



schweizerische agentur
für akkreditierung
und qualitätssicherung

agence suisse
d'accréditation et
d'assurance qualité

agenzia svizzera di
accreditamento e
garanzia della qualità

swiss agency of
accreditation and
quality assurance

Akkreditierung von Studiengängen nach HFKG und GesBG «BSc Ernährung und Diätetik» der Fernfachhochschule Schweiz FFHS

Bericht der externen Evaluation | 24. Juni 2022



Inhalt:

Teil A – Entscheid des Schweizerischen Akkreditierungsrates

Teil B – Antrag der AAQ

Teil C – Bericht der Gutachterinnengruppe

Teil D – Stellungnahme der FFHS



Teil A

Entscheid des Schweizerischen Akkreditierungsrates

24. Juni 2022



Entscheid
des Schweizerischen Akkreditierungsrats

Akkreditierung des Studienprogramms
BSc Ernährung und Diätetik
der Fernfachhochschule Schweiz
der Scuola universitaria professionale della
Svizzera italiana

I. Rechtliches

Bundesgesetz vom 30. September 2011 über die Förderung der Hochschulen und die Koordination im schweizerischen Hochschulbereich (Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetz, HFKG, SR 414.20).

Bundesgesetz vom 30. September 2016 über die Gesundheitsberufe (Gesundheitsberufegesetz, GesBG, SR 811.21)

Verordnung des Hochschulrates vom 28. Mai 2015 über die Akkreditierung im Hochschulbereich (Akkreditierungsverordnung HFKG, SR 414.205.3).

Verordnung des Hochschulrates vom 29. November 2019 über die Koordination der Lehre an den Schweizer Hochschulen (SR 414.205.1)

II. Sachverhalt

Die Fernfachhochschule Schweiz (FFHS) der Scuola universitaria professionale della Svizzera italiana (SUPSI) hat mit Schreiben vom 27. September 2020 ein Gesuch auf Programmakkreditierung des Studienprogramms BSc Ernährung und Diätetik bei der Schweizerischen Agentur für Akkreditierung und Qualitätssicherung (AAQ) eingereicht.

Die AAQ hat das Verfahren am 16. November 2020 eröffnet.

Die von der AAQ eingesetzte Gutachtergruppe hat auf der Grundlage des Selbstbeurteilungsberichts mit Datum vom 26. Juli 2021 und der Vor-Ort-Visite vom 16. und 17. November 2021 an der Fernfachhochschule Schweiz FFHS geprüft, ob die Qualitätsstandards nach HFKG und

GesBG erfüllt sind, und einen entsprechenden Bericht verfasst (vorläufiger Bericht der Gutachtergruppe vom 10. Februar 2022).

Die AAQ hat gestützt auf die verfahrensrelevanten Unterlagen, insbesondere den Selbstbeurteilungsbericht und den vorläufigen Bericht der Gutachtergruppe, den Entwurf des Akkreditierungsantrags formuliert und der FFHS zur Stellungnahme vorgelegt.

Die FFHS hat am 10. März 2022 zum Bericht der Gutachtergruppe und zum Akkreditierungsantrag der AAQ Stellung genommen.

Aufgrund der Stellungnahme der FFHS hat die Gutachtergruppe ihren Bericht mit Datum vom 15. März 2022 angepasst und die AAQ hat den Akkreditierungsantrag mit Datum vom 15. März 2022 fertiggestellt.

Die AAQ hat mit Schreiben vom 15. März 2022 beim Schweizerischen Akkreditierungsrat Antrag auf Akkreditierung des Studienprogramms eingereicht.

III. Erwägungen

1. Bewertung und Akkreditierungsempfehlung der Gutachtergruppe

Die Gutachtergruppe sieht im Studienprogramm Ernährung und Diätetik der FFHS (SUPSI) gesamthaft ein zeitgemässes Ausbildungsprogramm, das dem aktuellen Bedürfnis vieler Menschen nach einem berufs- bzw. familienbegleitenden Teilzeit-Fernstudium entspricht und sich auf die langjährige Erfahrung zur E-Didaktik durch das *Learning Center* sowie das Qualitätssicherungssystem der FFHS und der SUPSI stützt. Das Studienprogramm zeichne sich durch die Dualität von Diätetik und Beratung aus, biete ein hohes Potenzial für eine zukunftsweisende, wissenschaftsbasierte Praxisausbildung und leiste damit einen Beitrag zur Akademisierung und Professionsentwicklung im Bereich Ernährung und Diätetik. Da durch die Akademisierung der Ausbildung Ernährung und Diätetik die gesellschaftliche Aufwertung des Berufsbildes zu erwarten sei, könne von einem fortwährend hohen Bedarf an Ausbildungsplätzen in primärqualifizierenden Studiengängen ausgegangen werden.

Vordringliches Entwicklungspotenzial sehen die Gutachterinnen in der Vertiefung der Fachinhalte gemäss GesBG bzw. GesBKV sowie im Bereich Forschung und Entwicklung.

Standard 2.3 GesBG (klinisch-praktische Ausbildungsanteile):

Integraler Bestandteil des Studiengangs in Ernährung und Diätetik sind klinisch-praktische Ausbildungsanteile im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten. In den klinisch-praktischen Ausbildungsanteilen sind die Studierenden in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen und werden von Fachpersonen ausgebildet. Die klinisch-praktischen Ausbildungsanteile decken verschiedene Bereiche des Spektrums des Berufsfeldes Ernährung und Diätetik ab.

Aufgrund der Beobachtung, dass die Studierenden, die eines der beiden Praxisausbildungsmodule in einem nichtklinischen Setting absolvieren, 22,6 ECTS-Punkte in klinisch-praktischer Ausbildung statt der geforderten 25 ECTS erreichen, kommen die Gutachterinnen zum Schluss, dass Buchstabe a des Standards für diese Studierenden nicht erfüllt ist. Sie beurteilen daher den

Standard 2.3 als teilweise erfüllt und empfehlen folgende Auflage:

Auflage 1 (Standard 2.3 GesBG)

Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.

Die Gutachtergruppe schlägt vor, dass die Auflage spätestens ein Jahr nach dem Entscheid überprüft werden soll.

2. *Würdigung der Beurteilung und des Akkreditierungsvorschlags der Gutachtergruppe durch die AAQ*

Die Agentur erachtet die Analyse und Bewertung der Gutachterinnen als kohärent und schliesst sich deren Beurteilung an. Die Analysen der Gutachterinnen beziehen sich auf alle Qualitätsstandards, die Schlussfolgerungen sind aus Sicht der AAQ nachvollziehbar.

3. *Akkreditierungsantrag der AAQ*

Die AAQ beantragt, gestützt auf den Selbstbeurteilungsbericht der Fernfachhochschule Schweiz vom Oktober 2021, den Bericht der Gutachtergruppe vom 10. Februar 2022, die Stellungnahme der FFHS vom 11. März 2022 und die obigen Erwägungen, die Akkreditierung des Studienprogramms BSc Ernährung und Diätetik der FFHS mit einer Auflage auszusprechen:

Auflage 1 (Standard 2.3 GesBG)

Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.

Die AAQ hält eine Frist von zwölf Monaten für die Erfüllung der Auflage für sinnvoll.

Die AAQ schlägt vor, die Auflage im Rahmen einer «Sur dossier»-Prüfung durch die AAQ durchzuführen.

4. *Stellungnahme der Hochschule*

Die FFHS verdankt in ihrer Stellungnahme vom 11. März 2022 den Bericht der Gutachterinnen und zeigt sich motiviert, die empfohlene Auflage rasch umzusetzen sowie die Empfehlungen der Gutachterinnen in den Massnahmenplan zu integrieren.

5. *Bewertung des Schweizerischen Akkreditierungsrats*

Der Bericht der Gutachtergruppe und der Akkreditierungsantrag der AAQ sind vollständig und stichhaltig begründet. Sie ermöglichen es dem Akkreditierungsrat, einen Entscheid zu fällen. Aus dem Akkreditierungsantrag der AAQ geht angemessen hervor, dass das Studienprogramm BSc Ernährung und Diätetik der FFHS die Standards für die Programmakkreditierung nach HFKG und GesBG erfüllt.

Die Auflage, die die Gutachtergruppe vorschlägt und die von der Agentur übernommen wurde, erachtet der Akkreditierungsrat als schlüssig. Er übernimmt diese Auflage gemäss dem Akkredi-

tierungsantrag, da sie eine klare Grundlage für Massnahmen der Hochschule zur Behebung der festgestellten Mängel formuliert.

Der Schweizerische Akkreditierungsrat erachtet die von der AAQ vorgeschlagene Frist von 12 Monaten sowie die Modalitäten zur Überprüfung der Auflage als angemessen.

IV. Entscheid

Gestützt auf die Rechtsgrundlage, den Sachverhalt und die Erwägungen entscheidet der Akkreditierungsrat:

1. Der Schweizerische Akkreditierungsrat spricht die Akkreditierung des Studienprogramms BSc Ernährung und Diätetik der Fernfachhochschule FFHS (SUPSI) mit einer Auflage aus.
 - 1.1 Die FFHS (SUPSI) muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.
2. Die FFHS (SUPSI) muss dem Akkreditierungsrat innerhalb von 12 Monaten ab Entscheid, d.h. bis zum 23. Juni 2023, Bericht über die Erfüllung der Auflagen erstatten.
3. Die Überprüfung der Erfüllung der Auflagen erfolgt im Rahmen einer «Sur Dossier»-Prüfung durch die AAQ.
4. Der Schweizerische Akkreditierungsrat erteilt die Akkreditierung für eine Dauer von sieben Jahren ab dem Datum des Entscheids, d. h. bis zum 23. Juni 2029.
5. Der Schweizerische Akkreditierungsrat veröffentlicht die Akkreditierung in elektronischer Form auf www.akkreditierungsrat.ch.
6. Der Schweizerische Akkreditierungsrat stellt dem Studienprogramm eine Urkunde aus.
7. Der Schweizerische Akkreditierungsrat vergibt das Siegel „Studiengang akkreditiert nach HFKG & GesBG 2022-2029“.

Bern, 24. Juni 2022

Präsident des Schweizerischen
Akkreditierungsrats



Prof. Dr. Jean-Marc Rapp

Rechtsmittelbelehrung

Gegen diese Verfügung kann innert 30 Tagen nach der Eröffnung beim Bundesverwaltungsgericht, Postfach, 9023 St. Gallen Beschwerde geführt werden.



Teil B

Antrag der AAQ

15. März 2022



Inhalt

1	Gesetzliche Grundlagen, Ziel und Gegenstand
2	Verfahren
2.1	Gutachterinnengruppe
2.2	Zeitplan
2.3	Selbstbeurteilungsbericht
2.4	Vor-Ort-Visite
2.5	Bericht der Gutachterinnengruppe
2.6	Stellungnahme der FFHS
3	Akkreditierungsantrag der Agentur für Akkreditierung und Qualitätssicherung

1 Gesetzliche Grundlagen, Ziel und Gegenstand

Das Gesundheitsberufegesetz (GesBG) regelt aus Gründen des Gesundheitsschutzes die Ausbildungen an Hochschulen in den Gesundheitsberufen. Dazu legt es u. a. die Kompetenzen fest, die die Absolventinnen und Absolventen dieser Studiengänge erwerben müssen (Art. 3–5 GesBG), und verlangt die obligatorische Akkreditierung dieser Studiengänge nach GesBG (Art. 6).

Das GesBG (Art. 8) legt fest, dass sich das Verfahren, die Geltungsdauer sowie die Gebühren der Akkreditierung nach den Vorgaben des Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetzes (HFKG) richten.

Gegenstand dieser obligatorischen Programmakkreditierung sind namentlich folgende Studiengänge:

- Bachelorstudiengang in Pflege;
- Bachelorstudiengang in Physiotherapie;
- Bachelorstudiengang in Ergotherapie;
- Bachelorstudiengang Hebamme;
- Bachelorstudiengang in Ernährung und Diätetik;
- Bachelorstudiengang in Optometrie;
- Masterstudiengang in Osteopathie.

Die Voraussetzungen für die Akkreditierung einer dieser Studiengänge nach GesBG sind:

- (1) Die Hochschule, die den Studiengang anbietet, ist nach Art. 30 HFKG institutionell akkreditiert (Art. 7 Bst. a GesBG);
- (2) die inhaltliche und strukturelle Gestaltung des Studiengangs entspricht den Voraussetzungen von Art. 31 HFKG (vgl. Art. 7 Bst. b GesBG);
- (3) der Studiengang vermittelt den Studierenden die Kompetenzen gemäss GesBG und sieht vor, dass der Erwerb dieser Kompetenzen überprüft wird (Art. 7 Bst. c GesBG).

Für jeden dieser Studiengänge sind auf der Basis der Berufskompetenzverordnung eigene Akkreditierungsstandards vom BAG im Rahmen einer Verordnung erlassen worden.

Diese Akkreditierungsstandards müssen im Rahmen des Verfahrens auf ihre Erfüllung überprüft werden, zusammen mit den fächerübergreifenden Qualitätsstandards für Studienprogramme gemäss HFKG (vgl. Art. 7 und Art. 23 Akkreditierungsverordnung HFKG). In diesem Zusammenhang relevant und gültig ist darüber hinaus die Verordnung des Hochschulrates über die Koordination der Lehre an Schweizer Hochschulen (Verordnung Koordination Lehre).

Die rechtlichen Grundlagen für die Akkreditierung von Studiengängen nach HFKG und GesBG sind also:

- GesBG;
- Verordnung des EDI über die Akkreditierung der Studiengänge nach GesBG (GesBKV);
- HFKG;
- Akkreditierungsverordnung HFKG;
- Verordnung Koordination Lehre.

Hochschulen, die entsprechende Studiengänge anbieten, können bei einer vom Schweizerischen Akkreditierungsrat (nachfolgend: Akkreditierungsrat) anerkannten Agentur die Akkreditierung ihrer Studiengänge nach HFKG und GesBG beantragen.

2 Verfahren

2.1 Gutachterinnengruppe

Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller, Hochschule Fulda – University of Applied Sciences;

Dr. Anna Elisabeth Purtscher, FH Gesundheit Innsbruck (Vorsitzende);

Cordelia Trümpy, Diabetes Center Berne;

Andrea Laura Zbinden, Studierende Ernährung und Diätetik, BFH Bern.

2.2 Zeitplan

Eintrittsdatum	01.10.2020
Eröffnungssitzung	16.11.2020
Planungssitzung	08.09.2021
Abgabetermin Selbstbeurteilungsbericht	04.10.2021
Vor-Ort-Visite	16.-17.11.2021
Vorläufiger Bericht der Gutachterinnengruppe und Antrag AAQ	10.02.2022
Stellungnahme der Hochschule	10.03.2022
Definitiver Bericht der Gutachterinnengruppe und Antrag AAQ	15.03.2022
Akkreditierungsentscheid durch den Schweizerischen Akkreditierungsrat	24.06.2022

2.3 Selbstbeurteilungsbericht

Der Selbstbeurteilungsbericht der FFHS zu ihrem Studiengang BSc Ernährung und Diätetik umfasst rund 70 Seiten und enthält neben der Stellungnahme zu jedem Qualitätsstandard eine Kurzbeschreibung des Studiengangs, die Darstellung des Prozesses der Selbstbeurteilung, eine Kurzdarstellung der Qualitätssicherung des Studiengangs sowie eine abschliessende gesamthafte Analyse und einen Aktionsplan für die Weiterentwicklung des Studiengangs.

Komplettiert ist der Bericht mit 132 breit gefächerten Anhängen, die auf der Lernplattform Moodle hinterlegt waren. Zu dieser haben die Gutachterinnen und die Projektleitenden der AAQ Einblick über einen personalisierten Zugang erhalten.

Neben den Anhängen konnten sie sich über Moodle auch ein gutes Bild zu exemplarisch dargestellten Studiengangsaktivitäten machen.

Der Selbstbeurteilungsbericht war analytisch und selbstkritisch und bot, zusammen mit den Anhängen, den Gutachterinnen eine Grundlage für die externe Begutachtung.

2.4 Vor-Ort-Visite

Die Vor-Ort-Visite hat vom 16. bis 17. November 2021 via Zoom stattgefunden. Mit allen Anspruchsgruppen des Studiengangs konnten konstruktive und aufschlussreiche Gespräche geführt werden. Am Ende der Vor-Ort-Visite erfolgte das Debriefing, in dem die Vorsitzende der Gutachterinnengruppe den anwesenden Vertreterinnen und Vertretern der Hochschule die Eindrücke und Schlussfolgerungen der externen Begutachtung in groben Zügen dargelegt hat.

