



Ernährung und Diätetik

«Wir nutzen gerne die neuen Inputs der Studierenden»

Der Fachbereich Gesundheit der Berner Fachhochschule bietet seit 2007 den Bachelorstudiengang Ernährung und Diätetik an. Die Studierenden leisten ihre Praxiseinsätze seitdem nach einem neuen Praktikumskonzept. Seit vielen Jahren absolvieren angehende Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater ihre Praktika im Spital Thun. Beatrice Röthlisberger ist leitende Ernährungsberaterin bei der Spital STS AG und betreut Praktikantinnen und Praktikanten. Im Interview berichtet sie über ihre Erfahrungen mit den neuen Bachelorstudierenden.

Interview: Prof. Dr. Christine Römer-Lüthi, Leiterin Bachelorstudiengang Ernährung und Diätetik



Prof. Dr. Christine Römer-Lüthi
Leiterin Bachelorstudiengang
Ernährung und Diätetik
christine.roemer-luethi@bfh.ch

Die Bachelorstudierenden sind je nach Studienjahr zwei bis maximal elf Wochen in den Betrieben. Auf Stufe Höhere Fachschule dauerten die Praktika sechs Monate. Was hat sich dadurch im Betrieb verändert?

Beatrice Röthlisberger: Das hat für den Betrieb ganz wesentliche Änderungen gebracht, die wir vor allem im Tagesgeschäft deutlich merken. Es können weniger Routinarbeiten durch die Studierenden abgedeckt werden als früher, als die Studierenden noch ein halbes Jahr am gleichen Ort mitgearbeitet haben. Gerade die hochsemetrigen Praktikantinnen und Praktikanten konnten viele Aufgaben jeweils selbstständig übernehmen. Je nach vorhergehendem Praktikum und der dort gewonnenen Bera-

tungserfahrung erfordert die Einführung der Bachelorstudierenden in die klinischen Aufgaben und die Betreuung zumindest zu Beginn des Praktikums einen erhöhten Zeitaufwand.

Es fällt aber auch auf, dass die Studierenden mehr mitbringen als früher: Sie sind äusserst leistungsbereit und engagieren sich zu hundert Prozent. Sie fragen von sich aus nach Lernmöglichkeiten, bieten ihre Hilfe an, sind sehr interessiert an allem und melden ihre Bedürfnisse proaktiv an. Die Bachelorstudierenden bringen im Allgemeinen eine hohe Fachkompetenz mit und es fällt ihnen leicht, ihr Wissen und Können in die Praxis zu transferieren. Sie können sich selber realistisch einschätzen – beispielsweise wann sie sich zutrauen, selbst-

ständig auf einer Abteilung zu arbeiten. Dass sie nur wenige Wochen in einem Praktikumsbetrieb verbringen, fördert und unterstützt ihre Einsatzfreude.

Nach dem neuen Praktikumskonzept arbeiten Studierende eher in Projektform. Vorgegebenes Ziel ist, in den fünf praktischen Kompetenzbereichen* Leistungsnachweise zu erbringen. Wie geht der Betrieb damit um?

Wir besprechen mögliche Aufträge jeweils im Team vor. Es gibt viele Möglichkeiten, die Studierenden beispielsweise gute Unterlagen zu neuen Themen oder praktischen Beispielen erstellen zu lassen. Die Studierenden kommen meist mit eher groben Vorstellungen als mit konkreten Wünschen ins Praktikum. Darum hat es bisher auch keine grossen Aushandlungsprozesse gebraucht, um die Aufträge festzulegen. Die Studierenden bringen grosses Interesse an allem mit und gehen dann die Aufgaben sehr zielorientiert an.

Mit wie viel Betreuungsaufwand muss ein Betrieb, der Praktikumsplätze anbieten möchte, rechnen?

Um den Betreuungsaufwand in angemessenem Rahmen zu halten, ist eine gute Planung und Organisation der Praktika enorm wichtig. Die Studierenden werden jeweils von einer Hauptverantwortlichen aus dem Team betreut; in den ersten zwei bis drei Tagen sehr eng. Dann gehen alle für ein bis zwei Tage in die Betriebsküche, damit sie das Angebot auch aus dieser Sicht kennen lernen.

«Ich erlebe die Studierenden als sehr selbstständig – für uns stimmen Betreuungsaufwand und Ertrag.»

