Schweizerisches Rotes Kreuz

Croix-Rouge suisse

Bestimmungen und Richtlinien

für die vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Ausbildungsstätten mit einem Ausbildungsprogramm für

Ernährungsberaterinnen

Prescriptions et Directives

à l'usage desécoles reconnues par la Croix-Rouge suisse offrant un programme pour la formation de

diététiciennes

1983

Inhaltsverzeichnis

I. Bestimmungen und Richtlinien für die Organisation

		Seite
1.	Geltungsbereich	2
2.	Ausbildungsstätte	2
3.	Schlussbestimmungen	**4**

II. Bestimmungen und Richtlinien für die Ausbildung

		Seite
1.	Ziel der Ausbildung	8
2.	Dauer der Ausbildung	8
3.	Organisation der Ausbildungs-stätten	10
4.	Aufnahmebedingungen	10
5.	Ausbildungsprogramm	12
6.	Bewertung, Examen, Diplom	14
7.	Gesundheitsschutz	20
8.	Schlussbestimmungen	22

I. Bestimmungen und Richtlinien für die Organisation

Gestützt auf das Reglement vom 2. Mai 1974 für die Anerkennung von Ausbildungsstätten und Ausbildungsprogrammen für Berufsbildungen, deren Regelung und Überwachung dem Schweizerischen Roten Kreuz übertragen ist, erlässt das Zentralkomitee des Schweizerischen Roten Kreuzes die folgenden

Bestimmungen und Richtlinien für die Organisation der vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Ausbildungsstätten (Organisationsbestimmungen und -richtlinien).

1. Geltungsbereich

Die Organisationsbestimmungen und -richtlinien gelten für alle vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Ausbildungsstätten mit

- einem oder mehreren Ausbildungsprogrammen gemäss den entsprechenden Ausbildungsbestimmungen und -richtlinien des Schweizerischen Roten Kreuzes,
- einem oder mehreren vom Schweizerischen Roten Kreuz bewilligten Experimentierprogrammen.

2. Ausbildungsstätte

2.1 **Grundsätzliches**

2.1.1 Das Schweizerische Rote Kreuz anerkennt als Ausbildungsstätten Institutionen des öffentlichen oder privaten Rechts, die periodisch ein oder mehrere Ausbildungsprogramme vermitteln und organisatorisch eine Einheit bilden*.

2.1.2 Die Organisation der Ausbildungsstätte ist reglementarisch festzuhalten, insbesondere der Rechtsträger und die Organe der Ausbildungsstätte (Zusammensetzung und Aufgaben).

2.1.3 Die gegenseitigen Verpflichtungen zwischen den Ausbildungsstationen und der Ausbildungsstätte sind schriftlich festzulegen.

2.2 **Aufsichtsorgane**

2.2.1 Die Aufsicht über die Ausbildungsstätte und über jedes von ihr geführte und vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannte Ausbildungsprogramm muss gewährleistet sein. Die Aufgaben der Aufsichtsorgane sind schriftlich festzuhalten.

2.2.2 Die Zusammensetzung der Organe, welche die Ausbildungsprogramme beaufsichtigen, soll eine fachlich kompetente und unabhängige Aufsicht ermöglichen.

* Gemeint sind Schulen, Kurse usw.

2.3 Interne Organisation

2.3.1 Die Ausbildungsstätte und die einzelnen Ausbildungsprogramme sind von hiefür verantwortlich bezeichneten, geeigneten Personen zu leiten.

2.3.2 Der Leiter der Ausbildungsstätte, die Verantwortlichen für die Programme, die übrigen Lehrkräfte und die externen Dozenten haben die für die Erfüllung ihrer Aufgaben geeignete Ausbildung, Erfahrung und Entscheidungskompetenzen zu besitzen.

2.3.3 Die Zahl der festangestellten Lehrkräfte im Verhältnis zur Zahl der Schüler bestimmt sich nach den Ausbildungszielen, den Unterrichtsmethoden und der Organisation der Ausbildungsstätte.

2.3.4 Für den Leiter der Ausbildungsstätte, die Verantwortlichen für die Programme und die übrigen Lehrkräfte haben Stellenbeschreibungen zu bestehen.