2.5 Bericht der Gutachterinnengruppe

Der Gutachterbericht enthält eine gründliche und vollständige Analyse der Erfüllung der Qualitätsstandards. Der Bericht konnte den Verantwortlichen des Studiengang BSc Ernährung und Diätetik gemeinsam mit dem Antrag der AAQ am 10.02.2022 zur Stellungnahme unterbreitet werden.

2.6 Stellungnahme der FFHS

Die FFHS verdankt in ihrer Stellungnahme vom 11. März den Bericht der Gutachterinnen und zeigt sich motiviert, die empfohlene Auflage rasch umzusetzen als auch die Empfehlungen der Gutachterinnen in den Massnahmenplan zu integrieren.

3 Akkreditierungsantrag der Agentur für Akkreditierung und Qualitätssicherung

Ausgangslage

Die Fernfachhochschule Schweiz FFHS ist Teil der SUPSI und damit seit 2021 institutionell akkreditiert. Der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik (BSc ED) ist der erste Bachelorstudiengang zu einem reglementierten Gesundheitsberuf des Departements Gesundheit der FFHS. Seit Herbst 2015 startet jedes Jahr ein Studienjahrgang mit zwei Klassen. Am 27.9.2020 hat der Studiengang bei der AAQ den Antrag auf Programmakkreditierung nach HFKG und GesBG eingereicht.

Der Studiengang wird im Fernunterricht nach dem Modell des *Blended Learning* angeboten. Präsenzveranstaltungen finden regelmässig an Samstagen statt. Das Programm ist als Teilzeitstudium mit 20 ECTS-Punkten pro Semester angelegt, was eine Studiendauer von neun Semestern bis zum Bachelorabschluss ergibt.

Bisher haben in den Jahren 2019, 2020 und 2021 drei Kohorten von Studierenden den BSc ED abgeschlossen. 2020 waren 141 Studierende immatrikuliert, davon 15 Männer, 62 im Grundstudium (1.–4. Semester) und 79 im Aufbaustudium (ab 5. Semester). Die 27 Dozierenden (davon 5 Männer) haben alle Teilzeitmandate. Für die Praxisausbildung waren im Herbstsemester 2020 24 Praxisausbildende tätig, davon 6 Männer.

Der Studiengang vermittelt Basiswissen im viersemestrigen Grundstudium. Danach folgen Aspekte des Praxistransfers und das Beratungstraining wird im Aufbaustudium weitergeführt mit Fallbeispielen der ambulanten und stationären Ernährungsberatung im 5. und 6. Semester. Mit der Bachelorarbeit und zwei Semestern Praxisausbildung endet das Studium. Mindestens ein Praxisausbildungsmodul muss in einem Spital stattfinden.

Erwägungen

Die Gutachterinnengruppe sieht im Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc) der FFHS gesamthaft ein zeitgemässes Ausbildungsprogramm, das dem aktuellen Bedürfnis vieler Menschen nach einem berufs- bzw. familienbegleitenden Teilzeit-Fernstudium entspricht und sich

auf die langjährige Erfahrung zur E-Didaktik durch das *Learning Center* sowie das Qualitätssicherungssystem der FFHS und der SUPSI stützt. Der Studiengang zeichne sich durch die Dualität von Diätetik und Beratung aus, biete ein hohes Potenzial für eine zukunftsweisende, wissenschaftsbasierte Praxisausbildung und leiste damit einen Beitrag zur Akademisierung und Professionsentwicklung im Bereich Ernährung und Diätetik. Da durch die Akademisierung der Ausbildung Ernährung und Diätetik die gesellschaftliche Aufwertung des Berufsbildes zu erwarten sei, könne von einem fortwährend hohen Bedarf an Ausbildungsplätzen in primärqualifizierenden Studiengängen ausgegangen werden.

Vordringliches Entwicklungspotenzial sehen die Gutachterinnen in der Vertiefung der Fachinhalte gemäss GesBG bzw. GesBKV sowie im Bereich Forschung und Entwicklung. Im Sinne von Standard 2.3 fordern sie, dass 25 ECTS-Kreditpunkte als integraler Bestandteil des Studiengangs in Ernährung und Diätetik von jedem Studierenden in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen erreicht und vom Studiengang nachvollziehbar dargestellt werden müssen.

Standard 2.3 GesBG (klinisch-praktische Ausbildungsanteile)

a) Integraler Bestandteil des Studiengangs in Ernährung und Diätetik sind klinisch-praktische Ausbildungsanteile im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten. In den klinisch-praktischen Ausbildungsanteilen sind die Studierenden in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen und werden von Fachpersonen ausgebildet. Die klinisch-praktischen Ausbildungsanteile decken verschiedene Bereiche des Spektrums des Berufsfeldes Ernährung und Diätetik ab.

Aufgrund der Beobachtung, dass die Studierenden, die eines der beiden Praxisausbildungsmodule in einem nichtklinischen Setting absolvieren, 22,6 ECTS-Punkte in klinisch-praktischer Ausbildung statt der geforderten 25 ECTS erreichen, kommen die Gutachterinnen zum Schluss, dass Buchstabe a des Standards für diese Studierenden nicht erfüllt ist. Sie beurteilen daher den Standard 2.3 als teilweise erfüllt und stellen folgende Auflage:

- Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.

Die Agentur erachtet diese Analyse und Bewertung der Gutachterinnen als kohärent und schliesst sich der Beurteilung an.

Die Gutachterinnen machen aufgrund ihrer Analysen insgesamt sieben Empfehlungen, und zwar zur Vermittlung der Zielsetzungen des Studiengangs und zur Beschreibung der Berufskompetenzen in einem Modulhandbuch, zur Entwicklung der Berufsfelder, zur Palliativversorgung, zur Kompetenzausrichtung des Studiums und schliesslich zwei Empfehlungen im Bereich der Qualitätssicherung.

Die Analysen der Gutachterinnen beziehen sich auf alle Bestandteile der Qualitätsstandards, die Schlussfolgerungen sind aus Sicht der AAQ nachvollziehbar.

Antrag

Die AAQ beantragt, gestützt auf den Selbstbeurteilungsbericht der Fernfachhochschule Schweiz (FFHS) vom Oktober 2021, den Bericht der Gutachterinnengruppe vom 10. Februar 2022, die Stellungnahme der FFHS vom 11. März 2022 und die obigen Erwägungen, die Akkreditierung des Studiengangs BSc Ernährung und Diätetik der FFHS mit folgender Auflage auszusprechen:

- Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.

Die AAQ hält eine Frist von zwölf Monaten für die Erfüllung der Auflage für sinnvoll.

Die AAQ schlägt vor, die Auflage im Rahmen einer «Sur dossier»-Prüfung durch die AAQ durchzuführen.



Teil C

Bericht der Gutachterinnengruppe

10. Februar 2022



Inhalt

1	Studiengang BSc Ernährung und Diätetik der FFHS	1
2	Analyse der Übereinstimmung des Studiengangs mit den Qualitätsstandards	4
3	Gesamthafte Beurteilung und Stärken-Schwächen-Profil des Studiengangs.....	27
4	Empfehlungen für die Weiterentwicklung des Studiengangs	29
5	Akkreditierungsvorschlag der Gutachterinnengruppe.....	29

1 Studiengang BSc Ernährung und Diätetik der FFHS¹

Der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik ist der erste Bachelorstudiengang zu einem reglementierten Gesundheitsberuf des Departements Gesundheit der FFHS. Seit Herbst 2015 startet jedes Jahr ein Studienjahrgang mit zwei Klassen.

Als Fernfachhochschule hat die FFHS ein *Blended-Learning*-Studienmodell entwickelt, das für alle von ihr angebotenen Studiengänge gilt. Dies umfasst u. a.:

- 80 % Selbst- und 20 % Präsenzunterricht;
- Selbststudium weitgehend selbstbestimmt, von Ort und Zeit unabhängig;
- alle Unterrichtsmaterialien und Aufgaben liegen zu Beginn des Semesters bereit;
- eigenverantwortliches Durcharbeiten der Studierenden entlang des strukturierten Lernplans;
- Begleitung des Selbststudiums durch die Dozierenden über die Lernplattform *Moodle*;
- Präsenzunterricht nach dem Konzept *Flipped Classroom* mit Besprechung von Fallbeispielen;
- pro Modul alle vier Wochen vier Lektionen Präsenzveranstaltung an einem Samstagvormittag oder -nachmittag, bei vier Modulen pro Semester zweiwöchentlich (jeden zweiten Samstag) den ganzen Samstag Unterricht;
- Teilzeitstudium mit 20 ECTS-Punkten pro Semester;
- neun Semester führen zu 180 ECTS-Punkten und einem Bachelorabschluss.

Damit bietet die FFHS eine in der Schweiz einzigartige Studienalternative für alle, die ihr Studium mit grösseren extracurricularen Verpflichtungen wie beruflichem Engagement, familiären Verpflichtungen oder Spitzensport kombinieren möchten.

¹ Die Beschreibung der Fakten und Sachlagen in Kapitel 1 und 2 stützt sich schwergewichtig auf den Selbstbeurteilungsbericht der FFHS zum Studiengang BSc Ernährung und Diätetik und übernimmt einige Textteile *tel quel*. Auch die schematischen Übersichtsdarstellungen im Folgenden sind aus diesem entnommen. Auf eine jeweilige Referenzierung im Detail und mit Angabe von Seitenzahlen wird aus Gründen der Lesbarkeit verzichtet – zugunsten der generischen Referenz in dieser Fussnote.

Die wichtigsten Merkmale des BSc Ernährung und Diätetik sind:

Name des Studiengangs	Bachelor of Science in Ernährung und Diätetik (BSc ED)
Einführungsjahr	2015, seither jährlicher Start eines neuen Studienjahrgangs im Herbstsemester
Abschluss	Bachelor of Science SUPSI in Ernährung und Diätetik
Institution	Stiftung Fernfachhochschule Schweiz, Brig FFH-CH
Departement	Gesundheit
Studienmodell	Bis Ende des 6. Semesters berufsbegleitendes Teilzeitstudium im Studienmodell: Blended Learning mit Flipped Classroom 80 % Selbststudium und 20 % Präsenzunterricht, jeden zweiten Samstag. Während der Praxisausbildung mehr Präsenzunterricht, da die Praxisausbildung dies erfordert.
Leistungspunkte	180 ECTS-Punkte
Sprache	Deutsch, englische Lehrbücher und Fachartikel
Zulassung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Berufsmatura, Fachmatura, gymnasiale Matura* ▪ Diplom einer höheren Fachschule (HF) Gesundheit ▪ Sur Dossier ▪ Zusatzqualifikation Diätetik *anstelle der einjährigen Arbeitswelterfahrung im Berufsfeld treten Zusatzmodule
Studierende	141 SuS, davon 15 Männer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundstudium (1.-4. Sem): 62 ▪ Aufbaustudium (5. ff Sem): 79
Personal	5 MA teilen sich 2.7 Vollzeitäquivalente, um den BSc ED organisatorisch und administrativ zu führen. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 der 5 MA unterrichten zusätzlich als DOZ mit Teilzeitmandat im BSc ED.
Dozierende	27 DOZ mit Teilzeitmandaten, davon 5 Männer <ul style="list-style-type: none"> ▪ 9 DOZ selbstständig in Ernährungsberatungspraxis ▪ 8 DOZ mit Forschungsaktivitäten
Praxisausbildende	Im HS20 sind 24 Praxisausbildende aktiv, davon 6 Männer. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 18 arbeiten in klinischen Settings. ▪ 6 arbeiten in nicht-klinischen Settings.
Alumni	17 Alumni im abschliessenden Zusatzmodul, weiterhin immatrikuliert. 16 Alumni vollständig abgeschlossen.
Forschungsfeld Ernährung	2 MA teilen sich 1,6 Vollzeitäquivalente: Der Forschungsfeldleiter und eine wissenschaftliche Mitarbeiterin
Weiterbildungsangebot des Dep. Gesundheit	MAS in Gesundheitsförderung mit Modul Lehren und Lernen im Gesundheitswesen für Praxisausbildende
Kontakt	Jacqueline Javor Qvortrup, Studiengangleiterin
Wegweisende Dokumente für den Studiengang	Studienordnung Bachelor of Science Ernährung & Diätetik (12) mit <ul style="list-style-type: none"> ▪ Leitfaden und Auftrag Wissenschaftliches Praxisprojekt im BSc ED (13) ▪ Leitfaden Bachelorthesis im BSc ED (14) ▪ Leitfaden Praxisausbildung des BSc ED (15)

Tabelle 2 Das Wichtigste zum Studiengang BSc ED in Kürze

Im viersemestrigen Grundlagenstudium wird das Basiswissen der Fachbereiche Ernährungslehre, Physiologie, Kommunikation und Wissenschaftliches Arbeiten vermittelt.

Das Aufbaustudium dauert vom 5. bis 8. Semester und ist dem Praxistransfer gewidmet. Das im 4. Semester begonnene Beratungstraining wird im Aufbaustudium weitergeführt: Im 5. und 6. Semester werden Fallbeispiele der ambulanten und stationären Ernährungsberatung bearbeitet und Einblicke in das diätetische Kochen gewonnen. Im 7. Semester werden komplexe Fälle betrachtet. Wie dieses viersemestrige Beratungs- und Diätetiktraining den Erwerb von Beratungskompetenzen im Fernstudium ermöglicht, wird im Dokument «Skillstraining Beratung im Blended-Learning-Modell» detailliert dargestellt.

Im Wissenschaftlichen Praxisprojekt führen die Studierenden ein Projekt durch, ausgehend von einer konkreten Patientensituation mit ernährungswissenschaftlicher Fragestellung sowie diagnostischen, soziodemografischen und persönlichen Spezifika.

Mit der *Bachelor-Thesis* zeigen die Studierenden zum Ende des Studiums, dass sie in Einzelarbeit ein Thema in festgelegtem Umfang und vorgegebener Zeit eigenständig und wissenschaftlich fundiert bearbeiten können.

Praxisausbildung: Das Studium beinhaltet zwei obligatorische Praxisausbildungsmodul (PrAM) im Umfang einer 60%-Tätigkeit während sechs Monaten. Diese können frühestens ab dem 7. Semester absolviert werden. Die beiden PrAM sind integraler Bestandteil der Ausbildung und finden in Praxisbetrieben (PraB) statt, mindestens eines findet in einem Spital statt.

Folgende Abbildung fasst den Aufbau des Studiengangs schematisch zusammen:

Sem.	Grundstudium 80 ECTS-Punkte			
1	Anatomie und Physiologie	Ernährungssituation und Nährstoffkunde	Lebensmittelkunde, Hygiene, Recht	English for Dietitians
2	Ernährung versch. Bevölkerungsgruppen	Stoffwechsel der Nährstoffe	Ernährungspsychologie	Ernährung und öffentliche Gesundheit
3	Pathophysiologie		Gesprächsführung und Kommunikation	Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten
4		Beratung von Menschen mit metabolischem Syndrom und Diabetes		Forschungsmethoden und Statistik
Sem	Aufbaustudium 100 ECTS-Punkte			
5	Marketing	Beratung von Menschen mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten		Wissenschaftliches Praxisprojekt
6	Gesundheitswesen	Ernährungstherapie im Spital		
7	Beratung von Menschen in komplexen Situationen		Bachelor-Thesis	
8	Praxisausbildung 1			
9	Praxisausbildung 2			

Abbildung 1 Chronologische Anordnung der Module des BSc ED

Im Herbstsemester 2020 (HS20) sind insgesamt 141 Studierende im Fachstudium Ernährung und Diätetik eingeschrieben, davon sind 126 Frauen und 15 Männer.

2 Analyse der Übereinstimmung des Studiengangs mit den Qualitätsstandards

Vorbemerkung der Gutachterinnengruppe:

Für die Überprüfung von Studieninhalten wurde weder im Vorfeld noch während des Vor-Ort-Besuches ein Modulhandbuch zur Verfügung gestellt. Auf Nachfrage wurde auf «Anhang 82 Analyse des Curriculums des BSc ED» verwiesen. Somit erfolgte die Prüfung der inhaltlichen und strukturellen Gestaltung des Studiengangs entsprechend den Voraussetzungen von Art. 31 HFKG (vgl. Art. 7 Bst. b GesBG) bzw. die Prüfung der Kompetenzen gemäss GesBG (Art. 7 Bst. c GesBG) lediglich über die Modulbeschreibungen auf der Website sowie anhand von «Anhang 76 Matrix der Module und Kompetenzen BSc ED», «Anhang 82 Analyse des Curriculums des BSc ED» bzw. anhand der Auflistung der Spezialgebiete einzelner Dozierenden, «Anhang 126 Übersicht über die Dozierenden BSc ED». Die Gutachterinnengruppe spricht sich nachfolgend an mehreren Stellen für eine Empfehlung für ein detailliertes Modulhandbuch aus.

