



**Musterfortbildungscurriculum
für Medizinische Fachangestellte
„Ernährungsmedizin“**

Herausgeber: Bundesärztekammer

**Musterfortbildungscurriculum
für Medizinische Fachangestellte
„Ernährungsmedizin“**

2. Auflage 2026



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

Musterfortbildungscurriculum für Medizinische Fachangestellte

„Ernährungsmedizin“

Alle Rechte, insbesondere das Recht zur Vervielfältigung, Mikrokopie und zur Einspeicherung in elektronische Datenbanken sowie zur Übersetzung in Fremdsprachen für alle veröffentlichten Beiträge vorbehalten. Nachdruck und Aufnahme in elektronische Datenbanken, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Bundesärztekammer.

Die in diesem Musterfortbildungscurriculum verwendeten Personen- und Berufsbezeichnungen schließen alle Geschlechtsidentitäten ein.

© 2026 Bundesärztekammer, Arbeitsgemeinschaft der deutschen Ärztekammern. Berlin

Inhalt

1	Einführung	2
1.1	Hintergrund und Vorbemerkungen	2
1.2	Ziel des Musterfortbildungscurriculums	3
2	Formalien zur Durchführung	3
2.1	Aufbau des Musterfortbildungscurriculums & Dauer der Fortbildung	3
2.2	Teilnahmevoraussetzungen	3
2.3	Anerkennung bereits absolvierter Fortbildungen und/oder Module & Anrechnung für Aufstiegsfortbildungen	4
2.4	Überblick über Inhalte und Stundenverteilung	5
3	Didaktik, Zielbeschreibung & Inhalte des Musterfortbildungscurriculums „Ernährungsmedizin“	6
3.1	Empfehlungen für die Dozentinnen & Dozenten zur didaktischen Methodik	6
3.2	Zielbeschreibung in Form von Handlungskompetenzen	6
3.3	Modulinhalte – Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten	7
4	Abschluss, Lernerfolgskontrolle, Zertifikat	12
4.1	Lernerfolgskontrolle (für Modul 1 bis 9)	12
4.2	Zertifikat	12
	Anlage I: Erläuterung zur Facharbeit (zur Vorbereitung des Kolloquiums)	13
	Anlage II: Formvorgaben zur Facharbeit	14
	Anlage III: Eigenständigkeitserklärung zur Facharbeit.....	15

1 Einführung

1.1 Hintergrund und Vorbemerkungen

Als zweitgrößte Gruppe unter den Fachberufen im Gesundheitswesen unterstützen Medizinische Fachangestellte (MFA)¹ Ärztinnen und Ärzte im Bereich der Ernährungsmedizin sowohl in der hausärztlichen als auch in der fachärztlichen Versorgung. Ihre Rolle ist mit Blick auf den demografischen Wandel und die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Patientenbetreuung von zentraler Bedeutung.

Der Ausbildungsberuf der MFA erfordert angesichts sich wandelnder Versorgungsbedarfe sowie neuer Anforderungen an Patientenbetreuung und -koordination eine kontinuierliche Weiterentwicklung der fachlichen Kompetenzen. Fehlernährung ist ein wesentlicher Risikofaktor für zahlreiche Erkrankungen, darunter Adipositas, Diabetes mellitus Typ 2, Hypertonie, Atherosklerose, Osteoporose, Gicht und verschiedene Krebsformen. Dadurch erweitert sich das Tätigkeitsfeld für ernährungsmedizinisch fortgebildete MFA erheblich.

Im interprofessionellen Team unterstützen qualifizierte MFA die Ärztinnen und Ärzte bei Prävention, Diagnostik und Therapie, bei der Organisation und Koordination von Versorgungsprozessen sowie bei der Durchführung von Schulungen für Patientinnen, Patienten und Angehörige. Die Fortbildung trägt dazu bei, Schnittstellen effizienter zu gestalten, Versorgungspfade zu strukturieren und Betroffene gezielt an spezialisierte Einrichtungen weiterzuleiten. Die erweiterten Kenntnisse stärken die koordinierende und vermittelnde Funktion der MFA maßgeblich.