2.3.5 Die Ausbildungsstätte muss über die zur Durchführung ihrer Ausbildungsprogramme notwendigen Räumlichkeiten, Einrichtungen und Unterrichtsmaterialien sowie das für den Ausbildungsbetrieb notwendige administrative und technische Personal verfügen.

2.3.6 Jede Ausbildungsstätte hat ein eigenes Budget und eine eigene Rechnung zu erstellen.

2.4 Schüler

2.4.1 Die Ausbildungsbedingungen sind schriftlich festzuhalten und den Personen, die für die Ausbildung verantwortlich sind, sowie dem Schüler und gegebenenfalls seinem gesetzlichen Vertreter bekannt zu geben.

2.4.2 Die Leitung der Ausbildungsstätte ist für die Erreichung des Ausbildungszieles verantwortlich. Zu diesem Zwecke sind die Schüler während der ganzen Ausbildung der Leitung der Ausbildungsstätte zu unterstellen

2.4.3 Die Schüler sind auf den Ausbildungsstationen so einzusetzen, dass sie die Ausbildungsziele erreichen können.

2.4.4 Die Schüler sind zu Beginn der Ausbildung eingehend zu informieren über die Ziele und den Inhalt der Ausbildung, das Bewertungssystem, die Abschlussbedingungen, die Rekursmöglichkeiten sowie ihre allgemeinen Rechte und Pflichten während der Ausbildung.

3. Schlussbestimmungen

Die Kommission für Krankenpflege* des Schweizerischen Roten Kreuzes wacht über die Anwendung der vorliegenden Bestimmungen und Richtlinien. Sie kann den von ihr eingesetzten Fachausschüssen bestimmte Aufgaben übertragen. Gegen Entscheide der Kommission für Krankenpflege ist innert 30 Tagen der Rekurs an das Zentralkomitee zulässig. Dieses entscheidet endgültig.

* Heute Kommission für Berufsbildung

Die vorliegenden Bestimmungen und Richtlinien wurden vom Zentralkomitee des Schweizerischen Roten Kreuzes am 12. Oktober 1977 erlassen.

Sie treten am 12. Oktober 1977 in Kraft.

Schweizerisches Rotes Kreuz

Der Präsident:	Der Zentralsekretär:
Prof. Dr. Hans Haug	Dr. Hans Schindler

II. Bestimmungen und Richtlinien für die Ausbildung

1. Ziel der Ausbildung

Die Ausbildung der Ernährungsberaterin* in einer vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Ausbildungsstätte mit einem anerkannten Ausbildungsprogramm hat zum Ziel

- den Schülerinnen die für die Ausübung ihres Berufes notwendigen theoretischen und praktischen Kenntnisse zu vermitteln;
- sie auf selbständiges Arbeiten sowie auf die Zusammenarbeit mit gesunden und kranken Menschen, mit Spitalpersonal, Behörden und Institutionen des Gesundheitswesens vorzubereiten;
- in ihnen das Verantwortungsbewusstsein gegenüber Kranken und Gesunden, aber auch gegenüber sich selbst zu fördern.

Die diplomierte Ernährungsberaterin muss fähig sein,

- mit den Ärzten die Ernährungstherapien auszuarbeiten;
- auf Grund der ärztlichen Verordnungen und der Ernährungsanamnese die notwendigen Berechnungen auszuführen und die Menupläne zusammenzustellen;
- die Patienten und deren Angehörige einzeln und in Gruppen in allen Ernährungsfragen und der Zubereitung der Mahlzeiten zu beraten;
- in der öffentlichen Gesundheitserziehung und Gesundheitsvorsorge tätig zu sein;
- bei der Ausbildung von Ernährungsberaterinnen, Diätköchinnen und Angehörigen anderer Berufe mitzuwirken;
- die fachliche, organisatorische und personelle Verantwortung für die Diätküche zu übernehmen;
- die Verteilung der Diätmahlzeiten auf den Abteilungen in Zusammenarbeit mit dem Pflegepersonal zu gewährleisten;
- ihre beruflichen Kenntnisse der Entwicklung anzupassen und die Notwendigkeit der Wieterbildung zu erkennen;
- sich für die Förderung des Berufs einzusetzen.