1. Bereich: Ausbildungsziele

Standard 1.1 HFKG:

Der Studiengang weist klare Ziele auf, die seine Besonderheiten verdeutlichen und den nationalen und internationalen Anforderungen entsprechen.

Die Ziele des BSc ED sind in der Studienordnung des BSc Ernährung und Diätetik expliziert:

- 1) Der Bachelor-Studiengang Ernährung und Diätetik ist auf die Vermittlung von beruflichen Kenntnissen, Fertigkeiten, Fähigkeiten und Haltungen ausgerichtet;
- 2) er fördert den Erwerb der im Bundesgesetz über die Gesundheitsberufe (GesBG) aufgeführten Kompetenzen sowie der Berufskompetenzen der Ernährungsberaterinnen (gemäss Verordnung über die berufsspezifischen Kompetenzen für Gesundheitsberufe des EDI);
- 3) die Absolventinnen des Bachelor-Studiengangs Ernährung und Diätetik sind damit qualifiziert, nach einer entsprechenden Einarbeitungszeit in verantwortungsvollen Positionen mit Ernährungsfragen kompetent umzugehen und Aufgaben in verantwortungsvollen Tätigkeitsfeldern zu übernehmen.

Der BSc Ernährung und Diätetik führt nach erfolgreichem Abschluss zum Eintrag ins nationale Register der Gesundheitsberufe und somit zur Berufsbefähigung im klinischen oder ambulanten Setting mit der Vergütung der erbrachten Leistungen über die obligatorische Krankenpflegeversicherung.

Die Besonderheit des Studiengangs besteht darin, dass die im GesBG und GesBKV verankerten Kompetenzen in einer klar definierten und überlegten Kombination aus Selbst- und Präsenzstudium erarbeitet werden. Herausfordernd sind in dieser Hinsicht das Skillstraining Beratung, das den persönlichen Kontakt voraussetzt, ebenso wie die Organisation der klinisch-praktischen Ausbildungsanteile, die vor Ort stattfinden müssen.

Der nationale Qualifikationsrahmen nqf.ch-HS dient in der Schweiz zur Orientierung bei der Ausgestaltung und Beschreibung von Hochschul-Studienprogrammen. Der nqf.ch-HS übernimmt die Deskriptoren des Qualifikationsrahmens der «European Higher Education Area»

(EHEA), die dem derzeitigen europäischen Konsens entsprechen und die Vergleichbarkeit der Abschlüsse in Europa erleichtern. Die fachunabhängigen, generischen Dublin-Deskriptoren definieren in fünf Kategorien (Wissen und Verstehen; Anwenden von Wissen und Verstehen; Urteilen; Kommunikative Fähigkeiten; Selbstlernfähigkeiten) die Lernergebnisse, die auf der entsprechenden Stufe zu erreichen sind. Die FFHS stützt sich bei der Formulierung der Lernergebnisse (Learning Outcomes) auf diese Deskriptoren und wendet das verwandte Modell der Lernzieltaxonomie gemäss Anderson und Krathwohl für Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen an.

Die Erfüllung der Anforderungen des europäischen Bezugssystems wurde bei der Entwicklung des Curriculums sichergestellt, indem Publikationen wie «Revised Dietetic Competence and the Six Domains of Dietetic Competency in Europe» der «European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) und «A Curriculum Framework for the Pre-registration Education and Training of Dietitians» der «British Dietetic Association (BDA)» regelmässig konsultiert und die Struktur des Curriculums entsprechend abgeglichen wurde. Die BDA wurde gewählt, da sie in der Ausbildung im europäischen Berufsfeld federführend ist.

Schlussfolgerung

Für den Studiengang sind klare Ziele definiert, er bildet im Teilzeit-Fernstudium zur Ernährungsberaterin und zum Ernährungsberater aus. Seine Besonderheiten sind im Sinne des Standards 1.1 HFKG klar ausgewiesen. Er steht in Einklang mit nationalen Anforderungen, internationale Anforderungen und Standards sind im Design des Studiengangs berücksichtigt.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 1.1 als vollständig erfüllt.

Standard 1.2 HFKG:

Der Studiengang verfolgt Ausbildungsziele, die dem Auftrag und der strategischen Planung der Hochschule entsprechen.

Die FFHS setzt auf die Innovationskraft der Informationstechnologien, die neue Möglichkeiten für das Individuum und die Gesellschaft eröffnet. In ihrer Strategie hält die FFHS fest, dass sie eine Vorreiterrolle im Bereich der E-Didaktik einnehmen will: «*Die Erforschung, Implementierung und Anwendung neuer digitaler Technologien und Methoden im tertiären Bildungsbereich stellen einen grossen individuellen und gesellschaftlichen Wert dar.*» In ihrer E-Learning-Strategie insbesondere bei der Umsetzung des Blended-Learning-Modells beruft sich die FFHS auf die Einhaltung der Qualitätsstandards des «European Network for Quality Assurance in Higher Education (ENQA)» und deren «Considerations for Quality Assurance of E-Learning Provision».

Entsprechend spielen auch im Studiengang «Ernährung und Diätetik» an der FFHS Digitalisierung und spezifisch E-Didaktik eine grosse Rolle; im Selbststudium werden in hohem Masse E-Learning-Methoden eingesetzt. Über die Lernplattform Moodle wird den Dozierenden ein breites Spektrum an E-Tools aufgezeigt. Dabei werden die Dozierenden auch aufgefordert, die Vielfalt der bereitgestellten Tools in die Unterrichtstätigkeit zu integrieren. Das Learning Center der FFHS ist bei dieser Vermittlung eine wichtige Schnittstelle. «Ernährung und Diätetik» ist der erste Studiengang der FFHS, der die schriftlichen Prüfungen gesamthaft online (als so genannte *E-Assessments*) ablegen lässt. Alle anderen schriftlichen Leistungsnachweise, von der ersten Semesterarbeit bis zur abschliessenden Bachelor-Thesis, werden online auf Moodle eingereicht und ebendort anhand von hinterlegten Beurteilungsrastern bewertet.

Das Berufsfeld der Ernährungsberatung wird durch die Digitalisierung stark verändert und entsprechend verändern sich die Handlungskompetenzen, über die Fachpersonen in diesem Feld

verfügen müssen. Die Ausbildung an der FFHS nimmt diesen Trend auf und bereitet die Studierenden mit einem entsprechenden Lernangebot auf künftige digitale Herausforderungen vor: Z. B. erarbeiten die Studierenden im 5. und 6. Semester im wissenschaftlichen Praxisprojekt unter der Aufsicht der Forschungsleitung eine Anwendung, die digitale Elemente integriert.

Im Studiengang sind unterschiedliche Initiativen lanciert, um die Digitalisierung im Bereich Ernährung und Diätetik weiterzuentwickeln, wie z. B. im Projekt «Interaktives Beratungsvideo», in dem zusammen mit der Media Factory, der Inhouse-Medien-Produktion der FFHS, eine neue Lernvideosequenz von Dozierenden für Studierende realisiert wird.

Darüber hinaus wird im Projekt «CLIVE» zusammen mit dem Institut für Fernstudien und E-Learningforschung (IFeL) der FFHS erforscht, wie im Rahmen eines digitalisierten Fernunterrichtes Beratungskompetenzen entwickelt werden können und Studierende in einer virtuellen Multi-User-Spitalumgebung Simulationen von praxisnahen Ernährungsberatungen üben können.

Die FFHS als Fernfachhochschule richtet sich insbesondere an Menschen, die in der Regel bereits eine Erstausbildung abgeschlossen haben und für die aus unterschiedlichen Gründen (gleichzeitige höherprozentige Arbeitstätigkeit, Pflege von Kindern und Unterstützungsbedürftigen, Leistungssport) ein Fern- und Teilzeitstudium die beste Option ist, um einen Ausbildungsabschluss auf Fachhochschulniveau zu erreichen. Gleichzeitig wird in Zukunft für das Praxisfeld Ernährung und Diätetik mit einem steigenden Fachkräftebedarf gerechnet. Da ein Ausbildungsangebot in diesem Bereich für die FFHS ins Profil passt, möchte sie einen Beitrag zur Ausbildung von Fachkräften leisten. Die Nachfrage war von Beginn an gross und jedes Jahr kann nur ein Teil der Bewerberinnen und Bewerber zum Studium zugelassen werden.

Die FFHS hat neben den Angeboten im Bereich Gesundheit in der Ausbildung einen Schwerpunkt in den Feldern der Betriebsökonomie, Informatik und Wirtschaftsinformatik. Tatsächlich werden zwischen diesen Bereichen viele Synergien und Querverbindungen genutzt und es entsteht damit ein sinnstiftendes Ganzes. Darüber hinaus wird das Departement gerade ausgebaut: Neben dem BSc Ernährung und Diätetik (der unter das Gesundheitsberufegesetz fällt) wird aktuell ein Bachelor-Studiengang in Ernährung und Gesundheit aufgebaut (der in Abgrenzung zu Ernährung und Diätetik mehr auf Prävention und Public Health fokussiert). Ebenso im Aufbau befinden sich die Studiengänge BSc Osteopathie und MSc in Osteopathie (Letzterer untersteht ebenfalls dem Gesundheitsberufegesetz). Hier sind weitere Synergien für die Interprofessionalität im Gesundheitsbereich zu erwarten, von denen auch der Studiengang Ernährung und Diätetik profitieren wird. Weitere Verbindungen sind institutionalisiert zu den Gesundheitsberufen, die an der SUPSI, dem Fachhochschulen-Gesamtdach, angeboten werden. Hier allerdings besteht partiell die Limitation der unterschiedlichen Unterrichtssprachen.

Schlussfolgerung

Die Ausbildungsziele der Ausbildung des Studiengangs Ernährung und Diätetik passen zum Auftrag und der strategischen Ausrichtung sowie zur Planung der FFHS.

Die Gutachterinnen unterstützen die weitere Profilbildung im Gesundheitsbereich an der FFHS mit dem Ausbau an Ausbildungsangeboten sowie die weitere Netzwerkbildung, auch im Sinne der Stärkung der künftigen Interprofessionalität im Gesundheitsbereich.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 1.2 HFKG als vollständig erfüllt.

Standard 1 GesBG

Zielsetzung des Studiengangs ist, den Absolventinnen und Absolventen die Kompetenzen nach GesBG und GesBKV zu vermitteln.

Als Mitglied der Berufskonferenz Ernährung und Diätetik konnte die Studiengangsleitung von Beginn an bei der Festlegung der Kompetenzen und der dazugehörigen Standards des GesBG und der GesBKV mitarbeiten. Daher wurde bereits bei der Konzeption und Weiterentwicklung des Studiengangs auf die Übereinstimmung mit den im GesBG und in der GesBKV hinterlegten Kompetenzen geachtet.

Seit 2017 wurden die Mitarbeitenden, die Dozierenden und die Praxisauszubildenden des Studiengangs mindestens einmal pro Jahr über den neuesten Stand der künftigen berufsspezifischen Kompetenzen und Standards informiert.

Abgeleitet von den allgemeinen Abgangskompetenzen nach nqf.ch-HS, den Berufskompetenzen nach GesBG und GesBKV und den internationalen Empfehlungen von EFAD und BDA prüft die Studiengangsleitung, in Kooperation mit den Fachbereichsleitenden und Dozierenden, im Hinblick auf die je nächste Modulüberarbeitung die zu erreichenden Modulkompetenzen und die hinführenden Lernziele. Im Rahmen des Modulentwicklungs- und -überarbeitungsprozesses wird das Curriculum jährlich von der Studiengangsleitung und ihrem unterstützenden Team überprüft und aktualisiert.

Die neuen Berufskompetenzen nach GesBG und GesBKV haben innerhalb des Studiengangs den Anstoss gegeben, den Modulabstimmungen und -abhängigkeiten ein noch grösseres Gewicht beizumessen und den Diskurs dazu unter den Dozierenden zu intensivieren. In einem ersten Schritt fand dazu im März 2021 ein Workshop statt, um sichtbar zu machen, wo im Curriculum welche Berufskompetenzen aufgegriffen werden. Die Dozierenden haben zusammengetragen, welche Berufskompetenzen bzw. Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten sowie Haltungen in ihren Modulen als Modulkompetenzen festgehalten sind und ob diese explizit mit Lernzielen angesprochen werden (vgl. Anhang 76 des Selbstbeurteilungsberichts «Matrix der Module und Kompetenzen BSc ED»). Dabei hat sich in der Selbstanalyse gezeigt, dass alle Berufskompetenzen abgedeckt sind, wobei der Schwerpunkt je nach Modul mehr bei den Fach-, Methoden- oder Sozialkompetenzen liegt und mit unterschiedlicher Gewichtung Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten sowie Haltungen erarbeitet werden. Auf dieser Grundlage ist ein erster Ansatz für eine Matrix der Module und Berufskompetenzen erarbeitet worden, die den Gutachterinnen als Anhang vorlag. Diese Matrix kann als Basis für die Erarbeitung eines Modulhandbuchs bzw. die Weiterentwicklung des Studiengangs dienen.

Schlussfolgerung

Der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik an der FFHS hat sich von seiner Entstehung an sehr stark an den Berufskompetenzen gemäss GesBG und später auch gemäss GesBKV orientiert. Die Zielsetzung des Studiengangs ist, genau die geforderten Kompetenzen zu vermitteln.

Innerhalb der Dozierendenschaften werden die Berufskompetenzen an den jährlichen Treffen mit den Dozierenden regelmässig angesprochen, vermittelt und allenfalls Anpassungen in deren Modulen eingeleitet. Diese Praxis und auch die kollaborative Matrixerstellung würdigt die Gutachterinnengruppe ausdrücklich und möchte bereits selbst definierte Massnahmen der Studiengangsleitung unterstützen, die Kompetenzen im Curriculum auch für die Studierenden und generell nach aussen noch sichtbarer und expliziter zu machen. Damit soll eine Verbindlichkeit hinsichtlich Studieninhalte bzw. Kompetenzerwerb gewährleistet werden.

Bezugnehmend auf die Vorbemerkung spricht die Gutachterinnengruppe eine starke Empfehlung für die Erstellung eines detaillierten Modulhandbuchs aus und sieht darin einen höheren Grad an Verbindlichkeit sowohl für Studierende als auch für Dozierende und den Studiengang.

Es ist transparenter zu machen, über welche Module die nach dem GesBG geforderten umfassenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erreicht werden sollen. Die derzeitige Beschreibung in den jeweiligen Modulen auf Moodle ist im Sinne der Gutachterinnen zu wenig und auch wenig transparent. Insbesondere da als Voraussetzung für die Akkreditierung eines Studiengangs nach GesBG sowohl (2) die inhaltliche und strukturelle Gestaltung des Studiengangs gemäss den Voraussetzungen von Art. 31 HFKG (vgl. Art. 7 Bst. b GesBG) als auch die Überprüfung zum (3) Erwerb dieser Kompetenzen (Art. 7 Bst. c GesBG) gilt.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard GesBG als grösstenteils erfüllt.

Empfehlung 1: Die FFHS sollte transparenter darstellen, über welche Module die nach dem GesBG geforderten umfassenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erreicht werden sollen. Gefordert wird ein verbindliches Modulhandbuch.

2. Bereich: Konzeption, Architektur und Strukturierung des Studiengangs

Standard 2.1 HFKG

Der Inhalt des Studiengangs und die verwendeten Methoden ermöglichen den Studierenden, die Lernziele zu erreichen.

Wie bereits oben ausgeführt, wurden für die Konzeption des BSc Ernährung und Diätetik verschiedene Regularien beigezogen: zuerst die vormaligen, später die neuen Berufskompetenzen gemäss GesBG und GesBKV, die Empfehlungen der EFAD und das Rahmencurriculum der BDA. Für jedes Modul des Studiengangs wurden die Berufskompetenzen auf Modulkompetenzen heruntergebrochen und davon wiederum die zu erreichenden Lernziele abgeleitet. Der Prozess der Modulentwicklung ist von der FFHS detailliert ausgearbeitet und hinterlegt, um Inhalte, Lernziele, Methoden und Leistungsnachweise aufeinander abzustimmen.

