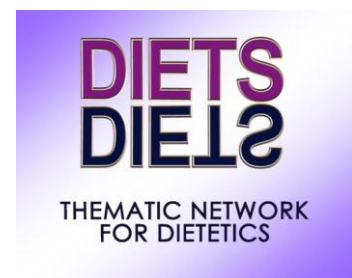




EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



Europäische Standards für Praktika in der Diätetik

*European Practice Placement Standards
for Dietetics*

**Zusammengestellt von der European Federation of
Associations of Dietitians (EFAD)**

Verabschiedet von der EFAD-Generalversammlung im September 2010

Erneute Überprüfung im Jahr 2015

Aus dem Englischen übersetzt von :
Steffen Walter
Dipl.-Dolmetscher BDÜ

Für den:
Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
Verband der Diätologen Österreichs
Schweizer Verband dipl. Ernährungsberaterinnen/Ernährungsberater HF/FH (SVDE/ASDD)

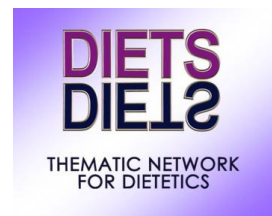
Berlin, Dezember 2010

Definition des „Benchmark“-Konzeptes

Der Begriff „Benchmark“ hat seinen Ursprung in einer Markierung, die auf einer Werkbank (working bench) zu Messzwecken angebracht wurde. Eine solche Markierung konnte auch im Gestein oder auf einer Natursteinmauer angebracht sein und diente in diesem Fall Vermessern als gemeinsamer Ausgangspunkt für ihre Tätigkeit, also als Fix- oder Bezugspunkt zu Vergleichszwecken. Heute wird der Begriff „Benchmarking“ für einen solchen Vergleichsprozess verwendet.



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



Inhalt

Vorwort

1.0	Einleitung	4
1.1	Hintergrund und Prämissen	
1.2	Wie die Standards erarbeitet wurden	
1.3	Etablierung und Überwachung der Standards	
1.4	Zusammenfassung	
2.0	Die Standards	7
3.0	Ausführlichere Erläuterung der Standards	9
4.0	Evidenzgrundlage für die Standards und gute Praxis (Good Practice) für Praktika	15
5.0	Bewertung und Beurteilung des Praktikums bzw. Lernumfelds am Arbeitsplatz	17
	Literatur	20
	Glossar	21

Anlage 1 Ergebnisse einer Befragung zu den Entwürfen der Standards



Vorwort

Die in ganz Europa tätigen *dietitians*¹ konzentrieren sich vor allem auf die gesundheitserhaltende Ernährung der Menschen in Europa. Zur Verwirklichung dieses Zieles arbeiten sie mit den medizinischen Berufen und weiteren Beteiligten zusammen. *Dietitians* setzen sich dafür ein, dass gesunde Ernährung und nahrhaftes Essen für die Menschen in Europa zu einer realen Erfahrung werden. Ich habe sehr gern in diesem Team und Netzwerk mitgearbeitet. Eines der Ziele der European Federation of Associations of Dietitians (EFAD) ist die Förderung hoher Standards der erbrachten Leistungen und vor allem die Sicherung der Eignung für den verfolgten Zweck und die berufliche Praxis. Bei der Zusammenarbeit mit unseren 30 nationalen Mitgliedsverbänden haben wir erkannt, dass der EFAD im Geiste der Konvergenz und der Weitergabe von Best Practices eine bedeutende Rolle bei der Weiterentwicklung, aber auch der Pflege und Erhaltung der Standards für die Aus- und Weiterbildung zukommt.

In der Bologna-Erklärung vom Juni 1999 wurde die Schaffung eines einheitlichen, vergleichbaren und wettbewerbsfähigen Europäischen Hochschulraumes bis zum Jahr 2010 gefordert. Weiter gaben die europäischen Hochschulen auf der Konferenz von Salamanca im März 2001 folgende Erklärung ab: „Die europäischen Hochschulen erkennen an, dass ihre Studierenden Abschlüsse benötigen und fordern, welche sie effektiv in ganz Europa für ihr Studium und ihren beruflichen Werdegang nutzen können ... und unterstreichen ihre feste Absicht, sich eine entsprechende Organisationsstruktur im Rahmen der Autonomie zu geben.“

Die EFAD-Mitgliedsverbände haben sich in Roskilde im Jahr 2003 und in Taormina im Jahr 2007 verpflichtet, Prioritäten für die Vergleichbarkeit der Ausbildung und Berufspraxis von *dietitians* in ganz Europa festzulegen. Teil dieser Verpflichtung war die Vereinbarung, ein Europäisches Benchmark-Statement für Praktika zu erarbeiten. Ich kann heute mit großer Freude sagen, dass diese Standards für Praktika durch die Arbeit der EFAD und des DIETS-Netzwerkes (Dietitians Improving the Education and Training Standards in Europe) ermöglicht wurden. Die hier vorgelegten Standards ergänzen die European Academic and Practitioner Standards for Dietetics, die im Jahr 2005 veröffentlicht wurden (EFAD, 2005).

