

Fortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“

I. Dauer und Gliederung

120 Stunden als berufsbegleitender fachtheoretischer und fachpraktischer Unterricht einschließlich:

- eines Moduls Kommunikation und Gesprächsführung/Wahrnehmung und Motivation (16 Std.)
- eines Moduls Moderation (8 Std.)
- einer Hausarbeit (16 Std.)

II. Teilnahmevoraussetzungen

- Berufsausbildung und Prüfung als Arzthelferin oder Medizinische Fachangestellte
- Berufsausbildung und Prüfung in einem anderen medizinischen Fachberuf und anschließende einschlägige Berufserfahrung von angemessener Dauer

III. Handlungskompetenzen

- Die Medizinische Fachangestellte motiviert den Patienten durch aktivierende und strukturierte Kommunikation und Interaktion zur Mitwirkung an Präventions- und Therapiemaßnahmen.
- Sie unterstützt den Arzt durch geeignete Methoden und Techniken bei der Durchführung von Präventions- und Therapiemaßnahmen.
- Sie erarbeitet gemeinsam mit den Patienten ernährungsbezogenes Wissen.
- Sie motiviert zu gesundem Essverhalten und übt es ein.
- Sie klärt die Patienten über Risikofaktoren auf und erarbeitet mit ihnen Vorschläge zur Änderung ihrer Lebensweise.
- Sie organisiert und moderiert Patientenschulungen und wendet Präsentationsmedien und -techniken an.
- Sie fördert im Beratungsprozess die individuellen Ressourcen unter Berücksichtigung von Bedürfnissen und Essritualen.
- Sie organisiert den internen und externen Informationsfluss.
- Sie führt begleitende Koordinations-, Organisations- und Qualitätsmanagementmaßnahmen durch.
- Sie setzt im Sinne des „lebenslangen Lernens“ neues Wissen, neue Methoden sowie Arbeitstechniken und -verfahren selbstständig um.

IV. Überblick über Inhalte und Stundenverteilung

	Stunden
1. Kommunikation und Gesprächsführung	8
2. Wahrnehmung und Motivation	8
3. Moderation	8
4. Überblick über die Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie	4
5. Ernährungspyramide nach Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung	14
6. Ernährung in besonderen Lebensabschnitten	16
7. Krankheitsbilder und mögliche ernährungstherapeutische Maßnahmen	24
8. Angewandte Ernährungsmedizin	16
9. Kooperation und Koordination	6
10. Hausarbeit	16
Gesamt	120

V. Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

1. Kommunikation und Gesprächsführung (8 Std.)

- 1.1 Techniken der Kommunikation anwenden
- 1.2 Gesprächsführung insbesondere mit spezifischen Patientengruppen und betreuenden Personen beherrschen
- 1.3 Telefonkommunikation durchführen
- 1.4 Konfliktlösungsstrategien einsetzen
- 1.5 Sich mit der Berufsrolle auseinandersetzen

- 1.5.1 Nähe-Distanz-Regulierung
- 1.5.2 Notwendigkeit kollegialer Reflexion

2. Wahrnehmung und Motivation (8 Std.)

- 2.1 Modelle der Selbst- und Fremdwahrnehmung verstehen
- 2.2 Motivation und Bedürfnisse einschätzen
- 2.3 Patienten und betreuende Personen zur Mitwirkung motivieren
- 2.4 Besonderheiten spezifischer Patientengruppen berücksichtigen
- 2.5 Soziales Umfeld einschätzen

3. Moderation (8 Std.)

- 3.1 Methodik anwenden
- 3.2 Präsentationstechniken beherrschen
- 3.3 Präsentationsmedien einsetzen

4. Überblick über Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie (4 Std.)

- 4.1 Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane erklären
- 4.2 Stoffwechsel der Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße erläutern
- 4.3 Regulation der Nahrungsaufnahme beschreiben

5. Ernährungspyramide nach Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (14 Std.)

- 5.1 Grundlagen der Ernährungslehre beschreiben
 - 5.1.1 Flüssigkeitshaushalt
 - 5.1.2 Kohlenhydrate
 - 5.1.3 Fette
 - 5.1.4 Eiweiße
 - 5.1.5 Vitamine
 - 5.1.6 Mineralstoffe/Spurenelemente
 - 5.1.7 Nährstoffbedarf
 - 5.1.8 Referenzwerte
 - 5.1.9 Individuelle Disposition
- 5.2 Lebensmittelkunde überblicken
 - 5.2.1 Getränke
 - 5.2.2 Getreideprodukte
 - 5.2.3 Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte
 - 5.2.4 Milch, Milchprodukte
 - 5.2.5 Fleisch, Wurstwaren
 - 5.2.6 Fisch
 - 5.2.7 Eier
 - 5.2.8 Fette, Öle
 - 5.2.9 Gewürze/Kräuter
 - 5.2.10 Zucker/Süßungsmittel
 - 5.2.11 Genussmittel (z.B. Kaffee, Alkohol)
- 5.3 Produktion von Lebensmitteln darstellen und industrielle Kennzeichnung kennen
- 5.4 Nahrungsergänzungsprodukte einschätzen

