. Die Ausbildungsrealität verlangt es, den Handlungsspielraum auf Akademieebene nicht zu sehr einzuschränken, da die Rekrutierung engagierter Vortragender ohnehin ein Problemfeld darstellt, welches pädagogisch-didaktische Überlegungen fallweise in den Hintergrund drängt.

Festlegung der Lehrveranstaltungsform

Die Festlegung der Lehrveranstaltungsform je Unterrichtsfach soll (zusätzlich zu den Lehrzielen s. u.) zum Ausdruck bringen, auf welcher Ebene - Inhaltsvermittlung / praktische Umsetzung / kritisch-reflexive Auseinandersetzung - der didaktische Schwerpunkt des jeweiligen Unterrichtsfaches liegt. Sie soll damit auf die Notwendigkeit der Schaffung von entsprechenden Rahmenbedingungen verweisen (z. B. ausreichend Übungsmöglichkeiten für alle Studierenden), jedoch nicht zu einer Engführung der methodisch-didaktische Vielfalt anregen. Hierbei wird das Auslangen mit vier unterschiedlichen Lehrveranstaltungsformen gefunden:

VO - Vorlesung:

Im Zentrum der Lehrveranstaltung steht die allgemeine (im Sinne von: allen gemeinsame) Vermittlung von Inhalten.

Ü - Übung:

Im Zentrum der Lehrveranstaltung steht die individuelle praktische Umsetzung, Durchführung bzw. Anwendung von - zumeist - bereits vermittelten Inhalten, Methoden bzw. Techniken.

VÜ - Vorlesung & Übung:

Es handelt sich um eine Verknüpfung von allgemeinen Vermittlungs- und individuellen Übungssequenzen.

SE - Seminar:

Im Zentrum der Lehrveranstaltung steht die persönliche kritisch-reflexive sowie diskursive Auseinandersetzung mit Inhalten/Themen.

Erweiterung der Prüfungsformen

Während in der geltenden Ausbildungsverordnung ausschließlich zwischen Einzelprüfung und Teilnahme unterschieden wird, wurden in den Semesterkonzepten vier mögliche Prüfungsformen unterschieden:

EP - Einzelprüfung:

Die so bezeichneten Unterrichtsfächer sind nach Abschluss des Unterrichtes mittels Einzelprüfung zu beurteilen.

FÜ - Fächerübergreifende Prüfung:

Die so bezeichneten Unterrichtsfächer werden mittels fächerübergreifender Prüfung gemeinsam beurteilt.

TN - Teilnahme:

Die Studierenden müssen, um das jeweilige Ausbildungsjahr abschließen zu können, an den so gekennzeichneten Lehrveranstaltungen teilgenommen haben.

Lnw - Leistungsnachweis:

Die Studierenden müssen, um das jeweilige Ausbildungsjahr abschließen zu können, in den so gekennzeichneten Lehrveranstaltungen einen (von der jeweiligen Lehrperson zu definierenden) Leistungsnachweis erbringen. Es wird keine differenzierende Benotung ausgewiesen.

Insofern es nicht explizit anders ausgewiesen ist (z. B.: EP **1. + 2. J.**), sind alle mit EP oder FÜ gekennzeichneten Unterrichtsfächer erst nach Abschluss des gesamten Unterrichtes und in der Regel im Rahmen der Prüfungszeit des jeweiligen Ausbildungsjahres zu prüfen.

* Diese Prüfungsform wurde dann gewählt, wenn es aus Sicht der Expertinnen und Experten als sinnvoll und möglich beurteilt wurde, den jeweiligen Wissensausschnitt der betreffenden Unterrichtsfächer im Sinne der Handlungs- und Situationsorientierung der Ausbildung im Rahmen einer Prüfung zu integrieren und damit das für die hinkünftigen beruflichen Anforderungen notwendige vernetzte Denken zu fördern und zu fordern. Damit wird auch deutlich, dass mit einer derartigen Bezeichnung mehr als die (kurzfristig mögliche Umsetzungsvariante einer) bloße(n) Addition der Notenwerte von Teilprüfungen intendiert ist. Vielmehr wird damit mittelfristig angestrebt, dass die Lehrenden der entsprechenden Fächer die Wissensüberprüfung (und damit langfristig auch die Wissensvermittlung) an gemeinsam zu definierenden Problem- bzw. Fragestellungen ausrichten. Den Entwicklungsteams war dabei bewusst, dass letzteres einen hohen organisatorischen Aufwand etc. erfordert und angesichts der mancherorts vorhandenen institutionellen Rahmenbedingungen mitunter nur schwer umzusetzen ist. Allerdings wurde im Zuge der Entwicklungsarbeit auch deutlich, dass sich die Erarbeitung eines Curriculums nur bedingt an derartigen, zur Zeit mitunter ungünstigen Rahmenbedingungen orientieren darf. Vielmehr geht es auch darum, auf der Ebene der Curricula notwendige Rahmenbedingungen für eine bundesweit einheitliche, qualitativ verbesserte Ausbildung deutlich zu machen und damit ein Stück weit zu befördern.

Ergänzungen hinsichtlich der Spalte Lehrperson

Die Entwicklungsarbeit sowie die Erfahrungen im Ausbildungsbetrieb machten Ergänzungen hinsichtlich der Festlegung der Lehrpersonen notwendig.

Allgemein gilt es festzuhalten, dass alle tatsächlich herangezogenen Lehrpersonen bzw. Vortragenden nicht nur den in der Spalte „Lehrperson“ definierten formalen Kriterien entsprechen müssen (z. B. Angehörige der jeweiligen Berufsgruppe), sondern dass sie darüber hinaus über entsprechende für den jeweiligen Unterricht erforderliche Fachkenntnisse sowie Praxiserfahrungen verfügen müssen. Die im Rahmen der Charakterisierung der Unterrichtsfächer formulierten Ziele und Inhalte machen die fachlichen Anforderungen an die jeweiligen Lehrenden explizit und damit die eben formulierte ausbildungstechnischen Selbstverständlichkeit gegenüber Kostenträgern bundesweit akkordiert kommunizierbar.

DMTA, Ä/A vs. DMTA + Ä/A (MTD übergreifend gewähltes Beispiel)

Der derzeit geltenden Verordnung lässt sich nicht entnehmen, ob die - mit Komma getrennt - angeführten Lehrpersonen als mögliche Alternativen oder aber als notwendige Ergänzungen zu verstehen sind. Um diesen beiden Varianten Ausdruck zu verleihen, wurden entsprechende Schreibweisen entwickelt. So heißt beispielsweise „DMTA, Ä/A“, dass als Lehrpersonen entweder Diplomierte medizinisch-technische Assistenten *oder* Ärzte in Frage kommen. Demgegenüber soll die Schreibweise „DMTA + Ä/A“ zum Ausdruck bringen, dass *sowohl* Diplomierte medizinisch-technische Assistenten *als auch* Ärzte für die Lehre der jeweiligen fach- bzw. berufsspezifische Aspekte heranzuziehen sind.

Die zeitliche Strukturierung der Semesterkonzepte[†]

Dabei orientierte man sich an den derzeit gültigen zeitlichen Vorgaben für die Ausbildung:

- acht Wochen Ferien pro Ausbildungsjahr,
- die Ausbildungszeit darf die „gesetzlich festgelegte Normalarbeitszeit nicht überschreiten“ (MTD-Gesetz 1992),
- das Ausbildungsjahr beginnt am ersten Montag im Oktober.

Weitere Vorgaben, die im Semestermodell berücksichtigt wurden:

- Pro Semester sind drei Wochen als unterrichtsfreie Vorbereitungszeit für die Prüfungen vorzusehen.
- Die Unterrichtseinheit (sowohl praktisch als auch theoretisch) wird mit 45 Minuten festgelegt.

[†] Diese und alle folgenden Festlegungen der zeitlichen Eckpunkte der Ausbildungen wurden angesichts der immer wahrscheinlicher werdenden Integration der Ausbildungen in das Fachhochschulwesen nicht abschließend diskutiert. Sollte die Integration der Ausbildungen in das Fachhochschulwesen stattfinden, erscheint eine Angleichung der zeitlichen Verortung der Ausbildungssemester innerhalb des Ausbildungsjahres sowie die zeitliche Dimensionierung der Ausbildungssemester an tertiäre Standards als sinnvoll bzw. notwendig.

- Im fünften und sechsten Semester wird der theoretische Unterricht stark reduziert, da genügend Zeit für das Verfassen der Diplomarbeit zur Verfügung stehen muss.
- Die teilweise Umwidmung der Praktikumszeit für selbstorganisiertes Lernen, Recherchen, Projektarbeiten und für die Arbeit an der Diplomarbeit ist eine notwendige Voraussetzung für die Gewährleistung der Qualität der Ausbildungen und soll die bereits existierenden Versuche in der Ausbildungspraxis, neue Lehr- und Lernformen zu integrieren, legitimieren.

Die Ausbildung umfasst drei Ausbildungsabschnitte zu je zwei Semestern:

Wintersemester WS	Oktober - März
	26 Wochen
	2 Wochen Weihnachtsferien
	1 Woche variable Ferientage
	3 Wochen Prüfungszeit
Ausbildungszeit	20 Wochen

Sommersemester SS	April - September
	26 Wochen
	1 Wochen Osterferien
	4 Wochen Sommerferien
	3 Wochen Prüfungszeit
Ausbildungszeit	18 Wochen

Unter Berücksichtigung der gesetzlich vorgegebenen Ausbildungszeit werden Winter- und Sommersemester mit einer Ausbildungszeit von **19 Wochen** berechnet. Im Vergleich dazu entspricht eine SWS an den Universitäten 15 Unterrichtseinheiten, da durchschnittlich pro Semestern 15 Wochen Ausbildungszeit angenommen werden. Es gibt keine einheitliche und verbindliche Festlegung darüber, wie viele Unterrichtseinheiten einer Semesterwoche zugeordnet werden. So berechnen beispielsweise Fachhochschulstudiengänge sowohl 16 UE als auch 18 UE pro SWS. Innerhalb eines Fachhochschulstudienganges ist die Berechnung natürlich einheitlich.

Die Unterrichtseinheiten in der Ausbildungsverordnung sind in Gesamtstunden angegeben, wobei gesetzlich nicht festgelegt ist, wie lange eine Unterrichtseinheit dauert (s. o.). Es wurde bereits darauf hingewiesen, dass infolgedessen einvernehmlich festgelegt wurde, dass eine Unterrichtseinheit 45 Minuten umfasst.

Eine Semesterwochenstunde (SWS) entspricht demzufolge 19 Unterrichtseinheiten (UE) zu je 45 Minuten.

(0,5 SWS = 10 UE à 45 min)

1 SWS = 19 UE à 45 min

2 SWS = 38 UE à 45 min usw.

Regelung der Praktika

Um die Vergleichbarkeit der Praktika zu gewährleisten, dabei jedoch auch die an der jeweiligen Akademie vorhandenen institutionellen Rahmenbedingungen nicht aus den Blick zu verlieren, wurden die von den Studierenden zu absolvierende Mindestanzahl an Praktikumsstunden thematisch festgelegt, jedoch in der Regel auf deren Zuordnung zu bestimmten Ausbildungssemestern verzichtet.

2.4 Die curriculare Bearbeitung der Unterrichtsfächer

Die zu erstellenden Curricula wurden fächerorientiert entwickelt. Unter Berücksichtigung der Vorgaben des Konzeptionsrahmens (Ausbildungsziele, pädagogisch-didaktische Richtlinien, Strukturkonzept) des Curriculums wurde schrittweise jedes Unterrichtsfach nach der unten angeführten Systematik bearbeitet. Dabei wurde mit der Ausarbeitung der berufsspezifischen Kernfächer begonnen, um damit die Grundlage für die inhaltliche Gewichtung der weiteren spartenspezifischen sowie der allen Sparten gemeinsamen Unterrichtsfächer zu schaffen. Dies soll eine stärkere Ausrichtung dieser Fächer an den beruflichen Erfordernissen gewährleisten.

Bei der Zusammensetzung der Projektgruppen wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass die Gruppenmitglieder Lehrende in den zu bearbeitenden (Kern)Fächern sind. Wo dies nicht der Fall war, wurden Lehrende als Fachexperten zu den Arbeitssitzungen punktuell hinzugezogen bzw. Unterrichtsentwürfe den Fachexperten zur Begutachtung vorgelegt und deren Anmerkungen von der Projektgruppe eingearbeitet.

Die Bearbeitung der Unterrichtsfächer folgt einer einheitlichen Systematik:

a) Definition der Lehrziele

Die Lehrziele beschreiben jenes Wissen und Können, das im Rahmen eines Unterrichtsfaches den Studierenden vermittelt werden muss. Sie sind insofern eine Konkretisierung der Ausbildungsziele, als sie das berufsspezifisch notwendige Können und Wissen bezogen auf den jeweiligen Unterrichtsgegenstand in detaillierterem Ausmaß definieren.

b) Definition der inhaltlichen Schwerpunkte

Die inhaltliche Aufbereitung der Unterrichtsfächer erfolgte vorwiegend auf der Ebene thematischer Schwerpunkte, da laufende Aktualisierungen aufgrund neuer Erkenntnisse bzw. Entwicklungen und berufsrelevante Schwerpunktsetzungen der Lehrenden Platz finden müssen/sollen.

c) Methodisch-didaktischer Kommentar

Die formulierten pädagogisch-didaktischen Leitlinien werden auf der Ebene der Unterrichtsfächer im Zuge der Ausformulierung der methodisch-didaktischen Kommentare ein Stück weit konkretisiert. Der methodisch-didaktische Kommentar hat im Gegensatz zu den definierten Zielen und Inhalten allerdings nur Vorschlagscharakter. Er soll Anregungen für mögliche Wege zur Erreichung der Lehrziele des entsprechenden Unterrichtsfaches bieten.

d) Prüfungsmodalitäten

Im Sinne der Qualitätssicherung der Ausbildung werden Prüfungsmodalitäten festgehalten, die im engen Zusammenhang mit den angestrebten Lehrzielen pro Fach stehen und von den Studierenden ein Lernverhalten erfordern, das durch Selbstständigkeit und Verantwortung gegenüber dem eigenen Lernprozess gekennzeichnet ist.

e) Querverweise/Abstimmungsbedarf

Für jedes Unterrichtsfach wird (fallweise ergänzt durch Fußnoten) aufgezeigt, inwiefern die Erreichung der Lehrziele und damit die Gestaltung des Unterrichts der Abstimmung mit anderen Unterrichtsfächern bzw. Ausbildungsteilen bedürfen.

f) Ausbildungsziele/Beitrag zur (Gesamt)Ausbildung

Die einzelnen Unterrichtsfächer werden an die Ausbildungsziele rückgebunden. Damit soll der explizite Beitrag der einzelnen Unterrichtsfächer zu der Gesamtausbildung sichtbar gemacht werden.

2.5 Zugangsvoraussetzungen

Die Arbeit im Zuge der Curriculumentwicklung und dabei vor allem im Zuge der Charakterisierung der Unterrichtsfächer machte alsbald deutlich, dass es auch die Zugangsvoraussetzung hinsichtlich der Ausbildungen zu überdenken galt.

So wurden beispielsweise des öfteren von diversen Fachexperten gefordert, dass im Rahmen der Ausbildungen (spartenspezifisch unterschiedliche) Grundlagen einzuholen sind, die die Studierenden eigentlich bereits in vorgängigen Bildungsgängen (z. B. im Zuge des Erwerbs der Reifeprüfung) erwerben hätten müssen. Diesem Anliegen wurde im Zuge der Ausarbeitung der Unterrichtsfächer nur in Ausnahmefällen entsprochen, weil angesichts der ohnehin äußerst umfangreichen Ausbildungsinhalte eine Ausweitung auf diese Grundlagen jedenfalls eine inhaltliche Überfrachtung der dreijährigen Ausbildung zur Folge hätte. Vielmehr wurde spartenübergreifend festgehalten, dass es nicht in der Verantwortung der Ausbildungsinstitutionen, sondern in jener der Ausbildungsbewerberinnen und -bewerber bzw. Studierenden liegt, diese für die weitere Ausbildung notwendigen Grundlagen aus dem Sekundarbereich einzuholen. Jenseits der zu treffenden Auswahl der Studierenden obliegt es den Ausbildungsinstitutionen, auf diese Notwendigkeit zu verweisen sowie die Ausbildungsbewerberinnen und -bewerber bzw. Studierenden frühest möglich auf etwaige Defizite aufmerksam zu machen.

Des Weiteren wurde spartenübergreifend festgelegt, dass der Nachweis einer erfolgreich absolvierten Erste-Hilfe-Ausbildung hinkünftig als Zugangsvoraussetzung zu den Ausbildungen der gehobenen medizinisch-technischen Dienste gilt. Der Erwerb der entsprechenden Kenntnisse und Kompetenzen darf nicht länger als drei Jahre zurückliegen und muss im Rahmen einer zumindest 16-stündigen Ausbildung (z. B. Erste-Hilfe-Ausbildung „Rotes Kreuz“) erfolgt sein. Falls erforderlich, sind den Studierenden von Seiten der Akademien Möglichkeiten aufzuzeigen, um zwischen erfolgreicher Bewerbung und Ausbildungsbeginn an einer MTD-Akademie den entsprechenden Nachweis erbringen zu können. Argumente für eine derartige Regelung waren, dass viele Bewerber eine derartige Ausbildung kurz vorher erst absolviert haben (Führerschein, Bundesheer, Zivildienst, etc.) sowie dass bereits jetzt dieser Ausbildungsteil des öfteren an Partnerorganisationen ausgelagert wird.

3 Curriculumelemente für die Grundausbildung des Diätdienstes und ernährungsmedizinischen Beratungsdienstes

Gliederung

- Ausbildungsziele
- Semesterkonzept
- Charakterisierung der Unterrichtsfächer

3.1 Ausbildungsziele

A Fachlich-methodische Kenntnisse und Kompetenzen

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung zur Diätassistentin und ernährungsmedizinischen Beraterin/zum Diätassistenten und ernährungsmedizinischen Berater hat Grundlagenwissen und berufsspezifische Kenntnisse zu folgenden Bereichen erworben:

	Kompetenz- erwerbsstufe*
(1) Anatomie, Physiologie, Pathologie, Hygiene, Chemie, Biochemie;	B
(2) Diagnoseparameter der Medizin (Laborwerte, Klinik, etc.) und Befundinterpretation;	G
(3) Medikamentenkunde, vor allem über ihren Einfluss auf die Erkrankungen bzw. über die Wechselwirkung Medikament - Ernährung, z. B. Teedrogen für den Einsatz in der Diätetik;	G
(4) Grundzüge des Gesundheitswesens, der Gesundheitsökonomie, der Rechtsgrundlagen und der Betriebswirtschaft, des Marketings und des Umgangs mit Medien;	G
(5) Rezepturwissen, das heißt Kenntnisse über die Zusammensetzung der Speisen und über die Modifikation der Speisenzusammensetzung, über aktuelle Ernährungs- und Verpflegungstrends und -gewohnheiten;	B
(6) Soziologie und Psychologie mit den Schwerpunkten: Phasen der Krankheitsbewältigung, gesellschaftliche und soziale Einflüsse auf das Ernährungsverhalten;	B
(7) Elektronische Datenverarbeitung (Schreibprogramme, Statistikprogramme, Grafikprogramme, Software-Programme, Software-Pakete und EDV-gestützte Patienten-/Klientenverpflegung);	G
(8) Forschungsmethoden;	K
(9) berufsspezifisch ausgerichtete Englischkenntnisse;	G
(10) Gesundheits- und Sozialwesen (Einrichtungen, Berufsgruppen, Zuständigkeiten, etc.);	K
(11) allgemeine Hygiene und Lebensmittelhygiene (vom Einkauf bis zum Verzehr = Qualitätssicherung HACCP).	B

* K = kennen gelernt; G = geübt; B = beherrscht (vgl. S. 17.)