Für jedes Modul sind neben den «zu entwickelnden Kompetenzen» und Lerninhalten sowie Leistungsnachweisen zusätzliche Angaben wie der Stundenaufwand, die Art der Leistungsnachweise sowie die eingesetzte Literatur in der sogenannten Modulübersicht hinterlegt und auf Moodle für die Studierenden einsichtig. Das Gutachterinnenteam konnte über die Website des Studiengangs dazu einen Überblick gewinnen, stellt jedoch fest, dass der Grad der Verbindlichkeit über «detaillierte Information zu jedem Modul im Moodlekurs » bzw. in einem Modulplan erhöht werden sollte.

Da 80 % des Studiums im Selbststudium erfolgen, ist es für die Studierenden zentral, den Zugriff auf die Lernplattform und die belegten Module frühzeitig zu erhalten: Indem sie dem strukturierten Lernplan folgen, erarbeiten die Studierenden anschliessend eigenverantwortlich die definierten Lernziele. Verschiedene Formen von E-Learning-Technologien wie Online-Tests, Foren oder Einsatz von Multimedia unterstützen die Studierenden in ihrem durch Dozierende angeleiteten Lernprozess. Regelmässig werden Aufträge auch in Gruppen gelöst und dabei kollaborative Aktivitäten auf Moodle genutzt. Über das Lernmanagementsystem Moodle sind die Studierenden während des Selbststudiums virtuell mit ihren Mitstudierenden, den Dozierenden und den Mitarbeitenden des Studiengangs verbunden und erhalten so fortwährend Unterstützung.

Nach dem Modell von «Flipped Classroom» (Anhang 32) folgt auf das vorgelagerte Selbststudium eine nachfolgende Präsenzveranstaltung. Die Auseinandersetzung mit der Theorie findet bereits im Vorfeld statt, bei der Präsenzveranstaltung steht die gemeinsame Vertiefung und Anwendung im Fokus, z. B. das Lösen von praxisorientierten Fallstudien, Fallbeispielen und Berufsanwendungen. Dazu treffen sich die Dozierenden und Studierenden in Zürich oder Bern, pro Modul in der Regel einmal monatlich.

Sowohl die Studierenden als auch die Dozierenden wurden zu ihrer Perspektive auf die Studierbarkeit des Studiengangs befragt und die Ergebnisse waren grundsätzlich sehr zufriedenstellend. Die anfängliche hohe Abbrecherquote in den ersten Semestern des Studiums konnte durch intensivere Beratungen vor Aufnahme des Studiums erfolgreich gesenkt werden.

Schlussfolgerung

Die FFHS hat mit dem Modulentwicklungsprozess ein Instrument aufgebaut, das die Studierbarkeit im FFHS-Blended-Learning-Modell gewährleistet und darüber das Erreichen der intendierten Lernziele sichern will. Die Studierbarkeit wurde in Umfragen von den Studierenden immer wieder bestätigt.

Das Gesundheits-Ökosystem verändert sich immer mehr zu einem hybriden System mit einem (idealerweise) nahtlosen Übergang von der analogen zur digitalen Welt (und wieder zurück). Dies erfordert aktuelles Wissen auch im Bereich der Tarifierung/Rückerstattung. Wir empfehlen, hier nicht nur technologische, sondern auch gesundheitsökonomische oder tarifrelevante Aspekte in jedem Unterrichtsjahr zu vermitteln.

Bei der Lektüre der Modulbeschreibungen ist den Gutachterinnen aufgefallen, dass die Inhalte hier nicht überall aussagekräftig und differenziert dargestellt wurden. Darüber hinaus fehlt der jeweilige fachspezifische Bezug der Inhalte (z. B. bei Pathophysiologie) zu den Bereichen Ernährung und Diätetik. Es sollte zudem stärker herausgestrichen werden, wie die zu erwerbenden Kompetenzen in der Praxis integriert werden können.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.1 HFKG als grösstenteils erfüllt.

Empfehlung 2: Die Gutachterinnen empfehlen, die Lehrinhalte in den noch auszuarbeitenden Modulbeschreibungen in Bezug auf die Themenfelder Ernährung und Diätetik bzw. hinsichtlich entsprechender Berufskompetenzen – wo angezeigt – ausdifferenzierter und aussagekräftiger zu machen.

Standard 2.2 HFKG:

Der Inhalt des Studiengangs umfasst wissenschaftliche Erkenntnisse und die Entwicklung der Berufsfelder.

Der Modulaufbau folgt dem Prinzip eines praxis- und anwendungsorientierten Bachelor-Studiums. Die Inhalte werden wissenschaftsbasiert aufbereitet und von den Dozierenden mit der jeweiligen Forschungs- und Praxistätigkeit verknüpft. Damit soll die Verschränkung von Lehre

und Forschung gewährleistet werden. Ebenso nimmt die Einübung in wissenschaftliches Arbeiten im BSc Ernährung und Diätetik einen hohen Stellenwert ein und erfolgt aufbauend über acht Semester. Generell werden in den Gesundheits- und Sozialberufen Leistungen anhand der WZW-Kriterien beurteilt: Wirksamkeit, Zweckmässigkeit und Wirtschaftlichkeit. Eine Leistung, z. B. die Ernährungstherapie, gilt als wirksam, wenn sie «von der medizinischen Wissenschaft erprobt» und «in weiten Kreisen der Forscher und Praktiker anerkannt» ist. Wissenschaftliches Arbeiten muss folglich in der Berufstätigkeit fortwährend gegenüber den Kostenträgern belegt

werden und wird im Studiengang systematisch aufgebaut.

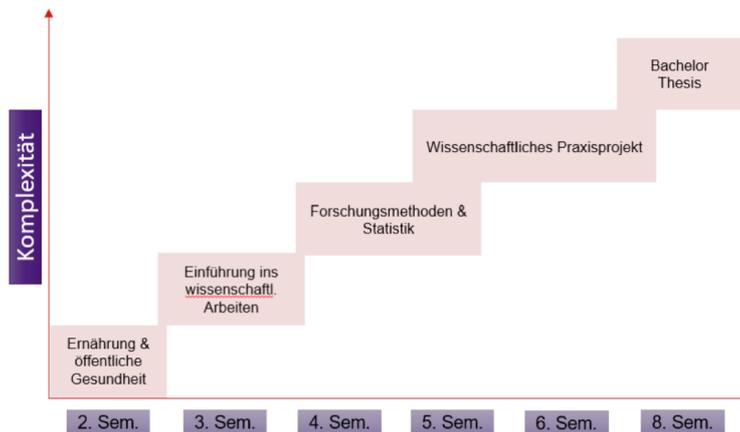


Abbildung 12 Themenstrang wissenschaftliches Arbeiten in BSc ED

schen Herausforderungen, die Prävention und Therapie von Ernährungsmangel, die Diagnose von Mangelzuständen und das Verstehen von biologischen und physiologischen Zusammenhängen (u. a. Bioverfügbarkeit). Zudem werden z. B. auch digitale Ansätze des Lernens erprobt und getestet, die die Gesundheitskompetenz fördern und die Patienten bei ernährungsrelevanten Themen zuverlässig begleiten sollen. Die Erkenntnisse und Forschungsansätze fliessen in diverse Module ein, z. B. im Themenblock Nährstoffsupplementierung des Moduls STN. Sie werden regelmässig in den Publikationen der FFHS, bei Dozierendentreffen und an der Netzwerktagung mit den Praxisausbildenden sowie im Forum der Studiengangsleitung aufgegriffen. Eine zentrale Rolle kommt der Leitung des Forschungsfelds Ernährung bei der Betreuung von Bachelorarbeiten zu.

Entsprechend dem Grundgedanken der Fachhochschulausbildung wird an der FFHS ein spezielles Augenmerk auf die Verknüpfung zwischen Theorie und Praxis gelegt. Die Module sind grundsätzlich auf die Anwendung des Gelernten in der Praxis fokussiert. Praktizierende Dozierende bringen umfangreiche Praxiserfahrung und unzählige Praxisbeispiele in den Unterricht ein und fügen aktuelle Einsichten und Themen zu den Modulinhalt hinzu. Somit garantieren sie, dass die Entwicklung des Berufsfeldes direkt in den Unterricht einfliesst.

Schlussfolgerung

Die vermittelten Inhalte des Studiengangs sind wissenschaftsbasiert. Die Kompetenz zum wissenschaftlichen Arbeiten wird über den gesamten Studiengang hinweg systematisch aufgebaut. Ein Theorie-Praxis-Bezug zur Entwicklung der Berufsfelder wird über die Dozierenden aus und in der Praxis sichergestellt. Wobei der berufsbezogene Forschungsbedarf wenig ausgeführt wird und die Entwicklung künftiger Berufsfelder (z. B. Digitalisierung, Ernährungskommunikation) wenig abgebildet ist.

Die Verknüpfung des BSc ED mit der Forschung der FFHS findet in verschiedenen Bereichen statt. Im Forschungsfeld Ernährung wird die Versorgung der Bevölkerung mit Mineralstoffen untersucht. Von Interesse sind wirksame Massnahmen wie die Anreicherung (Fortifizierung und Bio-Fortifizierung) von Grundnahrungsmitteln unter Berücksichtigung der techni-

Bei der Vor-Ort-Visite wurde u. a. über neue Formate der Ernährungsberatung (online) gesprochen, die während der Corona-Pandemie Aufwind erfahren haben, die sich aber zukünftig weiter etablieren werden. Diese Entwicklungen könnten ein besonderes Augenmerk erhalten, denn deren zeitnahe Integration ins Curriculum dürfte für die Studierenden in Hinblick auf ihre spätere Berufstätigkeit ganz besonders relevant sein. In dieser Hinsicht könnten neue Berufsfelder auch mit einer gezielten Erweiterung entsprechender Praxisplätze verstärkt erschlossen werden.

Die Gutachterinnen unterstützen ausdrücklich den Verbesserungsvorschlag, den sich die FFHS im Bereich Digitalisierung selber gemacht hat, um die Verbindung zur Forschung der FFHS zu stärken.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.2 HFKG als vollständig erfüllt.

Empfehlung 3: Es wird empfohlen, die Entwicklungen des Berufsfeldes in Abschlussarbeiten, beispielsweise durch Bearbeitung von konkreten Fragen aus der Praxis, stärker zu berücksichtigen.

Standard 2.3 HFKG:

Die Form der Beurteilung der Leistungen der Studierenden ist an die Lernziele angepasst.

Die Zulassungsbedingungen und die Bedingungen für den Erwerb von Studienabschlüssen sind reglementiert und veröffentlicht.

Für die Zulassung zu einem Bachelorstudium verlangen Fachhochschulen, basierend auf Art. 25 HFKG, eine der folgenden Vorbildungen: (a) eine Berufsmaturität in Verbindung mit einer beruflichen Grundbildung in einem mit dem Fachbereich verwandten Beruf; (b) eine gymnasiale Maturität und eine mindestens einjährige Arbeitswelterfahrung, die berufspraktische und berufstheoretische Kenntnisse in einem mit dem Fachbereich verwandten Beruf vermittelt hat; oder (c) eine Fachmaturität in einer mit dem Fachbereich verwandten Studienrichtung.

Diese gesetzlichen Grundlagen wurden von der Kammer Fachhochschulen von swissuniversities präzisiert: Für die Zulassung zu einem Fachhochschulstudium auf der Bachelorstufe im Bereich Gesundheit gilt zudem nach Übergangsrecht (Art. 73 Abs. 3 Bst. a HFKG) weiterhin Art. 5 Abs. 2 des vormaligen «Fachhochschulgesetzes» und demzufolge das «Profil des Fachhochschulbereichs Gesundheit». Dies beinhaltet, dass vorgängig eine Eignungsabklärung mit jedem Bewerber und jeder Bewerberin durchgeführt wird. Darüber hinaus kann bei bereichsfremder Grundbildung und gymnasialer Maturität die einjährige Arbeitswelterfahrung in Form von Zusatzmodulen vor, während oder nach dem Studium absolviert werden.

Mit dieser differenzierten Regelung soll die Rekrutierung geeigneter Fachkräfte für das Gesundheitswesen erleichtert werden. Um Klarheit und Transparenz zu schaffen, werden die vorausgesetzten Eingangskompetenzen für das Studium Ernährung und Diätetik auf der Website präzisiert: Englisch wird vorausgesetzt auf dem Niveau der CEF-Kompetenzstufe B2, belegt mit einem international anerkannten Zertifikat (z. B. entsprechend gut abgeschlossenes «First» oder «TOEFL»); in Chemie und Biologie werden Kenntnisse auf dem Niveau der gesundheitlichen Berufsmatura gefordert. Für Personen, die unzureichende Kenntnisse im Themenbereich Biologie und Chemie aufweisen oder bei denen die Matura länger als zehn Jahre her ist, bietet die FFHS einen Vorbereitungskurs in Biologie und Chemie an. Unterrichtssprache ist Deutsch, Studieninteressierte nicht deutscher Muttersprache mit ausländischem Studienberechtigungsausweis müssen mit einem international anerkannten Zertifikat deutsche Sprachkenntnisse auf mindestens dem Niveau C1 belegen.

Die Eignungsabklärung für den Studiengang besteht aus einer schriftlichen Eignungsabklärung, der Umfrage zur Vorbereitung auf das Studium und den Beruf, der Standortbestimmung Biologie und Chemie und der mündlichen Eignungsabklärung. Zur Vorbereitung stehen auf der Website die Dokumente «Anmeldeprozess», «Wegleitung Eignungsabklärung» und «Vorbereitung auf die schriftliche Eignungsabklärung» zur Verfügung. Die Bewerberinnen und Bewerber erhalten zur Vorbereitung den Link zur Musterprüfung der Eignungsabklärung, um sich mit dem System vertraut zu machen. Diese Informationen werden am Informationsanlass detailliert erläutert.

Im Rahmen des Modulentwicklungsprozesses bzw. bei der Erarbeitung des didaktischen Konzepts eines Moduls wird festgelegt, bis zu welcher Stufe der Lernziel-Taxonomie ein bestimmtes Thema erarbeitet wird und mit welcher Art von Leistungsnachweis das Erreichen der Lernziele nachgewiesen wird. Die Lernnachweise sind für jedes Modul im Modulplan beschrieben und mit deren Gewichtung sowie den Modalitäten einer allfälligen Nachleistung ergänzt.

Vom ersten bis zum letzten Semester sinkt die Anzahl Leistungsnachweise pro Semester von neun auf vier. Die Komplexität der Lernnachweise nimmt entsprechend dem Lernfortschritt stetig zu, bis sie in die externen Bewertungen der Praxisausbildungsmodule und der abschliessenden Bachelorarbeit (theoriegeleitetes, wissenschaftliches Arbeiten) mündet. Die nachstehende Abbildung zeigt, dass im Grundstudium die schriftlichen Modulabschlussprüfungen dominieren, ergänzt mit Wissenstests, die auf der Lernplattform «Examoodle» abgelegt werden.

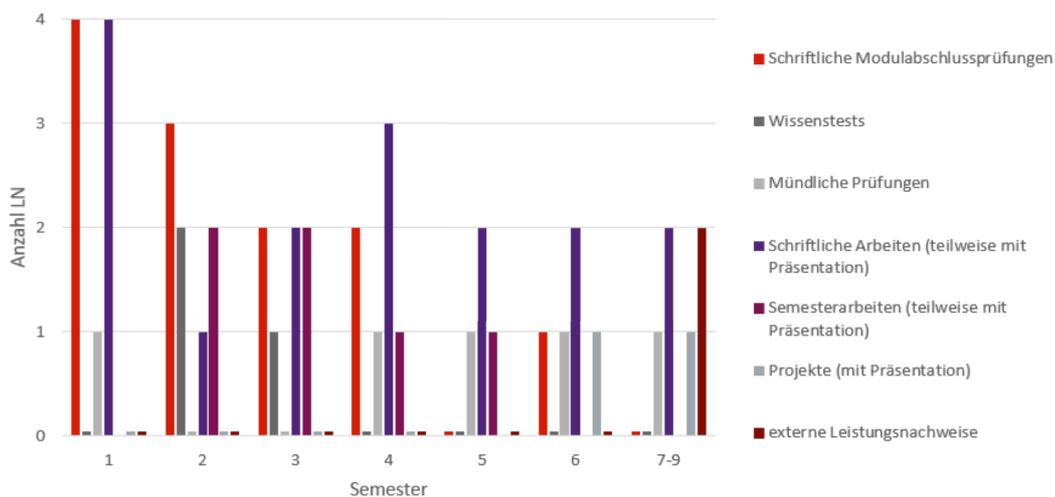


Abbildung 14 Verteilung der Leistungsnachweise auf die Semester

Das Beraten ist eine zentrale Fähigkeit für Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater, weshalb sie ab dem 4. Semester ein hohes Gewicht bei der Beurteilung des Lernfortschritts hat. In den mündlichen Beratungsprüfungen übernehmen Schauspielende die Rolle der Patientinnen und Patienten und gestalten eine möglichst reale Arbeitssituation.

