

Fortbildungscurriculum für Arzthelferinnen/ Medizinische Fachangestellte „Ernährungsmedizin“

Herausgegeben von der Bundesärztekammer





**Fortbildungscurriculum für Arzthelferinnen/
Medizinische Fachangestellte
„Ernährungsmedizin“**

Herausgeber: Bundesärztekammer

Fortbildungscurriculum Ernährungsmedizin

1. Auflage 2007



**Texte und Materialien
zur Fort- und Weiterbildung**

Fortbildungscurriculum für Arzthelferinnen/Medizinische Fachangestellte
„Ernährungsmedizin“

Inhaltsverzeichnis

1. Vorbemerkung	2
1.1 Einführung	2
1.2 Ziel und Aufbau des Curriculums	3
2. Hinweise zur Durchführung	4
3. Fortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“	6
3.1 Dauer und Gliederung	6
3.2 Teilnahmevoraussetzungen	6
3.3 Handlungskompetenzen	6
3.4 Überblick über Inhalte und Stundenverteilung	7
3.5 Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten	7
3.6 Abschluss/Zertifikat	11

1. Vorbemerkung

1.1 Einführung

Als zweitgrößte Gruppe unter den Fachberufen im Gesundheitswesen unterstützen Arzthelferinnen/Medizinische Fachangestellte¹ den niedergelassenen Arzt in der ambulanten Versorgung. Inhalte und Formen der Aus- und Fortbildung müssen sich auf die veränderten Versorgungsbedarfe der Zukunft ausrichten: alte, pflegebedürftige und chronisch kranke Patienten werden an Zahl zunehmen, die Bedeutung ernährungsbedingter Krankheiten sowie der Prävention wird wachsen; neue Versorgungsformen und -strukturen z. B. Integrierte Versorgung, Disease-Management-Programme, Medizinische bzw. Ärztliche Versorgungszentren entstehen und die strukturierte Versorgung von Langzeitpatienten wird an Bedeutung gewinnen. Entwicklungen in Technik und Telematik und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind zu berücksichtigen.

Bereits die Ausbildungsverordnung für Medizinische Fachangestellte (in Kraft getreten im August 2006) modernisiert das bisherige Berufsbild der Arzthelferin hin zu einer Ausrichtung auf anspruchsvolle Handlungskompetenzen mit neuen Schwerpunkten wie: Kommunikation mit Patienten und im Team, insbesondere der Umgang mit Konflikten, Beschwerden und Störungen, Patientenbetreuung, -koordination und -beratung, Praxismanagement, Verwaltung und Abrechnung, Dokumentation, Datenschutz und Datensicherheit sowie Informations- und Kommunikationstechnologien. Qualitätsmanagement, Zeit- und Selbstmanagement sowie Marketing kamen als neue Inhalte dazu. Im medizinischen Bereich wurde das Handeln in Notfällen, die Gesundheitsförderung und Prävention sowie Hygiene und Arbeitsschutz neu akzentuiert. Dieses veränderte Niveau der Medizinischen Fachangestellten muss bei der Konzeption von Fortbildungsmaßnahmen berücksichtigt werden, bedarf allerdings im Bereich der Ernährungsmedizin einer vertiefenden Spezialisierung. Dies gilt gleichermaßen oder sogar verstärkt bei Arzthelferinnen, die nach der Verordnung von 1985 ausgebildet wurden. Für beide Gruppen enthält das Mustercurriculum somit Kompetenzen und Inhalte, die über das Niveau der Ausbildung deutlich hinaus gehen.

Aufgrund der sich ändernden medizinischen, technischen, strukturellen und wirtschaftlichen Anforderungen in der Versorgung werden die bisher vorliegenden Musterfortbildungscurricula der Bundesärztekammer um 5 weitere Curricula ergänzt und damit Beschlüsse von Gremien, Ärtetagen und des Vorstands der Bundesärztekammer umgesetzt. Es handelt sich um Fortbildungen in den Bereichen Patientenbegleitung und Koordination, Prävention, Ernährungsmedizin sowie Geriatrie. Dadurch soll vor allem die ambulante Versorgung in Deutschland durch niedergelassene Ärzte und Medizinische Fachangestellte in hausärztlich/allgemeinärztlichen, aber auch in internistischen, gynäkologischen, kinderärztlichen und chirurgischen Praxen gestärkt werden, nachdem

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei der Verwendung des Fachbegriffs „Arzt“ die weibliche Form und bei der Verwendung der Begriffe „Medizinische Fachangestellte“ und „Arzthelferin“ die männliche Form mitgedacht.

die bisher erarbeiteten Curricula fachärztliche Bereiche wie z. B. ambulantes Operieren, Onkologie oder gastroenterologische Endoskopie abdecken.