Die fachlich-methodischen Kompetenzen einer Absolventin/eines Absolventen zeigen sich darüber hinaus in der eigenständigen Bewältigung eines ernährungsmedizinischen Beratungs- bzw. Therapieprozesses. Das heißt, sie/er verfügt über folgende Kompetenzen:

Erstellung eines ernährungstherapeutischen Konzeptes

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung

- (12) weiß aufgrund der ärztlichen Diagnose über die Auswirkungen des Krankheitsbildes auf die Ernährungsphysiologie Bescheid und kann **B**
- (13) Abweichungen von der Norm bei den Laborwerten erkennen und mit dem Krankheitsbild in Beziehung setzen, den ernährungstherapeutischen Handlungsbedarf einschätzen und in die Wege leiten und die Grenzen der ernährungstherapeutischen Möglichkeiten erkennen; **B**
- (14) die ihr/ihm zur Verfügung stehenden anthropometrischen Messmethoden anwenden, mit den Laborwerten der Patientin/des Patienten in Zusammenhang bringen und daraus den Ernährungsstatus bestimmen; **B**
- (15) Patientinnen und Patienten (bzw. Angehörige) dazu anleiten, ein ausführliches, vollständiges und dem tatsächlichen Ernährungsverhalten entsprechendes Ernährungsprotokoll zu führen, und aus den alltagssprachlich verfassten Angaben das individuelle Ernährungsverhalten ableiten, die realen Verzehrsmengen einschätzen und den entsprechenden Nährwert berechnen; **B**
- (16) aus dem ärztlich diagnostizierten Krankheitsbild, den Laborwerten, etc. unter Berücksichtigung des individuellen Ernährungszustandes notwendige ernährungstherapeutische Maßnahmen entwickeln; **B**
- (17) durch gezielte und geplante Gespräche mit der Patientin/dem Patienten, den Angehörigen und dem interdisziplinären Team relevante fehlende Informationen (z. B. Gewichtsverlauf, individuelle Unverträglichkeiten, Stuhlverhalten, geplantes Entlassungsdatum, Nachbetreuungsmaßnahmen...) einholen (Ernährungsvisite) und durch konkrete und zielgerichtete Fragen eine aussagekräftige Ernährungsanamnese erheben. **B**

Umsetzung des ernährungstherapeutischen Konzeptes

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung kann:

- (18) aus den gesamten (objektiven und subjektiven) Informationen ein individuelles ernährungsmedizinisches Therapiekonzept erstellen (Leitfaden); **B**
- (19) Speisepläne und Rezepturen erstellen, die einerseits den ernährungsmedizinischen Anforderungen des Therapiekonzeptes entsprechen und andererseits regionale und individuelle Ernährungsgewohnheiten sowie die institutionellen Rahmenbedingungen und Möglichkeiten (Personal, Budget, Einkauf) berücksichtigen; **B**

- (20)** einen vorhandenen Speiseplan aufgrund von Rezepturen nach Nährwerten berechnen, Defizite in Bezug auf den angestrebten Speiseplan erkennen (Soll-Ist-Analyse) und entsprechend optimieren, die Umsetzung delegieren und kontrollieren; **B**
- (21)** institutionelle Bedingungen (Krankenhaus, Pflegeheime, Kindergarten...) für die praktische Umsetzung des ernährungsmedizinischen Therapiekonzeptes erkennen und mit den für die erfolgreiche Durchführung Verantwortlichen kooperieren; **G**
- (22)** in der Küche klare, konkrete Anweisungen geben und dem Pflegepersonal konkrete Ansatzpunkte für die patientenspezifisch notwendige Zusammenarbeit vermitteln; **G**
- (23)** abklären, inwieweit die ernährungstherapeutischen Maßnahmen von der Patientin/vom Patienten angenommen werden, und Probleme bei der notwendigen Ernährungsumstellung erfassen; **B**
- (24)** der Patientin/dem Patienten (bzw. den Angehörigen) die Notwendigkeit der Umstellung des Ernährungsverhaltens einsichtig, nachvollziehbar und verständlich vermitteln und Optimierungsmaßnahmen treffen; **B**
- (25)** in Kooperation mit ärztlichem und Pflegepersonal vereinbaren, welche Informationen für die Verlaufskontrolle und für die Anpassung des ernährungsmedizinischen Therapieprozesses erforderlich sind und bei der Gestaltung von adäquaten Kommunikationsstrukturen aktiv mitarbeiten (z. B. Befundblatt, Dokumentationsblatt für Ernährungstherapie); **B**
- (26)** vorhandene relevante Informationen (Medikamentenverordnung, Laborwerte, Körpergewicht, Stuhlverhalten...) laufend einholen bzw. anfordern, in Bezug zum Therapiekonzept stellen und auf Veränderungen entsprechend reagieren; **B**
- (27)** einen - über einen längeren Zeitraum gültigen - Speiseplan (= Rahmenspeiseplan) nach ernährungsphysiologischen Richtlinien gestalten, der die regionalen Ernährungsgewohnheiten berücksichtigt, abwechslungsreich, kostenbewusst und innerhalb eines Großküchenablaufs praktikabel ist; **B**
- (28)** die Hauptkostformen so variieren und modifizieren, dass jene Kostformen, welche von größeren Patientengruppen in Anspruch genommen werden, im Speiseplan abgedeckt sind; **B**
- (29)** bestehende Rezepturen so modifizieren, dass sie den ernährungsphysiologischen Anforderungen entsprechen, und neue, zeitgemäße Rezepturen, die auf bestimmte ernährungsphysiologische Anforderungen zugeschnitten und im institutionellen Rahmen/Alltag umsetzbar sind, kreieren; **B**
- (30)** im Rahmen der intensiven Ernährungstherapie bei künstlich ernährten Patientinnen und Patienten basierend auf dem Wissen über Indikation, Kontraindikation und chemischer Zusammensetzung künstlicher Ernährung ein auf die individuellen Bedürfnisse der Patientin/des Patienten abgestimmtes ernährungstherapeutisches Konzept erstellen und dieses laufend optimieren; **G**

- (31)** innerhalb eines interdisziplinären Teams den fachspezifischen Standpunkt vertreten und mit den Therapiekonzepten der anderen Berufsgruppen in Beziehung setzen und darauf abstimmen; **G**
- (32)** sie/er hat den Überblick über den täglichen Speiseplan und kann die Qualität wie auch die korrekte Durchführung der einzelnen Menüs bei der Speisenverteilung beurteilen und Fehlerquellen erkennen. **B**

Beratung

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung kann:

- (33)** in einem Erstgespräch die Erwartungen und Ziele der Patientin/des Patienten klären und ihren/seinen Verantwortungsbereich sowie ihre/seine Kompetenzen verständlich darlegen und Nah- und Fernziele mit der Patientin/dem Patienten festlegen; **B**
- (34)** v. a. im Rahmen der Gesundheitsförderung/Prävention allgemeine Ernährungsinformationen für spezifische Bevölkerungsgruppen in verschiedenen medialen Formen aufbereiten, Fachthemen und Vorträge zielgruppenorientiert aufarbeiten, bewerben und präsentieren sowie teilnehmerorientiert fachspezifische Seminare bzw. Schulungen planen und durchführen; **B**
- (35)** Informationen über die jeweiligen Ernährungsformen patientengerecht und medial aufbereiten, für ein ausführliches Beratungsgespräch didaktisch aufarbeiten und verständlich, dem Sprachgebrauch der Patientin/des Patienten angepasst, vermitteln; **B**
- (36)** bereits vorhandenes adäquates Ernährungsverhalten der Patientin/des Patienten erkennen, dieses der Patientin/dem Patienten (bzw. den Angehörigen) bewusst machen, bestärken und die notwendigen Verhaltensänderungen darauf aufbauen; **B**
- (37)** der Patientin/dem Patienten (bzw. den Angehörigen) Risiken aufzeigen, die Konsequenzen von ungünstigen (Ernährungs-)Verhaltensweisen bewusst machen bzw. die Sinnhaftigkeit und die Art der Verwendung von Produkten/Lebensmitteln und Speisen aus ernährungsphysiologischer Sicht argumentieren; **B**
- (38)** durch professionelle Gesprächsführung Probleme in der Umsetzung des ernährungstherapeutischen Konzeptes klar erfassen und mit der Patientin/dem Patienten (bzw. den Angehörigen) gemeinsam Lösungsstrategien entwickeln; **B**
- (39)** die ernährungsmedizinische Therapie bewusst abschließen, das heißt, den ernährungsmedizinischen Therapieverlauf gemeinsam mit der Patientin/dem Patienten bewerten; **B**
- (40)** sie/er kennt Lebensmittelgruppen, Produkte und Speisen und deren Zusammensetzung, kann die ernährungsphysiologische Bedeutung beurteilen und die Produkte den entsprechenden Anwendungsbereichen zuordnen; **B**

- (41) kann im Rahmen der Diabetikerschulung die Technik der kapillaren Blutabnahme durchführen und die Handhabung der Blutzuckermessgeräte anleiten. **B**

Qualitätssicherung und Dokumentation

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung kann:

- (42) ihre/seine Tätigkeit unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung (Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität) und kontinuierlichen Qualitätsverbesserung durchführen, verschiedene Qualitätssicherungsinstrumente (Indikationskataloge, Qualitätssicherungsstandards, evidenzbasiertes Datenmaterial) und Dokumentationsmöglichkeiten gezielt anwenden, das heißt, sie/er kann ein Dokumentationsblatt erstellen, weiß, welche Daten dokumentationsrelevant und dokumentationspflichtig sind, und hat die Notwendigkeit der Dokumentation für ein professionelles und qualitätssicherndes Handeln internalisiert; die Qualitätssicherung und Dokumentation dient:
- der Leistungsdokumentation und -verrechnung,
 - als persönliche Arbeitsunterlage und für Kollegen,
 - der persönlichen Absicherung,
 - als Grundlage für die Erarbeitung von relevanten Informationen für andere Berufsgruppen (Ärzte, Pflegepersonen, MTD's, Krankenkassen...), die sie/er zielgruppenorientiert formulieren kann,
 - Studienzwecken,
 - der Integration von Erkenntnissen der evidence based medicine in das professionelle Handeln;
- (43) ihre/seine erbrachten Leistungen betriebswirtschaftlich weiterbearbeiten; **G**
- (44) die gesetzlichen Rahmenbedingungen sowohl für die Freiberuflichkeit als auch für das Angestelltenverhältnis auf ihre/seine persönliche berufsspezifische Situation übertragen. **G**

B Wissenschaftliche Kompetenzen

Eine Absolventin/ein Absolvent der Grundausbildung kann:

- (45) forschungswürdige Fragen und Phänomene aus der ernährungsmedizinischen Praxis formulieren und kennt die Prinzipien wissenschaftlich fundierten Arbeitens;
- (46) eigenständig und effizient aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse recherchieren und für ernährungsmedizinische Fragestellungen aufbereiten;
- (47) sie/er ist mit dem wissenschaftlichen Denken und Handeln vertraut, das heißt:
- sie/er kann in Forschungsprojekten mitwirken,
 - kennt empirische Forschungsmethoden in ihren Grundzügen und kann Forschungsergebnisse auf die eigene Praxis übertragen und handlungswirksam werden lassen.

C Sozialkommunikative Kompetenzen und berufsspezifische Selbstkompetenzen

Das Berufsverständnis einer Absolventin/eines Absolventen der Akademien für den Diät-dienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst zeichnet sich dadurch aus, dass sie/er

- (48)** Informations- und Aufklärungsgespräche mit Patientinnen und Patienten, Ärztinnen und Ärzten, etc. effizient führen kann, das heißt, sie/er beherrscht die Grundregeln der Gesprächsführung und versteht es, sich im Rahmen eines medizinischen Teams als gleichberechtigte/r, selbstverantwortliche/r Partnerin/Partner zu bewegen und zu verhalten;
- (49)** die Patientinnen und Patienten als eigenständige und mündige Menschen betrachtet, die sie/er als solche zu behandeln versteht; sie/er hat demnach in der Ausbildung eine ganzheitliche Betrachtungsweise des Menschen entwickelt und kann diese im beruflichen Alltag auch umsetzen, das heißt, sie/er übernimmt Verantwortung für Kooperation und Motivation der Patientin/des Patienten bzw. der Klientin/des Klienten (sowie der Angehörigen), kennt aber auch die Grenzen der eigenen Zuständigkeit;
- (50)** für fachliche und organisatorische Anforderungen Verantwortung übernimmt und die eigenen Fähigkeiten realistisch einschätzen kann, das heißt unter anderem, dass sie/er über ihre/seine fachlichen Kompetenzen Bescheid weiß und diese nach außen vertreten kann;
- (51)** ihre/seine Kenntnisse und Kompetenzen kontinuierlich weiterentwickelt und sie neuen beruflichen Anforderungen anpasst;
- (52)** auf Reklamationen mit Fachkompetenz reagiert und ihre/seine Entscheidungen argumentativ begründet;

Weiters werden in der Ausbildung folgende allgemeinen Schlüsselqualifikationen gefördert:

- (53)** eine Situation/ein Problem/eine Maßnahme aus der Sicht des anderen sehen bzw. nachvollziehen können;
- (54)** Konflikte wahrnehmen, gegensätzliche Positionen aushalten, Kompromisse entwickeln können;
- (55)** kritikfähig sein, z. B. Kritik klar äußern können, ohne die betroffene Person zu verletzen;
- (56)** Situationen auch dann aushalten können, wenn die eigenen Bedürfnisse und Erwartungen nicht oder nur zum Teil befriedigt werden.

Qualifikationen im Umgang mit sich selbst sind für die Bewältigung der Aufgaben einer/eines Diplomierten Diät- und ernährungsmedizinischen Beraterin/Diplomierten Diät- und ernährungsmedizinischen Beraters grundsätzlich notwendig. Dies sind vor allem:

- (57)** die Fähigkeit mit physischen und psychischen Belastungen umzugehen, dazu gehört:
 - distanzierte Betrachtung der Interaktion mit der „Klientel“ und innerhalb des Arbeitsfeldes,
 - ethisch begründete Entscheidungen treffen können und
 - die Balance zwischen Nähe und Distanz anstreben und wahren können;

- (58)** die Selbstbestimmungsfähigkeit, das heißt, eigene Bedürfnisse wahrnehmen und artikulieren können und unter Berücksichtigung der Bedürfnisse anderer den eigenen Weg finden und gehen, eine Qualifikation, die vor allem für die Arbeit im Team gefragt ist;
- (59)** Selbstvertrauen, Selbstbewusstsein und berufliches Selbstverständnis;
- (60)** Gestaltungs- und Mitbestimmungsfähigkeit: Qualifikationen, die vor allem für die Erhaltung und Erschließung neuer Handlungsfelder im intra und extramuralen Bereich notwendig sind, das heißt Einsicht und Fähigkeit zur Mitverantwortung und Mitbestimmung bei der beruflichen und gesellschaftlichen Gegenwarts- und Zukunftsgestaltung durch:
- eigeninitiatives und selbstständiges Handeln,
 - Ausbrechen aus alten Denkmustern und Strukturen,
 - Entwickeln und Ausprobieren von neuen Ideen.

3.2 Semesterkonzept

Tabelle 3.1: Semesterkonzept

Nr.	Unterrichtsfächer	1. Jahr		2. Jahr		3. Jahr		Summe	Summe	Lehr- personen	LV-Form	Prüfungen
		1. Se	2. Se	3. Se	4. Se	5. Se	6. Se	SWS	UE			
I	Allgemein medizinische Fächer	5	2	4				11	209			
1	Allgemeine Anatomie & Physiologie	4						4	76	Ä/A	VO	EP
2	Fachspezifische Anatomie & Physiologie		2					2	38	Ä/A	VO	EP
3	Allgemeine Pathologie			1				1	19	Ä/A	VO	FÜ 4
4	Klinische Pathologie			3				3	57	Ä/A	VO	FÜ 3
5	Hygiene	1						1	19	Ä/A+ fkP	VO	FÜ 17 1.J.
II	Bezugswissenschaften	3	8,5	7	1	1	5	25,5	485			
6	Chemie	3						3	57	Ch, fkP	VO	EP
7	Biochemie		2					2	38	Ch, fkP	VO	EP
8	Lebensmittelchemisches Labor		2					2	38	fk P	VÜ	EP
9	Befundinterpretation			2				2	38	Ä/A, fkP	VÜ	EP
10	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre						2	2	38	fkP	VÜ	EP
11	Pharmakologie und Toxikologie			2				2	38	Ph, fkP	VO	EP
12	Pädagogik			2				2	38	Päd, fkP	VÜ	TN
13	Psychologie		3					3	57	Psych, fkP	VÜ	FÜ 14
14	Soziologie		1,5					1,5	29	Soz, fkP	VÜ	FÜ 13
15	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik			1	1	1	1	4	76	fk P	VÜ	TN
16	Diplomarbeitsseminar						2	2	38	DDA&EMB, fkP	VÜ	TN

Fortsetzung Tabelle 3.1/Semesterkonzept

Nr.	Unterrichtsfächer	1. Jahr		2. Jahr		3. Jahr		Summe	Summe	Lehr- personen	LV-Form	Prüfungen
		1. Se	2. Se	3. Se	4. Se	5. Se	6. Se	SWS	UE			
III	Berufsspezifische Disziplinen	22	14	20	15	7,5	3	81,5	1.549			
17	Lebensmittelhygiene	2				1		3	57	DDA&EMB, fkP	VÜ	FÜ 5 1.J. + EP 3. J.
18	Lebensmittelkunde	5	1					6	114	DDA&EMB, fkP	VÜ	EP
19	Lebensmittelrecht	1				0,5		1,5	29	Jur., fkP	VO	EP
20	Ernährungslehre allgemein und speziell	5	2					7	133	DDA&EMB	VÜ	FÜ 21
21	Ernährungs- und Verpflegungsmanagement	5	5			1		11	209	DDA&EMB + fkP	VÜ	FÜ 20 & 22 1. J. EP 3.J.
22	Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde	2		2				4	76	DDA&EMB + Ä/A,	VÜ	FÜ 21 1.J.+FÜ 23 2.J.
23	Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der			13	12			25	475	DDA&EMB + Ä/A	VÜ	FÜ 22
23a	Gastroenterologie											
23b	Stoffwechselerkrankungen inkl. Diabetes mellitus											
23c	Nephrologie											
23d	Onkologie											
23e	Intensivmedizin											
23f	Allergologie											
23g	Rheumatologie											
23h	Kinder- und Jugendheilkunde											
23i	Klinische Immunologie											
23j	Neue Entwicklungen											

Fortsetzung Tabelle 3.1/Semesterkonzept

Nr.	Unterrichtsfächer	1. Jahr		2. Jahr		3. Jahr		Summe	Summe	Lehrpersonen	LV-Form	Prüfungen
		1. Se	2. Se	3. Se	4. Se	5. Se	6. Se	SWS	UE			
23k	Qualitätssicherung											
24	Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie					1		1	19	fkP	VÜ	TN
25	Kommunikation und Gesprächsführung		2	2		2		6	114	fkP	SE	TN
26	Beratungstechnik		1	1	2			4	76	DDA&EMB, fkP	SE	EP
27	Marketing		1				1	2	38	fkP	VÜ	LNW
28	Supervision			1		1		2	38	DDA&EMB, fkP	SE	TN
29	Berufskunde und Berufsethik	1				1	1	3	57	DDA&EMB	VÜ	TN
30	Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe						1	1	19	Jur.	VO	EP
31	Medizinisches Englisch	1		1				2	38	fkP	Ü	TN
32	Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team		1					1	19	fkP	VÜ	TN
33	Akademieautonomer Bereich (Exkursionen, Tagungen, Gastvorträge, etc.)		1		1			2	38			
	SWS der theoretischen Ausbildung	30	24,5	31	16	8,5	8	118	2.243			
	SWS der praktischen Ausbildung	0	10	7	20	26	25	88	1.672			
	SWS der gesamten Ausbildung	30	34,5	38	36	34,5	33	206				
	UE der gesamten Ausbildung								3.915			

Ä/A = Ärztin/Arzt; Ch. = Chemikerin/Chemiker; DDA&EMB = Diplomierte Diätassistentin und ernährungsmedizinische Beraterin/Diplomierter Diätassistent und ernährungsmedizinischer Berater; EP = Einzelprüfung; fkP = Fachkompetente Person; J. = Ausbildungsjahr; Jur. = Juristin/Jurist; LNW = Leistungsnachweis, Päd. = Pädagogin/Pädagoge; Ph. = Pharmazeutin/Pharmazeut; Psych. = Psychologin/Psychologe; Se = Semester; Soz. = Soziologin/Soziologe; SWS = Semesterwochenstunden; TN = Teilnahme verpflichtend; Ü = Übung, UE = Unterrichtseinheit á 45 Minuten

Mindeststunden für die praktische Ausbildung

Für die **praktische Ausbildung** wurden die Mindeststunden der in jedem Fachbereich von den Studierenden zu leistenden Praktikumstunden festgelegt:

Tabelle 3.2: Mindeststunden Praktika

Fachbereich	Mindestpraktikumstunden	Semester
Ernährungs- und Verpflegungsmanagement	10 SWS/190 UE	2.
Ernährungsberatung, Ernährungstherapie, Ernährungsmedizinische Beratung	37 SWS/703 UE	3. (7 SWS) + 4. (15 SWS) + 6. (15 SWS)
Projektarbeit	5 SWS/95 UE	4.
Wahlpraktikum	21 SWS/399 UE	5.
Wissenschaftliches Arbeiten (für Diplomarbeit)	15 SWS/285 UE	5. (5 SWS) +6. (10 SWS)
Insgesamt	88 SWS/1.672 UE	2.- 6.

Im Praktikum findet ein *praktisches Üben und Vertiefen der theoretisch erworbenen Inhalte* im spezifischen *Berufsfeld* im Sinne der Integration kognitiver, affektiver und manueller Fähigkeiten bzw. Fertigkeiten sowie ihrer anwendungsorientierten Umsetzung statt.

3.3 Charakterisierung der Unterrichtsfächer

3.3.1 Allgemeine Anatomie & Physiologie UF 1

Ausbildungsjahr: 1. Semester

Semesterwochenstunden: 4 SWS = 76 UE

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
76	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) haben einen Überblick über Fachtermini sowie über die anatomischen und physiologischen Grundlagen;</p> <p>(2) kennen Aufbau, Morphologie, Funktionen und Regulationsmechanismen der angeführten Systeme des menschlichen Körpers;</p> <p>(3) können ausgewählte Untersuchungsmethoden (z. B. EKG, Blutdruckmessung, etc.) beschreiben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundbegriffe ▶ Richtungs- und Lagebezeichnungen ▶ Allgemeine Definition von Zelle, Gewebe, Organ und Organsystemen ▶ Aufbau, Morphologie, Funktionen und Regulationsmechanismen von <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zelle ➤ Gewebe ➤ Bewegungsapparat und Schädel <ul style="list-style-type: none"> – Knochen – Muskeln ➤ Respiration ➤ Blut- und Gerinnungssystem ➤ Herz- und Kreislaufsystem ➤ Lymphgefäßsystem und Immunsystem ➤ Verdauungssystem und Stoffwechselfvorgänge ➤ Urogenitalsystem (inkl. Schwangerschaft und Geburt) 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter, medienunterstützter Vortrag * Exkursionen * Fallbeispiele * Referate

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nervensystem ➤ Haut und Sinnesorgane ➤ Endokrine Organe (inkl. Hormone und Regelmechanismen) ➤ Wärmehaushalt ➤ Wasser- und Elektrolythaushalt 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 5, 9, 12 - 14, 16 - 20, 24 - 26, 28 - 31, 33 - 41, 46

Querverweise

(Teil von) UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 2 Fachspezifische Anatomie und Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 7 Biochemie

UF 9 Befundinterpretation

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 13 Psychologie

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung

3.3.2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie UF 2

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die speziellen Funktionen und Regulationsmechanismen des Verdauungssystems und des Stoffwechsels und der Nierenphysiologie;</p> <p>(2) kennen berufsrelevante Forschungserkenntnisse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Funktion und Regulationsmechanismus des Verdauungssystems und des Stoffwechsels <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hunger, Durst, Sättigung ➤ Geruch und Geschmack ➤ Peristaltik ➤ Peristaltik- Motilität - Mechanische Verdauung ➤ Mechanismen der exokrinen Sekretion ➤ Resorption und Resorptionsmechanismen ➤ Biochemie der Nährstoffe: Transport und Metabolismus ➤ Darmimmunsystem ➤ Glucose, Aminosäuren-, Fettsäurenmetabolismus ▶ Spezielle Nierenphysiologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Glomeruläre Funktion ➤ Tubuläre Funktion ➤ Endokrine Funktion (inkl. Knochenstoffwechsel) ▶ Berufsrelevante Forschungserkenntnisse der Physiologie z. B. Chronobiologie 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter, medienunterstützter Vortrag * Exkursionen * Fallbeispiele * Selbststudium * Referate

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

1 - 3, 5, 9, 12 - 14, 16 - 20, 24 - 26, 28 - 31, 33 - 41, 46

Querverweise

(Teil von) UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 7 Biochemie

UF 9 Befundinterpretation

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung- und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung

(Teil von) UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie setzt (Teil von) UF 1 Allgemeine Anatomie und Physiologie voraus.