Ziel der zweiten Auflage des Musterfortbildungscurriculums ist es, Medizinischen Fachangestellten sowie anderen Gesundheitsberufen leitliniengerechtes Wissen und praxisnahe Kompetenzen im Bereich der Ernährungsmedizin zu vermitteln. Die Teilnehmenden erwerben Kenntnisse zur Unterstützung einer qualifizierten Versorgung von Patientinnen und Patienten mit ernährungsbedingten Erkrankungen sowie zur Prävention fehlerhaften Essverhaltens. Das Curriculum vermittelt dabei Inhalte, die deutlich über das Niveau der regulären Ausbildung hinausgehen.

Das vorliegende Musterfortbildungscurriculum reagiert auf den zunehmenden Fortbildungsbedarf und damit einhergehend auf die speziellen Anforderungen an die Versorgung von Patientinnen und Patienten mit ernährungsbedingten Erkrankungen sowie der Prävention von fehlerhaftem Essverhalten. Es wurde unter Federführung der Bundesärztekammer in Zusammenarbeit mit Expertinnen und Experten des Berufsverbandes Deutscher Ernährungsmedizinerinnen und Ernährungsmediziner e.V. (BDEM), der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM), der Bayerischen Landesärztekammer, der Ärztekammer Westfalen-Lippe und des Verbandes medizinischer Fachberufe e. V. erstellt.

Das Musterfortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“ wurde nach Beratung des Ausschusses „Medizinische Fachberufe“ der Bundesärztekammer (Wahlperiode 2023/2027) am 27.04.2026 im Vorstand der Bundesärztekammer am 10.05.2026 beschlossen und den Landesärztekammern sowie den ärztlichen Fachverbänden zur einheitlichen Anwendung empfohlen.

¹ Bis 2006: Arzthelferinnen/Arzthelfer

1.2 Ziel des Musterfortbildungscurriculums

Das Musterfortbildungscurriculum zielt auf Vertiefung und Erweiterung von Wissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten von Medizinischen Fachangestellten für den beruflichen Tätigkeitsbereich in der Ernährungsmedizin ab, um ihre unterstützende und koordinierende Rolle im interprofessionellen Team zu stärken. Medizinische Fachangestellte wirken aktiv bei der Planung, Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von ärztlichen Tätigkeiten im gesamten Versorgungssetting mit. Das Musterfortbildungscurriculum besteht aus fachspezifischen Modulen und berücksichtigt in den jeweiligen Modulen die spezifische Kompetenzentwicklung für Medizinische Fachangestellte im Bereich der „Ernährungsmedizin“. Die Fortbildungsziele sind in Form von komplexen Handlungskompetenzen formuliert (siehe Kapitel 3.2) und auf Aufgaben- und Arbeitsprozesse hin ausgerichtet. Sie sind mit curricularen Inhalten unterlegt, die darauf ausgerichtet sind, spezifische Wissens-, Fähigkeits- und Fertigungsziele zu erreichen.

2 Formalien zur Durchführung

2.1 Aufbau des Musterfortbildungscurriculums & Dauer der Fortbildung

Das Musterfortbildungscurriculum besteht aus 9 Modulen, die entsprechend den erforderlichen Handlungskompetenzen zeitlich gewichtet und sachlich substantiiert sind und jeweils eine unterschiedliche Anzahl an Unterrichtseinheiten (UE) umfassen. Eine UE hat einen zeitlichen Umfang von 45 Minuten. Das Musterfortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“ für Medizinische Fachangestellte umfasst insgesamt 120 Unterrichtseinheiten in Form einer berufsbegleitenden Fortbildung, die fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht umfasst. Die erfolgreiche Fortbildungsteilnahme schließt mit einer Facharbeit sowie der erfolgreichen Teilnahme am Kolloquium ab (siehe Kapitel 4).

Die Fortbildung ist innerhalb von 3 Jahren zu absolvieren.

2.2 Teilnahmevoraussetzungen

Die Teilnahme an der Fortbildung setzt

- die Berufsausbildung und erfolgreiche Prüfung zur/zum Medizinischen Fachangestellten

oder

- die Berufsausbildung und erfolgreiche Prüfung zur/zum Arzthelfer/in

oder

- die Berufsausbildung und erfolgreiche Prüfung nach dem Pflegeberufegesetz

oder

- die Berufsausbildung und erfolgreiche Prüfung in einem vergleichbaren geregelten Gesundheitsberuf oder Gesundheitsfachberuf

und

eine angemessene Berufserfahrung voraus.

