

FORUM-Beitrag

AGAB- Weiterbildung „Ernährung studieren in der Schweiz“ vom 27. Januar 2011 an der Berner Fachhochschule

Als erstes soll das wunderbare, und vor allem gesunde, Buffet erwähnt werden, welches für die Teilnehmenden der Weiterbildung bereitgestellt wurde. Der Fachbereich Gesundheit der BFH machte damit seinem Namen alle Ehre und ermöglichte einen energiereichen Start ins Morgenprogramm.

Programmpunkt 1: Die drei wichtigsten Ausbildungsstätten der Schweiz stellen sich vor - Schwerpunkte, Gemeinsamkeiten, Unterschiede

Als erstes wurde der Studiengang „Ernährung und Diätetik“ im *Fachbereich Gesundheit* der **Berner Fachhochschule** vorgestellt. Die FH Bern ist die einzige Ausbildungsstätte in diesem Bereich in der gesamten Deutschschweiz.

Eine Begriffsklärung zu Anfang war, dass *Ernährung* der allgemeine Begriff ist und sich eher mit gesunden Menschen befasst und *Diätetik* eher in Verbindung mit Personen mit einer Krankheit, mit Prävention und therapeutischen Massnahmen verbunden werden kann. Betont wurde, dass im Studium die *Handlungskompetenzen* im Vordergrund stehen. Der wissenschaftsbasierte Studiengang vermittelt zudem Beratungskompetenzen - die Methoden dazu wurden am Nachmittag eindrücklich gezeigt. Dieses Angebot sei exklusiv und ziehe deshalb Studierende aus dem Ausland an.

Das Kontaktstudium ist mit 40% eher wenig - es wird von den StudentInnen viel selbständige Arbeit verlangt. Die FH in Genf bietet etwas mehr Kontaktstunden an.

Während der Ausbildung wird die Praxis gross geschrieben. Die Plätze für die 6 Praxismodule, von welchen das längste 11 Wochen dauert, werden von der Schule vermittelt. Das für Personen mit einer Matura verlangte Praktikum vor Ausbildungsbeginn (Dauer mind. 2 Monate), allerdings muss eigenständig gesucht werden. Die 50 Studienplätze werden von 1/3 MaturinhaberInnen, 1/3 BerufsmaturandInnen und 1/3 anderen belegt. Hier besteht ein Unterschied zur FH in Genf - in der Westschweiz haben über 50% der Studierenden die gymnasiale Matura. Sowohl in Bern wie auch in Genf ist der Männeranteil sehr niedrig (<10%).

Bei der Eignungsabklärung wird sowohl in Bern wie auch in Genf stark auf die Motivation sowie das bereits vorhandene Wissen über Ernährungsberatung geachtet. Auch Kontakte zur ERB oder zum Krankenhausumfeld, Ideen und eine eigene Meinung zum Thema Ernährung vergrössern die Aufnahmechancen. Menschen mit Essstörungen seien aufgrund ihrer rigiden Einstellung zur Nahrungsaufnahme hingegen für das Studium eher ungeeignet. Die Eignungsabklärung „filtere“ die passenden StudentInnen sehr gut heraus - es ist sehr selten jemand „fälschlicherweise“ da. Zudem muss das Modul „Beratung“ bestanden werden. Die Studieninteressierten sollten sich bewusst sein, dass man sich nur im ersten Studienjahr mit der Ernährung gesunder Menschen befasst. Danach liegt der Schwerpunkt auf der Ernährung von kranken Menschen. In Genf wird im Unterschied zu Bern bereits im ersten Jahr sowohl die Ernährung von Gesunden und wie auch diejenige von Kranken thematisiert. Hier nimmt im Verlauf des Studiums die Komplexität der Themen bei beiden Zielgruppen zu.

An der **Haute école de santé Genève** im *Fachbereich nutrition et diététique* ist im Vergleich zu Bern speziell, dass die Studierenden schon während der Ausbildung Kontakt zu „echten“ Patienten haben und diese beraten dürfen. Es handelt sich dabei um Menschen, die keine vom Arzt verschriebene Therapie machen wie z.B. SportlerInnen, Schwangere oder auch Sozialhilfeempfänger.