3.3.3 Allgemeine Pathologie UF 3

Ausbildungsjahr: **3. Semester**

Semesterwochenstunden: **1 SWS = 19 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
19	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen den Stellenwert der Pathologie für die Diagnostik von Erkrankungen;</p> <p>(2) kennen Ursachen und haben ein grundsätzliches Verständnis von Mechanismen pathologischer Prozesse;</p> <p>(3) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Begriffsklärung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aufgaben der Pathologie/des pathologischen Instituts ➤ Krankheit ➤ Krankheitszeichen ➤ Epidemiologische Grundbegriffe (Mortalität, Inzidenz, Prävalenz, etc.) ▶ Verlaufsmöglichkeiten von Erkrankungen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Akute und chronische Erkrankungen ➤ Heilung ➤ Tod ▶ Krankhafte Veränderungen an Zellen und Geweben <ul style="list-style-type: none"> ➤ Morphologie des Zellschadens (z. B. Dystrophie, Apoptose, Nekrose) ➤ Entzündung <ul style="list-style-type: none"> – Mechanismen der Entzündung (Kardinalsymptome) – Erscheinungsformen der Entzündung ➤ Gewebersatz: Regeneration, Reparatur ➤ Qualitative und quantitative Störungen des Zellwachstums (z. B. Atrophie, Hyperplasie, Dysplasie) ➤ Allgemeine Tumorpathologie <ul style="list-style-type: none"> – Konzept der Neoplasie – Malignitätskriterien 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter, medienunterstützter Vortrag * Veranschaulichung pathologischer Prozesse anhand von Histopräparaten * Exkursionen * Fallbeispiele * Selbststudium * Referate

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> - Tumorsystematik - Metastasierung - Tumorstaging, Tumorgrading ➤ Pathologie des Kreislaufes und Wasserhaushaltes <ul style="list-style-type: none"> - Mechanismus der Ödementstehung - Gerinnungsstörung/Thrombose - Embolie - Arteriosklerose - Schock 	

Prüfungsmodalitäten

Fächerübergreifende Prüfung mit UF 4 Klinische Pathologie

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 12 - 14, 16 - 19, 21, 23 - 26, 30, 31, 34 - 39, 41, 42, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 3 Allgemeine Pathologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 4 Klinische Pathologie

UF 9 Befundinterpretation

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik und Beratung auf dem Gebiet der...

UF 26 Beratungstechnik

3.3.4 Klinische Pathologie UF 4

Ausbildungsjahr: **3. Semester**

Semesterwochenstunden: **3 SWS = 57 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
57	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen Missbildungen, Entzündungen, Tumore der genannten Organe;</p> <p>(2) kennen die Bedeutung der Erkrankungen für Patienten (inkl. Bsp. für diagnostische und therapeutische Möglichkeiten);</p> <p>(3) können einen Zusammenhang herstellen zwischen pathologischen Veränderungen und klinischem Befund sowie daraus Schlussfolgerungen für die eigene ernährungsmedizinische Beratung ziehen;</p> <p>(4) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<p>Missbildungen, Entzündungen, Tumore, degenerative Erkrankungen bei folgenden Organen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Herz ▶ Gefäße ▶ Lunge ▶ Gastrointestinaltrakt <ul style="list-style-type: none"> ➢ Mund/Rachen ➢ Ösophagus ➢ Magen ➢ Darm ▶ Leber, Gallenblase, Pankreas ▶ Blutbildendes System ▶ Lymphoretikuläres Gewebe ▶ Harntrakt <ul style="list-style-type: none"> ➢ Niere ➢ Harnblase ▶ Geschlechtsorgane (inkl. Plazenta & Schwangerschaft) ▶ Endokrinologie und Stoffwechselerkrankungen ▶ Bewegungsapparat 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter, medienunterstützter Vortrag * Veranschaulichung pathologischer Prozesse anhand von Histopräparaten * Exkursionen * Fallbeispiele * Selbststudium * Referate

Prüfungsmodalitäten

Fächerübergreifende Prüfung mit UF 3 Allgemeiner Pathologie

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 12 - 14, 16 - 19, 21, 23 - 26, 30, 31, 34 - 39, 41, 42, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 4 Klinische Pathologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 9 Befundinterpretation

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik und Beratung auf dem Gebiet der...

UF 26 Beratungstechnik

Auf (Teil von) UF 4 Klinische Pathologie sollte Bezug genommen werden in UF 11 Pharmakologie und Toxikologie und umgekehrt.

3.3.5 Hygiene UF 5

Ausbildungsjahr: **1. Semester**

Semesterwochenstunden: **1 SWS = 19 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
19	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen relevante hygienische Fachtermini und haben ein Verständnis für Infektiologie unter besonderer Berücksichtigung humanpathogener Erreger;</p> <p>(2) kennen überblicksmäßig hygienische Verfahren und Maßnahmen und können diese in der Praxis anwenden;</p> <p>(3) haben ein umfassendes Basiswissen zur Hygiene, Epidemiologie, Mikrobiologie und Umwelthygiene sowie Umweltschutz unter besonderer Berücksichtigung der berufsbedingten und krankenhausrelevanten Infektionen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Allgemeine Hygiene <ul style="list-style-type: none"> ➤ Infektionshygiene ➤ Krankenhaushygiene ➤ Umwelthygiene ➤ Sozialhygiene ➤ Epidemiologie ▶ Auftreten von Infektionskrankheiten und Epidemiologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Epidemiologie ➤ Endemie ➤ Pandemie ➤ Morbidität ➤ Mortalität ➤ Letalität ▶ Abwehrmechanismen gegen das Eindringen von Krankheitserregern in den Körper ▶ Maßnahmen der Infektionsbekämpfung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Expositionsprophylaxe, Immunoprophylaxe und Chemoprophylaxe ➤ Maßnahmen der Infektionsbekämpfung in Österreich (Gesetze) 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Wasserproben entnehmen und im Labor analysieren * Gruppenseminararbeit * Gruppenreferat * Exkursionen (z. B. Mülldeponie, Kläranlage, Aufbereitungsanlagen) * Videos

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Meldepflichtige übertragbare Krankheiten in Österreich und Impfung ▶ Desinfektion und Sterilisation <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wirkungsbereiche von Desinfektions- und Sterilisationsverfahren ➤ Physikalische und chemische Desinfektionsverfahren ▶ Nosokomiale Infektionen und Krankenhaushygiene ▶ Allgemeine Mikrobiologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Morphologie ➤ Aufbau von Bakterien ➤ Virulenzfaktoren ➤ Bakteriengenetik ➤ Infektionslehre ➤ Diagnostik in der Mikrobiologie ▶ Spezielle Mikrobiologie ▶ Staphylokokken, Streptokokken, Listerien, Bacillus und Clostriden, Neisserien, Campylobacter, Helicobacter, Vibrionen (Vibrio, Aeromonas, Plesiomonas), Enterobakterien (Salmonella, Shigella, Escherichia), Legionella, Sprosspilze (Candida, Cryptococcus), Schimmelpilze (Aspergillus), Giardia Lamblia, Entamoeba Histolytica, Toxoplasmen, Prionen, Protozoen u. a. 	

Prüfungsmodalitäten

FÜ mit UF 17 Lebensmittelhygiene im 1. Jahr, Mündliche Prüfung, Gruppenseminararbeit

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 10 -12 ,16 - 19, 21 - 24, 26, 27, 29 - 32, 34, 36 - 38, 40, 45, 46

Querverweise

(Teil von) UF 5 Hygiene ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 15 Einführung ins wissenschaftliche Arbeiten

UF 16 Diplomarbeitseminar

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik und Beratung auf dem Gebiet der ...

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie

UF 27 Marketing

(Teil von) UF 5 Hygiene setzt (Teile von) UF 6 Chemie voraus.

3.3.6 Chemie UF 6

Ausbildungsjahr: **1. Semester**

Semesterwochenstunden: **3 SWS = 57 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
57	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die Grundlagen aus allgemeiner Chemie, die zum Verständnis biochemischer Abläufe im Stoffwechsel des menschlichen Körpers erforderlich sind;</p> <p>(2) wissen über lebensmittelrelevante Grundbegriffe der Terminologie, über die Zusammensetzung von Stoffen in Lebensmitteln, insbesondere von regelungsbedürftigen sowie unerwünschten Stoffen Bescheid, um Belastungen von Lebensmitteln einschätzen zu können;</p> <p>(3) kennen die Begründungen aus Sicht der Chemie für fachliche Empfehlungen und Beratungen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen der allgemeinen Chemie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erscheinungsformen der Materie ➤ Aufbau der Materie ➤ Das Periodensystem der Elemente (PSE) ➤ Grundtypen der chemischen Bindung ➤ Chemische Reaktionen ➤ Grundtypen chemischer Reaktionen ▶ Löse- und Fällungsreaktionen ▶ Neutralisationsreaktion ▶ Redoxreaktionen, Komplexbreaktionen ▶ Heterogene Gleichgewichte ▶ Chemische Kinetik ▶ Lebensmittelchemie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aliphatische Kohlenwasserstoffe ➤ Aromatische Kohlenwasserstoffe ➤ Kohlenhydrate ➤ Fette ➤ Proteine ➤ Vitamine ➤ Mineralstoffe ➤ Bioaktive Substanzen 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Molekülbaukasten * Lehrfilme * Recherche im Internet * Englische Fachbegriffe

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		▶ Lebensmittelzusatzstoffe	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 12, 13, 16, 26, 30, 40, 45, 46

Querverweise

(Teil von) UF 6 Chemie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 7 Biochemie

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

3.3.7 Biochemie UF 7

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können den biochemischen Hintergrund des Metabolismus verschiedener Nahrungsmittel verstehen und erklären;</p> <p>(2) kennen die biochemische Terminologie und können praktische Problemstellungen aus dem Blickwinkel der Biochemie diskutieren;</p> <p>(3) kennen die Begründungen aus Sicht der Biochemie für fachliche Empfehlungen und Beratungen;</p> <p>(4) kennen die Grundlagen der Molekularbiologie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Thermodynamische Grundlagen des Stoffwechsels ▶ Grundlegende Abschnitte des Stoffwechsels ▶ Grundlegende Moleküle <ul style="list-style-type: none"> ➢ ATP, NAD, FAD, Coenzym-A ▶ Biologische Oxidation <ul style="list-style-type: none"> ➢ Glycolyse (KH) ➢ Citrat- Zyklus ➢ Oxidative Phosphorylierung ➢ Kohlenhydrate, Proteine und Lipide in der Biochemie (Transformation) ▶ Interaktionsmechanismen im Stoffwechsel ▶ Grundlagen der Molekularbiologie: DNA, RNA, PCR, Transkription, Translation 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Lehrfilme * Recherche im Internet * Englische Fachbegriffe

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 12 - 14, 16, 26, 29, 30, 40, 45, 46

Querverweise

(Teil von) UF 7 Biochemie setzt (Teil von) UF 6 Chemie voraus.

(Teil von) UF 7 Biochemie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

3.3.8 Lebensmittelchemisches Labor UF 8

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen ausgewählte einfache qualitative, halbqualitative, instrumentelle und mikrobiologische Nachweise sowie Untersuchungen und können ausgewählte selbstständig durchführen;</p> <p>(2) kennen höherwertige instrumentelle Untersuchungsmethoden und können die Mess- und Durchführungsprinzipien erklären;</p> <p>(3) kennen die Sicherheitsmaßnahmen im Labor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einfache qualitative und halbqualitative Nachweise und Untersuchungen in div. Wässern (Härtebildner, Nitrat, Nitrit, Ammonium) und in Lebensmitteln: Anionen (Chlorid, Sulfat, Nitrat, Carbonat, Acetat) sowie Kationen (Kalium, Natrium, Calcium) ▶ Einfache chromatographische Untersuchungen von Lebensmittel-Farbstoffen ▶ Einfache instrumentelle Untersuchungen, z. B. pH-Wert und Leitfähigkeit ▶ Instrumentelle Methoden: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Photometrische Messungen zur quantitativen Bestimmung von LM-Inhaltsstoffen (Farbstoffe, Eisen, Ascorbinsäure, ...) ➢ Refraktrometrische Zuckerbestimmungen ▶ Quantitative Bestimmungen: <ul style="list-style-type: none"> ➢ quantitative Säure-Basen-Bestimmung, z. B. Essigsäure, Weinsäure, Histamine ➢ Trocken- und Glührückstandsbestimmungen ▶ Mikrobiologische Methoden: 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Praktische Übungen (im Labor bzw. Klassenzimmer*) * Lehrfilme * Referate * Exkursion unter Leitung eines Experten * Kleingruppenarbeit * Blockunterricht * Recherche im Internet * Englischsprachiges Fachvokabular

* Inhalte (a) bis (d) können ohne großen Aufwand im Klassenzimmer durchgeführt werden; Inhalt (f) soweit Geräte vorhanden sind

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gesamtkeimzahl und coliforme Bestimmung von Wasser ➤ Nachweis von Hefen und Pilzen ➤ Abklatschtests als Hygieneindikatoren ▶ Einfache LM-chemische Reaktionen, z. B. Herstellung von Estern (Fruchtaromen), Stärkeverzuckerung, Stärke-, Zucker- und Eiweißnachweis ▶ EDV-mäßige Aufbereitung der protokollierten Daten (Grafiken und Diagrammen) 	

Prüfungsmodalitäten

- mündliche Einzelprüfung (z. B. anhand von Untersuchungsprotokollen)
- praktische Einzelprüfung
- schriftlicher Test

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 7, 11, 40, 45

Querverweise

(Teil von) UF 8 Lebensmittelchemisches Labor setzt (Teil von)

UF 6 Chemie

UF 7 Biochemie

voraus.

In UF 8 Lebensmittelchemisches Labor sollte Bezug genommen werden auf

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 19 Lebensmittelrecht

und umgekehrt.

3.3.9 Befundinterpretation UF 9

Ausbildungsjahr: **3. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die wichtigsten routinemäßig durchgeführten labortechnischen Methoden;</p> <p>(2) können die Laborbefunde lesen, die Ergebnisse einschätzen und mit dem ärztlich diagnostizierten Krankheitsbild in Zusammenhang bringen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen der klinischen Laboruntersuchungen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Präanalytik ➤ Verfahrensmethoden <ul style="list-style-type: none"> – Trennmethoden – Photometrie – Messmethoden ➤ Auswertung der Analyseergebnisse ➤ Qualitätskontrolle ➤ Harnanalytik ➤ Einführung in die klinische Mikroskopie ➤ Hämatologische und hämostasiologische Untersuchungsmethoden ➤ Screeningtests ➤ Pathophysiologie der Parameter ▶ Labor- und Befundinterpretation/Bewertung der Laborergebnisse 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Arbeiten/Übungen: Einschätzen von Laborbefunden * Praktische Übungen * BZ-Messen, Harnzuckertest, Mikroskopieren, ... * Exkursionen, z. B. Führung in den Labors und Instituten

Prüfungsmodalitäten

- mündliche Einzelprüfung in Form eines Prüfungsgespräches
- Laborbefunde einschätzen und Krankheitsbildern zuordnen

Berührte Ausbildungsziele

AZ 2, 13, 14, 16, 18, 23, 25, 26, 45

Querverweise

(Teil von) UF 9 Befundinterpretation ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

(Teil von) UF 9 Befundinterpretation setzt (Teil von)

UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie

UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 6 Chemie

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

voraus.

In UF 9 Befundinterpretation sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde.

In UF 9 Befundinterpretation sollte Bezug genommen werden auf (Teil von)

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 31 Medizinisches Englisch

und umgekehrt.

3.3.10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre UF 10

Ausbildungsjahr: **6. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) haben einen Überblick über die Grundlagen, die Begriffsbestimmung, über Rechnungswesen und Wirtschaftlichkeitsrechnung gewonnen;</p> <p>(2) können die Organisationsstruktur des Krankenhauses anhand definierter Betriebsbereiche nachvollziehen;</p> <p>(3) können anhand eines Beispiels (aus der freiberuflichen Tätigkeit) die Ein- und Ausgabenrechnung durchführen;</p> <p>(4) haben einen Überblick über die Finanzierung des österreichischen Gesundheitssystems, die daraus resultierenden Auswirkungen generell sowie auf Kostenrechnung und Controlling im Ernährungsmanagement und können dieses Wissen anhand von Praxisbeispielen nachvollziehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen und Begriffsbestimmung der Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gliederung der Betriebswirtschaftslehre: allgemeine und spezielle Betriebswirtschaftslehre, betriebswirtschaftliche Verfahrenstechniken ➤ Rechtsformen der Unternehmung ➤ Finanzierungssystem des österreichischen Krankenhauseswesens (z. B. leistungsorientierte Krankenanstaltenfinanzierung LKF) ▶ Organisation und Ressourcen im Krankenhausbetrieb ▶ Organisationsstruktur des Krankenhauses <ul style="list-style-type: none"> ➤ Betriebliches Rechnungswesen ➤ Personalverwaltung ➤ Materialverwaltung ➤ Küche und Speiserversorgung ➤ Apotheke ➤ Patientenverwaltung ➤ Krankenhausinformationssystem ▶ Sicherheit und Arbeitnehmerschutz ▶ Rechnungswesen 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Fallbeispiele (Businessplan) aus der freiberuflichen Ernährungsberatungspraxis (z. B. zur Erläuterung der einfachen Buchhaltung) * Diskussionen * Projektarbeiten

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Finanzbuchhaltung: Buchhaltungssystem (v. a. einfache Buchhaltung) ➤ Kostenrechnung ▶ Wirtschaftlichkeitsrechnung ➤ Statische Verfahren (Kostenvergleichsrechnung, Amortisationsrechnung, Rentabilitätsrechnung) ➤ Nutzwertanalyse 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

AZ 4, 10, 19, 21, 27, 42 - 44

Querverweise

(Teil von) UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre setzt (Teil von)
 UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
 UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie
 UF 37 Marketing
 voraus.

In UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe.

3.3.11 Pharmakologie und Toxikologie UF 11

Ausbildungsjahr: **3. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) wissen Bescheid über Definition und Gesetzmäßigkeiten der allgemeinen Pharmakodynamik und -kinetik;</p> <p>(2) kennen den Arzneistoffwechsel, die prinzipielle Wirkungsweise, Nebenwirkungen, Wechselwirkung und therapeutische Einsatzmöglichkeiten der relevanten Arzneimittelgruppen und Drogen;</p> <p>(3) können den Stellenwert von Medikamenten und Drogen in der Ernährungsmedizin, insbesondere die Wechselwirkung mit Lebensmittel nachvollziehen;</p> <p>(4) kennen die Besonderheiten der parenteralen Ernährung;</p> <p>(5) kennen Grundprinzipien der Homöopathie, Bachblüten u. a. komplementärer Methoden;</p> <p>(6) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Definitionen: Pharmakodynamik, Pharmakokinetik, „Droge“ ▶ Arzneimittelgesetz und Arzneimitteldefinition ▶ Entwicklung von Arzneimitteln (klinische Studien und wissenschaftliche Methoden) ▶ Arzneimittelformen, Anwendung (Verabreichung, Resorption, Ausscheidung inkl. Einfluss von Lebensmitteln) ▶ Arzneistoffwechsel, Wirkung, Nebenwirkung, Wechselwirkung (inkl. Kombinationspräparate) <p>Wirkungsweise von Arzneimitteln in folgenden Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nervensystem ▶ Endokrines System ▶ Kreislauf ▶ Blut ▶ Respirationstrakt ▶ Magen-Darm-Kanal ▶ Nieren ▶ Vitamine und relevante Mineralstoffe, Nahrungsergänzungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Selbststudium * Referat * Gruppenarbeit * Exkursionen (z. B. Krankenhausapotheke)

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zytostatika und Immunsuppressiva ▶ Parenterale Ernährung ▶ Drogenkunde (Tee, Wurzeln, etc.) ▶ Grundprinzipien der Homöopathie, Bachblüten u. a. komplementärer Methoden ▶ Orthomolekularmedizin 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 12, 13, 16, 18, 26, 30, 40, 45, 46

Querverweise

Auf (Teil von) UF 11 Pharmakologie und Toxikologie sollte Bezug genommen werden in

UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 6 Chemie

UF 7 Biochemie

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 29 Berufskunde und Berufsethik und umgekehrt.

3.3.12 Pädagogik UF 12

Ausbildungsjahr: **3. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen ausgewählte Begriffe und Ansätze der Pädagogik;</p> <p>(2) können pädagogische Erkenntnisse in der Praxis der ernährungsmedizinischen Beratung anwenden;</p> <p>(3) kennen Methoden der Seminar- und Unterrichtsgestaltung und können sie zielgruppenspezifisch planen, aufbereiten und einsetzen;</p> <p>(4) kennen Beurteilungsaspekte;</p> <p>(5) können berufsrelevante pädagogische Fragestellungen formulieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einführung in die Pädagogik <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definition ➤ Grundbegriffe ➤ Historisches ➤ Richtung der Pädagogik, Methoden, Vertreter ➤ Lernbereiche ➤ Taxonomie der Lernarten ➤ Psychologische Lerntheorien ▶ Ausgewählte pädagogische Grundprobleme <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ausgewählte pädagogische Probleme beim Umgang mit Kindern und Jugendlichen, Erwachsenen, alten Menschen ▶ Lehren und Lernen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moderation, Unterrichts- und Seminargestaltung ➤ Vermittlung verschiedener Inhalte (Lehr-, Lernziele, Grundformen des Lernens) ➤ Beurteilungs- bzw. Bezugsnormen ➤ Beurteilungsfehler ➤ Feedback Regeln ▶ Didaktik und Motivation für verschiedene Zielgruppen (z. B. Kinder, ältere Menschen) 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Unterrichtseinheiten vorbereiten und gestalten * Kurzreferate * Diskussion

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 15, 17, 22 - 25, 31, 33 - 39

Querverweise

(Teil von) UF 12 Pädagogik ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 13 Psychologie

UF 14 Soziologie

UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung

UF 26 Beratungstechnik

UF 27 Marketing

und umgekehrt.