2.3 Anerkennung bereits absolvierter Fortbildungen und/oder Module & Anrechnung für Aufstiegsfortbildungen

Das Musterfortbildungscurriculum kann als Wahlteil für die Aufstiegsfortbildung „Fachwirt/-in für ambulante medizinische Versorgung“ (Geprüfter Berufsspezialist/geprüfte Berufsspezialistin für ambulante medizinische Versorgung) gemäß § 1 Abs. 4 in Verbindung mit § 54 Berufsbildungsgesetz durch die Landesärztekammern anerkannt werden.

Kompetenzen und Lerninhalte zu den Bereichen Kommunikation und Gesprächsführung/Wahrnehmung und Motivation (16 Unterrichtseinheiten) sowie Moderation (8 UE) sind als „eigenständige“ bzw. transferierbare Module gestaltet, die - einmal abgeleistet - in anderen Curricula 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 wird vorausgesetzt. Darüber hinaus sollten die Curricula im Rahmen von DMP-Schulungen anerkannt werden. Dies kann das Curriculum allerdings nicht verbindlich regeln.

Allgemeine Empfehlungen an die Veranstalter der Fortbildung:

Es empfiehlt sich in jedem Fall dringend, dass Veranstalter der Fortbildungsmaßnahme vorab eine Äquivalenzanerkennung durch die zuständige Landesärztekammer vornehmen lassen.

2.4 Überblick über Inhalte und Stundenverteilung

Musterfortbildungscurriculum „Ernährungsmedizin“		
Fachtheoretischer und fachpraktischer Unterricht		Unterrichtseinheiten (UE) 1 UE entspricht 45 Min.
Modul 1:	Kommunikation und Gesprächsführung	8 UE
Modul 2:	Wahrnehmung und Motivation	8 UE
Modul 3:	Moderation	8 UE
Modul 4:	Überblick über Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie	4 UE
Modul 5:	Grundlagen der Ernährungslehre	14 UE
Modul 6:	Ernährung in besonderen Lebensphasen	16 UE
Modul 7:	Krankheitsbilder und mögliche ernährungstherapeutische Maßnahmen (Grundlagen)	24 UE
Modul 8:	Angewandte Ernährungsmedizin	16 UE
Modul 9:	Kooperation und Koordination	8 UE
Gesamter fachtheoretischer und fachpraktischer Unterricht	Module 1 bis 9	106 UE

Kolloquium (Fachgespräch)	mit entsprechender Vorbereitung einer Facharbeit anhand eines Patientenbeispiels	14 UE
Gesamt		120 UE

3 Didaktik, Zielbeschreibung & Inhalte des Musterfortbildungscurriculums „Ernährungsmedizin“

3.1 Empfehlungen für die Dozentinnen & Dozenten zur didaktischen Methodik

In dem vorliegenden Musterfortbildungscurriculum sind die Zielvorgaben in Form von Handlungskompetenzen formuliert. Diese sind durch eine Gliederung der Inhalte nach fachsystematischen Gesichtspunkten unterlegt. Das Musterfortbildungscurriculum ist von den Veranstaltern nach didaktisch-methodischen Kriterien als Fortbildungskonzept so zu entwickeln und auszugestalten, dass Theorie und Praxis verbunden werden. Denkbar und sinnvoll sind sowohl Wochen- als auch Wochenendkurse. Der konsekutive modulare Aufbau der Inhalte ist hierbei zu beachten.

Durch die ergebnisorientierten Formulierungen von Zielen und Kompetenzen auf verschiedenen Taxonomie-Stufen sollen die gewünschte Lernzielerreichung und der Praxisbezug des Curriculums gewährleistet werden. Begründet durch die zu erreichenden Handlungskompetenzen soll die Fortbildungskonzeption vorrangig auf physische oder virtuelle Präsenzveranstaltungen ausgerichtet sein, um die erforderlichen Fertigkeiten und Fähigkeiten zu erlangen. Neben der klassischen Art des Vortrags in Form des Frontalunterrichts empfiehlt sich der Einsatz verschiedener Unterrichtsformen, z. B. Arbeitsgruppen, Rollenspiele, Fallbetrachtungen, Problemorientiertes Lernen, Simulationen und gezieltes Literaturstudium. Die Fortbildung kann als Blended Learning in Form einer inhaltlich und didaktisch miteinander verzahnten Kombination aus physischen oder virtuellen Präsenzveranstaltungen und tutoriell unterstütztem E-Learning (online-gestütztes, inhaltlich definiertes, angeleitetes Selbststudium) durchgeführt werden. Der Anteil an tutoriell unterstütztem E-Learning kann maximal 40 Prozent betragen und bezieht sich hierbei auf den gesamten fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht (106 Unterrichtseinheiten (UE)), dies entspricht maximal 42 UE).