Der *Master in Lebensmittelwissenschaften* und der *MAS in Ernährung und Gesundheit* der **ETH Zürich** gehören zu den Systemorientierten Naturwissenschaften. Ein direkter Wechsel von einem der beiden FH-Bachelor in diesen Master ist nicht möglich, da die Inhalte sehr verschieden sind. Im Master geht es zwar auch um die Ernährung von Menschen, jedoch eher im Sinne von Ressourcen, Produktion von Lebensmitteln eingebettet in die

wirtschaftlichen Systeme. Die *Vertiefungsrichtung „Ernährung“* kann erst im Master gewählt werden, davor studiert man Lebensmittelwissenschaften im Allgemeinen. Ein Einstieg in den Master ist jedoch auch von einem Bachelor in Umweltnaturwissenschaften her möglich. Der Master of Advanced Studies in Ernährung und Gesundheit hat relativ offene Zulassungsbestimmungen. Für jemanden, der den oben genannten konsekutiven Master an der ETH gemacht hat, ist der MAS uninteressant, da die meisten Vorlesungen identisch sind. Interessieren könnte sich z.B., wer Biologie, Medizin, Pharmazie, Chemie, Umweltwissenschaften o.ä. im Bachelor oder Master abgeschlossen hat. Im MAS sind ca. 15 Studierende pro Jahr, ca. 1/3 kommt aus dem Ausland.

Kontaktpersonen:

BFH: Dr. Christine Römer-Lüthi

HEDS: Petra Mèche

ETHZ: Dr. Ines Egli

Programmpunkt 2: Berufsfelder der Ernährungsberatung und Ernährungswissenschaft. Gespräch mit Berufsleuten

Fünf Ernährungsberaterinnen und –berater mit verschiedenen Ausbildungswegen und -abschlüssen berichten aus ihrem spannenden und vielseitigen Arbeitsalltag.

Urs Stalder, Absolvent ETH, MAS, arbeitet beim Bundesamt für Gesundheit. Er betreut das „Lebensmittelbuch“, kümmert sich um Verordnungen im Zusammenhang mit Lebensmittelallergien. Aktuell erarbeitet er gemeinsam mit verschiedenen Partnern einen Leitfaden für die Lebensmittelindustrie.

Tamara Bucher ist ebenfalls Absolventin der ETH, MAS, nun an ihrer Dissertation. Nach einem Biochemiestudium vertiefte sie ihr Wissen in Richtung angewandte Forschung, anhand experimenteller Studien wird das Konsumverhalten erforscht.

Andrea Mahlstein, Ernährungsberaterin FH, Dozentin an der BFH, spezialisierte sich in Sporternährung. Am Paraplegikerzentrum Nottwil hat sie eine Anstellung in beratender Funktion, ansonsten wird die Ernährungsberatung im Sportbereich eher von Selbstzahlern in Anspruch genommen. Frau Mahlstein absolvierte einen MAS in Public Management und den SVEB 1-Kurs in Erwachsenenbildung.

Karin Haas ist als Dozentin an der BFH für die wissenschaftliche Arbeit und Forschung zuständig. Sie studierte in Wien Lebensmittelwissenschaften. Aktuell erarbeitet sie gemeinsam mit dem BAG und dem zuständigen Verband Qualitätsstandards für die Gesundheitsförderung in der Gemeinschaftsgastronomie.

Peter Jacobs erzählt von seiner langjährigen Tätigkeit in Kliniken im Bereich Ernährung von Kindern mit Stoffwechselerkrankungen. Er studierte vor über 30 Jahren Ernährungsberatung in Holland, heute arbeitet er als Dozent an der BFH und 10% am Kinderspital, wo er an einer multidisziplinären Studie mitwirkt.

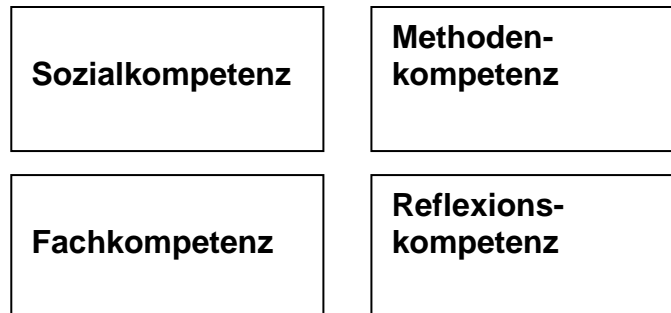
Programmpunkt 3: Einblick in verschiedene Ausbildungsformen und –inhalte der BFH