Im UF 12 Pädagogik sollte Bezug genommen werden auf

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 28 Supervision

3.3.13 Psychologie UF 13

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden:: **3 SWS = 57 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
57	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die unterschiedlichen Ziele und Bereiche der Psychologie, können zwischen den verschiedenen Berufsgruppen unterscheiden und Grenzen erkennen;</p> <p>(2) erkennen, wenn Patienten mit bestimmten Störungsbildern in die ernährungsmedizinische Beratung kommen, wissen, welche Interaktionsmuster zu erwarten sind, und können Beratungsangebote daraufhin abstimmen;</p> <p>(3) wissen um die bestimmte Rolle von kranken Personen insbesondere im Krankenhaus und um die verschiedenen Phasen des Krankheitsverlaufes und der Krankheitsbewältigung Bescheid, können daraus ein bestimmtes Ernährungsverhalten annehmen und die ernährungsmedizinische Beratung entsprechend modifizieren, um die Compliance zu maximieren;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einführung und Überblick <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bereiche der Psychologie und Begriffsbestimmung ➤ Unterscheidung der Berufsgruppen (Psychologe, Psychiater, Psychotherapeut) ➤ Psychologische Theorien, Störungsbilder und verschiedene Psychotherapierichtungen ▶ Klinische und Gesundheitspsychologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definitionen von Gesundheit und Krankheit ➤ Prävention, Gesundheitsbewusstsein, Selbstverantwortung ➤ Phasen des Krankheitsverlaufs und Krankheitsbewältigung ➤ Rolle(n) von Kranken (im Krankenhaus) ➤ Einflussfaktoren auf Compliance ➤ Eltern- und Angehörigenarbeit ▶ Entwicklungspsychologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entwicklungstheorien (z. B. Anlage-Umweltproblematik) ➤ Entwicklungsphasen/Lebensphasen/Krisen (z. B. Kinder- und Jugendpsychologie, Gerontopsychologie) ➤ Entwicklung des Essverhaltens 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Diskussion * Exkursion * Rollenspiele

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(4) verstehen entwicklungspsychologische Besonderheiten in ausgewählten Lebensphasen (Entwicklung im Kinder- u. Jugendalter, Gerontopsychologie) und können auf die Bedürfnisse in diesen Lebensphasen gezielt eingehen;</p> <p>(5) kennen Modelle von Gesundheit, Krankheit, Krankheitsverarbeitung und Angehörigenarbeit;</p> <p>(6) wissen über Grundlagen psychosomatischer Erkrankungen (insbesondere von Essstörungen) und entsprechende Möglichkeiten der Psychotherapie Bescheid.</p>	<p>▶ Psychosomatik und Essstörungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vegetatives Nervensystem: Stresskonzepte und Stressbewältigung ➤ Ursachen und Behandlung von Essstörungen (z. B. Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Adipositas, Orthorexia Nervosa) 	

Prüfungsmodalitäten

Fächerübergreifende Prüfung mit UF 14 Soziologie.

Berührte Ausbildungsziele

AZ 6, 15, 17, 22 - 25, 31, 33 - 39

Querverweise

(Teil von) UF 13 Psychologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für

UF 12 Pädagogik

UF 14 Soziologie

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie

UF 28 Supervision

UF 29 Berufskunde und Berufsethik

und umgekehrt.

(Teil von) UF 13 Psychologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für
UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik
UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell
UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der
UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung
UF 26 Beratungstechnik
UF 27 Marketing

(Teil von) UF 13 Psychologie setzt (Teil von) UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie voraus.

3.3.14 Soziologie UF 14

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden: **1,5 SWS = 29 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
29	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die theoretischen Grundbegriffe der Soziologie sowie empirische Methoden in der Soziologie;</p> <p>(2) kennen historisch-soziologische Faktoren der Entwicklung von Ernährung;</p> <p>(3) kennen gesamtgesellschaftliche, kulturelle, regionale und institutionelle Rahmenbedingungen von Ernährungsgewohnheiten;</p> <p>(4) kennen die Bedeutung von milieu- bzw. schichtbedingten Einflüssen auf das Ernährungsverhalten und können die ernährungsmedizinische Beratung daraufhin abstimmen;</p> <p>(5) wissen über Trends im Konsumverhalten, insbesondere in der Ernährung, Bescheid, können neue Zielgruppen erkennen und analysieren;</p> <p>(6) können soziale Bedingungen von Entstehung, Verlauf, Bewältigung von Krankheit nachvollziehen;</p> <p>(7) kennen gesundheitsfördernde und krankheitsreduzierende soziale Maßnahmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einführung in die Soziologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wissenschaftstheoretische Grundbegriffe (z. B. Unterscheidung Alltagswissen versus Wissenschaftswissen) ➤ Methoden sozialwissenschaftlicher Forschung ➤ Geschichte der Soziologie ➤ Grundbegriffe und Bereiche der Soziologie ➤ Soziale Regelungen - Normen - Werte ➤ Soziale Rollen - soziales Handeln ➤ Positionsmerkmale: Position, Rang, Schicht, Milieu, Macht, Gehorsam, Hierarchien, Abhängigkeit, etc. ➤ Institutionen, Vereine, Verbände, Gruppen ➤ Individuation, Vergesellschaftung, Sozialisation (in modernen Gesellschaften) ▶ Soziodemographie moderner Gesellschaften, soziale Differenz und Schichtzugehörigkeit <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bevölkerungsstruktur und Bevölkerungsentwicklung ➤ Soziale Unterschiede ➤ Gesellschaftliche Interaktion (Kooperation, Konkurrenz) ➤ Soziale Einheiten (Zielgruppen der Ernährungsmedizinischen Beratung): Familienkonzept, Genderkonzept, Lifestyle-Konzept, Life events Konzept, Empowermentkonzept, Selbsthilfegruppen, Networking 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Einbringen der Erfahrung der Studierenden (Rollen/Gruppen/Hierarchien/Organisationen in der zukünftigen beruflichen Praxis, eigene zukünftige berufliche Position/Funktion reflektieren) * Beobachten von gesellschaftlichen Strukturen * Internetrecherchen * Videos * Gemeinsame Analysen (z. B. anhand von Texten, Artikel) * Diskussionen * Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit * Präsentation ausgearbeiteter soziologischer Schwerpunktumsetzungsorientiert für bevorstehende berufliche Tätigkeit

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Medizinsoziologie: Gesundheit und Krankheit aus der Sicht der Soziologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gesundheits- und Krankheitskonzepte (z. B. Salutogenese Modell nach Antonovsky) ➤ Risikofaktoren im Lebenslauf ➤ Gesundheits- und Krankheitsverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> * Reflexion der beruflichen Praxis * Rollenspiele

Prüfungsmodalitäten: Fächerübergreifende Prüfung mit UF 13 Psychologie

Berührte Ausbildungsziele: AZ 6, 8, 10, 15 - 19, 21 - 24, 34 - 38, 43, 44

Querverweise

(Teil von) UF 14 Soziologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für
UF 12 Pädagogik
UF 13 Psychologie,
UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie
UF 28 Supervision
UF 29 Berufskunde und Berufsethik
und umgekehrt.

(Teil von) UF 14 Soziologie ist Voraussetzung bzw. Grundlage für
UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik
UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell
UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...
UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung
UF 26 Beratungstechnik
UF 27 Marketing

3.3.15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik UF 15

Ausbildungsjahr: **3. bis 6. Semester**

Semesterwochenstunden: **4 SWS = 76 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
76	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können eine den wissenschaftlichen Kriterien entsprechende Arbeit erstellen;</p> <p>(2) können wissenschaftliche Arbeiten/Studien beurteilen, benötigte Daten erheben, in geeigneter Form verwalten und kennen verschiedene Arten der Datengewinnung;</p> <p>(3) kennen statistische Grundbegriffe;</p> <p>(4) kennen die wichtigsten statistischen Verfahren und können entsprechende Berechnungen selbst durchführen;</p> <p>(5) kennen grafische Darstellungsmöglichkeiten;</p> <p>(6) können Ergebnisse entsprechend präsentieren und interpretieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Einführung in wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wissenschaftstheoretische Grundbegriffe ➤ Themenfindung, Hypothesenbildung, Fragebogenkonstruktion ➤ Aufbau wissenschaftlicher Arbeiten und formale Gestaltung ➤ Aufgaben der Statistik und Datenverarbeitung ➤ Empirisches Arbeiten versus Heuristisches Arbeiten ▶ Literatur und Dokumentation in der Ernährungsmedizin <ul style="list-style-type: none"> ➤ Literaturbeschaffung, Literaturdokumentation, Literaturdatenbanken, Lesen wissenschaftlicher Texte ➤ Dokumentation von Patientendaten, Datenschutz, Verschlüsselung ▶ Studienplanung und Datenerhebung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Studienarten, Vollerhebung vs. Stichprobe ➤ Arten der Datenerhebung und -aufbereitung ➤ Fragebogengestaltung ▶ Beschreibende Statistik <ul style="list-style-type: none"> ➤ Skalenniveaus ➤ Graphische Verfahren (Diagramme, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Praktische Übungen am PC anhand aktueller und geeigneter Programme (z. B. Dateneingabe, Berechnung statistischer Kenngrößen, Erstellen von Graphiken, Literaturrecherche im Internet) * Gruppenarbeiten (z. B. Erstellen eines Fragebogens) * Projektarbeit bzw. Verknüpfung mit Fragestellungen aus der Praxis und anderen Unterrichtsfächern (interdisziplinäres Arbeiten)

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Statistische Kenngrößen (Mittelwert, Standardabweichung, etc.) ▶ Schließende Statistik <ul style="list-style-type: none"> ➤ Formalisierung der Forschungsfrage: von der wissenschaftlichen Fragestellung zur statistischen Hypothese ➤ Grundprinzipien der statistischen Hypothesentest ➤ Wahrscheinlichkeitsrechnung ➤ Spezielle Tests ➤ Konfidenzintervalle ▶ Präsentation und Interpretation der Ergebnisse 	

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 7, 8, 12 - 47, 51

Querverweise

(Teil von) UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik ist Voraussetzung für das UF 16 Diplomarbeitseminar.

3.3.16 Diplomarbeitseminar UF 16

Ausbildungsjahr: **6. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können das eigene Diplomarbeitskonzept, ihre Zwischenergebnisse und die Endergebnisse nachvollziehbar präsentieren;</p> <p>(2) können ausgehend von der eigenen Fragestellung ein Konzept für ihre wissenschaftliche Arbeit erstellen, das heißt, die Fragestellung präzisieren, Arbeitshypothese(n) formulieren und ein adäquates Methodendesign entwerfen;</p> <p>(3) können den eigenen Forschungsprozess kritisch reflektieren, das heißt, die Erfordernisse der jeweiligen Forschungsphase laufend überprüfen und anpassen;</p> <p>(4) können die Bedeutung einer wissenschaftlichen Haltung für alle berufsrelevanten Bereiche nachvollziehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rahmenbedingungen der Diplomarbeit: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Projektaquirierung, Aufgaben und Grenzen der Diplomarbeitbetreuung, Kontextanalyse ▶ Präsentation der einzelnen Forschungsphasen (Konzept/Forschungsfrage, Zwischenbericht, Ergebnis) ▶ Gemeinsame Reflexion in der Gruppe ▶ Beratung in den einzelnen Phasen der Diplomarbeitserstellung ▶ Klärung von theoretischen/inhaltlichen, methodischen und formalen Fragen ▶ Erörterung von Problemen und Schwierigkeiten beim Verfassen der Diplomarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> * Medienunterstützte Präsentation * Einzelbetreuung * Gruppendiskussion, Kleingruppenarbeit * Einzelarbeit * Referate/Präsentationen * Förderung von Eigeninitiative * Englischsprachiges Fachvokabular

Prüfungsmodalitäten: Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele: AZ 1- 47

Querverweise

Auf (Teil von) UF 16 Diplomarbeitseminar sollte in allen UF Bezug genommen werden und umgekehrt.

Fachspezifische Fragestellungen werden mit der fachspezifischen Diplomarbeitbetreuung besprochen.

3.3.17 Lebensmittelhygiene UF 17

Ausbildungsjahr: **1. und 5. Semester**

Semesterwochenstunden: **3 SWS = 57 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
57	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die Gesundheitsgefährdungen, die von Lebensmitteln ausgehen, hervorgerufen durch biologische und mikrobiologische Ursachen oder durch nicht zugelassene oder verbotswidrig angewendete Zusatzstoffe sowie durch Rückstände und Umweltchemikalien;</p> <p>(2) kennen gängige Methoden der Lebensmitteluntersuchung und wissen, bei welchen Lebensmittelproben sie sinnvollerweise angewandt werden;</p> <p>(3) kennen die Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie;</p> <p>(4) kennen die Hygieneanforderungen, die an die Materialien im Küchenbereich gestellt werden;</p> <p>(5) wissen über den Hygieneplan im Küchenbereich Bescheid;</p> <p>(6) kennen die verschiedenen Arten der Desinfektionsmittel, Desinfektionsverfahren sowie Sterilisationsverfahren und könne sie entsprechend anwenden;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lebensmittelhygiene <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie ➤ Vermehrungsbedingungen ➤ Bakterielle Lebensmittelvergiftungen ▶ Küchenhygiene <ul style="list-style-type: none"> ➤ Anforderungen an Materialien, Räume, Einrichtungen, Geräte ➤ Hygieneplan ➤ Desinfektionsmittel <ul style="list-style-type: none"> – Flächendesinfektion ▶ Desinfektion <ul style="list-style-type: none"> ➤ Thermische Verfahren (z. B. Sterilisation) ➤ Aktinische Verfahren ➤ Chemische Verfahren ➤ Entwesung (Schädlingsbekämpfung) ▶ Hygienerichtlinien in speziellen Einrichtungen, z. B. Sterilzimmer, Milchküche, etc. ▶ Persönliche Hygiene ▶ Behandlung von Lebensmitteln ▶ Verderb von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> * HACCP-Projekt * Proben im Labor analysieren * Strukturierter Vortrag * Exkursionen * Beobachtungsaufträge (z. B. HACCP-Umsetzung) * Gruppenarbeit * Filme * Selbstbeobachtung, Selbsterfahrung * Experten einladen * Englischsprachiges Fachvokabular

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(7) wissen, wann diese Mittel und Verfahren eingesetzt werden müssen, und können die behandelten Materialien in weiterer Folge entsprechend handhaben;</p> <p>(8) kennen die Hygienerichtlinien spezieller Einrichtungen (Sterilzimmer, Milchküche);</p> <p>(9) kennen Maßnahmen der persönlichen Hygiene, können diese praktizieren und verstehen sie als selbstverständlichen Teil ihres Berufsalltages;</p> <p>(10) wissen über die hygienischen Maßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln und fertigen Speisen Bescheid;</p> <p>(11) kennen die Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln;</p> <p>(12) kennen die Ursachen, den Verlauf und die Beurteilungskriterien des Verderbs von Lebensmitteln und die daraus resultierenden Gesundheitsgefährdungen;</p> <p>(13) kennen die Richtlinien für die Umsetzung des HACCP-Konzeptes;</p> <p>(14) kennen den Umgang mit Probenmaterial und den Methoden zum Nachweis von Verderb;</p> <p>(15) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Haltbarmachen von Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> ➤ Physikalische Methoden ➤ Chemische Methoden ▶ HACCP ▶ Lebensmitteluntersuchung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organoleptische Untersuchung ➤ Bakteriologische Untersuchung ➤ Chemische Untersuchung auf Zusammensetzung ➤ Rückstandsanalytik ➤ Serologische Untersuchung ➤ Gentechnische Untersuchung ➤ Histologische Untersuchung ▶ Umwelthygiene und Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wasserhygiene ➤ Indikatorbakterien, Wasserdesinfektion, chemische Inhaltsstoffe und chemische Schadstoffe im Wasser, Nitrat-/Nitrit-Problematik und ihre toxikologische Bedeutung, organische Schadstoffe, Aufbereitung von Trinkwasser, Trinkwasseruntersuchung, Wasser im pharmazeutischen Betrieb, Wasseraufbereitung im Krankenhaus, Medizinalbäder aus hygienischer Sicht, Hygiene und Sauna ➤ Abwasser, Abfallstoffe ➤ Lufthygiene, Atmosphärische Einflüsse, Luftverunreinigung, Lärm ➤ Haushaltshygiene 	

Prüfungsmodalitäten

- Fächerübergreifende Prüfung mit UF 5 Hygiene im 1. Jahr und Einzelprüfung im 3. Jahr
- mündliche Prüfung/Hausarbeit
- gemeinsam zu prüfen mit Lebensmittelrecht, Hygiene und Umweltschutz

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 10, 21, 28, 31, 39

Querverweise

(Teil von) UF 17 Lebensmittelhygiene ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 5 Hygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...
Praktika

(Teil von) UF 17 Lebensmittelhygiene setzt (Teil von)

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe

voraus.

In UF 19 Lebensmittelhygiene sollte Bezug genommen werden auf (Teil von)

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

3.3.18 Lebensmittelkunde UF 18

Ausbildungsjahr: **1. und 2. Semester**

Semesterwochenstunden: **6 SWS = 114 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
114	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die Rohstoffe, deren Herkunft (Botanik, Zoologie) und Gewinnung der Produkte;</p> <p>(2) kennen die Herstellungsverfahren der Produkte;</p> <p>(3) kennen die biologischen, chemischen und physikalischen Verarbeitungsmöglichkeiten;</p> <p>(4) kennen die Handelsformen (Qualitätsstufen) und die aktuell gängigen Produktnamen;</p> <p>(5) kennen die Inhaltsstoffe der Lebensmittel;</p> <p>(6) können die Menge der wertebestimmenden Anteile (Makro-/Mikronährstoffe, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, Energie) der Produkte einschätzen;</p> <p>(7) kennen die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittel und können entsprechende Berechnungen durchführen (ADI-Wertberechnung, F.I.T.-Berechnung);</p>	<p>Die Rohstoffe, Herstellung, Verarbeitung, neue Technologien (u. a. Gentechnik), Handelsform, Handelsbezeichnungen, Inhaltsstoffe, ernährungsphysiologische Bedeutung, praktische (küchentechnische, diätetische) Verwendungsmöglichkeiten, Lagerungsbedingungen werden zu folgenden Produktgruppen thematisiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eiweißreiche Nahrungsmittel <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ei ➤ Milch und Milchprodukte, Käse ➤ Fleisch, Fleischwaren ➤ Fleischersatz - Sojaprodukte ▶ Fisch, Fischerzeugnisse, Krusten- und Schalentiere, Weichtiere ▶ Nahrungsfette <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pflanzliche Fette ➤ Tierische Fette ➤ Mischfette 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Exkursionen zu lebensmittelerzeugenden Betrieben, Kräutergarten * Lehrfilme, z. B. Produktionsprozess von Produkten * Literaturrecherche: z. B. Kochbücher, Zuordnung der Produkte * Marktforschungsprojekt: Produktpalette in Kaufhäusern; Marktvergleich: Inhaltsstoffe/Preis/Füllmenge * Umfragen: z. B. zu Einkaufsverhalten, Produktauswahl, Verzehrgewohnheiten

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(8) kennen die praktischen (küchentechnischen, diätetischen) Verwendungsmöglichkeiten der Produkte;</p> <p>(9) kennen die adäquaten Lagerungsbedingungen der Produkte sowie die lagerungsbedingten Veränderungen;</p> <p>(10) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kohlenhydrathaltige Nahrungsmittel <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zucker ➤ Honig - Kunsthonig ➤ Getreide und Getreideprodukte (Mehl, Stärke, Brot, Teigwaren) ➤ Teiglockerungsarten ➤ Kartoffeln ➤ Hülsenfrüchte ➤ Pilze ➤ Gemüse ➤ Obst ▶ Exotisches Obst und Gemüse ▶ Kräuter und Gewürze ▶ Salz ▶ Essig ▶ Getränke <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wasser - Mineralwasser ➤ Tee ➤ Kaffee - Kaffeeersatz, Kakao - Kakaoprodukte ➤ Fruchtsäfte ➤ Gemüsesäfte ➤ Limonade - künstliche Limonade ➤ Energiedrinks, Elektrolytgetränke 	<ul style="list-style-type: none"> * Erstellen von Collagen bzw. Plakaten als Informationsmaterial für Patienten * Sammeln und Vergleichen von Moulagen (Füllmenge, Inhaltsstoffe) * Zeitungsartikel im Sinne der Ernährungsaufklärung verfassen * Englische Bezeichnung der Produkte anführen * Englischsprachiges Fachvokabular

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alkoholische Getränke ▶ Diätetische Lebensmittel (inkl. Bezugsquellen) ➤ Energiereduzierte Lebensmittel ➤ Süßungsmittel ➤ MCT-Fette ➤ Glutenfreie und eiweißarme Lebensmittel ➤ Eiersatz ➤ Ballaststoffangereicherte Lebensmittel/Ballaststoffkonzentrate ➤ Künstliche Nahrung ▶ Funktionelle Lebensmittel, Novel Food 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung

Mündliche Prüfung auf Basis eines Fragenkatalogs

- oder schriftlicher Test
- oder Fachgespräch

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 3, 5, 11 - 13, 15 - 38, 40, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 18 Lebensmittelkunde ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 26 Beratungstechnik

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehreallgemein und speziell
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik...

(Teil von) UF 18 Lebensmittelkunde setzt (Teil von) UF 19 Lebensmittelrecht voraus.

(Teil von) UF 18 Lebensmittelkunde setzt (Teil von)
UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie
UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie
UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell
voraus und umgekehrt.

Auf (Teil von) UF 18 Lebensmittelkunde sollte Bezug genommen werden im UF 31 Medizinisches Englisch.

In UF 18 Lebensmittelkunde sollte Bezug genommen werden im
UF 13 Psychologie
UF 14 Soziologie
UF 17 Lebensmittelhygiene
und umgekehrt.