Die Kursgröße sollte 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nicht überschreiten.

Ein Kurstag sollte nicht mehr als maximal 10 Unterrichtseinheiten (à 45 Minuten) umfassen.

3.2 Zielbeschreibung in Form von Handlungskompetenzen

Durch die erfolgreiche Absolvierung der Fortbildung „Ernährungsmedizin“ erwerben Medizinische Fachangestellte folgende Handlungskompetenzen, die die Ziele dieser Fortbildung genauer definieren.

Medizinische Fachangestellte

- motivieren Patientinnen und Patienten zur Mitwirkung an Präventions- und Therapiemaßnahmen durch strukturierte, aktivierende und interaktive Kommunikation,
- unterstützen bei der Durchführung von Präventions- und Therapiemaßnahmen und wenden geeignete Methoden und Techniken an,
- erarbeiten mit den Patientinnen und Patienten ernährungsbezogenes Wissen im Rahmen ihrer begleitenden Tätigkeit,
- motivieren zu gesundem Essverhalten und zu dessen Einübung,
- klären über Risikofaktoren auf und unterstützen Patientinnen und Patienten bei der Erarbeitung von Vorschlägen zur Änderung der Lebensweise und übernehmen dabei eine koordinierende Schnittstellenfunktion durch Abstimmung mit dem Behandlungsteam sowie der bedarfsgerechten Weiterleitung an spezialisierte Fachkräfte,
- organisieren Patientenschulungen unter Anwendung von Präsentationsmedien und -techniken,
- fördern innerhalb des Beratungsprozesses das Erkennen individueller Ressourcen der Patientinnen und Patienten unter Berücksichtigung der individuellen Bedürfnisse und Essgewohnheiten,
- organisieren den internen und externen Informationsfluss,
- führen begleitende Maßnahmen zur Koordination, Organisation und zum Qualitätsmanagement durch,
- setzen im Sinne des „lebenslangen Lernens“ neues Wissen, neue Methoden sowie Arbeitstechniken und -verfahren selbstständig um.