Als *dietitians* werden wir nun mit der Arbeit zur Umsetzung dieser Standards für Praktika in unseren Mitgliedsstaaten beginnen, um so die Gesundheit der Menschen in Europa durch gute Ernährung zu fördern.

Karin Hådel

Ehrenvorsitzende

European Federation of the Associations of Dietitians

¹ Basierend auf der Internationalen Definition "Definition of a Dietitian" wird die Bezeichnung „Dietitian“ übergreifend für die im deutschsprachigen Raum unterschiedliche Berufsbezeichnungen verwendet: Diätassistent/in (Bundesrepublik Deutschland), Diätologe/in (Österreich), Ernährungsberater/in HF/FH (Schweiz).



1.0 Einleitung

1.1 Hintergrund und Prämissen

Die Diätetik ist eine in hohem Maße anwendungsorientierte Wissenschaft. Sie fordert von den Praktikern ein solides und auf aktuellem Stand befindliches Wissen in Bezug auf die Ernährung und verwandte Wissenschaftsbereiche sowie ein tiefgreifendes Verständnis der sozialen, psychologischen und managementbasierten Zusammenhänge, welche die Verfügbarkeit von Lebensmitteln und die dadurch bedingten Wahlmöglichkeiten beeinflussen. Die *dietitians* in Europa sind in zahlreichen verschiedenen Umfeldern tätig, in denen ihr Wissen und ihre Erfahrung gefragt sind. Einige arbeiten im klinischen Bereich, andere im Bereich der öffentlichen Gesundheit, wieder andere in Verwaltungsfunktionen oder auch in der Forschung und Entwicklung. Daher müssen *dietitians* in der Ausbildung lernen, wie sie Einzelpersonen und Gruppen bei der Veränderung oder Umstellung ihrer Ernährungsgewohnheiten unterstützen und so ihre Ernährungssituation verbessern können. Die in der Ausbildung zum *dietitian* befindlichen Personen müssen zudem auch lernen, wie sie ihre Effektivität evaluieren und zum lebenslangen Lernen angehalten werden. *Dietitians* arbeiten häufig relativ selbstständig an ihrem Berufsabschluss. Daher ist es von großer Wichtigkeit, dass ihr Curriculum entsprechende Arbeitsabschnitte und Praktika umfasst, in denen sie ihre Fähig- und Fertigkeiten unter fachlicher Betreuung einüben und vervollkommen können.

Im Jahr 2005 wurden die *European Academic and Practitioner Standards for Dietetics* veröffentlicht (EFAD, 2005). Mit diesem Benchmark-Dokument wurde ein europaweiter Konsens über den Zuschnitt eines Studien- und Lehrplans erreicht, der zu einem Abschluss als *dietitian* in dem Land führt, in dem das Praktikum zu absolvieren war, um als fachkundige Person anerkannt zu werden. Es wurde die Empfehlung ausgesprochen, dass für ein Praktikum mindestens ein Zeitraum, der 30 ECTS-Punkten entspricht, bzw. ein halbes Studienjahr vorzusehen sei. Nachfolgend veröffentlichte die EFAD im Jahr 2009 das Dokument *European Dietetic Competences and their performance indicators (europäische Kompetenzen im Bereich der Diätetik und Messgrößen zu ihrer Leistungserfassung)*, in dem das Qualifikationsniveau definiert wurde, das vor dem Abschluss als *dietitian* zu erreichen ist. Gemeinsam bieten diese beiden Dokumente ein Konzept für die Ausbildung des *dietitian* in Europa.