Ninetta Scura, die einige Jahre in der Klinik gearbeitet hat und nun Dozentin an der BFH ist, stellte auf spannende und sympathische Art den Studiengang Ernährung und Diätetik vor. Ihrer Aufforderung, Fragen und Erwartungen an ihr Referat zu formulieren, kamen einige der Teilnehmer nach. So wurde z.B. gefragt, wie sie selbst zu dieser Studienwahl gekommen sei, ob sie einen besonders komplexen Fall darstellen könne, wie das Verhältnis von ErnährungsberaterInnen zu den Ärzten in den Kliniken sei und wie man erkenne, dass jemand trotz Eignungsabklärung in der Ausbildung doch fehl am Platz ist.

Am bildlichen Beispiel eines Flusses verdeutlichte Frau Scura, dass die Studierenden auf ihrem Weg durch die Ausbildung aus verschiedenen Kompetenzbereichen (Raum für Klienten schaffen, Selbstreflexion und rechtliche Aspekte, bzw. Strukturen von aussen) etwas mitnehmen sollen - ähnlich wie ein Fluss Teile des Ufers mitnimmt. Ziel ist, in den

meist unvorhersehbaren und auf vielfältige Arten komplexen Situationen mit Patienten/Klienten adäquat handeln zu können.

Die vier Hauptkompetenzen:



Es wurden die verschiedenen Module des Studienganges präsentiert, wobei ersichtlich wurde, dass das Beratungsgespräch und der Klientenkontakt eine zentrale Rolle einnehmen und mit sehr vielfältigen und aufwändigen Methoden eingeübt werden.

Zur Weiterentwicklung des Studienganges sollen Beratungsmodule vernetzt, die zeitliche Platzierung der Schwerpunkte (welches Thema in welchem Semester?) überdacht und Interventionen eingebaut werden.

Die vertiefte Wissenschaftlichkeit des neuen Bachelorstudienganges trage zu einer besseren Kommunikation mit den Ärzten in der Klinik bei und fördere somit die Anerkennung der ErnährungsberaterInnen.

Andrea Räss-Hunziker arbeitet ebenfalls als Dozentin an der BFH Sie schloss ihre Ausbildung als Ernährungsberaterin HF ab und absolvierte anschliessend den MAS „Ethische Entscheidungsfindung in Organisation und Gesellschaft“ an der FHNW. Sie stellte das von ihr unterrichtete Modul „Klinische Arbeit“ vor.

In der Praxis ist eine Tendenz in Richtung vermehrter partnerschaftlicher Zusammenarbeit, z.B. mit Physio- und ErgotherapeutInnen feststellbar. In der Klinik wird aufgrund medizinischer Faktoren sowie des Ernährungszustandes der Patienten eine Ernährungsdiagnose erstellt. Danach werden das therapeutische Ziel und die entsprechenden Interventionen definiert. Wichtig ist dabei zu beachten, dass eine Behandlung/Therapie nach einem Klinikaufenthalt oft weitergeht.

Anhand eines konkreten Video-Beispiels aus einer Klinik zeigte Frau Räss-Hunziker auf, wie ein ernährungstherapeutisches Gespräch geübt wird. Eine Gruppe von sieben Studierenden bearbeitet über acht Wochen einen Fall, dabei erhält die Gruppe vier Coachings mit Dozierenden der BFH und ein Beratungstraining. Diese Lehrmethode wird Coaching genannt, nach Abschluss erhalten die Studierenden einen Gruppenkompetenzen-Nachweis. Es wird auch während der Ausbildung interdisziplinär gearbeitet, z.B. mit ÄrztInnen, Pflegefachleuten und ErgotherapeutInnen. Beim Üben des diätischen Kochens kommen Einsätze in der Spitalküche hinzu.

Der Erwerb von Lerntechniken wird unterstützt, alle Studierenden führen ein Lernportfolio. Die BFH vertritt den Grundsatz „No Paper“, alle Unterlagen sind elektronisch verfügbar.

Abschliessend lässt sich festhalten, dass der Weiterbildungstag sehr informativ und gut organisiert war.

Anya Häusermann, Maya Schenkel
Basel, 5.2.2011