3.3.19 Lebensmittelrecht UF 19

Ausbildungsjahr: **1. und 5. Semester**

Semesterwochenstunden: **1,5 SWS = 29 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
29	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die berufsrelevanten Fachbegriffe des Lebensmittelrechts und können diese definieren/interpretieren;</p> <p>(2) kennen die Grundzüge des österreichischen Lebensmittelgesetzes, der Lebensmittelhygiene und die Vollzugsorgane;</p> <p>(3) kennen die Grundzüge des EU-Rechtes im Lebensmittelbereich und des österreichischen Lebensmittelbuches;</p> <p>(4) kennen ausgewählte Verordnungen des österreichischen Lebensmittelgesetzes, insbesondere die Verordnungen für diätetische Lebensmittel;</p> <p>(5) kennen die Grundzüge des Gentechnikgesetzes im Lebensmittelbereich;</p> <p>(6) kennen die Zugangswege zu den Rechtsquellen</p> <p>(7) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<p>Berufsrelevante Aspekte folgender Themenschwerpunkte (das heißt im Hinblick auf die UF „Angewandte Klinische Diätetik...“, „Ernährungslehre allgemein und speziell“, „Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde“, „Lebensmittelkunde“ sowie „Neue Entwicklungen“, z. B. Säuglingsnahrung, glutenfreie Stärke, fettreduzierte Lebensmittel):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Einführung, Grundlagen und Begriffsbestimmungen ▶ Grundzüge des Lebensmittelgesetzes <ul style="list-style-type: none"> ➢ Definition von „Lebensmittel“ ➢ Beanstandungsgründe von Lebensmitteln ➢ Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln ▶ EU-Recht (insbesondere Novel-Food-Verordnung) ▶ Österreichisches Lebensmittelbuch <ul style="list-style-type: none"> ➢ Codex-Kommission ▶ Verordnungen <ul style="list-style-type: none"> ➢ Lebensmittelkennzeichnungsverordnung <ul style="list-style-type: none"> – Kennzeichnungselemente ➢ Zusatzstoffverordnung <ul style="list-style-type: none"> – Farbstoffverordnung – Süßungsmittelverordnung 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Fallbearbeitung (und Diskussion) * Exkursionen in den Gerichtssaal * Tatsachenberichte aus der Praxis * Marktforschung * Englischsprachiges Fachvokabular

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> – Verordnung über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ➤ Trink- und Mineralwasserverordnung ➤ Fleischuntersuchungsrecht <ul style="list-style-type: none"> – Fleischuntersuchungsgesetz – Fleischhygieneverordnung – Geflügelhygieneverordnung – Fleischuntersuchungsverordnung ➤ Milchhygieneverordnung ➤ Fischhygieneverordnung ➤ Speiseeisverordnung ➤ Schädlingsbekämpfungsrückstandshöchstwerteverordnung ➤ Andere aktuelle Verordnungen ▶ Diätetische Lebensmittel (u. a. das In-Verkehr-Bringen unverpackter diätetischer Lebensmittel) ▶ Strahlenbehandlung ▶ Gentechnikgesetz ▶ Strafbestimmungen 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung (Problemlösungsarbeit)

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 4, 9, 10, 18 - 21, 26, 31, 33, 36, 39, 43

Querverweise

(Teil von) UF 19 Lebensmittelrecht ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe.

(Teil von) UF 19 Lebensmittelrecht setzt (Teil von)

UF 5 Hygiene

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...
voraus.

In UF 19 Lebensmittelrecht sollte Bezug genommen werden auf (Teil von)

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 27 Marketing

UF 31 Medizinisches Englisch.

3.3.20 Ernährungslehre allgemein und speziell UF 20

Ausbildungsjahr: **1. und 2. Semester**

Semesterwochenstunden: **7 SWS = 133 UE**

Ernährungslehre allgemein (4 SWS = 76 UE)

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
8	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen den Unterschied zwischen Ernährung, Diät, Essen und Trinken;</p> <p>(2) verstehen den Einfluss von kulturellen Bedingungen und Lebensumständen auf das Ernährungsverhalten und erfassen dies als berücksichtigungswerten Aspekt für die Arbeit einer/eines DDA&EMB;</p> <p>(3) verstehen den Zusammenhang zwischen Körperzusammensetzung und Nahrungsaufnahme;</p> <p>(4) können die Vor- und Nachteile der einzelnen Methoden zur Bestimmung des Ernährungsstatus darstellen.</p>	<p>▶ Begriffsdefinitionen (Ernährung, Diät, Essen, Trinken)</p> <p>▶ Entwicklung der Esskultur</p> <p>▶ Religiöse, soziale, psychische Aspekte der Ernährung</p> <p>▶ Körperzusammensetzung</p> <p>▶ Bestimmungsmethoden</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate zu ausgewählten Themen * Lehrfilme * Gruppenarbeit zu bestimmten Fragestellungen * Genussschule * Beobachtungsaufträge zum allgemeinen/alltäglichen Essverhalten * Fachdiskussionen organisieren, Kommentare zu Artikel erarbeiten * Ernährungsspiele * Exkursionen * Englisches Fachvokabular
48	<p>Die Studierenden</p> <p>(5) erwerben eine wissenschaftlich fundierte ernährungsphysiologische Sichtweise;</p>	<p>▶ Ernährungsphysiologie</p>	

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(6) kennen die wissenschaftlich definierten Normwerte über den Bedarf an Energie-, Makro- und Mikronährstoffen in Abhängigkeit vom Alter, Geschlecht und den Lebensumständen;</p> <p>(7) können den Aufbau, die Zusammensetzung, Einteilung, Arten, Bildung, Aufgaben, das Vorkommen, die Verdauung, die Resorption und den Stoffwechsel von Nährstoffen wiedergeben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedarf an Energie-, Makro- und Mikronährstoffen in Abhängigkeit von Alter, Geschlecht und den Lebensumständen, Normwerte ▶ Aufbau, Zusammensetzung, Einteilung, Arten, Bildung, Aufgaben, Vorkommen, Verdauung, Stoffwechsel von Nährstoffen 	
12	<p>Die Studierenden</p> <p>(8) kennen die verschiedenen Theorien über die Regulation von Hunger und Sättigung;</p> <p>(9) erfassen den Zusammenhang zwischen Nahrungsaufnahme, Verdauung und Stoffwechsel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Hunger, Sättigung ▶ Verdauung, Stoffwechsel 	
8	<p>Die Studierenden</p> <p>(10) können darstellen, welche Lebensmittelauswahl aufgrund der Energie- und Nährstoffempfehlungen für eine gesunde Ernährung in unserem Kulturkreis getroffen werden kann;</p> <p>(11) verstehen die Fachausdrücke der Ernährungslehre und können sie adäquat verwenden;</p> <p>(12) können die Ernährungsgewohnheiten, Bedürfnisse, Erwartungen, Einstellungen, Haltungen von bestimmten Zielgruppen erarbeiten und erfassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktuelle wissenschaftliche Empfehlungen für die Energie- und Nährstoffzufuhr, derzeit DACH-Empfehlungen ▶ Überblick über weitere internationale wissenschaftliche Empfehlungen (z. B. RDA) 	

Ernährungslehre speziell (3 SWS = 57 UE)

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
30	<p>Die Studierenden</p> <p>(13) kennen die Ernährungsprinzipien von verschiedenen Ernährungsformen;</p> <p>(14) können die Auswirkungen der Ernährungsformen verschiedener Ernährungsphilosophien auf die Gesundheit von Erwachsenen und speziellen Personengruppen aus ernährungsphysiologischer Sicht beurteilen.</p>	<p>► Ernährungsformen z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mediterrane Ernährung ➤ Ernährungsphysiologische Einflüsse auf die Krebsprophylaxe ➤ Alternative Kostformen ➤ Vegetarische Kostformen ➤ Außenseiterdiäten ➤ Aktuelle Ernährungstrends <ul style="list-style-type: none"> – z. B. orthomolekulare Ernährung 	<p>* Ernährungsverhalten von ausgewählten Personengruppen erkunden (Wissen, Fragen, Infoquellen) > eigenen Lernbedarf definieren</p>
27	<p>Die Studierenden</p> <p>(15) kennen die ernährungsphysiologischen Erfordernisse für spezielle Personengruppen und können die Ursachen für diese Erfordernisse erklären;</p> <p>(16) können das eigene Essverhalten bewusster wahrnehmen und das Essverhalten anderer bewusster beobachten und reflektieren;</p> <p>(17) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<p>► (Breiten)Sportler</p> <p>► Ältere Menschen</p>	<p>* Experten einladen (Sportwissenschaftler, Zentrum für Altersforschung, Mobile Pflege, ...)</p>

Prüfungsmodalitäten

- Fächerübergreifende Prüfung mit UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
- schriftliche Test, mündliche Prüfung: Fragen, die zum Herstellen von Zusammenhängen und zur Formulierung von Begründungen auffordern, Überblicksfragen, Detailfragen, Anwendungsfragen

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1, 3, 5, 7 - 9, 11 - 30, 32 - 40, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung

UF 26 Beratungstechnik

(Teil von) UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell setzt (Teil von)

UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie

voraus.

3.3.21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement UF 21

Ausbildungsjahr: 1., 2., 5. Semester

Semesterwochenstunden: 11 SWS = 209 UE

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
209	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die theoretischen und praktischen Grundlagen der Verpflegung;</p> <p>(2) wissen über die Hauptkomponenten der Rezepturen Bescheid, das heißt, welche Lebensmittel Hauptbestandteile der Rezepturen sind, und können erklären, was dies aus ernährungsphysiologischer Sicht bedeutet;</p> <p>(3) kennen die Menükomponenten;</p> <p>(4) kennen die ernährungsphysiologischen, arbeits-technischen und organisatorischen Anforderungen an die Menü- und Speiseplangestaltung;</p> <p>(5) wissen, welche Erfordernisse eine Rezeptur aufweist: sowohl kochtechnisch als auch im Hinblick auf ernährungsphysiologische (und diätetische) Vorgaben;</p> <p>(6) können Standardrezepte ernährungsphysiologisch beurteilen und gemäß einer gesunden Ernährung optimieren, zubereiten und zielgruppenorientiert präsentieren;</p> <p>(7) haben einen Überblick über die Organisationsformen von Betriebsabläufen und können zielge-</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Küchenfachausdrücke ▶ Grundrezepte der Menükomponenten ▶ neue Lebensmittel (z. B. funktionelle Lebensmittel) ▶ Garmethoden ▶ Rezepturbearbeitung ▶ Rezepterstellung ▶ Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung <ul style="list-style-type: none"> ➢ Grundlagen der Verpflegungs- und Speiseverteilungssysteme ➢ Lebensmitteleinsatz ➢ Geräte der Großküche (Betriebsmittel) ▶ Menü- und Speiseplangestaltung für Einzelpersonen, Gruppen und der Gemeinschaftsverpflegung unter Beachtung spezieller Anforderungen ▶ Berücksichtigung hygienischer Richtlinien ▶ Berücksichtigung ökonomischer Anforderungen <ul style="list-style-type: none"> ➢ Zeitliche, finanzielle, personelle Ressourcen bei der Speiseplangestaltung für Einzelpersonen, Gruppen (Säuglinge, Kleinkinder, Sportler, Stillende) und in der Gemeinschaftsverpflegung 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Fallbeispiele * Lehrfilme * Englischsprachiges Fachvokabular * Recherche nach Standardrezepten * Gruppenarbeit, z. B. Speiseplangestaltung, Rezepterstellung * Erarbeitung und Gestaltung von Schulungsunterlagen * Exkursionen * Eigenständige Speisenzubereitung * Persönliches Essverhalten dokumentieren und reflektieren (Kauverhalten, Trinkverhalten)

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>richtete Strukturen entwickeln;</p> <p>(8) wissen über die Notwendigkeit der Berücksichtigung von Personalmanagement und Personalorganisation in der Küchenorganisation Bescheid;</p> <p>(9) können den Lebensmitteleinsatz aus dem Blickwinkel des Umweltschutzes problematisieren;</p> <p>(10) sollen einen Einblick gewinnen in die Problematik der Mülltrennung, Müllvermeidung und Müllentsorgung im Haushalt und in der Gemeinschaftsverpflegung;</p> <p>(11) kennen die Arten der Energieversorgung sowie deren Vor- und Nachteile;</p> <p>(12) wissen über Grundlagen des Wareneinsatzes Bescheid;</p> <p>(13) wissen über die Grundlagen der Vorratshaltung Bescheid;</p> <p>(14) wissen über die verschiedenen Distributionsverfahren/Cateringsysteme sowie Informationslogistiksysteme Bescheid und können entsprechende Empfehlungen abgeben unter Berücksichtigung ernährungstherapeutischer Erfordernisse;</p> <p>(15) kennen die wissenschaftlich anerkannten Quellen für Empfehlungen über Energie- und Nährstoffzufuhr;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zielgruppen: Schwangere, Säuglinge, Kleinkinder, Jugendliche, Sportler, Erwachsene, Senioren ▶ Berechnungen zu Themen aus den Unterrichtsfächern: <ul style="list-style-type: none"> ➤ „Ernährungslehre allgemein und speziell“ ➤ „Ernährung des gesunden Säuglings und Kindes“ bzw. „Ernährungsmedizinische Grundlagen und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde“ ▶ Gängige Methoden der Ernährungsanamnese ▶ Beratungstechniken ▶ Organisation von Betriebsabläufen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Produktionsverfahren (z. B. Cook & Chill) ➤ Personalmanagement und Personalorganisation in der Küchenorganisation ➤ Lebensmitteleinsatz aus dem Blickwinkel des Umweltschutzes ➤ Problematik der Mülltrennung, Müllvermeidung, Müllentsorgung ➤ Arten der Energieversorgung ➤ Einkauf / Wareneinsatzkalkulation ➤ Vorratshaltung ➤ Arbeits- und Sicherheitsvorschriften ▶ Distributionsverfahren/Catering (z. B. Essen auf Rädern) ▶ EDV/Informationslogistik 	<p>*</p> <p>* Speisen kosten und beurteilen: Optik, Geschmack, Geruch (Sinnesschulung), Konsistenz</p>

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(16) können aus der Fülle der vorhandenen Nährwerttabellen und Nährwertberechnungsprogramme geeignete erkennen;</p> <p>(17) können die Haushaltsmaße und Gewichtsangaben von Lebensmittelportionen definieren;</p> <p>(18) wissen, für welche Nährstoffe welche Lebensmittel typisch sind, und können mit und ohne EDV-Unterstützung mit Nährwerttabellen umgehen;</p> <p>(19) können die geeigneten Methoden zur Energie- und Nährstoffberechnung auswählen, anwenden und die Auswahl begründen (z. B. Broca-Index, DACH - Empfehlungen);</p> <p>(20) können die zur bedarfsgerechten Nährstoffdeckung notwendige Auswahl an Lebensmitteln treffen und die Menge berechnen;</p> <p>(21) können die Ergebnisse der Nährwertberechnung interpretieren, Defizite bzw. Abweichungen von den Sollwerten (Soll/Ist Analyse) erkennen und praxisrelevant optimieren;</p> <p>(22) können Lebensmittelportionen bedarfsgerecht festlegen;</p> <p>(23) können die gängigen Methoden der Ernährungsanamnese (Ernährungsprotokoll) anwenden und kennen die jeweiligen Vor- und Nachteile in Bezug auf die Aussagekraft;</p> <p>(24) können mit dem internationalen Einheitensystem umgehen und auf ernährungsrelevante Belange anwenden;</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Praktische Übungen zum Berechnen des Energie- und Nährstoffbedarfs * Lebensmittelportionen schätzen * Als Hausübung: exemplarische Berechnungen zu den verschiedenen Themen, im Unterricht werden die Ergebnisse besprochen und Optimierungs- bzw. Modifikationsmöglichkeiten diskutiert * Erstellung eines individuellen oder exemplarischen Speiseplanes * Im Sinne der Selbsterfahrung Interviewübungen mit verteilten Rollen: Ernährungsprotokoll * Anleitung zum Führen eines Ernährungsprotokolls

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(25) können Formeln und Umrechnungsfaktoren wie z. B. Natrium in Natriumchlorid, Purin in Harnsäure anwenden;</p> <p>(26) können darstellen, welche Lebensmittelauswahl aufgrund der ernährungsphysiologischen Erfordernisse, der kulturellen Bedingungen und Lebensumstände sowie der jeweiligen Entwicklungsphase des Säuglings, Kleinkindes bzw. Jugendlichen getroffen werden kann;</p> <p>(27) können zielgruppenspezifische Beratung in der Prävention durchführen;</p> <p>(28) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>		

Prüfungsmodalitäten

- Fächerübergreifende Prüfung mit UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell & UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde im 1. Jahr und Einzelprüfung im 3. Jahr
- Fragenkatalog mit Fachausdrücken schriftlich beantworten
- Umarbeitung eines Standardrezeptes nach Vollkostkriterien
- Erstellen eines einfachen Wochenspeiseplanes und ausgewählte Speisen eigenständig zubereiten
- Interpretation einer Ernährungsanamnese inkl. Berechnung eines Tagesspeiseplanes
- Präsentation

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 11, 14, 15, 17, 19 - 24, 27, 29, 32 - 38, 40, 42, 43, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement setzt (Teil von)

UF 6 Chemie

UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 27 Marketing

voraus.

Auf (Teil von) UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement sollte Bezug genommen werden im UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie und UF 27 Marketing.

In UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 18 Lebensmittelkunde.

In UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 26 Beratungstechnik und umgekehrt.

3.3.22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde UF 22

Ausbildungsjahr: **1. und 3. Semester**

Semesterwochenstunden: **4 SWS = 76 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die ernährungsphysiologischen Erfordernisse von gesunden – Schwangeren – Stillenden – Säuglingen – Kleinkindern und – Jugendlichen und können diese erklären;</p> <p>(2) verstehen den Einfluss von kulturellen Bedingungen und Lebensumständen auf das Ernährungsverhalten von gesunden – Schwangeren – Stillenden – Säuglingen – Kleinkindern und – Jugendlichen;</p> <p>(3) kennen die Entwicklungsphasen vom Säugling bis zum Jugendalter und können den Zusammenhang zu den entsprechenden ernährungsphysiologischen Erfordernissen herstellen;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aktuelle wissenschaftliche Empfehlungen für die Energie- und Nährstoffzufuhr, derzeit DACH-Empfehlungen für Schwangere und Stillende (6 UE) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Weitere wissenschaftliche Empfehlungen im internationalen Vergleich ➤ Physiologische Veränderungen während der Schwangerschaft ▶ Physiologie des Föten, Neugeborenen, Säugling in Bezug auf Ernährung (6 UE) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entwicklung vom Neugeborenen bis zum Jugendlichen (v. a. Entwicklung und Funktion des Verdauungstraktes) ➤ Wachstumskurven ➤ Anthropometrie ➤ Somatogramm ▶ Ernährung des Säuglings (12 UE) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stillen und Stillhindernisse ➤ Frauenmilch, Milchnahrungen (Anfangs- und Folgenahrungen), andere Säugetiermilchen ➤ Atopieprävention 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Referate * Englisches Fachvokabular * Lehrfilme * Gruppenarbeit zu bestimmten Fragestellungen * Genussschule * Beobachtungsaufträge zum allgemeinen/alltäglichen Essverhalten * Ernährungsverhalten erkunden von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen, Kleinkindern, Jugendlichen * Exkursion unter Leitung eines Experten zu <ul style="list-style-type: none"> – Frühgeburtenstation – Säuglingsstation – Milchküche

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(4) kennen die Zusammensetzung der Frauenmilch und die Zusammensetzung und Zubereitung von Milchmahlungen;</p> <p>(5) kennen die Unterschiede zwischen Frauenmilch, Milchmahlung und Kuhmilch und können die Vor- und Nachteile aus ernährungsphysiologischer Sicht erklären;</p> <p>(6) können mit Perzentilen (Wachstumskurven) umgehen, das heißt, sie können die antropometrischen Daten in die Perzentilen eintragen und damit den Wachstumsverlauf dokumentieren;</p> <p>(7) können darstellen, welche Lebensmittelauswahl aufgrund der ernährungsphysiologischen Erfordernisse, der kulturellen Bedingungen und Lebensumstände und der jeweiligen Entwicklungsphase getroffen werden kann;</p> <p>(8) kennen die häufigsten Mangelzustände und Risiken aufgrund falschen Ernährungsverhaltens von</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schwangeren – Stillenden – Säuglingen – Kleinkindern und – Jugendlichen. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Beikost ▶ Ernährung (z. B. DACH-Empfehlungen) des Kleinkindes, Schulkindes und Jugendlichen (14 UE) ➤ Prävention von Erkrankungen durch Ernährungserziehung: z. B. Kariesprophylaxe, Adipositas ➤ Problemsituationen: Erbrechen (u. a. Physiologie des Brechvorganges, Schluckauf), Durchfall, Verstopfung, Fieber, Dehydratation, Übergewicht (Vorbereitung auf das Kinderlager) ➤ Alternative Ernährungsformen ➤ Ernährungstrends ➤ Kulturell bedingte Ernährungsgewohnheiten 	<ul style="list-style-type: none"> – Kindergarten – Volksschule – Horte – Kindertagesstätten – etc. * Teamteaching: A/Ä & DDA&EMB * Computer- bzw. Ernährungsspiele spielen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Medizinisch</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(9) kennen die diätetisch relevanten Krankheitsbilder sowie multiple Erscheinungsformen in der Kinder- und Jugendheilkunde;</p> <p>(10) kennen die medizinisch-diagnostischen Möglichkeiten und Notwendigkeiten in der Kinder- und Jugendheilkunde, auf die das Handeln der/des DDA&EMB aufbaut;</p> <p>(11) kennen die Krankheitsverläufe und ihre Prognosen in der Pädiatrie, die ein ernährungstherapeutisches Handeln erfordern;</p> <p>(12) kennen die der Diagnose entsprechenden Therapiemöglichkeiten;</p> <p>(13) kennen die Erfolgsaussichten der jeweiligen Therapien;</p> <p>(14) verstehen den Zusammenhang zwischen Krankheitsbildern, Diagnose, Therapiemöglichkeiten und können darauf aufbauend das ernährungstherapeutische Konzept erstellen;</p> <p>(15) wissen, welche Informationen notwendig sind, um ein ernährungstherapeutisches Konzept zu erstellen, und können beurteilen, ob die vorhandenen Informationen umfassend, ausreichend und nachvollziehbar sind;</p>	<p>Themenbereiche der Diätetik in der Kinder- und Jugendheilkunde sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ernährungsprobleme (3 UE) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Frühgeborene ➢ Fehlernährung ➢ Mangelernährung ➢ Fehlernährung aufgrund psychosomatischer Störung, z. B. Anorexia nervosa, Bulimie ▶ Künstliche Ernährung im Kindesalter ▶ Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien (6 UE) <ul style="list-style-type: none"> ➢ z. B. Zöliakie, Kuhmilchintoleranz ➢ Nahrungsmittelprovokation zur Diagnostik von Nahrungsmittelallergien ▶ Angeborene Stoffwechselstörungen (6 UE) ▶ Ernährung bei onkologischen Patienten (3 UE) ▶ Herz/Kreislauf ▶ Gastroenterologie (4 UE) ▶ Diabetes mellitus (6 UE) ▶ Nephrologie (4 UE) ▶ Verbrennungen (2 UE) ▶ Intensivmedizin (2 UE) ▶ Sonderformen, z. B. (2 UE) 	<ul style="list-style-type: none"> * Referate zu ausgewählten Themen * Lehrfilme * Gruppenarbeit zu bestimmten Fragestellungen * Beobachtungsaufträge zum allgemeinen/alltäglichen Essverhalten * Fachdiskussionen organisieren, Kommentare zu Artikel erarbeiten * Klinik (= Diagnose) + Status + Protokoll beurteilen * Praktisches Üben des ernährungstherapeutischen Prozesses * Gastvorträge aus der Sicht der Pflege, Betroffenen, Firmen, etc. * Fallbeispiele besprechen * Beispiel einer seltenen Stoffwechselerkrankung -> ernährungstherapeutischen Zugang aufzeigen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(16) erkennen Ansatzmöglichkeiten und Notwendigkeiten der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen (Arzt, Psychologe, alle MTD Sparten, Pflegepersonal, etc.).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ketogene Diät ➤ Oligoantigene Diät 	<p>* Studierende erarbeiten eigenständig ein ernährungstherapeutisches Konzept zu einer seltenen Stoffwechselerkrankung</p>
	<p>Ernährungstherapeutisch</p> <p>Die Studierenden können die diätetischen Grundlagen für ein Ernährungstherapiekonzept anwenden, das heißt, sie</p> <p>(17) wissen, welche Parameter zur Erhebung eines Ernährungsstatus notwendig sind, können die anthropometrischen selbst erheben und anhand dessen den Ernährungsstatus beurteilen;</p> <p>(18) kennen die Ernährungsprinzipien der verschiedenen Diäten;</p> <p>(19) kennen die grundsätzlichen diätetischen Zielparameter der Ernährungstherapie;</p> <p>(20) wissen über die Auswirkungen diätetischer Maßnahmen auf die Gesamtnährstoffversorgung Bescheid und berücksichtigen dies bei der Lebensmittelauswahl;</p> <p>(21) kennen spezielle diätetische Lebensmittel, Vitamin- und Mineralstoffpräparate in der Pädiatrie und können sie im ernährungstherapeutischen Konzept gezielt anwenden;</p>		