3.3 Modulinhalte – Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

Modul 1: Kommunikation und Gesprächsführung

8 UE

- 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

Modul 2: Wahrnehmung und Motivation

8 UE

- 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

Modul 3: Moderation

8 UE

3.1 Methodik anwenden

3.2 Präsentationstechniken beherrschen

3.3 Präsentationsmedien einsetzen

Modul 4: Überblick über Ernährungs- und Stoffwechselphysiologie

4 UE

4.1 Anatomie und Physiologie der Verdauungsorgane erklären

4.2 Stoffwechsel der Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße erläutern

4.3 Regulation der Nahrungsaufnahme beschreiben

Modul 5: Grundlagen der Ernährungslehre

14 UE

5.1 Energie- und Wasserhaushalt, Mikro- und Makronährstoffe beschreiben

5.1.1 Flüssigkeitshaushalt (Bedeutung, Bilanzierung, Hydratationsmarker)

5.1.2 Kohlenhydrate (Einteilung, Verdauung, glykämischer Index/Load, Bedeutung der Ballaststoffe)

5.1.3 Fette (Arten von Fettsäuren, Funktion, Transfette, Omega-3/Omega-6)

5.1.4 Eiweiße (essenzielle Aminosäuren, biologische Wertigkeit, Proteinbedarf)

5.1.5 Vitamine (fett- vs. wasserlöslich, Speicher, Mangel- und Überversorgung)

5.1.6 Mineralstoffe / Spurenelemente (Elektrolyte, essenzielle Mikronährstoffe, Resorptionsfaktoren)

5.1.7 Nährstoffbedarf (Einflussfaktoren: Alter, Geschlecht, Aktivität, Gesundheitsstatus)

5.1.8 Referenzwerte (D-A-CH-Referenzwerte (aktuelle Standards))

5.1.9 Energiehaushalt / Metabolismus (Grundumsatz, Leistungsumsatz, Thermogenese, Set-Point-Theorie)

5.1.10 Ernährungsphysiologische Bewertung von Lebensmitteln (Nutri-Score, Ökobilanz, Verarbeitungsgrad)

5.1.11 Ausgewogene Ernährung (Basis nach der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE))

5.2 Lebensmittelkunde darstellen und erklären können

5.2.1 Getränke (Wasser, Erfrischungsgetränke, Alkohol)

5.2.2 Getreideprodukte (Vollkorn, Gluten, moderne Trends)

5.2.3 Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte (Saison, Nährstoffdichte, Pflanzenschutz, Antinährstoffe)

5.2.4 Milch, Milchprodukte (Laktose, fermentierte Produkte, pflanzliche Alternativen)

- 5.2.5 Fleisch, Wurstwaren (Hygienestandards, Verarbeitungsgrad, nährstoffbezogene Risiken)
- 5.2.6 Fisch (Nachhaltigkeit, Belastungen (z. B. Quecksilber), Omega-3)
- 5.2.7 Eier (Qualität, „Mythos“- Cholesterin, Salmonellenprävention)
- 5.2.8 Fette, Öle (Verarbeitung, Rauchpunkt, Kaltpressung)
- 5.2.9 Gewürze/Kräuter (Wirkstoffe, antioxidative Effekte, Haltbarkeit)
- 5.2.10 Zucker/Süßungsmittel/Zuckerersatzstoffe (natürliche vs. synthetische, Stoffwechselwirkungen)
- 5.2.11 Genussmittel (z. B. Kaffee, Alkohol) (Wirkstoffe, Suchtpotenzial, Risikobewertung)
- 5.2.12 Verarbeitete und ultraverarbeitete Lebensmittel (NOVA-Klassifikation) (Gesundheitsrelevanz, typische Beispiele)

5.3 Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung & Hygiene (Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnungen, Nachhaltigkeit) kennen

5.4 Nahrungsergänzungsmittel (Wirkmechanismen und Wechselwirkungen) einordnen

Modul 6: Ernährung in besonderen Lebensphasen

16 UE

- 6.1 Ernährungsrituale und kulturelle Besonderheiten berücksichtigen
- 6.2 Alternative Kostformen (vegan, vegetarisch, flexitarisch) kennen
- 6.3 Ernährung spezifischer Personengruppen berücksichtigen
 - 6.3.1 Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit
 - 6.3.2 Ernährung im Kindes- und Jugendalter (Optimierte Mischkost (optimiX®))
 - 6.3.3 Ernährung bei Erwachsenen
 - 6.3.4 Ernährung in der Geriatrie
- 6.4 Ernährung bei körperlicher Aktivität und Sport kennen
- 6.5 Individuelle Disposition (Stoffwechselvarianten, Erkrankungen, Unverträglichkeiten, Genetik) berücksichtigen

Modul 7: Krankheitsbilder und mögliche ernährungstherapeutische Maßnahmen (Grundlagen)

24 UE

- 7.1 Ernährungsbedingte oder –mitbedingte Erkrankungen beschreiben und bei Maßnahmen mitwirken
 - 7.1.1 Übergewicht/Adipositas
 - 7.1.1.1 Gewichtsreduzierende Medikamente
 - 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