* Alle Bezeichnungen gelten sinngemäss stets für beide Geschlechter

2. Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre, inbegriffen mindestens 4 Wochen Ferien pro Jahr.

3. Organisation der Ausbildungsstätten

3.1 Leitung der Ausbildungsstätte

Die Leitung der Ausbildungsstätte obliegt einer pädagogisch geschulten diplomierten Ernährungsberaterin und einem Facharzt.
Die Schulleitung trägt die Verantwortung für die Ausbildung der Ernährungsberaterinnen in der Ausbildungsstätte sowie an den Praktikumsorten.
Sie erstellt das Ausbildungsprogramm, koordiniert den Unterricht der verschiedenen Fachgebiete und überwacht den ausbildungsgerechten Einsatz an den Praktikumsorten.

3.2 Lehrkörper

Der Lehrkörper setzt sich aus fachlich und pädagogisch geschultem Personal zusammen.

3.3 Praktikumsorte

Ein Praktikumsort ist geeignet, wenn
- die Schülerinnen von diplomierten Ernährungsberaterinnen angeleitet werden;
- das Interesse und das Verständnis für die Ausbildung von Schülerinnen vorhanden ist;
- der ausbildungsgerechte Einsatz der Schülerinnen gewährleistet wird.

4. Aufnahmebedingungen

Für die Aufnahme in eine Schule für Ernährungsberaterinnen sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:
- zurückgelegtes 18. Altersjahr;
- mindestens 10 Schulstufen (der Schulunterricht muss Grundlagen in den Fächern Biologie, Physik und Chemie vermittelt haben);
- gute Kenntnisse in einer zweiten Landessprache;
- Praktikum als Schwesternhilfe;
- körperliche, intellektuelle und charakterliche Eignung für den Beruf.

Die Schulen führen Eignungsprüfungen durch.

5. Ausbildungsprogramm

5.1 Allgemeines

Die Ausbildung umfasst:
- die theoretische und praktische Ausbildung in der Schule;
- die praktische Ausbildung am Praktikumsort.

5.2 Ausbildungsplan

Die Schule erarbeitet einen Ausbildungsplan, der auf das Ziel der Ausbildung ausgerichtet ist und den theoretischen Aufbau enthält.
Die Ausbildung in der Schule beträgt mindestens 1500 Unterrichtsstunden, die im Rahmen von Blockkursen oder an einzelnen Studientagen vermittelt werden können.
Die Praktikumszeit umfasst mindestens die Hälfte der Ausbildung.

5.3 Unterrichtsfächer

Die Ausbildungsziele der einzelnen Fächer und die Unterrichtsinhalte sind im «Stoffplan» aufgezeichnet.

5.3.1 Grundlagenfächer

- Anatomie und Physiologie
- Physik
- Chemie
- Biochemie und Ernährungsphysiologie
- Pharmakologie
- Mathematik/Statistik
- Psychologie
- Soziologie
- Pädagogik
- Terminologie

5.3.2 Berufsfächer

- Krankheitslehre
- Normale und präventive Ernährung
- Ernährungstherapie
- Lebensmittellehre/Lebensmittelchemie
- Mikrobiologie und Hygiene
- Ernährungsberatung
- Küchentechnik/Organisation und Führung einer Küche
- Berufs- und Rechtsfragen
- Sozial- und Präventivmedizin

5.3.3 **Zusatzfächer**

- Staats- und Wirtschaftskunde
- Rotes Kreuz
- Koordinierter Sanitätsdienst
- Nothilfe:
  Die Schule sorgt dafür, dass die Schülerinnen bis zum Beginn der Schlussprüfung einen eidgenössisch anerkannten Nothelferausweis erlangen können.

5.4 **Praktika**

5.4.1 Praktikumsorte

Die Praktika werden in Spitälern, Ernährungsberatungsstellen sowie in Betrieben für Gemeinschaftsverpflegung absolviert. Praktika in Spitälern sind obligatorisch.