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(22) können ein ernährungstherapeutisches Konzept basierend auf einer Kombination verschiedener Ernährungsprinzipien erstellen, das einem multiplen Krankheitsbild gerecht wird;</p> <p>(23) wissen, anhand welcher Parameter (größtenteils aus dem Ernährungsstatus sowie klinische) die Wirksamkeit der ernährungstherapeutischen Maßnahmen kontrollierbar ist;</p> <p>(24) wissen über das Ausmaß diätetischen Handelns in der Pädiatrie, das heißt, sie kennen die lebensrettende sowie lebensbedrohende Wirkung diätetischer Maßnahmen.</p> <p>Allgemein Die Studierenden</p> <p>(25) können (medial aufbereitete - z. B. im Internet, in Broschüren, etc.) Informationen auf Aktualität und fachliche Korrektheit beurteilen;</p> <p>(26) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>		

Prüfungsmodalitäten

- Fächerübergreifende Prüfung mit UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement im 1. Jahr und Fächerübergreifende Prüfung mit UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der... im 2. Jahr
- Referat und anschließende Fachdiskussion

- Projektarbeit, z. B.: Erstellung einer kindgerechten Broschüre, Gestaltung von Zöliakietage im Kindergarten, etc. (u. U. gemeinsam mit Teilen aus UF 12 Pädagogik)
- Internetrecherche (Internetrally) zu bestimmten Themen -> gewonnene Informationen aus ernährungsmedizinischer/therapeutischer Sicht beurteilen

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 5 - 41, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) ist UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 12 Pädagogik

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehreallgemein und speziell

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

Praktika

(Teil von) ist UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde setzt (Teil von)

UF 1Allgemeine Anatomie & Physiologie

UF 2Fachspez. Anatomie und Physiologie

UF 3Allgemeine Pathologie

UF 4Klinische Pathologie

UF 5 Hygiene

UF 7 Biochemie

UF 8 Lebensmittelchemisches Labor

UF 9 Befundinterpretation

UF 12 Pädagogik

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

voraus.

Auf (Teil von) ist UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde sollte Bezug genommen werden im
UF 12 Pädagogik
UF 13 Psychologie
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

In UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 11 Pharmakologie und Toxikologie.

3.3.23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der... UF 23a - 23k

Ausbildungsjahr: **3. und 4. Semester**

Semesterwochenstunden: **25 SWS= 475 UE**

Kommentar: Im Unterrichtsfach „Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet...“ werden zu den klinischen Bereichen Gastroenterologie (a), Stoffwechselerkrankungen inkl. Diabetes mellitus (b), Nephrologie (c), Onkologie (d), Intensivmedizin (e), Allergologie (f), Rheumatologie (g), Kinder- und Jugendheilkunde (h), Klinische Immunologie (i) sowie Neue Entwicklungen (j), Qualitätssicherung (k) folgende Teile behandelt:

15 SWS/ 285 UE:

- medizinisch
- ernährungstherapeutisch

10 SWS/ 190 UE:

- Rezeptur- und Speiseplangestaltung
- Energie und Nährstoffberechnung
- Zubereitung
- Beratungstechnik

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
285	<p>Medizinisch - themenbereichsübergreifend</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die ernährungstherapeutisch relevanten Krankheitsbilder sowie multiple Erscheinungsformen;</p>	<p>► Themenbereiche der klinischen Diätetik (15 SWS / 285 UE):</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gastroenterologie (3 SWS) ➤ Stoffwechselerkrankungen inklusive Diabetes mellitus (2 SWS + 3 SWS) ➤ Nephrologie (2 SWS) ➤ Onkologie (1 SWS) ➤ Intensivmedizin (2 SWS) 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Englisches Fachvokabular * Umgang mit der Krankheit aus der Sicht der Betroffenen → einladen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(2) kennen die medizinisch-diagnostischen Möglichkeiten und Notwendigkeiten, auf die das fachspezifische Handeln aufbaut;</p> <p>(3) kennen die Krankheitsverläufe und ihre Prognosen;</p> <p>(4) kennen die (der Diagnose) entsprechenden Therapiemöglichkeiten und deren Erfolgsaussichten;</p> <p>(5) verstehen den Zusammenhang zwischen Krankheitsbildern, Diagnose, Therapiemöglichkeiten und können darauf aufbauend das ernährungstherapeutische Konzept erstellen;</p> <p>(6) wissen, welche Informationen notwendig sind, um ein ernährungstherapeutisches Konzept zu erstellen, und können beurteilen, ob die vorhandenen Informationen umfassend, ausreichend und nachvollziehbar sind;</p> <p>(7) erkennen Ansatzmöglichkeiten und Notwendigkeiten der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Allergologie (0,5 SWS) ➤ Rheumatologie & Klinische Immunologie (0,5 SWS) ➤ Kinder- und Jugendheilkunde ➤ Neue Entwicklungen (0,5 SWS) ➤ Qualitätssicherung (0,5 SWS) ▶ Ernährungstherapeutisch relevanten Krankheitsbilder & multiple Erscheinungsformen ▶ Diagnostische Möglichkeiten und Notwendigkeiten ▶ Krankheitsverläufe und Prognosen ▶ Therapiemöglichkeiten (z. B. pharmakologisch, chirurgisch, psychologisch, ernährungstherapeutisch) und Erfolgsaussichten ▶ Zusammenhang zwischen Krankheitsbildern, Diagnose, Therapiemöglichkeiten ▶ Ansatzmöglichkeiten und Notwendigkeiten der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen 	<ul style="list-style-type: none"> * Video- und Fallbeispiele * Exkursionen in die klinischen Bereiche (z. B. Herzkathederambulanz, Dialysestation, Stomaambulanz) * Operationen beobachten * Literaturrecherche und kritische Auseinandersetzung * Medial aufbereitete Informationen fachlich hinterfragen * Teamteaching A/Ä, DDA&EMB * Gastvorträge aus der Sicht der Pflege, Firmen, Betroffenen, etc. * Fallstudien/Falldemonstrationen: die Studierenden erarbeiten im Rahmen des Praktikums Fallbeispiele - die Fallstudien werden an der Akademie begleitet und begutachtet * Selbststudium/Referate * Patienten im Unterricht, um Krankheitsbilder nachhaltig zu verstehen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>Ernährungstherapeutisch - themenbereichsübergreifend</p> <p>Die Studierenden können die ernährungstherapeutischen Grundlagen für ein Ernährungstherapiekonzept anwenden, das heißt, sie</p> <p>(8) wissen, welche Parameter zur Erhebung eines Ernährungsstatus notwendig sind, können die anthropometrischen Parameter selbst erheben und anhand derer den Ernährungsstatus beurteilen;</p> <p>(9) können Ernährungsanamnesen entsprechend dem jeweiligen Krankheitsbild erheben;</p> <p>(10) kennen die Prinzipien der verschiedenen Ernährungstherapien und können sie einem multiplen Krankheitsbild entsprechend kombinieren;</p> <p>(11) kennen die grundsätzlichen ernährungstherapeutischen Zielparameter der Ernährungstherapie;</p> <p>(12) wissen über die Auswirkungen ernährungstherapeutischer Maßnahmen auf die Gesamtnährstoffversorgung Bescheid und berücksichtigen dies bei der Lebensmittelauswahl;</p> <p>(13) können ein ernährungstherapeutisches Konzept basierend auf einer Kombination verschiedener Ernährungsprinzipien erstellen, das einem multiplen Krankheitsbild gerecht wird;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Themenbereiche der klinischen Diätetik (274 UE): ▶ Ernährungsstatus ▶ Ernährungsprinzipien der verschiedenen Diäten laut Rationalisierungsschema ▶ Ernährungstherapeutische Zielparameter der Ernährungstherapie ▶ Auswirkungen ernährungstherapeutischer Maßnahmen auf die Gesamtnährstoffversorgung 	<p>* Ernährungstherapeutische Konzepte werden recherchiert und dokumentiert</p>

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(14) wissen, anhand welcher Parameter (größtenteils aus dem Ernährungsstatus sowie klinische) die Wirksamkeit der ernährungstherapeutischen Maßnahmen kontrollierbar ist.</p>		
	<p>Ernährungstherapeutisch - themenbereichspezifisch</p> <p>Ad) Gastroenterologie Die Studierenden</p> <p>(15) können einfache diagnostische Verfahren anwenden, die Ergebnisse interpretieren und die ernährungstherapeutischen Notwendigkeiten daraus ableiten.</p> <p>Ad) Stoffwechselerkrankungen Die Studierenden</p> <p>(16) kennen die Grenzen des ernährungstherapeutischen Handelns in Zusammenhang mit Stoffwechselerkrankungen und Essstörungen;</p> <p>Ad) Diabetes mellitus Die Studierenden</p> <p>(17) können eine Diabetesschulung durchführen.</p>	<p>▶ Einfache diagnostische Verfahren in der Gastroenterologie (z. B. H2-Atemtest)</p> <p>▶ Stoffwechselerkrankungen inklusive Essstörungen</p> <p>▶ Curriculum zur Diabetesschulung: Einfache diagnostische Verfahren (z. B. Blutzucker messen)</p>	<p>* Hospitation von Patientenschulungen</p> <p>* Projektwoche „Diabetesschulung“</p> <p>* Projektwoche „Intensivernährung“: fächerübergreifend, seminaristisch - es können sich einbringen: Firmen, Arzt, Fachkollegen, Betroffene, Selbsthilfegruppen; Unterlagen für die Beratung ausarbeiten als Hilfsmittel für die Station bzw. den Patienten</p>

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>Ad) Intensivmedizin</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(18) kennen die Besonderheiten des Stoffwechsels der Intensivpatienten;</p> <p>(19) kennen die Zufuhrmöglichkeiten, Zugangswege, Applikationstechniken parenteraler und enteraler Ernährung;</p> <p>(20) kennen die Zusammensetzung, Indikationen und Kontraindikationen künstlicher Ernährung und können entscheiden, welche Nahrung verabreicht wird, und können den Einsatz der Nahrung begründen;</p> <p>(21) können das hier erworbene Wissen aus der Intensivmedizin auf die Belange der „home care“ übertragen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Besonderheiten des Stoffwechsels der Intensivpatienten ▶ Zufuhrmöglichkeiten, Zugangswege, Applikationstechniken parenteraler und enteraler Ernährung ▶ Zusammensetzung, Indikationen und Kontraindikationen künstlicher Ernährung ▶ „home care“ 	<p>* Projektwoche „Intensivernährung“: fächerübergreifend, seminaristisch - es können sich einbringen: Firmen, Arzt, Fachkollegen, Betroffene, Selbsthilfegruppen; Unterlagen für die Beratung ausarbeiten als Hilfsmittel für die Station bzw. den Patienten</p>
190	<p>Rezeptur- und Speiseplangestaltung</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(22) können eine Lebensmittelauswahl entsprechend den jeweiligen ernährungstherapeutischen Anforderungen (Ernährungstherapiekonzept, Standarddiätformen bzw. Kostformen) treffen (geeignete/ungeeignete; ernährungstherapeutische Spezialprodukte);</p> <p>(23) kennen ernährungstherapeutisch relevante Zubereitungsmethoden;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rezept- und Speiseplangestaltung in Anlehnung an das Rationalisierungsschema zu ausgewählten klinischen Bereichen, v. a.: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gastroenterologie ➤ Stoffwechselerkrankungen ➤ Diabetes mellitus ➤ Nephrologie ➤ Intensivmedizin 	<p>* Speiseplan erstellen</p>

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(24) können unter Berücksichtigung individueller und regionaler Ernährungsgewohnheiten Speisepläne und Rezepturen erstellen, die den ernährungsmedizinischen Anforderungen des Therapiekonzeptes entsprechen;</p> <p>(25) können von vorgegebenen Rezepten und Speiseplänen ernährungstherapeutisch geeignete Abwandlungen erarbeiten;</p> <p>(26) kennen relevante institutionelle Rahmenbedingungen und Möglichkeiten (Personal, Budget, Einkauf) und können diese bei der Speiseplanung berücksichtigen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Standarddiätformen bzw. Kostformen laut Rationalisierungsschema ▶ Speisepläne und Rezepte, die einem multiplen Krankheitsbild gerecht werden ▶ Erstellung von Speiseplänen abgestimmt auf institutionelle Rahmenbedingungen, z. B. Krankenhaus, Kurhaus, Pflegeheim, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> * Üben steht im Vordergrund, z. B. Rezepte aus Kochbüchern entsprechend anwenden; Rezepturen und Speisepläne sammeln, analysieren und optimieren * Angeleitetes und selbständiges Erstellen von Speiseplänen
	<p>Energie- und Nährstoffberechnung</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(27) können den Energie- und Nährstoffbedarf entsprechend dem jeweiligen Krankheitsbild ermitteln;</p> <p>(28) kennen spezielle Nährwertberechnungsprogramme und Nährwerttabellen aus den klinischen Bereichen;</p> <p>(29) können mit und ohne EDV Rezepturen und Speisepläne berechnen, interpretieren, Defizite bzw. Abweichungen von den Sollwerten (Soll-Ist-Analyse) erkennen und praxisrelevant optimieren;</p> <p>(30) können Lebensmittelportionen entsprechend dem Krankheitsbild optimieren;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Berechnungen von Rezepten und Speiseplänen zu ausgewählten klinischen Bereichen, v. a.: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Gastroenterologie ➢ Stoffwechselerkrankungen ➢ Diabetes mellitus ➢ Nephrologie ➢ Intensivmedizin 	<ul style="list-style-type: none"> * Praktische Übungen zum Berechnen des Energie- und Nährstoffbedarfs * Lebensmittelportionen schätzen * Arbeitsauftrag: exemplarische Berechnungen zu den verschiedenen Themen, im Unterricht werden die Ergebnisse besprochen und Optimierungs- bzw. Modifikationsmöglichkeiten diskutiert * Erstellung eines individuellen oder exemplarischen Speiseplanes

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(31) können Formeln und Umrechnungsfaktoren wie z. B. Natrium in Natriumchlorid, Purin in Harnsäure anwenden.</p>		<ul style="list-style-type: none"> * Im Sinne der Selbsterfahrung, Interviewübungen mit verteilten Rollen * Anleitung zum Führen eines Ernährungsprotokolls
	<p>Zubereitung Die Studierenden</p> <p>(32) können Speisen entsprechend den jeweiligen ernährungstherapeutischen Anforderungen zubereiten und zielgruppenorientiert präsentieren;</p> <p>(33) können Speisen nach dem Aussehen, Geschmack, und Konsistenz beurteilen und Kostprotokolle führen;</p> <p>(34) können beurteilen, ob die Speisen für die jeweilige Kostform geeignet sind;</p> <p>(35) können ernährungstherapeutische Spezialprodukte richtig anwenden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Empfehlungen gemäß dem aktuellen Rationalisierungsschema <ul style="list-style-type: none"> ➤ VOLLKOST <ul style="list-style-type: none"> – Empfehlungen für die Vollkost im Krankenhaus (Alter 19 - 65 Jahre) – Leichte Vollkost ➤ ENERGIEDEFINIERTER DIÄTEN <ul style="list-style-type: none"> – Reduktionskost – Diabeteskost – Ernährungstherapie bei Dyslipoproteinämien – Ernährungstherapie bei Hyperurikämie und Gicht ➤ PROTEIN- und ELEKTROLYT Protein- und Elektrolytdefinierte Kostformen <ul style="list-style-type: none"> – Ernährungstherapie bei Hochdruck und Ödemen ➤ SONDERDIÄTEN <ul style="list-style-type: none"> – Gastroenterologische Diäten – Diäten bei speziellen Systemerkrankungen – Ernährungstherapie bei Rheumaerkrankungen – Ernährungstherapie bei Multipler Sklerose – Ketogene Diät ▶ Zubereitung von Speisen zu ausgewählten Kostformen / unter Berücksichtigung ernährungstherapeutisch relevanter Küchentechniken 	<ul style="list-style-type: none"> * Eigenständige Speisenzubereitung * Demonstration küchentechnischer Maßnahmen * Verkosten und Beurteilen * Erstellen eines Kostprotokolls * Kauverhalten und Trinkverhalten bei spezifischen Kostformen üben

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>Beratungstechnik</p> <p>Die Studierenden</p> <p>(36) können eine Beratungsatmosphäre herstellen;</p> <p>(37) können erkennen, in welcher Phase der Krankheitsbewältigung sich der Patient befindet, und können das Beratungsangebot entsprechend anpassen;</p> <p>(38) zielgruppenorientiert konzipieren und durchführen;</p> <p>(39) können Gruppenberatungen und -schulungen durchführen und kennen mehrere didaktische Möglichkeiten, um Beratungsinhalte zu vermitteln und können sie zielgruppenorientiert einsetzen;</p> <p>(40) können Beratungsinhalte medial aufbereiten;</p> <p>(41) können vorhandene Beratungsunterlagen analysieren und für die eigene Beratung verwenden;</p> <p>(42) können in einem Erstgespräch Erwartungen und Ziele des Patienten klären und seinen Verantwortungsbereich sowie ihre Kompetenzen verständlich darlegen;</p> <p>(43) können Zielvereinbarungen treffen;</p> <p>(44) können anhand der ernährungstherapeutischen Parameter die Beratung konzipieren;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zubereitung von Speisen in der Kinder- und Jugendheilkunde ▶ Einzelberatung bzw. Gruppenberatung in allen klinischen Bereichen, v. a.: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Gastroenterologie ➢ Stoffwechselerkrankungen ➢ Nephrologie ➢ Kinder- und Jugendheilkunde ▶ Zielgruppengerechte Beratungsmaterialien ▶ Anleitungen zum Essverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> * Rollenspiele * Supervidierte Ernährungsberatung * Eigene Beratungskonzepte und Beratungsunterlagen erstellen * Ernährungsspiele durchführen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(45) können Beratungsinhalte entsprechend dem Vorwissen des Patienten patientengerecht aufbereiten und vermitteln: Lebensmittelauswahl, Zubereitungsmethoden, Speiseplangestaltung;</p> <p>(46) können Beratungsinhalte gewichten und ernährungstherapeutisch relevante Inhalte hervorheben;</p> <p>(47) können das Beratungsgespräch bewusst abschließen, das heißt, u. a. den Beratungsverlauf zusammenfassen und reflektieren.</p>		
	<p>Allgemein ad Qualitätssicherung Die Studierenden</p> <p>(48) kennen die Grundlagen der Qualitätssicherung in der ernährungsmedizinischen Therapie;</p> <p>(49) kennen den gesetzlichen Handlungsspielraum für die eigenverantwortliche ernährungsmedizinische Behandlung und Dokumentation aus dem MTD-Gesetz;</p> <p>(50) kennen die für Qualitätssicherung relevanten Definitionen und Begriffe;</p> <p>(51) kennen die einzelnen Arbeitsschritte des Prozesses der ernährungsmedizinischen Therapie und können diese strukturiert planen und dokumentieren;</p> <p>(52) können anhand von formalen und inhaltlichen Kriterien einen ernährungsmedizinischen Bericht erstellen;</p>	<p>Grundlagen der Qualitätssicherung in der ernährungsmedizinischen Therapie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Berufsrelevante Qualitätsmanagement Systeme <ul style="list-style-type: none"> ➢ TQM, ISO 9000 Normenfamilie, EFQM, HACCP u. a. ▶ Werkzeuge des Qualitätsmanagements <ul style="list-style-type: none"> ➢ Qualitätszirkel, Peer Review, Fragebögen u. ä. ▶ Strukturqualität <ul style="list-style-type: none"> ➢ Arbeitsplatzqualität/institutionelle Rahmenbedingungen: z. B. Personalqualität, -stand, Rechtsträger, Dienstrecht ➢ Ausstattungsqualität: Räumliche Rahmenbedingungen, Materialien ▶ Prozessqualität <ul style="list-style-type: none"> ➢ Aufnahme bis Entlassung des Patienten/Klienten bzgl. folgender Leistungsbereiche: Patientenbezogene Leistungen/ Ernährungstherapeutischer Prozess, Verpflegungsorganisatorische Leistungen, Personalorganisatorische Leistungen, Allgemeinorganisatorische Leistungen 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Ablaufvarianten vorstellen * Fallstudien * Rollenspiele * Lesen von Krankengeschichten * Befundausarbeitung * Video-, Ton-, Fotodokumentation * Fallbeispiele aus dem Praktikum * Hospitation * Fallbeispiele bei z. B. konflikthaften Therapieverläufen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(53) sind sich der Wichtigkeit interdisziplinärer Zusammenarbeit (Arzt, Pflege, MTD, Psychologe, etc.) bewusst;</p> <p>(54) haben ein Rollenverständnis für Therapeuten und Patienten sowie ein Verständnis der jeweiligen Beiträge zu den einzelnen Arbeitsschritten des ernährungsmedizinischen Prozesses entwickelt;</p> <p>(55) haben den ernährungstherapeutischen Prozess als hypothesengeleitete Struktur des ernährungsmedizinischen Handelns kennen gelernt;</p> <p>(56) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ergebnisqualität <ul style="list-style-type: none"> ➤ Effizienz/Zustandsverbesserung der Patienten durch Ernährungstherapie ▶ Gesetzliche Grundlagen für eigenverantwortliche ernährungsmedizinische Therapiemaßnahmen (MTD Gesetz) ▶ Terminologie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Definition von Gesundheit/Krankheit (WHO) ➤ ICD Modell ➤ Definition von Prävention/Pathogenese/Salutogenese ➤ Behinderung (ICDH Modell) ➤ Definition von Diagnose/Prognose/Therapie/Intervention/diagnostisch-therapeutischer Prozess/Evaluation/informelle Prüfverfahren/standardisierte Prüfverfahren u. a. ▶ Arbeitsschritte des therapeutischen Prozesses <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ablauf ➤ Zuweisung mit ärztlicher Diagnose ➤ Erstkontakt ▶ Patientendatenerfassung ▶ Problemidentifizierungsphase <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ernährungsanamnese ➤ Erhebung des Ernährungsstatus ➤ Zusatzinformationen und Erhebung therapierrelevanter Daten ➤ Einsatz standardisierter bzw. informeller Prüfverfahren (z. B. Bioimpedanzanalyse, Score, computerunterstützte Diagnostik) 	