Das vorliegende Curriculum wurde von einer Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretern der Ständigen Konferenz Medizinische Fachberufe der Bundesärztekammer, des Deutschen Hausärzteverbandes und der Akademie der Allgemeinmedizin der Bundesärztekammer, erarbeitet; die Mitglieder wurden vom Vorstand der Bundesärztekammer berufen. Vertreter des Verbandes medizinischer Fachberufe sowie des Instituts für Allgemeinmedizin der Goethe-Universität Frankfurt/Main waren beteiligt.

Das Curriculum kann als Baustein für die Aufstiegsfortbildung „Arztfachhelferin“ gemäß §1 Abs. 4 in Vbdg. mit §53 Berufsbildungsgesetz durch die Landesärztekammern anerkannt werden.

1.2 Ziel und Aufbau des Curriculums

Das vorliegende Curriculum zielt auf Vertiefung und Erweiterung von Wissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten von Arzthelferinnen/Medizinischen Fachangestellten im zunehmend bedeutsam werdenden Bereich der Ernährungsmedizin über die in der Ausbildung vorgesehenen Ziele und Inhalte hinaus. Sie soll den Arzt als Mitglied des ernährungstherapeutischen Teams in der Prävention und Therapie ernährungs- und ernährungsmitbedingter Krankheiten, bei der Motivation und Schulung der Patienten und Angehörigen, bei der Durchführung von Maßnahmen und der Koordination und Organisation qualifiziert unterstützen und delegierbare Leistungen durchführen.

Der Umfang des Curriculums beträgt 120 Stunden in Form eines berufsbegleitenden Lehrgangs einschließlich der Module Kommunikation und Gesprächsführung/Motivation und Wahrnehmung sowie Moderation und einer Hausarbeit.

Die Ziele der Fortbildung sind in Form von komplexen Handlungskompetenzen formuliert und - wo möglich - auf Arbeits- und Geschäftsprozesse hin ausgerichtet. Sie sind von curricularen Inhalten unterlegt, mit denen spezifische Wissens-, Fähigkeits- und Fertigkeitenziele erreicht werden sollen. Durch die ergebnisorientierte Formulierung von Zielen und Kompetenzen auf verschiedenen Taxonomiestufen (z. B. wissen/verstehen, anwenden/tun, reflektieren/beurteilen) soll der gewünschte „Outcome“ und der Praxisbezug des Curriculums gewährleistet sein.

Kompetenzen und Lerninhalte zu den Bereichen Kommunikation und Gesprächsführung/Wahrnehmung und Motivation (16 Stunden) sowie Moderation (8 Stunden) sind als „eigenständige“ bzw. transferierbare Module gestaltet, die - einmal abgeleistet - in anderen Curricula innerhalb eines Zeitraumes von fünf Jahren anerkannt werden sollen. Damit sollen Wiederholungen dieses Themenkomplexes bei der Ableistung mehrerer Curricula vermieden werden. Die Vermittlung im Rahmen dieses Curriculums erfolgt themenbezogen; eine Übertragung auf andere Praxisfelder durch die fortgebildete Arzthelferin/Medizinische Fachangestellte darf unterstellt werden. Darüber hinaus sollten die Curricula im Rahmen von DMP-Schulungen anerkannt werden. Dies kann allerdings im Curriculum selbst nicht verbindlich vorgeschrieben werden.

Sowohl die Modularisierung als auch die Ergebnisorientierung dienen der Flexibilität und Ökonomie im Fortbildungsbereich. Darüber hinaus werden dadurch Vorgaben aus dem derzeit auf europäischer Ebene diskutierten europäischen Qualifikationsrahmen aufgegriffen, dessen Umsetzung in Form eines nationalen Qualifikationsrahmens auch in Deutschland erwartet wird.

Für die Zulassung zur Fortbildung werden die Berufsausbildung und Prüfung als Arzthelferin oder Medizinische Fachangestellte bzw. die Berufsausbildung und Prüfung in einem anderen medizinischen Fachberuf und anschließende einschlägige Berufserfahrung von angemessener Dauer vorausgesetzt. Genauere Festlegungen wurden zu Gunsten einer flexiblen Handhabung der Zulassung nicht getroffen.