7.2 Erkrankungen verschiedener Organsysteme beschreiben und bei Maßnahmen mitwirken

7.2.1 Bewegungsapparat

7.2.2 Herz-Kreislaufsystem (Hypertonie, Arteriosklerose, Koronare Herzkrankheit/Herzinfarkt)

7.2.3 Verdauungssystem / Gastrointestinaltrakt

7.2.4 Harnableitendes System / Nierenerkrankungen

7.2.5 Endokrinologisches System

7.2.6 Hauterkrankungen

7.2.7 Konsumierende Erkrankungen

7.2.8 Lebererkrankungen (Nicht-alkoholische Fettlebererkrankung)

7.3 Nahrungsmittelunverträglichkeiten beschreiben

7.3.1 Allergien

7.3.2 Intoleranzen

7.3.3 Autoimmunerkrankungen

7.4 Psychisch bedingte Essstörungen vergleichen

7.4.1 Binge-Eating-Störung, Anorexie, Bulimie, Orthorexie

7.5 Medizinische Diätetik (orale, enterale und parenterale Ernährung) kennen und unterscheiden

7.5.1 Screening

7.6 Besonderheiten kennen

7.6.1 Nicht-alkoholische Fettlebererkrankung (NAFLD/MAFLD)

7.6.2 Reizdarmsyndrom (RDS) (Basiskonntnisse zur FODMAP-Reduktion)

7.6.3 Zöliakie (diätetische Anforderungen)

7.6.4 Niereninsuffizienz (Ernährungsanpassungen (Eiweiß, Kalium, Phosphat, Flüssigkeit))

7.6.5 Mangelernährung (Dehydration, Dysphagie)

7.6.6 Ernährung bei Demenz

7.6.7 Bariatrische Chirurgie/Ernährung nach Magen-OPs

Modul 8: Angewandte Ernährungsmedizin

16 UE

- 8.1 Essverhalten erfassen und einordnen
- 8.2 Dokumentation und Verlaufskontrolle durchführen
- 8.3 Anwendung individueller Ernährungspläne (inkl. praktischer Skills: Portionsgrößen, Lesen von Lebensmitteletiketten, Alltagscoaching (z. B. Mahlzeitenplanung)) unterstützen
- 8.4 Didaktik und Methodik bezogen auf die ernährungsmedizinischen Beratungssituationen (z.B. Angebote der Krankenkassen und Fachgesellschaften) kennen und anwenden
 - 8.4.1 Instrumente (z. B. Fragebögen, Ernährungstabellen, Evaluation)
- 8.5 Informationsfluss (z. B. Internet, Flyer) unterstützen
- 8.6 Bedeutung von Bewegung kennen und erläutern
- 8.7 Digitale-Ernährungsberatung (Einführung in Telemedizin und Online-Beratung mit Praxisübungen) unterstützen und vorbereiten
 - 8.7.1 Nutzung von Ernährungs-Apps und digitalen Tagebüchern
 - 8.7.2 Datenschutz und rechtliche Grundlagen
 - 8.7.3 Digitale Tools zur Patientenmotivation

Modul 9: Kooperation und Koordination

8 UE

- 9.1 Rollenverständnis und Funktion der MFA verstehen und im ernährungstherapeutischen Team kooperieren
- 9.2 Externe Partner (Case Management und Netzwerkarbeit; Schnittstellenmanagement) koordinieren
- 9.3 Qualitätsmanagement durchführen
- 9.4 Organisation/Dokumentation/Abrechnung durchführen

4 Abschluss, Lernerfolgskontrolle, Zertifikat

Die Fortbildung ist, wie bei den Formalien beschrieben, in einem Zeitraum von maximal 3 Jahren zu absolvieren.

4.1 Lernerfolgskontrolle (für Modul 1 bis 9)

Die Lernerfolgskontrolle erfolgt in Form einer Facharbeit und eines Kolloquiums (Fachgesprächs) am Ende der Fortbildung. Eine Zulassung zur Durchführung des Kolloquiums erfolgt, wenn die Teilnahme des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts in ausreichender Anwesenheit erfolgt ist und eine Teilnahmebescheinigung des Teilnehmers oder der Teilnehmerin vom Veranstalter vorliegt.

Das Kolloquium basiert auf einer fallbezogenen und praxisbezogenen Aufgabenstellung, um eine handlungsorientierte Intervention am Patienten darzustellen. Die Teilnehmerin oder der Teilnehmer erarbeitet eine Vorstellung seines Patientenbeispiels in Form einer Facharbeit und stellt diesen Patienten oder die Patientin im Kolloquium vor. Im Kolloquium werden Fachfragen gestellt. Kriterien zur angemessenen Form und zum Umfang der Facharbeit erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vom Veranstalter der Fortbildung.

Exemplarisch sind die Anlagen I bis III als Empfehlungen für den Veranstalter der Fortbildung zur Durchführung der Facharbeit zur Vorbereitung auf das Kolloquium beigelegt. Diese Anlagen können den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bereits zu Beginn der Fortbildung ausgehändigt werden.