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Planungsphase <ul style="list-style-type: none"> ➤ Festlegung der ernährungsmedizinischen Therapieziele ➤ Zielklärung seitens der DA & EMB, des Patienten, der Angehörigen und aller am Therapieprozess beteiligten Berufsgruppen ➤ Rolle der DA & EMB ➤ Verantwortlichkeit und Kooperation klären ➤ Rahmenbedingungen festsetzen (Zeit, Ort, Frequenz u. a.) ➤ Festlegung der ernährungsmedizinischen Maßnahmen ➤ Erstellen eines Planes der Ernährungstherapie ➤ Planung der ernährungsmedizinischen Therapieeinheiten ➤ Methodische und didaktische Grundlagen auswählen (z. B. Gruppenschulungen, Kochen, Einkäufe, Einzelcoaching) ▶ Umsetzungsphase <ul style="list-style-type: none"> ➤ Durchführung der therapeutischen Maßnahmen ➤ Anweisungen für die Ernährungstherapie ➤ Patienten- und Angehörigeninformation und -aufklärung ➤ Überprüfung und Modifizierung ➤ Konsequenzen ▶ Therapieabschluss (Erfolgskontrolle) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Evaluation und Qualitätssicherung ➤ Schriftliche Dokumentation, ernährungsmedizinischer Bericht, Fotodokumentation 	

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reflexion ▶ Weiterentwicklung der persönlichen Fachkompetenz <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kriterien der Ernährungsanamnese ➤ ernährungsmedizinischer Bericht ➤ Patientendateiverwaltung (inkl. Datenschutz) ➤ Allgemeine Administration ▶ Therapiebegleitende Maßnahmen (siehe Beratungstechnik) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Supervision ➤ Interdisziplinäre Zusammenarbeit (siehe Berufskunde) 	

Prüfungsmodalitäten

Fächerübergreifende Prüfung mit UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder und Jugendheilkunde im 2. Jahr

mündliche Prüfung, Seminararbeiten bzw. Fallstudien-Bearbeitungen

Berührte Ausbildungsziele

Im Unterrichtsfach 23 a-k werden die AZ 1 - 47 berührt.

Querverweise

(Teil von) UF 23 a-k Angewandte Klinische Diätetik und Beratung setzt (Teil von)

UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie

UF 2 Fachspezifische Anatomie und Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 4 Klinische Pathologie

UF 6 Chemie

UF 7 Biochemie
UF 8 Lebensmittelchemisches Labor
UF 11 Pharmakologie und Toxikologie
UF 18 Lebensmittelkunde
UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell
UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie

(Teil von) UF 23 a-k Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der... ist Voraussetzung bzw. Grundlage für
(Teil von) Praktika.

Auf (Teil von) UF 23 a-k Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der... sollte Bezug genommen werden im
UF 13 Psychologie
UF 14 Soziologie
UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung
UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe
Praktikum.

3.3.24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie UF 24

Ausbildungsjahr: **5. Semester**

Semesterwochenstunden: **1 SWS = 19 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
19	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) haben einen Überblick über aktuelle gesundheitspolitische und sozialpolitische Entwicklungen;</p> <p>(2) können die Relevanz ihrer Tätigkeit aus gesundheitsökonomischer Sicht begründen und können die volkswirtschaftlichen Vorteile von Ernährung in Prävention und Therapie argumentieren;</p> <p>(3) haben einen Überblick über Strukturen und Entwicklungen des Gesundheitswesens (z. B. Gesundheitsförderung, Wellness, Rehabilitation);</p> <p>(4) kennen entsprechende Informationsquellen und können diese nutzen (z. B. Handbuch für Sanitätsberufe, Sanitätsbehörden);</p> <p>(5) können mögliche neue Einsatzfelder erkennen und gezielte Ideen für Leistungsangebote entwickeln;</p> <p>(6) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gesundheits- und sozialpolitische Trends ▶ Ausgewählte Vergleichsstudien (z. B. Behandlungskosten) ▶ Projektberichte ▶ Überblick über Strukturen und Einrichtungen des Gesundheitswesens ▶ Organisation gesundheitlicher Versorgung* <ul style="list-style-type: none"> ➢ Standortbestimmung von intra- versus extramuraler Versorgung ➢ Der regionale Gesundheits- und Krankenanstaltenplan ▶ Informationsquellen zu Einrichtungen des Gesundheitswesens 	<ul style="list-style-type: none"> * Gruppenarbeit * Diskussion * Recherchen * Brainstorming * Fallbeispiele * Experten einladen * Exkursion

* Nach Hörmann, W./Ingruber H.: Krankenhausbetriebslehre - Grundzüge der Betriebsführung im Krankenhaus. Verlag Dieter Göschl, Wien 1988

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 6, 10, 21, 33, 37, 43, 46

Querverweise

(Teil von) UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie setzt (Teil von) UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik voraus.

(Teil von) UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie setzt (Teil von) UF 29 Berufskunde und Berufsethik voraus und umgekehrt.

Auf (Teil von) UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie sollte Bezug genommen werden im
UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe.

In UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 14 Soziologie.

3.3.25 Kommunikation und Gesprächsführung UF 25

Ausbildungsjahr: **2., 3., 5. Semester**

Semesterwochenstunden: **6 SWS = 114 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
114	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können das eigene Verhalten und die Wirkung des eigenen Verhaltens auf die anderen reflektieren;</p> <p>(2) beherrschen eine angemessene Rückmeldungskultur, kennen die eigenen Grenzen und können erkennen, ob Zeit, Ort und Belastbarkeit (eigene und die des Gegenübers) für eine Rückmeldung gegeben ist;</p> <p>(3) können die Unterschiede zwischen Selbst- und Fremdbild überprüfen und reflektieren;</p> <p>(4) kennen Möglichkeiten der Gesprächsführung, haben allgemeine Gesprächsfertigkeiten zum Beginnen, Fortführen und Beenden einer Gesprächssituation und können Kommunikation und Wahrnehmung als zentrale Funktion in Gesprächssituationen anwenden;</p> <p>(5) können die eigene Rolle und die Rollen der anderen im Team wahrnehmen und können sich unter Wahrung der eigenen Persönlichkeit produktiv in ein Team integrieren;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennenlernen & Rückmeldungskultur <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wie funktioniert Sprechen und Zuhören ➤ Wahrnehmung und Informationsweitergabe ➤ Entstehung einer Gruppe, Gruppendynamik ➤ Selbst- und Fremdbild (Ich über mich und meine Wirkung) ▶ Teamarbeit <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auszeit ➤ Open space technology ➤ Das ideale Team ➤ Rolle im Team ▶ Konfliktmanagement <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prävention von Konflikten ➤ Umgang mit Konflikten ➤ Rückmeldung und Konfrontation ▶ Argumentieren, Diskutieren, Statements <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reden vor Gruppen ➤ Körpersprache ➤ Aushandeln von Vereinbarungen 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Videotechnik, Videoauswertung * Rollenspiele, Planspiele * Übungen für Aktives Zuhören, Paraphrasieren, Verbalisieren, Fragetechniken, Ich-Botschaften, etc. * Interview * Selbsterfahrung durch Auswertung der Übungssituation und Rückmeldung durch Trainer und Gruppe * Diskussion * Projektunterricht * Praktische Übungen * Problemorientiertes Lernen * Praxisreflexion * Geblockte Veranstaltung * (Logopädische) Stimmübung

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(6) können Kommunikations- sowie Wahrnehmungsressourcen bzw. -probleme von Patienten erkennen, können darauf adäquat und professionell reagieren, kennen die Konfliktlösungsstrategien und können sie situationsangepasst einsetzen;</p> <p>(7) kennen die Grundlagen der Kommunikation und können verschiedene Gesprächssituationen (in Bezug auf verschiedene Gesprächsebenen) analysieren, richtig einschätzen und gezielt reagieren;</p> <p>(8) können den Menschen in seiner besonderen Situation erfassen und die notwendige Fachinformation sozial kompetent vermitteln;</p> <p>(9) können die der Gesprächssituation zugrunde liegende Berufshaltung reflektieren;</p> <p>(10) können den eigenen Standpunkt erkennen, formulieren und vertreten;</p> <p>(11) können ihre Stimmressourcen effizient einsetzen;</p> <p>(12) haben geübt, die Gesprächstechniken im Sinne einer gepflegten Sprachkultur anzuwenden;</p> <p>(13) können vor Gruppen überzeugend auftreten und Fachinhalte referieren;</p> <p>(14) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<p>► Grundlagen der Kommunikation & Ansätze der Beratungstechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bedeutung der sozialen Kompetenz in der Kommunikation ➤ Personen(klienten)zentrierter Ansatz in der Gesprächsführung & Beratung (Empathie/Einfühlungsvermögen, Akzeptanz/positive Wertschätzung, Kongruenz/Echtheit) (nach Carl R. Rogers) ➤ Psychodynamische Beratung (Sigmund Freud, Alfred Adler, Erik Erikson, Fritz Perls, Eric Berne) ➤ Verhaltensmodifizierende Beratung (klassische und moderne Verhaltenstheorie, Lernpsychologie) ➤ Systemische Beratung ➤ Themenzentrierte Interaktion (Gruppenarbeiten & Gruppenberatungen): Beziehungsdreieck, Sach-, Ich- und Wirkebene (nach Ruth Cohn) ➤ Ich-Du-Botschaften (Einweg- und Zweiwegkommunikation), Strassensperren (Killerphrasen) (nach Thomas Gordon) ➤ Vier Seiten einer Nachricht („Hören mit 4 Ohren“: Sachinhalt, Selbstoffenbarung, Appell, Beziehung) (nach Friedemann Schulz von Thun) ➤ Axiome der Kommunikation (Inhalts- und Beziehungsaspekt jeder Kommunikation) (nach Paul Watzlawick) ➤ Nonverbale Kommunikation ➤ Grundlagen und Techniken des NLP (z. B. Rapport erstellen, Pacen) 	

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Persönlichkeitsentwicklung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erkennen des eigenen „Blinden Fleckes“ (Johari-Fenster von Luft und Ingham) ➤ Fremd- und Selbsteinschätzung (Modell nach Riemann) ▶ Authentisches Präsentieren <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diskussionsverhalten ➤ Argumentation ziel- und zuhörerorientiert ➤ Rhetorik ➤ Motivation und Berufshaltung ➤ Nähe/Distanz in Bezug auf Klienten und Team ➤ Eigene Werthaltungen reflektieren und manipulative Techniken erkennen ➤ Objektive Tatsachen - subjektive Wahrnehmung mit Selektionsmechanismus ▶ Methoden der Präsentation <ul style="list-style-type: none"> ➤ als Referent ➤ als Berater ▶ Beratendes Gespräch (Einstieg, Ausstieg, direkte und non direkte Gesprächsführung) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Emotionen erfassen (klärendes Verbalisieren) ➤ Umkehrbare Beziehungen ➤ Gebote und Verbote im Beratungsgespräch ➤ Stimmschulung und Atemtechnik 	

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 5, 6, 15, 17, 21 - 25, 31, 33, 34, 37, 39, 46, 48 - 50, 52 - 58

Querverweise

(Teil von) UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung setzt (Teil von)

UF 12 Pädagogik

UF 13 Psychologie

UF 14 Soziologie

voraus.

(Teil von) UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung setzt (Teil von)

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 26 Beratungstechnik

UF 27 Marketing

UF 28 Supervision

voraus und umgekehrt.

Auf (Teil von) UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung sollte Bezug genommen werden im UF 29 Berufskunde und Berufsethik.

In UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement.

3.3.26 Beratungstechnik UF 26

Ausbildungsjahr: **2. bis 4. Semester**

Semesterwochenstunden: **4 SWS = 76 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
76	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können ihre Kommunikations- und Gesprächsführungskompetenzen im Beratungsgespräch in der Ernährungstherapie anwenden und umsetzen;</p> <p>(2) kennen die Anforderungsprofile an gute Berater und für eine gute Beratung;</p> <p>(3) können abhängig von den Anforderungen klientenzentriert bzw. themenzentriert beraten und die entsprechenden Beratungsunterlagen erstellen;</p> <p>(4) können den Einfluss des Überweisungskontextes auf die Beratungssituation abschätzen;</p> <p>(5) kennen die Möglichkeiten, Techniken und Grenzen neuer Beratungsmedien und -formen;</p> <p>(6) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anforderungsprofil an Berater („Was macht einen guten Berater aus?“) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erfolgskriterien für gute Berater ➤ Burn Out ➤ Supervision (z. B. Lebenslinie) ▶ Definition der Ernährungsberatung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gruppen- und Einzelsetting ➤ Unterschied Ernährungsaufklärung - Ernährungsinformation - Ernährungsberatung - Ernährungstherapie - Ernährungserziehung (nach Pudiel) ➤ Internet- und E-Mail-Beratung (inhaltliche Beratungsstrategien, Formulierungen, etc.) ➤ Ernährungscoaching und neue elektronische Beratungsformen ➤ Mündigkeit/Selbstverantwortung/Selbsterziehung in Gesundheit und Krankheit ▶ Gestaltung des Beratungsgesprächs in der Ernährungstherapie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bedeutung des ersten Beratungsgesprächs ➤ Eröffnung des Gespräches ➤ Fragetechniken ➤ Verbalisieren, Paraphrasieren, Reflektieren 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Videotechnik, Videoauswertung, Videoanalyse * Rollenspiele, Planspiele * Interview * Selbsterfahrung durch Auswertung der Übungssituation und Rückmeldung durch Trainer und Gruppe * Diskussion * Projektunterricht * Provokation * Praktische Übungen * Fallbeispiele * Problemorientiertes Lernen * Praxisreflexion * Geblockte Veranstaltung

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Problemerkennung ➤ Beratungsziele festlegen ➤ Beenden des Gespräches ➤ Dokumentation und Evaluierung ▶ Überweisungskontext <ul style="list-style-type: none"> ➤ Eigeninitiative ➤ Zuweisung ▶ Erstellen von Beratungsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Allgemeine Beratungsunterlagen ➤ Individuelle Beratungsunterlagen 	

Prüfungsmodalitäten

Einzelprüfung: Präsentation, Seminararbeit, Videobeurteilung eines Beratungsgesprächs

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 7, 9 - 11, 26, 30, 31, 33 - 40, 48 - 54

Querverweise

(Teil von) UF 26 Beratungstechnik setzt (Teil von)

UF 12 Pädagogik

UF 13 Psychologie

UF 14 Soziologie

UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 18 Lebensmittelkunde

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement
UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde
UF 27 Marketing
voraus.

(Teil von) UF 26 Beratungstechnik setzt (Teil von)
UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der UF 26 Verpflegungsmanagement
UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie
UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung
UF 27 Marketing
UF 28 Supervision
UF 32 Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team
UF 33 Akademieautonomer Bereich (Exkursionen, Tagungen, Gastvorträge, etc.)
voraus und umgekehrt.

In UF 26 Beratungstechnik sollte Bezug genommen werden auf (Teil von) UF 29 Berufskunde und Berufsethik.

3.3.27 Marketing UF 27

Ausbildungsjahr: **2. und 6. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können das Wesen eines Projektes sowie seine Zielsetzungen erkennen, seine Machbarkeit bzw. Sinnhaftigkeit abschätzen und von Routinetätigkeiten unterscheiden, das heißt, sie erkennen projektrelevante Fragestellungen bzw. Problemfelder und den entsprechenden Handlungsbedarf;</p> <p>(2) können ein Projekt selbstständig initiieren, planen und umsetzen;</p> <p>(3) kennen Strategien der Werbung und des Marketings und können sie kundenorientiert einsetzen;</p> <p>(4) können die Methoden der Präsentationstechnik situationsbezogen einsetzen;</p> <p>(5) können Beratungsunterlagen zeitgemäß und zielgruppenwirksam aufbereiten;</p> <p>(6) können sich am Kundenmarkt positionieren und sich mit ihren Kernkompetenzen selbstbewusst präsentieren;</p>	<p>Projektmanagement</p> <p>► Grundlagen des Projektmanagements</p> <p>➤ Projektdefinition</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsatzgebiet, Zielsetzungen – (Eigen-)Motivation, zeitliche Begrenztheit (Projektstart, Projektende) – interdisziplinäre/institutionenübergreifende Projekte – Kundenorientierung – etc. <p>➤ Projektarten</p> <p>➤ Projektmanagement-Aufgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> – Teamkultur (Sitzungskultur, Protokolle, etc.) – Entscheidungsträger/Verantwortlichkeiten (Kontaktpersonen) – Kompetenzaufteilung <p>➤ Phasenorientierter Einsatz ausgewählter Projektmanagement-Methoden</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gesetzmäßigkeiten und Bedingungen von Projektabläufen – Konzepterstellung 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Projektarbeiten * Videotraining, Videoanalyse * Projektmappe gestalten * Unterlagen entwerfen und gestalten * Interviews üben * Praktisches Üben * Rollenspiele, Planspiele * Selbsterfahrung durch Auswertung der Übungssituation und Rückmeldung durch Trainer und Gruppe * Diskussion * Projektunterricht * Provokation * Problemorientiertes Lernen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(7) kennen die Bedingungen der Zusammenarbeit mit Massenmedien und wissen sie im Sinne einer effizienten Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen, das heißt, sie können ihr Fachwissen einem breiten Publikum zugänglich machen;</p> <p>(8) kennen aktuelle Multi-Media und können damit Präsentationsunterlagen zur ernährungsmedizinischen Beratung erstellen;</p> <p>(9) kennen forschungsrelevante Aspekte aus dem Bereich.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Umsetzungsstrategien eines konkreten Projektes <ul style="list-style-type: none"> ➤ Projekt-Start-Sitzung, Projektdefinition und Projektumfeldanalyse ➤ Projektplanung <ul style="list-style-type: none"> – Aufgabenplanung – Ablauf- und Terminplanung ➤ Projektorganisation <ul style="list-style-type: none"> – Definition und Beschreibung von Projektrollen – Verantwortungs- und Kompetenzverteilung – Aufgabenverteilung (Funktionendiagramm) – Regeln, Werte, Normen ➤ Personalmanagement, Teamarbeit und Sitzungsmanagement ➤ Kommunikation in Projekten <ul style="list-style-type: none"> – Mündliche Kommunikation – Berichtswesen – Dokumentation – Projektmarketing <p>Marketingstrategien</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kundenorientierung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Zielgruppendefinition und zielgruppenspezifische Strategien ➤ Kundenorientiertes Marketing ➤ Bedürfnispyramide von Kunden ➤ Werbestrategien, Werbemechanismen ➤ Betriebskonzepte erstellen (u. a. für die Freiberuflichkeit) 	<ul style="list-style-type: none"> * Praxisreflexion * Geblockte Veranstaltung

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<p>Präsentationstechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eigenpräsentation <ul style="list-style-type: none"> ➤ Motivation und Eigeninitiative ➤ Kreativität/kreative Methoden ➤ Kundenorientiertes Auftreten ➤ Logo ➤ Bewerbung ▶ Techniken des Medieneinsatzes (z. B. Folien, Posters, Power Point, Hand Out, Folder) ▶ Projektmappe ▶ Methoden der Homepagegestaltung ▶ Anwenden aktueller Multi-Media zur Umsetzung der computerunterstützten ernährungsmedizinischen Beratung ▶ Erstellen von Präsentationsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> ➤ z. B. Power Point Präsentation ➤ digitales Film- und Photomaterial ➤ und andere aktuelle Trends <p>Medienarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Printmedien, Rundfunk und TV ▶ Produktinformation und neue Beratungsformen 	

Prüfungsmodalitäten

LNW Projektpräsentation, z. B. Projektmappe, Artikel, Interview, Hand Out

Berührte Ausbildungsziele

AZ 4, 6 - 10, 21, 31, 34, 35, 45 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 27 Marketing setzt (Teil von)

UF 12 Pädagogik

UF 13 Psychologie

UF 14 Soziologie

UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik
voraus.

(Teil von) UF 27 Marketing setzt (Teil von)

UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik

UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung

UF 26 Beratungstechnik

voraus und umgekehrt.

Im UF 27 Marketing sollte Bezug genommen werden auf UF 29 Berufskunde und Berufsethik.