Der Studiengang war als Pionierstudiengang dabei, als die Prozesse, Anleitungen und der Support rund um die Erstellung, Durchführung und Bewertung von Online-Prüfungen aufgebaut und getestet wurden. Seit 2019 lösen die Studierenden sämtliche schriftlichen Modulabschlussprüfungen auf dem eigenen Laptop. Dieser ist durch einen Safe Exam Browser gesichert, der unlautes Verhalten weitgehend verunmöglicht. Der Einsatz von «Examoodle» eliminiert zudem mehrere fehleranfällige Arbeitsschritte, wie das Berechnen der Noten und deren Übertragung auf Exceltabellen. Den Dozierenden erleichtern die Online-Prüfungen die Durchsicht, die Antworten sind leserlich, die Korrektur automatisiert. Wertvoll sind auch die Statistiken, die Schwierigkeitsgrad und Trennschärfe der Fragen aufzeigen und somit eine Qualitätssteigerung der Prüfungen ermöglichen.

Die schriftlichen Lernnachweise, von der ersten Semesterarbeit bis zur abschliessenden Bachelor-Thesis, orientieren sich an den zu erreichenden Modulkompetenzen oder gegebenenfalls an hinführenden Lernzielen. Sie werden online auf Moodle eingereicht und ebendort anhand von hinterlegten, durch die Studierenden einsehbaren Beurteilungsrastern bewertet. Diese behalten über den ganzen Studiengang eine vergleichbare Struktur. Auch hier soll das Verwenden der digitalen Bewertungsraster die Qualität der Bewertungen steigern. Nicht selektionierende Items können so erkannt und eliminiert werden. Das Bewerten auf der Lernplattform ordnet zudem den Workflow zwischen Dozierenden und Studiengangsleitung und ermöglicht die fehlerfreie Übertragung der Bewertungen ins Schulverwaltungsprogramm und in die Zeugnisse.

Schlussfolgerung

Die Bedingungen für die Zulassung und den Erwerb des Studienabschlusses sind für den BSc Ernährung und Diätetik klar und transparent reglementiert und veröffentlicht.

Die im Studiengang installierten Lernnachweise folgen dem Prinzip des *Constructive Alignment* und sind an die hinterlegten Lernziele bzw. Lerninhalte angepasst. Die Gutachterinnen heben ausdrücklich die Bandbreite hinsichtlich Prüfungsmodi und Beurteilungsmethoden hervor.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.3 als vollständig erfüllt.

Standard 2.1 GesBG:

Der Studiengang vermittelt den Absolventinnen und Absolventen die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in Ernährung und Diätetik, die sie zur fachgerechten Beratung, Begleitung und Behandlung von Personen aller Altersgruppen in verschiedenen Kontexten (institutionell, in privaten Praxen, zuhause) befähigen, namentlich im Spektrum von:

- a) Prävention und Gesundheitsförderung;
- b) Akutversorgung;
- c) Rehabilitation;
- d) Langzeitversorgung und Versorgung von chronisch kranken Personen;
- e) Palliativversorgung.

In den intendierten Modulkompetenzen und in den Lernzielen sind die im Standard genannten Spektren explizit und öfter implizit aufgelistet. Einige Beispiele:

Im Modul «Beratung von Menschen mit metabolischem Syndrom und Diabetes mellitus» wird mit Erwachsenen gearbeitet. Die Beratung und Diätetik bei metabolischem Syndrom mit seinen vielen Facetten, Diabetes mellitus 1 und 2, Hypertonie und Dyslipidämie, steht im Zentrum. Für Diabetes mellitus Typ 1 werden spezifisch Fallbeispiele mit jungen Menschen verwendet, für Gestationsdiabetes Fallbeispiele mit schwangeren, jungen Frauen teilweise mit Migrationshintergrund und spärlichen Deutschkenntnissen, so dass der Einbezug von interkulturellen Aspekten angesprochen werden kann. Die Beratung ist meistens ambulant.

Das Modul «Beratung von Menschen mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten» thematisiert die Beratung von Menschen mit Unverträglichkeiten und Allergien und deckt mit den Fallbeispielen einen grossen Teil der Altersklassen ab, da Unverträglichkeiten und Allergien in jeder Altersklasse diagnostiziert werden. Es sind akute oder chronische Erkrankungen, die ambulant begleitet werden.

Das Modul «Beratung von Menschen in komplexen Situationen» stellt die Ernährungstherapie im Spital ins Zentrum. Die Fallbeispiele handeln von älteren bis betagten Menschen mit Mangelernährung und von Erwachsenen mit onkologischen Erkrankungen in stationärer Betreuung oder mit Home Care, von der akuten Erkrankung bis zur palliativen Situation. Ausserdem vertieft das Modul die ambulante Langzeitversorgung von erwachsenen adipösen Menschen mit Folgeerkrankungen.

Die im Standard genannten Bereiche (Prävention und Gesundheitsförderung; Akutversorgung; Rehabilitation; Langzeitversorgung und Versorgung von chronisch kranken Personen; Palliativversorgung) sind im Curriculum hinreichend abgedeckt, in jeweils angemessenem Umfang der Relevanz für den spezifischen Gesundheitsberuf «Ernährung und Diätetik».

Im Prozess der Selbstbeurteilung hat die Studiengangsführung bemerkt, dass Palliativversorgung anteilmässig wenig thematisiert wird; diese hat aber ihrerseits im Beruf auch keine hohe Priorität. Ausserdem wurde, jenseits der Anforderungen des Standards, selbstkritisch bemerkt, dass die Beratung des Systems «Familie» mit den vielfältigen Interaktionen zukünftig im Curriculum mehr Beachtung erhalten könnte.

Schlussfolgerung

Auch wenn nach dem Dafürhalten der Gutachterinnen die Relevanz der Palliativversorgung im Beruf derzeit überschaubar ist, könnten – entsprechend der Vorgabe des Standards – die Anteile im Curriculum, die sich diesem Thema widmen, tiefergehend behandelt und noch stärker betont werden. Basierend auf den Entwicklungen der Medizin bzw. der Palliativmedizin ist davon auszugehen, dass dieses Themengebiet im Berufsfeld zunehmend an Bedeutung gewinnen wird.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.1 GesBG als vollständig erfüllt.

Empfehlung 4: Die Gutachterinnen empfehlen, eine tiefere Auseinandersetzung mit den ernährungsrelevanten Themenbereichen in der Palliativversorgung im Curriculum aufzugreifen und in die Beratungsmodule zu integrieren.

Standard 2.2 GesBG:

Der Studiengang in Ernährung und Diätetik vermittelt, gestützt auf wissenschaftliche und klinisch-praktische Erkenntnisse im Fachgebiet, umfassende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, namentlich in den folgenden Bereichen:

- a) Anamnese, Diagnostik und Bedarfserhebung;
- b) Planung, Auswahl und Durchführung der Interventionen unter Berücksichtigung physiologischer, pathophysiologischer, psychologischer und sozialer Faktoren;
- c) Vermittlung von Wissen an Einzelpersonen oder Bevölkerungsgruppen über den Einfluss von Lebensmitteln und Ernährungsgewohnheiten auf die Gesundheit;
- d) Beratung, Befähigung und Anleitung von Einzelpersonen oder Bevölkerungsgruppen und Institutionen bei der Umsetzung einer situativ angepassten Ernährung sowie bei der Anpassung des Ernährungsverhaltens;
- e) Überprüfung der Wirksamkeit der Massnahmen in der Ernährung und Diätetik anhand von Qualitätsstandards;
- f) Gesprächsführung und Beziehungsgestaltung mit zu behandelnden Personen;
- g) Vermittlung von Wissen und Anleitung bei der Anwendung von Fachpersonen der eigenen oder anderer Berufsgruppen;
- h) interprofessionelle Zusammenarbeit und Einbringen der ernährungstherapeutischen Sichtweise;
- i) Berufsethik und Berufspflichten sowie institutionelle reglementarische Vorschriften;
- j) Erkennen von Forschungsbedarf in der Ernährung und Diätetik, Beteiligung an der Beantwortung von Forschungsfragen inklusive Praxistransfer der allfälligen neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse.

Der Qualitätsstandard adressiert die Bereiche, in denen im Rahmen des Studiengangs berufsspezifische Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben werden müssen. Die Verfasserinnen des Selbstbeurteilungsberichts für den Studiengang haben diese in zwei Kategorien zusammengefasst und in «Anhang 82 Analyse des Curriculums des BSc ED» verdeutlicht. Diese Einteilung ist für die Darstellung überzeugend und wird im Folgenden übernommen.

Einerseits «Beste Beratungspraxis»: Dazu gehören die Punkte a) bis d) sowie f), von der Anamnese über die Diagnostik bis zur Intervention (z. B. Wissensvermittlung und Befähigung des Patienten) und die dabei angewandte Beziehungsgestaltung

Andererseits «Beste Berufspraxis»: Die Punkte e) und g) bis j) umfassen Kompetenzen, die eine fruchtbare Zusammenarbeit im Berufsfeld fördern: Wissensvermittlung und Anleitung von Fachpersonen, interprofessionelle Zusammenarbeit, Berufsethik und -pflichten sowie Mitarbeit in der Forschung und im folgenden Praxistransfer.

In der Kategorie «Beste Beratungspraxis» werden Kompetenzen zusammengefasst, die zu einer patientenbezogenen, lösungsorientierten, wirksamen und zweckmässigen Therapie führen. Sie entsprechen den Arbeitsschritten des international eingeführten Nutrition Care Process (NCP). Dieser gilt im Fachgebiet als methodischer Standard und hat im Curriculum des Studiengangs Ernährung und Diätetik der FFHS einen hohen Stellenwert. Der NCP wird im 2. Semester eingeführt und bis ans Ende des Studiums in den BE-Modulen vollumfänglich erarbeitet.

Die im NCP hinterlegte, sauber definierte Terminologie minimiert Missverständnisse und erleichtert die Kommunikation innerhalb der eigenen Berufsgruppe sowie im interprofessionellen Kontext. In einigen Spitälern der Schweiz ist der NCP, analog dem Pflegeprozess, im digitalen Patientendossier hinterlegt.

Die Beratung nach dem NCP ist Kernthema des Skillstrainings Beratung, wobei der Themenstrang Diätetik gleichwertig eingeflochten ist, um anhand möglichst realer Fallbeispiele Beratung zu üben. Insgesamt wird Platz geschaffen für mind. 40 Lernsituationen (4 Semester mit je 5 ganzen Samstagen mit 2–3 Lernsituationen). Dies stellt eine ausserordentlich hohe Zahl an Beratungsübungen in der Diätetik dar und ermöglicht das intensive Einüben von Erst-, Folge-, Abschluss- und Fachgesprächen im Rahmen des prozessgeleiteten Arbeitens, inklusive der Reflexion der Gesprächsführung und Beziehungsgestaltung.

Die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten, die der Kategorie «Beste Berufspraxis» zugeordnet werden können, werden vor allem im Modul Gesundheitswesen intensiv bearbeitet und in vielen Modulen aktiv angesprochen. Dies ist exemplarisch anhand der interprofessionellen Zusammenarbeit und Kommunikation im Berufsfeld dargestellt: Der Erwerb von interprofessionellen Kompetenzen wird im Studiengang auf vielfältige Art erwartet, soll jedoch nach Aussage der Alumni noch mehr betont werden. So stammen die Dozierenden aus unterschiedlichen Berufen. Es sind Ärztinnen und Ärzte, Biologen, Lebensmittelingenieure, eine Psychologin, Public-Health- und Marketingfachleute, die ihre Fachsprache einbringen und im Unterricht entsprechende Übungsfelder schaffen. Auch Gruppenarbeiten ermöglichen Einblicke in andere Berufsfelder, da die Studierenden ihre Berufserfahrung einfließen lassen.

Es wurde im Prozess der Selbstbeurteilung ein Mapping erstellt, in welchen Modulen und wann die im Standard aufgeführten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vermittelt werden. Auch die Alumni bewerten retrospektiv alle Bereiche als abgedeckt. Aufgedeckt werden konnte, dass die interprofessionelle Zusammenarbeit in der Ernährungsberatung und -therapie im Curriculum expliziter dargestellt werden könnten, damit den Studierenden diese als Merkmal und spezifische Kompetenz auch bewusster wird.

Buchstabe j) des Standards (Erkennen von Forschungsbedarf) ist im Curriculum insofern abgedeckt, als die Studierenden eine fachspezifische Forschungsfrage für ihre Bachelor-Thesis erarbeiten.

Schlussfolgerung

Der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik der FFHS vermittelt nach Auffassung der Gutachterinnen umfassende Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in den im Standard aufgeführten Themenbereichen der guten Beratungs- und der guten Berufspraxis.

Die Orientierung auf die geforderten Kompetenzen könnte aber noch weiter gestärkt werden. In einzelnen Modulen wird die Kompetenzausrichtung nicht auf die einzelnen Kompetenzen, sondern eher auf Kompetenzbereiche zurückgeführt. Ein Weg zur Stärkung der Kompetenzausrichtung könnte sein, den jeweiligen Kompetenzerwerb aus der Perspektive der Studierenden stärker zu fokussieren.

Die Auswahl der Praktikumsplätze kann kritisch hinterfragt werden. Bieten die aktuellen Praktikumsplätze Raum für solche Vorhaben? Verfügen die Praktikumsverantwortlichen über die erforderlichen Kompetenzen, um dieses Wissen weiterzugeben?

Über die Beteiligung an der Beantwortung von Forschungsfragen inklusive Praxistransfer der allfälligen neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse können sowohl Studierende als auch Praxisstellen im Sinne der Transferforschung stärker eingebunden werden.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.2 GesBG als vollständig erfüllt.

Empfehlung 5: Die Gutachterinnen empfehlen, unter Berücksichtigung der Studierenden-Perspektive die Module stärker an den geforderten Kompetenzen bzw. am intendierten Kompetenzerwerb auszurichten.

Standard 2.3 GesBG:

Klinisch-praktische Ausbildungsanteile:

- a) Integraler Bestandteil des Studiengangs in Ernährung und Diätetik sind klinisch-praktische Ausbildungsanteile im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten. In den klinisch-praktischen Ausbildungsanteilen sind die Studierenden in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen und werden von Fachpersonen ausgebildet. Die klinisch-praktischen Ausbildungsanteile decken verschiedene Bereiche des Spektrums des Berufsfeldes Ernährung und Diätetik ab.
- b) Die Praktika in Ernährung und Diätetik finden in Institutionen oder Organisationen des Gesundheits- oder Sozialwesens oder in privaten Praxen des Berufsfeldes Ernährung und Diätetik statt. Die Praktika sind so organisiert, dass die Studierenden in die Institution oder Organisation integriert werden und ihren Kompetenzen und Befugnissen entsprechend Verantwortung übernehmen können.

Der erste Einblick in die Ernährungsberatung eines Spitals findet idealerweise während der Vorbereitung auf das Studium statt. So können Fragen zum Beruf und dem Arbeitsumfeld frühzeitig geklärt werden. Es folgt im 1. Semester die Aufgabe, drei Interviews mit einer Person zu führen, die andere Essgewohnheiten pflegt als die Studierenden selbst. Dabei wird deren Essverhalten unvoreingenommen erfasst und die Essprotokolle werden ausgewertet. Diese Lernaktivität wird von einer Dozierenden begleitet und bewertet. Im 4. Semester beginnen die Studierenden Beratungsgespräche zu simulieren und ab dem 5. Semester unter Anleitung oder selbständig mit realen Patientinnen und Patienten durchzuführen. Im 6. Semester wird ein Einblickstag in die Spitalernährungsberatung durchgeführt und anhand von Leitfragen dokumentiert. Zudem findet in diesem Rahmen eine ganztägige Präsenzveranstaltung mit Patientenkontakt in einem Spital statt. Weiter führen die Studierenden selbstständig Beratungsgespräche mit selbst rekrutierten Patientinnen und Patienten durch, dokumentieren diese und besprechen die Ergebnisse mit den Dozierenden. Ein aufgezeichnetes Beratungsgespräch dient in der letzten mündlichen Beratungsprüfung als Basis für ein Fachgespräch und die Reflexion der eigenen Beratungskompetenz.