5.4.2 **Zweck und Planung der Praktika**

Die Praktika sollen so vielseitig ausgewählt sein, dass sie die Aneignung der im «Stoffplan» beschriebenen Fähigkeiten ermöglichen.
Die Praktikumsleiterin setzt die Schülerin nach einem von der Schule festgelegten Ausbildungsplan ein. Aus diesem Plan müssen die Ziele der einzelnen Praktika hervorgehen sowie die Mittel, um diese zu erreichen.

Während der Praktika soll die Schülerin Gelegenheit haben:

- die erworbenen Kenntnisse anzuwenden und zu vertiefen;
- sich in den verschiedenen Tätigkeiten einer Ernährungsberaterin zu üben und zunehmend mehr Verantwortung zu übernehmen;
- mit Angehörigen der medizinischen, pflegerischen, medizinisch-technischen, medizinisch-therapeutischen und sozialen Berufe zusammenzuarbeiten.

6. Bewertung, Examen, Diplom

6.1 **Allgemeines**

Die Kenntnisse und Fähigkeiten der Schülerin werden während der Ausbildung regelmässig bewertet und mit der Schülerin besprochen.

Die Schülerin erhält am Schluss jeder Ausbildungsphase ein Zeugnis.

Die Ausbildung wird durch ein Diplomexamen abgeschlossen.

6.2 Diplomarbeit

Im 3. Ausbildungsjahr schreibt die Schülerin eine berufsbezogene Diplomarbeit. Gruppenarbeiten sind zulässig.

6.3 Promotionsordnung

Jede Ausbildungsstätte verfügt über eine schriftlich festgehaltene Promotionsordnung. Diese wird der Schülerin bei Beginn der Ausbildung abgegeben.

Die Promotionsordnung enthält:

- ein Bewertungssystem;
- Bewertungskriterien;
- die Bedingungen für die Zulassung zu einer nächsten Ausbildungsphase, bzw. Vorgehen bei mangelhaften Leistungen;
- genaue Angaben darüber, wie die Ausbildungsstätte die Erfahrungsnoten errechnet, die als Zulassungsbedingung zum Diplomexamen und als Elemente der Diplomnoten massgebend sind.

6.4 Notenskala

6 = ausgezeichnet	3,5= ungenügend
5,5= sehr gut	3 = schwach
5 = gut	2 = sehr schwach
4,5= ziemlich gut	1 = unbrauchbar
4 = genügend	

Die letzte genügende Note ist 4,0.

6.5 Diplomexamen

6.5.1 Allgemeines

Jede Ausbildungsstätte organisiert ein Diplomexamen, in welchem die Schülerin beweisen kann, dass sie das Ziel der Ausbildung erreicht hat.
Das Diplomexamen findet während der letzten 6 Monate der Ausbildung statt. Für einzelne Fächer können die Examen propädeutisch abgelegt werden.
Die Prüfungen werden von den Lehrkräften der Ausbildungsstätte abgenommen. Bei allen Prüfungen wird ein aussenstehender Fachexperte beigezogen, der sich auch an der Notengebung beteiligt. Examensnoten beziehen sich ausschliesslich auf die Examensleistung.

6.5.2 Zulassung zum Diplomexamen

Die Schülerin wird zum Diplomexamen zugelassen, wenn:

- der Durchschnitt der Erfahrungsnoten für die theoretischen wie auch die praktischen Examensfächer genügend ist;
- sie einen gültigen, eidgenössich anerkannten Nothelferausweis vorlegen kann;
- sie nicht mehr als 60 Tage der Ausbildungszeit versäumt hat.

6.5.3 Theoretische Diplomexamen

6.5.3.1 Examensfächer

Die theoretischen Diplomexamen umfassen die Fächer:
- Krankheitslehre
- Normale und präventive Ernährung
- Ernährungstherapie
- Lebensmittellehre/Lebensmittelchemie
- Ernährungsberatung
- Organisation und Führung einer Küche

Es können mehrere Fächer in einem Examen geprüft werden.

6.5.3.2 Form der Examen

Die theoretischen Diplomexamen werden mündlich und/oder schriftlich abgenommen.