3.3.28 Supervision UF 28

Ausbildungsjahr: **3. und 5. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die Ziele von Supervision und erkennen Supervision als sinnvolle professionelle Unterstützung/Hilfestellung, um mit Problemstellungen konstruktiv im Sinne der persönlichen Entlastung umzugehen;</p> <p>(2) kennen die verschiedenen Wirkungsweisen von Supervision;</p> <p>(3) kennen den Unterschied zwischen Beratung, Training und Supervision;</p> <p>(4) können Probleme und Geschehnisse aus der Distanz und vom unmittelbaren Handlungsdruck befreit reflektieren;</p> <p>(5) erweitern ihre Reflexionskompetenz;</p> <p>(6) können eigene Befindlichkeiten und Konflikte mit Kollegen, Patienten und Vertretern anderer Berufssparten sowie anderer Hierarchieebenen erkennen, verbalisieren und reflektieren;</p> <p>(7) können mit inter- und intradisziplinären Problemen sicherer umgehen, um dadurch ein selbstbewusstes und kompetentes Auftreten zu erreichen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Supervision im Gesundheitswesen ▶ Supervision als psychohygienische Maßnahme für Berater/Beraterinnen als Möglichkeit der psychischen Entlastung ▶ Supervision zur Professionalisierung des beruflichen Handelns ▶ Supervision in Abgrenzung zu Psychotherapie, Training, Fachberatung ▶ Rolle der DDA & EMB und Rollenkonflikte <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erlebnis- und Beziehungsebene, Reflexion ➤ Fachebene ▶ Sozialverhalten im Team/soziale Rolle in der Gruppe <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorstellen und Kennenlernen ➤ Gruppendynamische Aspekte: Teamkonflikte, Konkurrenz, etc. ▶ Arbeit im interdisziplinären Team <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fachwissen Akzeptanz ➤ Therapiehierarchie ➤ Teamkooperation ▶ Praktikumsreflexion 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Diskussion * Fallbeispiele * Praxisreflexion * Aufarbeiten der Klassensituation * Gegenseitiges Feedback * Gruppenarbeit, exemplarische Darstellung

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 6, 10, 21 - 25, 31, 33 - 39, 48 - 61

Querverweise

(Teil von) UF 28 Supervision setzt (Teil von)

UF 13 Psychologie

UF 14 Soziologie

UF 29 Berufskunde und Berufsethik

UF 32 Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team
voraus.

(Teil von) UF 28 Supervision setzt (Teil von)

UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung

UF 26 Beratungstechnik

Praktika

voraus und umgekehrt.

3.3.29 Berufskunde und Berufsethik UF 29

Ausbildungsjahr: **1., 5. und 6. Semester**

Semesterwochenstunden: **3 SWS = 57 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
57	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) haben einen Überblick über die Ausbildung und kennen die Ausbildungsverordnung sowie die Akademieordnung;</p> <p>(2) kennen die gesetzliche Definition des Berufsbildes, das Arbeitsfeld, die Arbeitsschwerpunkte und haben ein realistisches Bild ihrer zukünftigen Berufsanforderung gewonnen;</p> <p>(3) kennen gesetzliche Vorgaben zur Berufsausübung (Dokumentationspflicht, Schweigepflicht, Fortbildungspflicht, etc.) und werden für deren Umsetzung in ihrem zukünftigen Tätigkeitsfeld sensibilisiert;</p> <p>(4) wissen um die Bedeutung von Ernährung und Ernährungstherapie in der historischen Entwicklung der Heilkunde;</p> <p>(5) kennen die Geschichte der österreichischen Ausbildungsstellen;</p> <p>(6) kennen internationale Rahmenbedingungen der Ausbildung und das entsprechende Berufsbild;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Übersicht über Ausbildung <ul style="list-style-type: none"> ➢ Ausbildungsverordnung, Akademieordnung basierend auf dem MTD-Gesetz ▶ Berufsbild <ul style="list-style-type: none"> ➢ Definition laut MTD-Gesetz ➢ Arbeitsfeld der/des DDA&EMB ➢ Arbeitsschwerpunkte ▶ Überblick zur Berufsausübung ▶ Geschichte der Diätetik ▶ Entwicklung der österreichischen Ausbildungsstellen ▶ Ausbildung und Berufsbild im internationalen Vergleich ▶ Nationale und internationale Berufsvertretungen und -verbände ▶ Begriffsklärung: Moral, Ethik, Recht, Normen und ihre Beziehung zueinander ▶ Mensch/Menschenbild <ul style="list-style-type: none"> ➢ Glaube und Religion ➢ Selbsteinschätzung, Fremdeinschätzung 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Gruppenarbeit zu bestimmten Fragestellungen * Diskussion der Fragestellung * Selbststudium * Internetrecherche * Exkursionen * Hinweis und ergänzende Recherche * Infos bezüglich Rechtshilfe bei selbstständiger Tätigkeit („Unternehmerprüfung“) * Externe Bildungseinrichtungen * Experten einladen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
	<p>(7) kennen die Begriffe Moral, Ethik, Recht und Norm und können diese zueinander in Beziehung setzen;</p> <p>(8) wissen um die Notwendigkeit, jeden Menschen in seinen individuellen Lebenszusammenhängen wahrzunehmen und die persönliche/berufliche Handlungsweise darauf abzustimmen;</p> <p>(9) können sich mit Anliegen und Aufgaben der Ethik auseinandersetzen und aufgrund differenzierter ethischer Betrachtungen Hilfestellungen für Entscheidungsfindungen ableiten;</p> <p>(10) kennen Aufgaben und Arbeitsfelder der Ethikkommission und der Patientenanwaltschaft;</p> <p>(11) kennen die ethischen Anforderungen an den Berufsalltag;</p> <p>(12) können ihre eigenen ethischen Grundhaltungen reflektieren;</p> <p>(13) kennen ihre Berufsrechte und -pflichten;</p> <p>(14) kennen rechtliche Voraussetzungen, Möglichkeiten und Rahmenbedingungen der Freiberuflichkeit;</p> <p>(15) kennen die Anforderungen zur Qualitätssicherung in der Ernährungstherapie und können qualitätssichernde Maßnahmen in ihrem zukünftigen Arbeitsfeld umsetzen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abgrenzung ▶ Ethische Aspekte von Geburt bis Tod <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fertilität ➤ Euthanasie, Sterbebegleitung ▶ Berufsspezifische ethische Aspekte <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hunger, Zwangsernährung ➤ Mangelernährung ➤ Transplantation ▶ Ethische Kriterien zur Entscheidungsfindung im Berufsalltag ▶ Berufsethik und rechtliche Bestimmung <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ethikkommission, Patientenanwaltschaft ➤ Ethik im Beruf der DA&EMB (EFAD) ▶ Berufsrecht <ul style="list-style-type: none"> ➤ MTD Gesetz/Berufspflichten ➤ Dokumentation ➤ Berufsspezifisches Arbeitsrecht ➤ Dienstrecht <ul style="list-style-type: none"> – Stellenbeschreibung ▶ Gehaltsschema ▶ Freiberuflichkeit und Selbstständigkeit <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vertragsrecht ➤ Steuerrecht 	

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 4, 6, 10, 16, 18, 24, 30, 31, 37, 39, 42 - 44, 45 - 47, 49, 57, 59, 60

Querverweise

(Teil von) UF 29 Berufskunde und Berufsethik setzt (Teil von)

UF 14 Soziologie

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie

UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe

voraus.

(Teil von) UF 29 Berufskunde und Berufsethik setzt (Teil von)

UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 25 Kommunikation und Gesprächsführung

UF 26 Beratungstechnik

UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe

voraus und umgekehrt.

Im UF 29 Berufskunde und Berufsethik sollte Bezug genommen werden auf

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 27 Marketing

und umgekehrt.

3.3.30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe UF 30

Ausbildungsjahr: **6. Semester**

Semesterwochenstunden: **1 SWS =19 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
19	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen Grundlagen und berufsrelevante Schwerpunkte des Arbeitsrechtes, SV Rechtes, Sanitätsrechtes;</p> <p>(2) kennen den Zugang zu Gesetzestexten, das heißt, sie wissen, wo sie entsprechende Informationen recherchieren können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rechtsbegriff und Rechtsordnung ➤ Einführung in das öffentliche Recht, Privatrecht und Europarecht ▶ Arbeitsrecht <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arten des Arbeitsverhältnisses ➤ Arbeitsrechtsquellen ➤ Arbeitsvertrag ➤ Abschluss des Arbeitsvertrages ➤ Beendigung von Arbeitsverhältnissen ➤ Arbeitsentgelt ➤ Arbeitszeit und Urlaub ➤ Arbeitnehmerschutz ➤ Dienstnehmerhaftung ➤ Belegschaftsvertretungsrecht ➤ Beamtendienstrecht ▶ Sozialversicherungsrecht <ul style="list-style-type: none"> ➤ Begriff der Sozialversicherung ➤ Struktur der Sozialversicherung ➤ Beitrags- und Leistungssystem der Sozialversicherung ➤ Beginn und Ende des Sozialversicherungsverhältnisses 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Gesetzestexte als Lernunterlage * Fallbeispiele und Diskussion

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Behörden und Verfahren ▶ Sanitätsrecht <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundlagen <ul style="list-style-type: none"> – Sanitätsrecht als Verwaltungsrecht – Berufsgruppen des Gesundheitswesens – Berufsspezifische Rechtsquellen für die gehobenen medizinisch-technischen Dienste ▶ MTD Gesetz <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geltungsbereich ➤ Wichtigste Regelungsbereiche ▶ Krankenanstaltenrecht <ul style="list-style-type: none"> ➤ Begriff, Einrichtung und Arten ➤ Anstaltsordnung ➤ Patientenrechte 	

Prüfungsmodalitäten: Einzelprüfung

Berührte Ausbildungsziele: AZ 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11, 21, 22, 25, 34, 35, 41, 42, 44

Querverweise

In UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe sollte Bezug genommen werden auf (Teil von)

UF 5 Hygiene

UF 10 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

UF 11 Pharmakologie und Toxikologie

UF 17 Lebensmittelhygiene

UF 19 Lebensmittelrecht

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 23 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie.

3.3.31 Medizinisches Englisch UF 31

Ausbildungsjahr: **1. und 3. Semester**

Semesterwochenstunden: **2 SWS = 38 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
38	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) können allgemein und spezifisch medizinische Terminologie verstehen, definieren, richtig einsetzen und aussprechen;</p> <p>(2) können Fachtermini der Lebensmittelkunde und Rezepturgestaltung entsprechend verwenden;</p> <p>(3) können ernährungsmedizinische Therapie und Beratung in englischer Sprache durchführen;</p> <p>(4) können Fachartikel lesen, verstehen, übersetzen und zusammenfassen sowie Abstracts erstellen;</p> <p>(5) können Berufsausbildung, Tätigkeitsfelder und Ausbildungsmodelle erklären.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vokabular <ul style="list-style-type: none"> ➤ Allgemein medizinische Terminologie ➤ Spezifisch medizinische Terminologie aus Anatomie, Physiologie, Pathologie ➤ Spezifisch medizinische Terminologie aus Diagnostik und ernährungsmedizinischer Therapie ➤ Lebensmittel, typisch österreichische und internationale Speisen und Rezepturen ➤ Länderspezifische Themen (Mengenangaben, Ernährungsgewohnheiten, Unterschiede in Therapie und Prophylaxe, kulturelle Unterschiede) ▶ Ernährungsmedizinische Therapie <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erarbeiten ernährungsmedizinischer Konzepte ➤ Beratungsgespräche, Vorträge ➤ Diskussion zu aktuellen Themen in der ernährungsmedizinischen Beratung ▶ Wissenschaftliches Arbeiten <ul style="list-style-type: none"> ➤ Übersetzen und Zusammenfassen von Fachliteratur ➤ Erstellen von Abstracts ▶ Berufsfeld <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewerbungsschreiben und Lebenslauf 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Diskussion * Interview * Referat * Gruppenarbeit * Rollenspiel – Beratungsgespräche * Videos * Hörbeispiele * Englischsprachiges Fachvokabular (Produkte, etc.) anwenden * Englischsprachige Fachliteratur als Unterrichtsunterstützung heranziehen

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Zielvorstellungen der Berufsausbildung, Vergleich der Ausbildungsmodelle ➤ Tätigkeitsfeld der DDA & EMB 	

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 47

Querverweise

(Teil von) UF 31 Medizinisches Englisch ist Voraussetzung bzw. Grundlage für alle UF.

3.3.32 Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team UF 32

Ausbildungsjahr: **2. Semester**

Semesterwochenstunden: **1 SWS = 19 UE**

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
19	<p>Die Studierenden</p> <p>(1) kennen die Ausbildung, das Berufsbild und das Berufsfeld berufsrelevanter Disziplinen;</p> <p>(2) kennen die für die interdisziplinäre Zusammenarbeit notwendigen Schnittstellen;</p> <p>(3) kennen ausgewählte Maßnahmen der Gesundheits- und Krankenpflege und haben einen vorbereitenden Einblick in den Stationsablauf gewonnen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Interdisziplinäres Arbeiten mit den Berufsgruppen <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gesundheits- und Krankenpflege ➤ Medizinisch Technischer Dienst ➤ Medizinisch Technischer Fachdienst ➤ Hebammen ➤ Ernährungswissenschaftler ➤ Apotheker ➤ Ärzte ➤ Psychotherapeuten ➤ Diätetisch geschulte Köche ➤ u. a. ▶ Ausbildung ▶ Berufsbild/Berufsfeld <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gesetzliche Grundlagen ➤ Arbeitsschwerpunkte ▶ Schnittstellen und Abgrenzung zum Berufsbild der DDA&EMB ▶ Einführung in ausgewählte Maßnahmen der Gesundheits- und Krankenpflege <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stationsablauf: Visiten, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> * Strukturierter Vortrag * Spartenübergreifende Projekte * Experten einladen * Exkursion * Diskussion

UE	Lehrziele	Inhalte	Meth.-didaktischer Kommentar
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aktivitäten des täglichen Lebens: Essen, Trinken, .. ➤ Technik der Messung von Vitalzeichen ➤ Dekubitusphrophylaxe ➤ u. a. 	

Prüfungsmodalitäten

Teilnahme

Berührte Ausbildungsziele

AZ 1 - 3, 6, 7, 10, 12, 17, 18, 19, 21, 22, 25, 26, 29, 31, 41

Querverweise

(Teil von) UF 32 Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team ist Voraussetzung bzw. Grundlage für (Teil von)

UF 20 Ernährungslehre allgemein und speziell

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 22 Ernährung und Diättherapie in der Kinder- und Jugendheilkunde

UF 25 Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf dem Gebiet der...

UF 21 Ernährungs- und Verpflegungsmanagement

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie

UF 30 Rechtsgrundlagen für Gesundheitsberufe

UF 24 Grundzüge des Gesundheitswesens und der Gesundheitsökonomie.

(Teil von) UF 32 Berufsbilder und Zusammenarbeit im interdisziplinären Team setzt (Teil von)

UF 1 Allgemeine Anatomie & Physiologie

UF 2 Fachspezifische Anatomie & Physiologie

UF 3 Allgemeine Pathologie

UF 5 Hygiene

UF 9 Befundinterpretation
UF 11 Pharmakologie und Toxikologie
UF 12 Pädagogik
UF 13 Psychologie
UF 14 Soziologie
UF 15 Einführung in wissenschaftliches Arbeiten & angewandte Methodik
voraus.

4 Vorschlag zur Neugestaltung der Diplomprüfung

Entsprechend dem Fächerkanon des vorliegenden Curriculums wurde folgende Vorschlag für die Neuregelung der Diplomarbeit von Seiten des Entwicklungsteams erarbeitet:

- ▶ Theoretische Prüfung: Ernährungslehre allgemein und speziell
- ▶ Zusätzliche Prüfung: Angewandte Klinische Diätetik, Beratung und Qualitätssicherung auf allen Gebieten basierend auf den allgemein medizinischen Grundlagen
- ▶ Zusätzlich Prüfung eines Wahlfaches aus einem akademiespezifisch festgelegten Unterrichtsfachbündel
- ▶ Zusätzlich Praktische Prüfung
- ▶ Zusätzlich Präsentation und Rechtfertigung der Diplomarbeit

Literatur

Curricula MTD - Zwischenbericht (Initialphase). ÖBIG, Wien 2000

Curricula MTD - Zwischenbericht (Zweite Phase). ÖBIG, Wien 2001

Curricula MTD - Zwischenbericht (Dritte Phase). ÖBIG, Wien 2002

Curricula MTD - Zwischenbericht (Vierte Phase). ÖBIG, Wien 2003

Curricula MTD – Diätdienst und ernährungsmedizinischer Beratungsdienst – Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/1)

Curricula MTD - Ergotherapeutischer Dienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/2)

Curricula MTD - Logopädisch-phoniatrisch-audiologischer Dienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/3)

Curricula MTD - Medizinisch-technischer Laboratoriumsdienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/4)

Curricula MTD - Orthoptischer Dienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/5)

Curricula MTD - Physiotherapeutischer Dienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/6)

Curricula MTD – Radiologisch-technischer Dienst - Zwischenbericht (Fünfte Phase) ÖBIG, Wien 2004(a/7)

Curriculum NEU, Verband der Diplomierten Physiotherapeutinnen und Physiotherapeuten Österreichs. 1999

Curriculum Psychiatrische Gesundheits- und Krankenpflege Band 1: Einführung und Kommentare. ÖBIG, Wien 1996

Gruber, E.: Bildung zur Brauchbarkeit, Berufliche Bildung zwischen Anpassung und Emanzipation. Eine sozialhistorische Studie. München 1997

Hüter-Becker, A.: Basisqualifikationen für die Ausbildung von Physiotherapeuten auf der Grundlage des neuen Denkmodells für die Physiotherapie, In: Krankengymnastik - Zeitschrift für Physiotherapie, 49 (1997) Nr.7

Indikationskatalog der Diplomierten LogopädInnen. Bundesverband der Diplomierten LogopädInnen für Österreich - Projektgruppe Qualitätsmanagement, 1999

Jank, W./Meyer, H.: Didaktische Modelle. 3. Aufl., Cornelsen Skriptor, Frankfurt am Main 1994

Mager, R. F./Beach, K. M.: Kursentwicklung für die Berufsausbildung. Beltz Verlag, Weinheim und Basel 1972

MTD-Gesetz: 460. Bundesgesetz über die Regelung der gehobenen medizinisch-technischen Dienste, ausgegeben am 31 Juli 1992

Oelke, U.: Schlüsselqualifikationen als Bildungsziele für Pflegende. In: Pflege Pädagogik 2 1998

ÖBIG 2000 - Lehrplan für den Physikatskurs, im Auftrag der steirischen Landesregierung, Fachabteilung für Gesundheitswesen. ÖBIG, Wien 2000

Offenes Curriculum – Allgemeine Gesundheits- und Krankenpflege. ÖBIG, Wien 2003

PaeDesign, das pädagogische Design des AZW (Ausbildungszentrum West). Innsbruck 2000

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Diätassistentin/Diätassistenten und ernährungsmedizinische Beraterin/Beraters. ÖBIG, Wien 2001

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Ergotherapeutin/Ergotherapeuten. ÖBIG, Wien 2001

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Medizinisch-technischen Analytikerin/Analytikers. ÖBIG, Wien 2001

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Orthoptistin/Orthoptisten

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Physiotherapeutin/Physiotherapeuten. ÖBIG, Wien 2001

Projekt MTD Qualitätssicherung - Materialien zum Berufsprofil der/des Diplomierten Radiologisch-technischen Assistentin/Assistenten. ÖBIG, Wien 2001

Schewior-Popp, S.: Handlungsorientiertes Lehren und Lernen in Pflege- und Rehabilitationsberufen. Georg Thieme Verlag, Stuttgart 1998

Schmidt, J.-U. (Hrsg.): Prüfungsaufgaben entwickeln, einsetzen, wiederverwenden. Praxis und Perspektiven der zentralen Entwicklung von Prüfungsaufgaben und Aufgabenbanken. (Bericht zur beruflichen Bildung; H.191) Bundesinstitut für Berufsbildung, Bertelsmann, Bielefeld 1995

Anhang

Liste der Institutionen bzw. Personen, denen das Curriculum für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst zur Stellungnahme zugesandt wurde

Liste der Institutionen bzw. Personen, denen das Curriculum für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst zur Stellungnahme zugesandt wurde

Die Ausbildungsziele zum Curriculum für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst wurden im November 2000 zur Stellungnahme an:

- Medizinisch - wissenschaftliche Leiter der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
- Direktoren der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
- 54 Praktikumsstellen

versandt.

Die jeweils fertiggestellten Unterrichtsfächer zum Curriculum für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst wurden im April 2002, Juli 2003, Dezember 2003, Februar 2004 und August 2004 zur Stellungnahme an:

- Fachexperten

versandt.

Das Gesamtcurriculum für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst wurde im August 2004 zur Stellungnahme an:

- Medizinisch - wissenschaftliche Leiter der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
- Direktoren der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
- Österreichische Ärztekammer

versandt.

Medizinisch wissenschaftliche Leiter der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
Prof.Dr. Wolfgang Marktl Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am AKH Lazarettgasse 14, 1090 Wien
Prof. Josef Patsch LKH - Universitätsklinik Innsbruck Anichstraße 35, 6020 Innsbruck
Prim.Univ.Doiz.Dr. Hans Krister Stummvoll A.ö. KH der Elisabethinen Linz Fadingerstraße 1, 4010 Linz

Medizinisch wissenschaftliche Leiter der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst

Prim.Univ.Prof.Dr. Peter Balcke
Leiter der 1. Medizinischen Abteilung am KH St. Pölten
Probst-Führer-Straße 4, 3100 St. Pölten

Univ.Prof.Dr. Hermann Toplak
Medizinische Universitätsklinik
Auenbruggerplatz 15, 8036 Graz

Direktoren der Akademien für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst

Dir. Dorothea Brandstätter
Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am AKH Wien
Lazarettgasse 14, 1090 Wien

Dir. Christine Pint
Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
des Landes Steiermark
Wickenburggasse 38, 8010 Graz

Dir. Anna-Elisabeth Purtscher
Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst am AZW
Innrain 98, 6020 Innsbruck

Dir. Barbara Schmid
Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst St. Pölten
Probst-Führer-Straße 4, 3100 St. Pölten

Dir. Marianne Tammegger
Akademie für den Diätendienst und ernährungsmedizinischen Beratungsdienst
am A.ö. KH der Elisabethinen
Fadingerstraße 1, 4010 Linz

Österreichische Ärztekammer

Dr. Günther Wawrowsky
Vorsitzender der Fachgruppe Innere Medizin
Bundessprecher der konservativen Fächer
Kurienobmannstellvertreter der niedergelassenen Ärzte
Ärztekammer für NÖ
Wipplingerstraße 2-4, 1010 Wien