Inhaltlich ist die Fortbildung in 9 Themenkomplexe gegliedert, die entsprechend der erforderlichen Handlungskompetenzen zeitlich gewichtet und sachlich substantiiert sind. Aus der curricularen Feingliederung ergeben sich hinreichende Vorgaben für eine Lehrgangskonstruktion unter didaktischen Gesichtspunkten, die Aufgabe der Veranstalter sein muss. Das Curriculum ist keine umfassende Stoffsammlung zu allen Einzelaspekten; dies würde im Übrigen auch dem handlungsorientierten Ansatz widersprechen.

Die Qualifikation ist durch eine Lernerfolgskontrolle nachzuweisen. Sie besteht aus einer Hausarbeit im Umfang von 16 Stunden, in der die erworbenen Kompetenzen einfließen und in einer Präsentation bzw. einem Gespräch vorgestellt werden sollen. Über die bestandene Prüfung ist vom Veranstalter ein Zertifikat auszustellen. Aufgrund des Modulprinzips sind dabei anderweitig abgeleistete Teilkomponenten anzuerkennen, sofern sie diesem Curriculum gleichwertig sind. Es empfiehlt sich, dass Anbieter vorab eine Zertifizierung/Akkreditierung bei der zuständigen Landesärztekammer vornehmen lassen.

2. Hinweise zur Durchführung

Im vorliegenden Curriculum sind die Zielvorgaben in Form von Handlungskompetenzen und Lernzielen wesentlich. Sie sind durch eine Gliederung der Inhalte nach fachsystematischen Gesichtspunkten unterlegt. Das Curriculum ist von den Veranstaltern in ein unter didaktisch-methodischen Kriterien konzipiertes Lehrgangskonzept umzugestalten, das Theorie und Praxis verbindet. Denkbar und sinnvoll sind sowohl Wochen- als auch Wochenendkurse; das Modulprinzip ist zu beachten. Das Lernniveau und die Akzentuierung der Inhalte müssen jeweils auf den Erfahrungshintergrund der Teilnehmerinnen abgestimmt werden.

Insbesondere für die Vermittlung von kommunikativen, moderationsbezogenen und pädagogischen Kompetenzen ist fall- und gruppenbezogenen sowie praxisorientierten Lernformen wie z. B. (Klein-) Gruppenarbeit, Rollenspielen, Fallarbeit oder Videoanalysen der Vorzug vor eher kognitiv ausgerichteten Vortragsformen zu geben. Ggf. kann auch E-Learning oder Blended-Learning eingesetzt werden.

Die Hausarbeit dient einer Anwendung des Gelernten an einem selbst gewählten Thema. Sie soll fachliche, didaktische und methodische Kompetenzen in integrierter Form abbilden. Die Lernerfolgskontrolle im Rahmen einer Präsentation zeigt darüber hinaus Kompetenzen in der adressatenorientierten Aufbereitung und Darstellung.

Die Hausarbeit bezieht sich sinnvoller Weise auf das eigene Arbeitsfeld und kann somit unmittelbar praxis- bzw. betriebsrelevante Ergebnisse erbringen. Denkbar sind folgende Aufgabenstellungen:

- schriftliche Ausarbeitung und Präsentation einer Patienten- Informationsveranstaltung zum Thema:
 - gesunde Ernährung
 - Ernährung bei Diabetes mellitus
 - Ernährung bei Hypercholesterinämie
 - Ernährung zur Gewichtsreduktion
- Schriftliche Ausarbeitung und Präsentation einer Patienten-Schulung zum den o. g. Themen sowie
- Schriftliche Ausarbeitung und Präsentation eines Patientenmerkblattes zu den o. g. Themen

Die Teilnehmerinnen erhalten ein Zertifikat des Veranstalters, das die Endqualifikation des Kurses attestiert.

3. Fortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“

3.1 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.)

3.2 Teilnahmevoraussetzungen

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

3.3 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.

3.4 Überblick über Inhalte und Stundenverteilung

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

3.5 Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

1. Kommunikation und Gesprächsführung	8 Stunden
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 Stunden

- 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 Stunden

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

4. Überblick über Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie

4 Stunden

- 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 Stunden

- 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 Stunden

- 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 Stunden

- 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 Stunden

- 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 Stunden

- 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 Stunden

3.6 Abschluss/Zertifikat

Die Fortbildung ist in einem Zeitraum von fünf Jahren zu absolvieren. Der Lernerfolg ist in Form einer Präsentation im Rahmen eines Kolloquiums nach Vorlage der Hausarbeit zu überprüfen und nachzuweisen. Nach erfolgreicher, bescheinigter Teilnahme an den Modulen Kommunikation/ Wahrnehmung (16 Stunden) und Moderation (8 Stunden) bzw. an der Gesamtfortbildung erhält die Teilnehmerin ein Zertifikat des Veranstalters.