Diese Kenntnisse sind für die Aufgaben im klinischen Alltag eine grosse Hilfe und fördern das interdisziplinäre Arbeiten. Bei der Erledigung der konkreten Aufträge erlebe ich die Studierenden als sehr selbstständig. Für uns stimmen Aufwand und Ertrag.



Interview mit: Beatrice Röthlisberger
Leitende Ernährungsberaterin Spital STS AG
beatrice.roethlisberger@spitalstsag.ch

Wie realistisch bilden die vorgegebenen praktischen Handlungskompetenzen* die beruflichen Anforderungen ab?

Diese fünf Handlungskompetenzen sind sehr gut gewählt. Hilfreich finde ich die Veranschaulichung der einzelnen praktischen Kompetenzen durch die Auflistung möglicher Beurteilungskriterien. Dies erleichtert uns im Betrieb die Formulierung von sinnvollen Aufgabenstellungen. Auch für die Studierenden sind diese Kriterien hilfreich. Vor jedem Patientenbesuch wird eine Zielsetzung für die therapeutische Arbeit definiert; auch hierfür sind die Kriterien eine grosse Hilfe. Die Anforderungen sind realistisch. Gut finde ich auch, dass die Studierenden ihre Praktika in sechs verschiedenen Betrieben absolvieren müssen. Das ergibt für sie eine breite Palette von Erfahrungen.

«Der Austausch mit den Studierenden verhindert das «Einrosten» – gerade wenn man schon lange im Beruf ist.»

Inwiefern können die Betriebe von den Bachelorstudierenden als Praktikantinnen und Praktikanten profitieren?

Wir nutzen gerne die neuen Inputs, welche die Studierenden aus ihrem Studium mitbringen. Der Austausch mit ihnen verhindert das «Einrosten» – gerade wenn man schon lange im Beruf ist. Die Studierenden sind sehr fleissig und trotz der relativ kurzen Praktikumszeiten werden sie ein Teil des Ganzen. Zudem sind die meisten sehr gewandt am PC und erstellen äusserst ansprechende Unterlagen. Ich rate ihnen jeweils, die ersten Praktika zu nutzen, um eigene Unterlagen zu den verschiedensten Beratungsthemen zu verfassen und in einem Beratungsordner zu sammeln. Auch wir Diplomierten haben schon oft von diesen Unterlagen profitieren können.

Wir hoffen, dass schon bald Studierende im Anschluss an ihr Studium, bei uns das zehnmonatige Zusatzmodul B absolvieren werden. Sie werden das Team noch mehr entlasten und Teilgebiete selbstständig übernehmen können. Wir freuen uns darauf, haben auch bereits den Stellenantrag dafür eingegeben und diskutieren schon heute darüber, wer sich wohl darauf bewerben wird. ■

* Siehe Infokasten «Praktische Handlungskompetenzen in der Praxisausbildung»

Ernährung und Diätetik an der Berner Fachhochschule studieren

Seit Herbst 2007 bietet der Fachbereich Gesundheit der Berner Fachhochschule den Bachelorstudiengang Ernährung und Diätetik an.

Dieser bietet Studierenden, die sich für die Ernährungsberatung interessieren, eine praxisorientierte Ausbildung auf Hochschulniveau und Berufsbefähigung.

An das Studium schliessen zehn Monate Praxiserfahrungen (Zusatzmodul B) an.

Kontakt

Berner Fachhochschule
Fachbereich Gesundheit
Prof. Dr. Christine Römer-Lüthi
Leiterin Bachelorstudiengang
Ernährung und Diätetik
T 031 848 35 60
ernaehrung@bfh.ch
www.gesundheit.bfh.ch/ernaehrung

Praktische Handlungskompetenzen in der Praxisausbildung

KP 1: Ernährungsrichtlinien, Nährstoffempfehlungen (inkl. Therapiestandards)

KP 2: Kommunikation (inkl. wissenschaftliche Aspekte, mündlich, schriftlich, alle Arten von Kommunikation)

KP 3: Administration, Arbeitstechniken und Qualitätskontrolle (als Teil der Evaluation der eigenen Arbeit)

KP 4: Produktvergleich, -analyse und Nahrungsmittelkenntnisse (inkl. wissenschaftliche Aspekte)

KP 5: Erhebungs- und Befragungstechniken (praktische Arbeitsinstrumente und wissenschaftliche Aspekte)