Die Studierenden sind schon während des Grundstudiums in Kontakt mit Patientinnen und Patienten und erwerben über einzelne Praktikumstage insgesamt 2,6 ECTS-Punkte im klinisch-praktischen Bereich, bevor sie im 7. Semester die erste Praxisausbildung antreten.

Im Studium sind zwei sechsmonatige Praxisausbildungen im Rahmen von 20 ECTS-Punkten vorgesehen. Diese erfolgen in nachstehenden Betriebstypen:

Klinische Settings mit Kontakt zu realen zu behandelnden Personen:

- Klinisch-stationäre Institutionen mit Pflegeauftrag (Spitäler, Pflegeheime, Reha-Kliniken etc.)
- Klinisch-ambulante Tätigkeitsbereiche (Ernährungsberatungspraxen, Arztpraxen, Diabetes-Gesellschaften, Home Care etc.)

Nichtklinische Settings mit wenig oder gar keinem Kundenkontakt:

- Forschung
- Lebensmittelbranche (Produktentwicklung und -vermarktung)
- Medien
- Gesundheitsförderung

Damit alle Studierenden die klinisch-stationäre Arbeit kennen lernen, ist die Praxisausbildung in einem Spital oder einer Klinik im Umfang von 20 ECTS obligatorisch. Die zweite Praxisausbildung kann in einem klinisch-ambulanten oder in einem nichtklinischen Setting absolviert werden.

Aufgrund der klinisch-praktischen Anteile in den Modulen und mindestens einer klinisch-stationären Praxisausbildung mit 20 ECTS-Punkten erreichen alle Studierenden mindestens 22,6 ECTS-Punkte mit Patientenkontakt. Studierende, die beide Praktika in klinischen Settings abschliessen, erreichen hier zusammen 42,6 ECTS-Punkte.

Schlussfolgerung

In formaler Hinsicht ist Buchstabe a des Standards für jene Studierende nicht erfüllt, die eine der beiden Praxisausbildungen in einem nichtklinischen Setting absolvieren: Sie erreichen nur 22,6 ECTS-Punkte in klinisch-praktischer Ausbildung statt der geforderten 25 ECTS-Punkte. Gemäss dem Austausch an der Vor-Ort-Visite sieht der Studiengang noch Möglichkeiten, in bestimmten Modulen die fehlenden 2,4 ECTS – jedoch ohne direkten Kontakt mit realen zu behandelnden Personen – z. B. über Vor- und Nachbearbeitungen zu verankern.

Die Gutachterinnen folgern, dass Standard 2.3 GesBG Buchstabe b erfüllt, Standard 2.3 GesBG Buchstabe a jedoch aktuell (noch) nicht vollumfänglich erfüllt ist. Den Ergebnissen aus den Gesprächen mit den Studierenden und Absolventinnen folgend, scheint es einen Bedarf hinsichtlich Einhaltung des Standards 2.3 GesBG zu geben.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.3 GesBG als teilweise erfüllt.

Auflage: Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.

Standard 2.4 GesBG:

Die Zusammenarbeit zwischen Hochschulen und Institutionen oder Organisationen, in denen die Studierenden ihre Praktika absolvieren, ist geregelt. Gegenstand der Regelung sind insbesondere die Rechte und Pflichten der Ausbildungspartner sowie die im Praktikum zu erwerbenden Kompetenzen.

Nach Vertragsabschluss werden den Praxisausbildenden Unterlagen zum genauen zeitlichen Ablauf des Praktikums, zum Formulieren der Lernziele, zur abschliessenden Qualifikation der Studierenden und zur Evaluation des Praktikums über den Moodlekurs «Praxisausbildung» zur Verfügung gestellt. Der jährlich stattfindende Netzwerktag ermöglicht, dass sich alle Praxisausbildenden und das Studiengangsteam zum Austausch treffen.

Die Studierenden werden im 4. Semester anlässlich eines Standortgesprächs vertieft über die kommenden Praxisausbildungen informiert und erhalten den Leitfaden «Praxisausbildung». Es folgt der sehr aufwendige Abgleich zwischen den Studierenden und den Betrieben.

Eine der ersten Aufgaben der Studierenden und Praxisausbildenden ist die Absprache der Lernziele in den Bereichen Fach-, Methoden- sowie Sozial- und Selbstkompetenz. Für diesen Schritt stehen das Formular Zielvereinbarung, diverse Hilfsmittel des Learning Center und der Katalog von möglichen Lernzielideen zur Verfügung. Die Lernzielvereinbarung wird zur Begutachtung der FFHS eingereicht. Während des Praktikums führen die Studierenden ein Lernjournal und bei Bedarf werden von der Studiengangsleitung bzw. von Teammitgliedern Standortgespräche geführt. Am Ende des Praktikums wird die Entwicklung der festgelegten Kompetenzen im Qualifikationsdossier festgehalten und das Notenblatt wird der FFHS übermittelt.

Die Erfüllung der Anforderung, dass alle Studierenden mindestens ein PraM in einem Spital absolvieren, ist und bleibt anspruchsvoll.

Das Konzept der Praxisausbildung der FFHS passt gut zur häufig teilzeitlichen Berufstätigkeit der ERB und eröffnete der FFHS neue klinische PraB. Auf Wunsch der PraB darf das Arbeitspensum der SuS mittlerweile zwischen 60 % (6 Monate) und 80 % (4,5 Monate) liegen.

Zusammenfassend kommt der Studiengang in seiner Selbstevaluation über die Zusammenarbeit zwischen der FFHS und den Praxisbetrieben zu folgendem Fazit:

- Der Prozess «Praxisausbildung» ist ein studiengangsspezifischer, gut dokumentierter Prozess, der jedes Semester durch die Studierenden und Praxisausbildenden evaluiert wird.
- Der Leitfaden Praxisausbildung ordnet die Rechte und die Pflichten aller drei Parteien.
- Die Beziehung zwischen der FFHS und dem PraB ist durch den Kooperationsvertrag geregelt.
- Die Verbindlichkeiten der PraM sind durch den Arbeitsvertrag zwischen den SuS und den PraB geregelt.
- Zwischen den SuS und der FFHS gelten die Ausbildungsverpflichtung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Studienordnung und vom Studiengang definierte Reglemente.
- Die PraM ermöglichen den SuS in umfassender Art, die erarbeiteten Berufskompetenzen in die Praxis zu transferieren.
- Die Betreuung der Praxisausbildung von der Akquise bis zur Begleitung der PraM ist ausgesprochen zeit- und personalintensiv.
- Die PraM stehen in einem gewissen Gegensatz zu einem Teilzeit-Fernstudium, da sie eine höhere Vor-Ort-Präsenz verlangen. In der von der FFHS entwickelten Form wird sie von SuS und PraB gut aufgenommen und ist umsetzbar.

Schlussfolgerung

Die Organisation der Berufspraktika liegt derzeit in der Verantwortung des Studiengangs. Dies betrifft insbesondere die Prüfung der geeigneten Praktikumsplätze auf ihre Eignung und inhaltliche Vereinbarungen. Die Akquise und Pflege von Praxisbetrieben für die Ausbildung ist anspruchsvoll; insbesondere im klinischen Bereich gibt es hier einen Engpass. Die FFHS investiert viel Aufwand und Herzblut, um für die Studierenden bestmögliche Angebote und Lösungen zu generieren.

Die Gutachterinnen würdigen dieses grosse Engagement, das sehr kundenorientiert ist, und ermutigt die FFHS, die selbst identifizierten Vorhaben für die weitere Optimierung hier zu verfolgen bzw. die Auswahl und Organisation eines geeignet Praktikums den Studierenden zu übertragen und damit einen Beitrag zur Stärkung der Sozial- und Selbstkompetenzen zu intendieren.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 2.4 GesBG als vollständig erfüllt.

3. Bereich: Umsetzung

Standard 3.1 HFKG:
Der Studiengang wird regelmässig durchgeführt.

Seit August 2015 startet der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik an der FFHS jedes Herbstsemester. Pro Jahrgang gibt es zwei Klassen, je eine an den Standorten Zürich-Regensdorf und Bern. Die Durchführung folgt der vereinheitlichten FFHS-Jahresplanung, welche für jedes Semester folgende Teilprozesse umfasst: Stundenplanplanung der Präsenzveranstaltungen, Modulabschlussprüfungen, Modulevaluationen, Notenerfassung, Zeugnisversand, Einsprachen, Nachprüfungen sowie Vergabe der Unterrichtspensen und Modulüberarbeitungen an die Dozierenden.

Im Herbst 2018 erreichte der Studiengang mit vier Jahrgängen erstmals seine maximale Anzahl Studierender und damit seine Kapazitätsgrenze. Ein Jahr später schlossen vom ersten Jahrgang 16 Studierende das Studium in der Mindestdauer erfolgreich ab.

Ein weiterer Anstieg der Studierendenzahlen ist nicht geplant, vielmehr wird mit leicht sinkenden Zahlen gerechnet. Diese Reduktion der verfügbaren Studienplätze für Neustudierende ist auf die begrenzten Plätze bei der Praxisausbildung im Spital zurückzuführen. Pro Jahr können 15 Ausbildungsplätze in Spitälern als sicher angenommen werden. Kombiniert mit einer Abbruchquote von 33 % bis zum 7. Semester führt dies zu einer vertretbaren Anzahl von maximal 40 Studienplätzen pro Jahr.

Der Anmeldeschluss liegt fast ein Jahr vor Studienbeginn und schafft für Planung und Vorbereitungen ausreichend Platz.

Auch für die Zukunft rechnet die FFHS mit einer gleichbleibenden Zahl von Studieninteressierten und Anmeldungen, der Studiengang wird klar fortgeführt. Ernährung ist ein Mega-Trend, dessen Relevanz in vielfältigen Bereichen eher noch wachsen wird. Darüber hinaus ist die FFHS die einzige Fachhochschule in der Schweiz, die ein Studium in Ernährung und Diätetik berufsbegleitend und mehrheitlich im Fernstudium anbietet.

Schlussfolgerung

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 3.1 als vollständig erfüllt.

Standard 3.2 HFKG:
Die verfügbaren Ressourcen (Betreuung und materielle Ressourcen) erlauben es den Studierenden, die Lernziele zu erreichen.

Als wichtigste Ressource für den Studiengang wird von der FFHS der Lehrkörper genannt: Im HS20 unterrichteten insgesamt 27 Dozierende im Studiengang Ernährung und Diätetik. Diese Zahl unterliegt praktisch keinen Schwankungen, da seit 2018 die Anzahl Module bzw. Klassen festgelegt ist. Nicht eingerechnet sind die beiden Dozierenden des Fachbereichs Englisch, der

an der FFHS zentral organisiert ist und alle Studiengänge nach deren Bedarf versorgt. Das Verhältnis Studierende pro Dozierende liegt im Studiengang bei knapp 5,5.

Die *Dozierenden* stellen im Rahmen ihrer Lehrtätigkeit folgende Ressourcen zur Verfügung: Unterricht (in Form von Präsenzveranstaltungen, Webinaren oder Online-Präsenzen); Online-Betreuung während des Selbststudiums; Leistungsbeurteilungen (Konzeption, Erarbeitung inkl. Bewertungsraster, Durchführung von Leistungsnachweisen), inkl. Feedback an die Studierenden; inhaltlich und didaktisch aktuelle Module auf Moodle; Betreuung von Studierenden bei der Erarbeitung von Bachelor-Thesen und im wissenschaftlichen Praxisprojekt.

Das *Learning Center* der FFHS stellt folgende Ressourcen zur Verfügung: Jede Klasse hat für jedes Modul einen eigenen Kurs auf Moodle, zu dem die Studierenden dieser Klasse und die Dozierenden Zugang haben; in jedem Moodle-Kurs stehen verschiedene Kommunikationsmöglichkeiten zur Verfügung, unter anderem ein Forum für die direkte Kommunikation mit den Dozierenden und weitere themenspezifische Foren; im Kurs integrierte Video-Chat-Funktionen oder MS Teams. Der *Informatikdienst* und das Learning Center stellen die Infrastruktur für Online-Präsenzveranstaltungen und @home-Prüfungen zur Verfügung, inkl. der mündlichen Beratungsprüfungen. IT-relevante Probleme können via Support-Ticket direkt an das Learning Center oder den Informatikdienst adressiert werden.

Als E-Hochschule schafft die FFHS für alle Mitarbeitenden, Dozierenden und Studierenden über die *virtuelle Bibliothek* Zugang zu grossen Bibliotheken wie PubMed oder Medline. Die virtuelle Bibliothek ist Teil der E-Hochschulstrategie und deren Angebot wird laufend erweitert und ausgebaut.

Abschliessend zu erwähnen ist das Studiengangsforum des Studiengangs, in dem auf offene Stellen, Kongresse, Weiterbildungsmöglichkeiten und wichtige Fachpublikationen hingewiesen wird.

Die Kontaktpersonen des Studiengangs, der zentralen Studierendenadministration und des Lehrbetriebs sorgen für einen reibungslosen zeitlichen Ablauf in folgenden Bereichen: fristgerechte Kommunikation aller wichtigen Termine während des Studienjahres wie z. B. Unterrichtstage, Prüfungs- und Abgabetermine; Zugriff auf relevante Dokumente wie beispielsweise Urlaubsantrag, Rekurs-Einreichung, Leistungsbewertungen und Zeugnisse; Zugang zu Dokumenten auf den geteilten Laufwerken SWITCHdrive und FFHS-OneDrive; Studierendenportal für Termine, Noten, Zeugnisse, Studienorte etc.; zeitgerechte Zusendung der Lehrmittel.

Die *Räumlichkeiten* der FFHS-Regionalzentren liegen strategisch sinnvoll an grösseren Bahnhöfen und sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die Unterrichtsräume sind funktional möbliert, ihre Unterteilung ermöglicht Arbeiten im Plenum, in Gruppen und individuelles Studieren. Sie wurden jedoch aufgrund des Online-Termins von den Gutachterinnen nicht besichtigt.

Die FFHS ist in akademischer Hinsicht als eigenständige Schule in die SUPSI integriert und ist in ihrer finanziellen Verwaltung unabhängig. Die Einnahmen der FFHS stammen zu ca. 20 % von der Eidgenossenschaft, 45 % von den Kantonen, 2,5 % von der Stadt Brig und 32,5 % von Dritten inkl. der Studiengebühren. *Die jährlichen Gesamtkosten* betragen ca. CHF 30 Millionen, davon entfällt fast die Hälfte auf die Personalkosten.

Die Kosten des Studiengangs Ernährung und Diätetik sind in den Jahresberichten der FFHS transparent ausgewiesen. Die anfänglich hohen Kosten des Studiengangs sinken wie erwartet mit zunehmender Studierendenzahl.

Im Herbst 2018 wurde mit Dr. Diego Moretti die Stelle des Forschungsfeldleiters «Ernährung» für den Studiengang besetzt. Zurzeit liegen die durchschnittlichen Forschungsressourcen bei 3,7 Vollzeitäquivalenten. Eine wissenschaftliche Mitarbeiterin ist hinzugekommen und aus dem

Studiengang ergänzen pro Semester zwei Forschungspraktikantinnen das Team. Der Fokus des Forschungsfelds liegt in den Bereichen Prävention von Mangelernährung im Hinblick auf Spurenelemente (insbesondere Eisen) und Fleischalternativen. Die gegenwärtigen Forschungskosten werden hauptsächlich durch erfolgreich akquirierte Forschungs- und Entwicklungsprojekte getragen. 2020 belaufen sich die eingeworbenen Drittmittel auf rund CHF 50'000, darin sind Forschungszuschüsse vom SNF und der Bill & Melinda Gates Foundation enthalten. Der Forschungsfeldleiter Ernährung erhielt Ende 2020 als einziger SUPSI-Vertreter im Rahmen eines «Practice to Science Grant» eine SNF-Assistenzprofessur, was ab Juli 2021 ermöglicht, eine zusätzliche Doktorandenstelle zu schaffen; einschliesslich eines umfangreichen Projekts im Bereich Proteinverdaulichkeit und Eisenbioverfügbarkeit (bewilligte Forschungsmittel CHF 535'000). Somit befindet sich die Forschungsgruppe Ernährung auf einem klaren Wachstumskurs. Besonders zu betonen sind die vielfältigen Forschungsk Kooperationen, insbesondere mit der ETH Zürich im Bereich Humanernährung, dem Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW Life Sciences und Facility Management, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung Agroscope sowie – für Dienstleistungsprojekte – mit privatwirtschaftlichen Unternehmen (z. B. Nestlé zur Bioverfügbarkeit von Eisen).