4.2 Zertifikat

Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wird vom Veranstalter nach erfolgreicher Teilnahme am Qualifizierungslehrgang ein Zertifikat über den Gesamtlehrgang ausgestellt, wenn folgende Voraussetzungen vorliegen:

- Nachweis der Teilnahme an allen Fortbildungsmodulen (durch eine Teilnahmebescheinigung des Veranstalters)
- Nachweis über ein erfolgreich absolviertes 15-20-minütiges Kolloquium (Fachgespräch) zu einem Patientenbeispiel, das zuvor durch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Laufe der Fortbildung in Form einer Facharbeit vorbereitet wird

Anlage I: Erläuterung zur Facharbeit (zur Vorbereitung des Kolloquiums)

Spezialisierungsqualifikation Ernährungsmedizin

für Medizinische Fachangestellte gemäß Curriculum der Bundesärztekammer (120 UE)

Erläuterung zur Facharbeit

Ziel:

Die Facharbeit dient dem Nachweis der Anwendung / des Transfers von Lerninhalten, die als fachtheoretische und fachpraktische Inhalte in der Spezialisierungsqualifikation „Ernährungsmedizin“ für MFA gemäß Curriculum der Bundesärztekammer, angeboten von XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX - vermittelt wurden. Durch die Aufgabenstellung für die Facharbeit („ergänzendes Selbststudium“) werden die Handlungskompetenzen zur Erreichung der Lernziele ergänzt, erweitert und gefördert.

Für die Facharbeit wird ein festgelegter Zeitumfang von **14 UE** als Fortbildungszeit anerkannt.

Die Zulassungsvoraussetzungen für die Teilnahme am Kolloquium setzen die Vorlage der Facharbeit voraus. Im abschließenden Kolloquium ist die Facharbeit von den Teilnehmenden persönlich vorzustellen.

Die Facharbeit wird durch den Wissenschaftlichen Leiter im Inhalt und Umfang bewertet. Eine Facharbeit kann mit entsprechender Begründung als Zulassung zum Kolloquium abgelehnt werden, wenn die Zielsetzung der Aufgabe nicht erfüllt wurde. Die Facharbeit ist dem Veranstalter zu dem vorab vereinbarten Zeitpunkt unaufgefordert zur Verfügung zu stellen. Nähere Angaben dazu erfolgen gesondert während der Veranstaltung.

Anlage II: Formvorgaben zur Facharbeit

Formvorgaben:

-Formate:

DIN A4-Format
linker Rand 2,5 cm und rechter Rand 5,0 cm
Seitennummerierung (z. B. 1/5)
Schriftgröße 11-12 pt

-Aufbau:

1. Deckblatt
 - Thema der Facharbeit (Patientenbeispiel)
 - Eingereicht zur Anerkennung im Rahmen des Qualifizierungslehrgangs „Ernährungsmedizin“ für Medizinische Fachangestellte gem. Curriculum der BÄK
 - Vorname, Name, Wohnort des/der Verfasser/in
 - Datum der Erstellung
2. Inhaltsangabe
3. Anonymisierte Patientenvorstellung
 - Kurze Darstellung zur Vorgeschichte der Patientin/des Patienten, der Diagnose, der Indikation für eine ernährungsmedizinisch. Behandlung sowie Darstellung des Therapieziels und der bisherigen Therapie;
4. Darstellung der Koordination des ernährungstherapeutischen Prozesses der/des oben genannten Patientin/Patienten:
 - Aufgaben und Schnittstellen im therapeutischen Team aufzeigen, auf ggf. vorhandene Standards verweisen
 - angewendete Instrumente (z. B. Fragebögen, Ernährungstabellen) und Evaluationsmethoden vorstellen und deren Einsatz beschreiben
 - die eigene Rolle innerhalb des Prozesses reflektieren
5. Zusammenfassende, persönliche Einschätzung/Bewertung/Reflexion
6. Literaturangabe (z. B. Internetadressen, Fachartikel)
7. Anhänge (z. B. selbsterstellte Flyer, Pläne oder Diagramme, etc.)
8. Eigenständigkeitserklärung

-Umfang: Die Facharbeit sollte einen Umfang von ca. 10 DIN-A4-Seiten bzw. 2500-3000 Wörter haben.

Anlage III: Eigenständigkeitserklärung zur Facharbeit

Eigenständigkeitserklärung

Hiermit versichere ich,

Name:

Vorname:

dass ich die vorliegende Facharbeit mit dem Titel:

.....

eigenständig verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel verwendet habe.

Ort/Datum

Unterschrift