6.5.3.3 Dauer der Examen

Mündliche Befragungen dauern 15 bis 20 Minuten. Die Dauer schriftlicher Prüfungen wird von den Ausbildungsstätten festgelegt. -

6.5.4 Praktische Diplomexamen

6.5.4.1 Examensfächer

Die praktischen Diplomexamen umfassen die Fächer:
- Ernährungsberatung
- Küchentechnik

6.5.4.2 Dauer der Examen

Das Diplomexamen in Ernährungsberatung dauert mindestens eine halbe Stunde, dasjenige in Küchentechnik mindestens einen halben Tag.

6.5.5 Examensnoten

Für jedes theoretische oder praktische Diplomexamen erhält die Schülerin eine Note.

Das Diplomexamen ist bestanden, wenn

- das theoretische Examen in Ernährungstherapie sowie die praktischen Examen in Ernährungsberatung und Küchentechnik genügend sind;
- nicht mehr als ein theoretisches Examen ungenügend und wenn im Durchschnitt aller theoretischen Examen eine genügende Note erreicht worden ist (wurden mehrere Fächer in einem einzigen Examen geprüft, so zählt dessen Note entsprechend mehrfach). Bei der Errechnung dieses Notendurchschnitts wird die Note für die Diplomarbeit mitgezählt.

6.5.6 **Diplomnoten**

Die Schülerin erhält je eine Diplomnote für die theoretischen Kenntnisse und die praktischen Fähigkeiten.

Die Diplomnote für die **theoretischen Kenntnisse** ist der Durchschnitt aus den Noten der theoretischen Diplomexamen und den Erfahrungsnoten derselben Fächer.

Die Diplomnote für die **praktischen Fähigkeiten** ist der Durchschnitt aus den Noten der praktischen Examen in Ernährungsberatung- welches doppelt zählt- und in Küchentechnik sowie den Erfahrungsnoten derselben Fächer.

Die Diplomnoten werden hinter dem Komma auf eine Stelle genau berechnet.

6.5.7 **Diplomurkunde**

Das der Schülerin nach bestandenem Diplomexamen ausgestellte Diplom wird vom Schweizerischen Roten Kreuz gegengezeichnet und registriert.
Die Registrierung wird auf der Diplomurkunde durch Unterschrift und Stempel des Schweizerischen Roten Kreuzes dokumentiert.

6.6 **Wiederholung einer Ausbildungsphase und des Diplomexamens**

Es darf eine Ausbildungsphase ein Mal repetiert werden, wenn die Voraussetzungen für den Übertritt zur nächsten Ausbildungsphase oder für die Zulassung zum Diplomexamen nicht erfüllt sind.
Wird das Diplomexamen nicht bestanden, so darf es nach Wiederholung der letzten Ausbildungsphase noch ein Mal wiederholt werden. Es ist das ganze Diplomexamen nochmals abzulegen.

7. Gesundheitsschutz

Der Gesundheitsschutz der Schülerinnen wird durch eine entsprechende Weisung der Kommission für Berufsbildung geregelt.

8. Schlussbestimmungen

8.1 Anwendung der Bestimmungen und Richtlinien

Diese Bestimmungen und Richtlinien sind verbindlich für alle vom Schweizerischen Roten Kreuz anerkannten Ausbildungsstätten mit einem Ausbildungsprogramm für Ernährungsberaterinnen.
Der Fachausschuss für Ernährungsberaterinnen des Schweizerischen Roten Kreuzes überprüft die Einhaltung der Bestimmungen und Richtlinien durch die anerkannten Ausbildungsstätten. Er kann Abweichungen gestatten, sofern das Erreichen des Ausbildungszieles gewährleistet ist.

8.2 Rekursrecht

Beschlüsse des Fachausschusses über Abweichungen von den Bestimmungen und Richtlinien können von der betroffenen Ausbildungsstätte innert 30 Tagen bei der Kommission für Berufsbildung angefochten werden, welche in diesem Falle endgültig entscheidet.

Diese Bestimmungen und Richtlinien wurden vom Zentralkomitee des Schweizerischen Roten Kreuzes am 13. Dezember 1982 erlassen. Sie treten am 13. Dezember 1982 in Kraft.

Schweizerisches Rotes Kreuz

Der Präsident:	Der Generalsekretär:
Kurt Bolliger	Hubert Bucher