Umfragen zufolge zeigten sich die Studierenden, Alumni und Dozierenden grundsätzlich sehr zufrieden mit den zur Verfügung stehenden Ressourcen, während die Dozierenden im Rahmen der Vor-Ort-Visite den eigenen Idealismus verbunden mit dem Wunsch nach einer höheren Entlohnung ansprachen. Eine diesbezügliche Überarbeitung des Entschädigungsreglements ist bereits eingeleitet.

Schlussfolgerung

Aus dem Interview mit der Studierendengruppe lässt sich ableiten, dass sich die Studierenden sehr gut vom Studiengang betreut und angeleitet fühlen, wenngleich sie den Aufwand für die Dozierenden weder zeitlich noch finanziell abschätzen können. Der hohe zeitliche Aufwand wird von den Dozierenden klar definiert und z. T. mit dem eigenen Idealismus erklärt. Vorgespräche innerhalb der FFHS lassen eine Überarbeitung des Entschädigungsreglements erwarten. Gleichzeitig sollte daran gearbeitet werden, die Durchführung der Prozesse, speziell den reibungslosen Ablauf des Studiums, unabhängig vom Engagement einzelner Personen (Studiengangsleitung, Dozierende mit Herzblut) zu gestalten.

Die Gutachterinnen kommen zum Schluss, dass die Studierenden mit den verfügbaren Ressourcen, materiell und immateriell, die Lernziele erreichen können.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 3.2 als vollständig erfüllt.

Standard 3.3 HFKG:

Der Lehrkörper verfügt über Kompetenzen, die den Besonderheiten des Studiengangs und dessen Zielen entsprechen.

Zur Erfüllung der Mission orientiert sich die FFHS unter anderem an folgenden für die Lehre ausschlaggebenden Leitlinien: «Die Dozierenden der FFHS sind ausgewiesene Fachpersonen mit fundierten Erfahrungen aus der Praxis und hohen Kompetenzen im Bereich E-Didaktik.» Die Dozierenden sind zentraler Erfolgsfaktor des Studiengangs, denn sie garantieren den Transfer zwischen Studium und Praxis.

Die Anstellung von Fachpersonen/Experten mit Berufserfahrung wird durch das Personalstatut der SUPSI und dessen Personalkategorien begünstigt. Entsprechend dem Gesundheitsberufegesetzes (GesBG) bezwecken die Studiengänge nach Artikel 2 Absatz 2 prioritär eine praxisbezogene und patientenorientierte Ausbildung. Um diesen Anspruch zu erfüllen, braucht gerade

eine praxisorientierte Hochschulausbildung wie der BSc Ernährung und Diätetik Dozierende der Kategorie «Berufliche Lehrbeauftragte», weshalb diese hier hervorgehoben wird. Sie ist wie folgt definiert:

«Der/die beruflich tätige Lehrbeauftragte hat einen Bachelorabschluss und mindestens drei (Junior) bzw. fünf Jahre (Senior) qualifizierte Berufserfahrung nach Abschluss des Studiums im zu unterrichtenden Fachgebiet. Er übt eine externe berufliche Tätigkeit aus und überträgt seine im beruflichen Umfeld erworbenen Kenntnissen auf die Lehre, stellt die Verbindung zwischen Berufsalltag und Lehre sicher und trägt zur regelmässigen Aktualisierung der Inhalte der Studiengänge bei. Er ist aktiv an der Ausbildungsentwicklung beteiligt und übernimmt kontinuierlich Verantwortung für das Management von Modulen.»

Diese Kategorie ermöglicht es der FFHS, ausgewiesene *Fachpersonen* mit einem Bachelorabschluss und entsprechender, üblicherweise mehr als zehnjähriger Berufserfahrung zu engagieren. Dabei wird die laufende fachliche Weiterbildung von der FFHS als Aufgabe der Dozierenden gesehen. Für die Weiterbildung im Bereich Didaktik bzw. E-Didaktik wird den Dozierenden über spezielle Moodle-Kurse ein umfangreiches Angebot zur Verfügung gestellt.

In der FFHS ist dafür das Departement E-Didaktik zuständig, welches den CAS eDidactics anbietet. Dieser kann von Dozierenden der FFHS gratis belegt werden.

Die *Einführung in die Hochschulkultur* der FFHS findet an diversen Treffen statt und zeigt sich auch in der Nutzung von E-Learning-Applikationen und der Moodle-Plattform bei der Einarbeitung und Führung der Dozierenden. Vor Ort findet einmal jährlich das Wintermeeting statt, an dem sich alle Dozierenden eines Studiengangs treffen und aktuelle Fragestellungen zum Studiengang anpacken. Das Sommermeeting, zu dem die Dozierenden aller Studiengänge gemeinsam eingeladen werden, dient dem sozialen Austausch. Weitere Vor-Ort-Treffen in kleineren Gruppen finden über das ganze Jahr hinweg statt.

Vakante Stellen werden intern, insbesondere über das Netzwerk der Dozierenden und der Mitarbeitenden, bekanntgemacht. Bei Bedarf wird die Stelle auch ausgeschrieben. Nach dem erfolgreichen Anstellungsgespräch wird die Anstellung einer Dozierenden mit einem Anstellungsvertrag besiegelt. Dieser regelt den grossen Rahmen, ergänzend dazu gelten das Dozierenden-Entschädigungsreglement, das Pflichtenheft, die Qualitätsstandards in der Lehre, die Regelungen zum Urheberrecht in der Lehre und zu den Rechten an immateriellen Gütern und geistigem Eigentum. Dozierende absolvieren auf Moodle den «Einführungskurs für Dozierende» und lösen dort Metaaufgaben, wie sie in der Lehrtätigkeit anfallen. Während der Dozierendentätigkeit tauschen sie sich mit dem Learning Center und Mitdozierenden im Moodlekurs «Teaching Skills für E-Dozierende» aus. Im klar gegliederten Jahresablauf sind die Dozierenden alternierend mit dem Unterrichten oder mit der Überarbeitung eines Moduls beschäftigt.

Zur Beurteilung der Qualifikation des Lehrkörpers gehören insbesondere die Beurteilung der didaktischen und wissenschaftlichen Kompetenzen. Am Ende jedes Moduls werden die Studierenden aufgefordert, das Modul sowohl inhaltlich als auch bezüglich Leistung der Dozierenden zu bewerten. Diese Rückmeldungen zusammen mit dem Feedback der Dozierenden, der Studiengangsleitung sowie des Learning Center werden in die weitere Modulentwicklung einbezogen. Zur weiteren Qualitätssicherung können Unterrichtsbesuche durch das Learning Center oder die Studiengangsleitung stattfinden. Die betreffenden Verfahren sind festgelegt und im Hinblick auf grösstmögliche Transparenz allen bekannt. Auch die kollegiale Hospitation ist bekannt und in den Dozierenden-Tandems beliebt.

Einer Umfrage zufolge sind zwölf der 27 Dozierenden im Studiengang praktizierende Ernährungsberaterinnen oder Ernährungsberater mit Bachelorabschluss und entsprechender Berufserfahrung und betreuen Module, die sehr nahe an ihrem eigenen Berufsalltag sind. Neun dieser

Dozierenden bilden unter Leitung der Fachbereichsleiterin den Fachrat Beratung und Diätetik und betreuen gemeinsam die Beratungs-Module. Diese umfassen Beratung und Diätetik und das «Skillstraining Beratung». Der Fachrat Beratung und Diätetik arbeitet seit April 2016 zusammen, entwickelte die Inhalte und die didaktischen Konzepte für die vier Doppelmodule, evaluierte die Lern- und Lehrmittel und unterrichtet mittlerweile in Tandems fest zugeteilte Module. Durch den Einsatz von Dozierenden aus der Praxis wird der kontinuierliche Praxistransfer sichergestellt.

Alle anderen Dozierenden haben mindestens einen Masterabschluss und sind erfahrene Dozierende oder Forscher in ihrem Unterrichtsthema. Die Module «Wissenschaftlich Arbeiten WA, Praxistransfer PT» sowie die Vorbereitung auf die Bachelorarbeit werden von Dozierenden mit Promotion oder Master übernommen. Die Fachkompetenz des Lehrkörpers wird verstärkt durch sechs Gastdozierende, deren Kompetenzen aus diversen Spezialgebieten in die entsprechenden Module integriert werden, z. B. ein Diätkoch und eine Stomaberaterin sowie eine Ernährungspsychologin.

Neun Dozierende haben einen Hochschuldidaktik-Ausweis einer anderen Hochschule. Weiter liegen diverse Qualifikationen aus der Erwachsenenbildung, Berufsbildung, Lehrtätigkeit sowie Weiterbildungen in Bildungsmanagement, Supervision und personenzentrierter Kommunikation vor. Mehrfach-Nennungen waren üblich.

Schlussfolgerung

Die Dozierenden des Studiengangs sind ausgewiesene Fachspezialisten/-innen mit fundierten Erfahrungen aus der Praxis und hohen Kompetenzen im Bereich E-Didaktik. Den Besonderheiten und Zielen des Studiengangs wird einerseits fachlich-inhaltlich entsprochen sowie andererseits methodisch-didaktisch bezüglich des besonderen Profils einer Fernfachhochschule.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 3.3 HFKG als vollständig erfüllt.

4. Bereich: Qualitätssicherung

Standard 4.1 HFKG:

Die Steuerung des Studiengangs berücksichtigt die Interessen der relevanten Interessengruppen und erlaubt es, die erforderlichen Entwicklungen zu realisieren.

Das Team des Studiengangs steht kontinuierlich im Austausch mit den relevanten Interessengruppen. Es läuft eine rege Kommunikation asynchron über das Forum der Studiengangsleitung und E-Mail oder synchron über Videokonferenzen und Telefonate.

Mit den Studierenden hat das Team des Studiengangs stetig Kontakt. Es beantwortet Anfragen und hilft z. B. bei der individuellen Anpassung des Studienverlaufs. Hier können die Studierenden ihre Wünsche einbringen. Das Standortgespräch im 4. Semester zwischen Studierenden und Studiengangsleitung ist eine gute Gelegenheit für eine strukturierte Reflexion des zu Ende gehenden Grundstudiums.

Bei den Alumni ist hingegen kein direkter und regelmässiger Austausch vorgesehen. Nichtsdestotrotz steht durch die Alumni-Vereinigung der FFHS ein effizienter und rege genutzter, informeller Kanal zur Verfügung.

Auch mit den Praxisausbildenden bestehen regelmässige Kontakte, z. B. am jährlichen Netzwerktag und bei den Betriebsbesuchen. Diese Formen des Austausches werden sehr geschätzt, je nach Bedarf werden auch zusätzliche Betriebsbesuche eingefordert.

Die Beurteilung der Integration der Interessengruppen erfolgt vor dem Hintergrund, dass die Studierenden ebenso wie die Dozierenden und Praxisausbildenden Teilzeit-Verpflichtungen mit der FFHS eingegangen sind. Alle drei Interessengruppen sind in vielfältige andere Verpflichtungen eingebunden. Deshalb kennt die FFHS keinen Studierendenrat, Dozierendenrat oder Rat der Praxisausbildenden. So sehr dies wünschbar wäre, die potenziellen Mitglieder haben keine Kapazität für die Teilnahme in einem Gremium. Das bedeutet aber nicht, dass das Team des BSc ED die Interessengruppen nicht berücksichtigt. Der Austausch findet nach Bedarf statt. Massnahmen, die in den letzten Jahren aufgrund von Rückmeldungen der Interessengruppen zur Weiterentwicklung durch das Team des Studiengangs eingeleitet wurden, sind dokumentiert und belegen, wie ernst diese genommen werden. Dies wird auch durch die regelmässigen Umfragen der FFHS bei den Interessengruppen gestützt,.

Die Aussagen der Vertreterinnen und Vertreter der Interessengruppen an der Vor-Ort-Visite haben bestätigt, dass Rückmeldungen vom Studiengang sehr ernst genommen werden und wo immer möglich speditiv umgesetzt werden. Die fristgerechte, umfassende, aber nicht überladene Kommunikation mit den Studierenden bleibt dabei eine fortwährende Herausforderung des Teams. Grosso modo zeigten sich insbesondere aber die Studierenden sehr zufrieden mit der grossen Flexibilität und kundenorientierten Haltung, mit der auf ihre Anliegen und Wünsche reagiert wird.

Schlussfolgerung

Die Interessen der jeweiligen Interessengruppen des Studiengangs werden in für den Rahmen des Studiengangs und einer Fernfachhochschule angemessener Form berücksichtigt. Entwicklungsbedarfe werden durch proaktive Umfragen unter den Interessengruppen und über beständigen Austausch identifiziert und speditiv angegangen. Besonders positiv möchten die Gutachterinnen hervorheben, dass sich das Team einer selbstkritischen Analyse stellt und viele Verbesserungen selbst schon umgesetzt bzw. eingeleitet hat.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 4.1 HFKG als vollständig erfüllt.

Standard 4.2 HFKG:

Der Studiengang wird vom Qualitätssicherungssystem der Hochschule oder der anderen Institution des Hochschulbereichs erfasst.

Im Hinblick auf die institutionelle Akkreditierung der SUPSI und der FFHS im Frühjahr 2021 wurde ein gemeinsames Qualitätssicherungssystem installiert. Der Studiengang wird damit vom Gesamt-Qualitätssicherungssystem der SUPSI erfasst.

Für den Studiengang ist der Prozess «Bewertung des Unterrichts seitens der Studierenden» zentral: Die Umfrage zur Modulevaluation dient dazu, die studentischen Ansichten in die weitere Entwicklung des Moduls einfließen zu lassen, fordert die Dozierenden zu einer aktiven Auseinandersetzung mit ihrem Unterricht heraus und gibt der Studiengangsleitung die Möglichkeit, Schwachstellen im Curriculum ebenso wie im konkreten Unterricht zu identifizieren und Verbesserungen einzuleiten.

Die resultierenden Ergebnisse der Umfragen werden von der Studiengangsleitung und den Dozierenden analysiert und fliessen in die weitere Entwicklung des Moduls ein. Meistens geht es um Entwicklungsschritte wie die Klärung einer Aufgabenstellung oder das Bereitstellen von Musterlösungen oder weiterer Lehrmaterialien. Aus Sicht der Gutachterinnen kann entsprechend der Schlussfolgerung zu Standard 2.1 HFKG über eine noch auszuarbeitende Modulbeschreibung mit einer detaillierten Beschreibung zu Lernzielen und Lerninhalten Klarheit sowie Transparenz geschaffen werden und Ressourcen können gebündelt werden.

Auch studiengangsspezifische, externe Module wie die Praxismodule werden evaluiert. Im Hinblick auf eine kontinuierliche Datenerfassung wurden in beiden Umfragen ein paar Fragen zum Standard 2.3 GesBG integriert und so wurde ein kontinuierliches Monitoring initialisiert.

Insgesamt zeigen sich sowohl die Studierenden als auch die Dozierenden zufrieden mit den Modulevaluationen.

Schlussfolgerung

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 4.2 HFKG als vollständig erfüllt.

Standard 3 GesBG:

Der Studiengang wird periodisch daraufhin überprüft, ob er den Absolventinnen und Absolventen die Kompetenzen nach GesBG und GesBKV vermittelt und bei Bedarf weiterentwickeln wird.

Der Studiengang BSc Ernährung und Diätetik ist noch relativ neu, die laufende Programmakkreditierung ist die erste Studiengangsevaluation (gemäss internem Prozess P2) seit dem Abschluss des ersten Jahrgangs im September 2019. Für die Zukunft gelten die Vorgaben zu P2 im Qualitätshandbuch der FFHS: Die Studiengänge werden alle sieben Jahre einer umfassenden, externen Evaluation unterzogen. Das Verfahren zielt darauf ab, die Umsetzung der Empfehlungen bzw. Auflagen aus dem Akkreditierungsverfahren zu überprüfen, die Relevanz des Angebots im Hinblick auf die wissenschaftliche Entwicklung, die Veränderungen in der Arbeitswelt und die Verbesserung seiner Qualität anzupassen. Diese Vorgabe steht im Einklang mit der Vorgabe der sich wiederholenden Programmakkreditierung gemäss GesBG für alle FH-Studiengänge Gesundheit und somit auch für den BSc Ernährung und Diätetik.

Schlussfolgerung

Die alle sieben Jahre stattfindende Programmakkreditierung nach GesBG soll demnach die Vorgabe zum Prozess P2 aus dem Qualitätshandbuch der FFHS umsetzen. Dieses Vorgehen ist aber im Qualitätshandbuch noch nicht explizit erwähnt.