6. Ernährung in besonderen Lebensabschnitten (16 Std.)

- 6.1 Grundlagen der gesunden Ernährung (Optimix) erklären
- 6.2 Ernährungsrituale berücksichtigen
- 6.3 Alternative Kostformen benennen
- 6.4 Ernährung spezifischer Personengruppen berücksichtigen
 - 6.4.1 Säuglinge, Kleinkinder
 - 6.4.2 Kinder, Jugendliche
 - 6.4.3 Erwachsene
 - 6.4.4 Schwangere, Stillende
 - 6.4.5 Senioren
 - 6.4.6 andere Personengruppen z. B. Sportler

7. Krankheitsbilder und mögliche ernährungstherapeutische Maßnahmen (Grundlagen) (24 Std.)

- 7.1 Ernährungsbedingte oder –mitbedingte Erkrankungen beschreiben und bei Maßnahmen mitwirken
 - 7.1.1 Übergewicht/Adipositas
 - 7.1.2 Untergewicht
 - 7.1.3 Stoffwechselstörungen
 - 7.1.3.1 Diabetes mellitus
 - 7.1.3.2 Metabolisches Syndrom
 - 7.1.3.3 Fettstoffwechselstörungen (Hypercholesterinämie und Hypertriglyceridämie)
 - 7.1.3.4 Hyperurikämie/Gicht

- 7.1.4 Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - 7.1.4.1 Hypertonie
 - 7.1.4.2 Arteriosklerose
 - 7.1.4.3 Koronare Herzkrankheit/ Herzinfarkt
- 7.2 Erkrankungen verschiedener Organsysteme beschreiben und bei Maßnahmen mitwirken
 - 7.2.1 Bewegungsapparat
 - 7.2.2 Herz-Kreislaufsystem
 - 7.2.3 Verdauungssystem
 - 7.2.4 Harnableitendes System
 - 7.2.5 Endokrinologisches System
 - 7.2.6 Hauterkrankungen
 - 7.2.7 Konsumierende Erkrankungen
- 7.3 Nahrungsmittelunverträglichkeiten beschreiben
 - 7.3.1 Nahrungsmittelallergien
 - 7.3.2 Laktoseintoleranz
- 7.4 Psychisch bedingte Essstörungen vergleichen
 - 7.4.1 Binge Eating, Anorexie, Bulimie

8. Angewandte Ernährungsmedizin (16 Std.)

- 8.1 Essverhalten erfassen und bewerten
- 8.2 Ziele der Verhaltensänderung mit dem Patienten festlegen und Prozess planen
- 8.3 Didaktik und Methodik der Einzelberatung beherrschen
- 8.4 Didaktik und Methodik der Gruppenschulung beherrschen
- 8.5 Instrumente (z.B. Fragebögen, Ernährungstabellen, Evaluation) einsetzen
- 8.6 Informationsfluss organisieren (z. B. Internet, Flyer)
- 8.7 Bedeutung von Bewegung erläutern

9. Kooperation und Koordination (6 Std.)

- 9.1 Rolle und Funktion der MFA verstehen und im ernährungstherapeutischen Team kooperieren
- 9.2 Externe Partner koordinieren
- 9.3 Qualitätsmanagement durchführen
- 9.4 Organisation/Dokumentation/Abrechnung durchführen

10. Praktische Hausarbeit und anschließendes Kolloquium (16 Std.)

VI. Abschluss

Der Lernerfolg ist in Form einer Präsentation im Rahmen eines Kolloquiums nach Vorlage der Hausarbeit zu überprüfen und nachzuweisen. Nach erfolgreicher Teilnahme an der Gesamtfortbildung erhält die Teilnehmerin ein Zertifikat des Veranstalters.

Information und Anmeldung für Kursort München:

Walner-Schulen, Landsberger Straße 76, 80339 München, Tel. (089) 5409550

Information und Anmeldung übrige Kursorte:

Bayerische Landesärztekammer, Mühlbauerstraße 16, 81677 München, Tel. (089) 4147-270