Der Studiengang wird ab FS21 jährlich von den Absolvierenden evaluiert. Weiter wird das Curriculum von der Studiengangsleitung an den neuesten Stand der geforderten Berufskompetenzen angepasst. Es ist noch zu prüfen, ob die allgemeine Umfrage die Berufskompetenzen gemäss GesBG und GesBKV ausreichend abbildet. Vorerst sollte nach Ansicht der Gutachterinnen die vollständige Umsetzung des PDCA-Zyklus für den Qualitätsprozess erfolgen. Aufgrund der zeitlichen Abläufe konnte dies noch gar nicht geschehen, da noch kein Jahrgang das Studium nach Inkrafttreten der GesBKV abgeschlossen hat.

Das Daten-Management-System der FFHS ist in der Entwicklung und wird mit der weiteren Implementierung der neuen Hochschulsoftware weiter aufgebaut.

Die Gutachterinnengruppe beurteilt den Standard 3 GesBG als grösstenteils erfüllt.

Empfehlung 6: Die Gutachterinnen empfehlen, die Programmakkreditierung nach GesBG im Qualitätshandbuch der FFHS explizit zu erwähnen.

Empfehlung 7: Die Gutachterinnen empfehlen der Studiengangsleitung zu überprüfen, ob die Berufskompetenzen gemäss GesBG und GesBKV in den Umfragen zur Curriculumsevaluation explizit genug abgebildet und erreicht werden.

3 Gesamthafte Beurteilung und Stärken-Schwächen-Profil des Studiengangs

Mit dem Studiengang Ernährung und Diätetik (BSc) bietet die FFHS ein zeitgemässes Ausbildungsprogramm an, das dem aktuellen Bedürfnis vieler Menschen nach einem berufs- bzw. familienbegleitenden Teilzeit-Fernstudium entspricht und sich auf die langjährige Erfahrung zur E-Didaktik durch das *Learning Center* sowie das Qualitätssicherungssystem der FFHS sowie der SUPSI stützt.

Der Studiengang zeichnet sich durch die Dualität von Diätetik und Beratung aus und bietet ein hohes Potenzial für eine zukunftsweisende, wissenschaftsbasierte Praxisausbildung und leistet damit einen Beitrag zur Akademisierung und Professionsentwicklung im Bereich Ernährung und Diätetik. Da durch die Akademisierung der Ausbildung Ernährung und Diätetik die gesellschaftliche Aufwertung des Berufsbildes zu erwarten ist, kann von einem fortwährend hohen Bedarf nach Ausbildungsplätzen in primärqualifizierenden Studiengängen ausgegangen werden.

3.1 Als Stärken des Studiengangs Ernährung und Diätetik sind besonders hervorzuheben:

Das **Qualitätssicherungssystem der FFHS** ist gut angelegt, um den Studiengang entsprechend der künftigen Entwicklung im Berufsfeld und insbesondere der voranschreitenden Digitalisierung kontinuierlich zu unterstützen. Insbesondere ist dabei das umfangreiche Dienstleistungsangebot der FFHS zur **E-Didaktik für Dozierende** hervorzuheben. Der Umstand, dass sowohl das Qualitätssicherungssystem als auch die Hochschuldidaktik an der FFHS gut etabliert sind, ermöglicht es, dass sich der Studiengang in naher Zukunft noch mehr auf die Erarbeitung und Vertiefung der fachspezifischen Inhalte der Ernährung und Diätetik konzentriert und den Bezug zum Berufsfeld klar darstellt. Die Prozesse sind gut durchdacht und die fachbezogenen Inhalte sollen noch mehr ins Licht gestellt werden. Dabei kristallisieren sich in unten genannten Bereichen Empfehlungen bzw. Verbesserungen heraus.

Im Rahmen der Online-Vor-Ort-Visite erlebten die Gutachterinnen Transparenz und eine hohe **Identifikation der Angehörigen des Studiengangs mit der FFHS**. Auffallend ist auch das Bemühen, Klientinnen und Klienten sowie Partnerinnen und Partner gut aufzunehmen. Insbesondere ist der Gutachterinnengruppe das kollaborative Mindset aller Beteiligten aufgefallen. Man will gemeinsam die Zukunft gestalten und mit fortschrittlichen Ansätzen vorangehen. Im Wissen, dass noch nicht alles perfekt ist, und mit der Bereitschaft, weiter zu lernen und offene Punkte in den kommenden Iterationen nachhaltig zu implementieren.

Deutlich erkennbar ist eine enge Anbindung der Studierenden und Dozierenden an die Studiengangsleitung sowie die ausgeprägte Unterstützungsleistung für die Studierenden in allen Belangen der Studiengangsorganisation. Nicht zuletzt steigert das Teilzeit-Fernstudium die Motivation für das Selbststudium und erlaubt die Flexibilität im Studium eine individuelle Work-Life-Balance. Das selbstgesteuerte Lernen wird über umfangreiche Angebote zur Lernumgebung über die Lernplattform Moodle, besonders für Online-Prüfungen, sehr gut unterstützt. Die flexible, individuelle Art zu studieren kann als Antwort auf Kundenanforderungen des 21. Jahrhunderts gesehen werden. Das fortschrittliche Setting fällt auch bei Dozierenden und Partnerinnen und Partnern der FFHS auf fruchtbaren Boden.

Die **theoretische Fundierung des Curriculums** referenziert sowohl im Bereich der Didaktik (Lernzieltaxonomie gemäss Anderson und Krathwohl) als auch bei den Fachinhalten (European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)) auf internationale Bezugssysteme. Mit dem Fernstudium ist der Perspektivenwechsel von der Input-Orientierung zur Output-Orientierung vorgezeichnet. So setzt der modulare Aufbau des Curriculums eine konsequente modulübergreifende Abstimmung der Lerninhalte voraus.

3.2 Entwicklungspotentiale zeigen sich in der Vertiefung der Fachinhalte gemäss GesBG bzw. GesBKV sowie im Bereich Forschung und Entwicklung:

Entsprechend dem Gesundheitsberufegesetz (GesBG) bezwecken die Studiengänge nach Artikel 2 Absatz 2 prioritär eine praxisbezogene und patientenorientierte Ausbildung. Diesbezüglich sieht die Gutachterinnengruppe einen dringenden Handlungsbedarf (vgl. Auflage) bei den in Standard 2.3 GesBG geforderten **klinisch-praktische Ausbildungsanteilen im Ausmass von 25 ECTS**. Dementsprechend sind klinisch-praktische Ausbildungsanteile im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten als integraler Bestandteil des Studiengangs in Ernährung und Diätetik sicherzustellen. Diese müssen von jedem Studierenden in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen erreicht und vom Studiengang nachvollziehbar dargestellt werden. Die Praktika als Garant für den gerade in einem Online-Studium nötigen Theorie-Praxis-Transfer sind so zu organisieren, dass die Studierenden in die Institution oder Organisation einbezogen werden und ihren Kompetenzen und Befugnissen entsprechend Verantwortung übernehmen.

Entsprechend dem Gesundheitsberufegesetz (GesBG) sind die Absolventinnen und Absolventen eines Studiengangs fähig, in eigener fachlicher Verantwortung und in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der guten Berufsausübung qualitativ hochstehende Dienstleistungen im Gesundheitsbereich zu erbringen. Durch eine konsequente Ausrichtung/Fokussierung auf die Output-Orientierung kann der **Bezug zum Berufsfeld sowohl durch die Studiengangsleitung als auch die Dozierenden** klarer dargestellt werden. In diesem Zusammenhang sollten die Studierenden vermehrt auf die Möglichkeit einer interprofessionellen Zusammenarbeit beispielsweise mit der Ärzteschaft oder mit Pflegenden vorbereitet werden. Zur Nachschärfung der inhaltlichen Aspekte im Fachbereich Ernährung und Diätetik empfehlen die Gutachterinnen, die jeweiligen fachspezifischen – nicht generischen – Lernziele explizit auszuweisen.

Aus Sicht der Gutachterinnen können entsprechend der Schlussfolgerung zu Standard 2.1 HFKG über eine noch auszuarbeitende Modulbeschreibung mit einer detaillierten Beschreibung zu Lernzielen und Lerninhalten Klarheit sowie Transparenz geschaffen und Ressourcen gebündelt werden.

Ein **verbindliches Modulhandbuch sollte** erstellt und bekannt gemacht werden. Es ist transparenter zu machen, über welche Module die nach dem GesBG geforderten umfassenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erreicht werden sollen. In einem Modulhandbuch mit detaillierten Modulbeschreibungen sieht die Gutachterinnengruppe einen höheren Grad an Verbindlichkeit sowohl für Studierende als auch für Dozierende und den Studiengang. Die derzeitige Beschreibung in den jeweiligen Modulen auf Moodle ist im Sinne der Gutachterinnen zu wenig und auch wenig transparent.

Anhand der vorgelegten Unterlagen zum Akkreditierungsverfahren kommen die Gutachterinnen zum Schluss, dass der Studiengang Ernährung und Diätetik primär mit der Organisation und Durchführung des Studiengangs beschäftigt ist. Im Selbstevaluierungsbericht werden studiengangsspezifische Forschungsvorhaben und die Verknüpfung mit der Lehre beschrieben. Eine Beteiligung der Studierenden im Sinne des forschenden Lernens ist jedoch nicht erkennbar. Es wird empfohlen, die Entwicklungen im Berufsfeld, beispielsweise durch Bearbeitung von konkreten Fragen aus der Praxis, in Abschlussarbeiten umfassender zu berücksichtigen. Ebenso könnte ein stärkeres Einbeziehen von Praxisstellen im Sinne der Transferforschung erfolgen. Daher wird empfohlen, die Beteiligung an der Beantwortung von Forschungsfragen inklusive Praxistransfer der allfälligen neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse auszubauen.

Mit dem vorliegenden Akkreditierungsantrag weist die FFHS nach, dass unter Berücksichtigung der Empfehlungen und der vorgegebenen Auflage die Erfüllung der Akkreditierungsstandards / der berufsrechtlichen Bestimmungen gegeben ist.

4 Empfehlungen für die Weiterentwicklung des Studiengangs

Empfehlung 1: Die FFHS sollte transparenter darstellen, über welche Module die nach dem GesBG geforderten umfassenden Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten erreicht werden sollen. Gefordert wird ein verbindliches Modulhandbuch.

Empfehlung 2: Die Gutachterinnen empfehlen, die Lehrinhalte in den noch auszuarbeitenden Modulbeschreibungen in Bezug auf die Themenfelder Ernährung und Diätetik bzw. hinsichtlich entsprechender Berufskompetenzen – wo angezeigt – ausdifferenzierter und aussagekräftiger zu machen.

Empfehlung 3: Es wird empfohlen, die Entwicklungen des Berufsfeldes in Abschlussarbeiten, beispielsweise durch Bearbeitung von konkreten Fragen aus der Praxis, stärker zu berücksichtigen.

Empfehlung 4: Die Gutachterinnen empfehlen, eine tiefere Auseinandersetzung mit den ernährungsrelevanten Themenbereichen in der Palliativversorgung im Curriculum aufzugreifen und in die Beratungsmodule zu integrieren.

Empfehlung 5: Die Gutachterinnen empfehlen, unter Berücksichtigung der Studierenden-Perspektive die Module stärker an den geforderten Kompetenzen bzw. am intendierten Kompetenzerwerb auszurichten.

Empfehlung 6: Die Gutachterinnen empfehlen, die Programmakkreditierung nach GesBG im Qualitätshandbuch der FFHS explizit zu erwähnen.

Empfehlung 7: Die Gutachterinnen empfehlen der Studiengangsleitung, zu überprüfen, ob die Berufskompetenzen gemäss GesBG und GesBKV in den Umfragen zur Curriculumsevaluation explizit genug abgebildet und erreicht werden.

5 Akkreditierungsvorschlag der Gutachterinnengruppe

Aufgrund des Selbstbeurteilungsberichts des Studiengangs BSc Ernährung und Diätetik der Fernfachhochschule Schweiz FFHS vom 4. Oktober 2021 und der Vor-Ort-Visite vom 16. bis 17. November 2021 schlägt die Gutachterinnengruppe vor, die Akkreditierung mit folgender Auflage auszusprechen:

Auflage:

«Die FFHS muss sicherstellen, dass künftig ausnahmslos alle Studierenden, wie in Standard 2.3 GesBG gefordert, im Laufe ihres Studiums klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen im Umfang von mindestens 25 ECTS-Kreditpunkten erreichen.»

Die Auflage soll so rasch wie möglich umgesetzt werden, die Auflagenüberprüfung erfolgt spätestens ein Jahr nach dem Entscheid.

aaq+



Teil D

Stellungnahme der FFHS

11. März 2022



Fernfachhochschule Schweiz FFHS

Mitglied der SUPSI

Programmakkreditierung nach HFKG und GesBG
Bachelor of Science (BSc) SUPSI in Ernährung und
Diätetik

Stellungnahme der Studiengangleitung zum
Gutachterbericht vom 10.2.2022

Brig, 10. März 2022

Einleitung

Das Team des Studiengangs dankt den Gutachtern für die am 16. und 17. November 2021 online durchgeführte Gespräche im Rahmen der Visite und den erstellten Bericht. Es wird im Folgenden zum Bericht der Gutachter Stellung genommen.

Allgemeine Bemerkungen

Der online durchgeführte Vor-Ort-Besuch hat bei den Gutachterinnen einen qualitativ guten Gesamteindruck des Studiengangs hinterlassen. Dies nehmen die Mitarbeitenden erfreut zur Kenntnis und geben dieses Ergebnis gerne den Dozierenden, Studierenden, Absolvent:innen, Praxisausbildenden und Arbeitgebern weiter.

Wir nehmen die Auflage zum Standard 2.3 GesBG (klinisch-praktische Ausbildungsanteile) gerne an und sind motiviert, diese in der Curriculumweiterentwicklung umzusetzen.

Die Wichtigkeit der klinisch-praktische Ausbildungsanteile in direktem Kontakt mit realen zu behandelnden Personen erkennen wir vollumfänglich an.

Ebenfalls nehmen wir die sieben Empfehlungen gerne auf und integrieren diese im Massnahmenplan.

Qualitätsstandards

Basierend auf dem Bericht formulieren wir folgende Resultate:

Bereich 1 - Ausbildungsziele

Standard 1.1 HFKG vollständig erfüllt

Standard 1.2 HFKG vollständig erfüllt

Standard 1 GesBG grösstenteils erfüllt (Empfehlung Modulhandbuch zu erstellen)

Bereich 2 - Konzeption, Architektur und Strukturierung des Studiengangs

Standard 2.1 HFKG grösstenteils erfüllt (Empfehlung Modulbeschreibungen auszu-differenzieren)

Standard 2.2 HFKG vollständig erfüllt

Standard 2.3 HFKG vollständig erfüllt

Standard 2.1 GesBG vollständig erfüllt

Standard 2.2 GesBG vollständig erfüllt

Standard 2.3 GesBG teilweise erfüllt (Auflage der Erhöhung der klinisch-praktischen Ausbildungsanteile)

Standard 2.4 GesBG vollständig erfüllt

Bereich 3 - Umsetzung

Standard 3.1 HFKG vollständig erfüllt

Standard 3.2 HFKG vollständig erfüllt

Standard 3.3 HFKG vollständig erfüllt

Bereich 4 - Qualitätssicherung

Standard 4.1 HFKG vollständig erfüllt

Standard 4.2 HFKG vollständig erfüllt

Standard 3 GesBG grösstenteils erfüllt (Empfehlungen GesBG ins Qualitätshandbuch der FFHS aufnehmen, Curriculumsevaluation erweitern)

Massnahmenplan und Gesamtbeurteilung

Die Gesamtbeurteilung und Schlussfolgerungen der Gutachterinnen nehmen wir sehr gerne auf. Wir integrieren sie in den bereits begonnen Massnahmenplan zur Weiterentwicklung des Curriculums.

Die Auflage der Erhöhung der klinische-praktischen Ausbildungsanteile ist bereits eingeplant. Die konzeptionelle Umsetzung in ein angepasstes Curriculum innerhalb von 12 Monaten ist realistisch. Für das Umsetzen eines geänderten Curriculums für bestehende Studierende müssen wir uns an Rahmenbedingungen wie z.B. vertragliche Vereinbarungen mit den Studierende, zeitliche Vorgaben der FFHS und Credits-Vorgaben des Bundes halten.

AAQ
Effingerstrasse 15
Postfach
CH-3001 Bern

www.aaq.ch