Studierende im Bereich Diätetik können jedoch in unterschiedlichen Funktionen angestellt werden, wie auch sowohl in den akademischen Standards als auch in den Kompetenz-Statements anerkannt wird. Wie bereits erwähnt, ist es daher zur Vorbereitung auf diese vielfältigen Aufgabenbereiche für die Studierenden wichtig, ihre Kompetenz in entsprechenden Arbeitspraktika nachzuweisen. Der Ort und die Art und Weise der Organisation von Praktika nimmt Bezug auf die Rolle, welche die *dietitians* in ihrem Heimatland wahrnehmen. Im DIETS Report 2 (DIETS, 2009a) wurde die Vielfalt hinsichtlich der Dauer und Häufigkeit von Praktika sowie der unterschiedlichen Arbeitsumgebungen aufgezeigt, in denen sich Studierende der Diätetik in ganz Europa finden. Diese Vielfalt ist zu begrüßen, soweit hierbei die Benchmark-Standards erfüllt werden, da sie die Rollen widerspiegelt, die *dietitians* in den einzelnen europäischen Ländern einnehmen.

Aufgrund dieser Diversität wäre es auf der Ebene der Ausbildung beispielgebend, wenn Standards existierten, die gewährleisten, dass die Studierenden unabhängig vom Praktikumsort ein qualitativ hochwertiges Lehr- und Lernangebot erhalten. Darüber hinaus

liegt es im ureigenen Interesse des Studierenden und der Hochschulen, dass der für das Praktikum zuständigen Lehrkraft bzw. dem Betreuer Unterstützung dabei zuteil wird, für den Studierenden ein fundiertes Lehr- und Lernangebot bereitzustellen. In einer Kurzbefragung (siehe Anlage 1) gaben 13 von 31 Befragten (42 %) im Fragebogen zu den Standards für Praktika an, dass für sie entweder keine solchen Standards existierten oder ihnen keine solchen Standards für *dietitians* in den vertretenen 19 europäischen Ländern bekannt waren. Dennoch gab es eine nahezu einhellige Zustimmung von 27 der 31 Befragten (84 %) zur Frage, dass eine Entwurfsfassung europäischer Standards für Praktika, die sich auf den nachfolgenden Seiten findet, angemessen sei.

1.2 Wie die Standards erarbeitet wurden

1.2.1 Die vorgeschlagenen Standards wurden zum Teil von den „Best Practices“ abgeleitet, die im Ergebnis der persönlichen Begutachtungen (DIETS, 2009a) ermittelt wurden, sowie des Weiteren von den Beurteilungen der persönlichen Begutachtungen (DIETS, 2009b) und von der nach der Auswertung des Fragebogens zur Erfassung der Ausbildungssituation etablierten guten Praxis (de Looy et al, eingereicht 2010). Weitere Standards, die für Gesundheitsberufe (HPC, 2009) und das Lernen am Arbeitsplatz (QAA, 2007) vorgeschlagen wurden, trugen ebenfalls zur Erarbeitung der vorliegenden Standards bei.

1.2.2 Die Qualität des Lernangebots im Praktikum sollte gleichwertig zur Lernerfahrung des Studierenden an der jeweiligen Hochschuleinrichtung sein (d. h. an der den Abschluss vergebenden Einrichtung bzw. Hochschule/Universität). Studierende, die sich für einen solchen Zeitraum des Lernens innerhalb eines Praktikums oder am Arbeitsplatz entscheiden, sollten davon ausgehen können, dass die an der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) angewandten Standards in gleicher Weise im Rahmen des Praktikums gelten. Der den akademischen Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) obliegt es zu prüfen, ob das Lernangebot denselben hohen Standards genügt und produktiv und sinnvoll ist. Für *dietitians* muss klar sein, dass die Vorbereitung der Studierenden der Diätetik auf ihre berufliche Laufbahn auf angemessene Weise erfolgt. Häufig werden Studierende von Fachleuten außerhalb der Diätetik betreut. In diesem Fall ist es von großer Wichtigkeit, dass sich alle vier Partner, d. h. der/die Studierende, die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule), der Praktikumslehrer/-betreuer und der Berufsstand selbst, über die zu bearbeitenden Lernaufgaben einig sind. Diese Betrachtungen lassen sich in folgenden Anforderungen zusammenfassen:

- dass die vorausgesetzte Qualität des Lernangebots umgesetzt und aufrechterhalten wird
 - dass die Studierenden verstehen, was von ihnen gefordert wird, und sich im Gegenzug im Klaren darüber sind, was sie erwarten können
- und
- dass durch die Unterstützung für die Lehrkraft im Praktikum bzw. Betreuer am Arbeitsplatz ein für alle Partner produktives Ergebnis erzielt wird.

1.2.3 Gliederung der guten Praxis (Good Practice) in den Standards für Praktika

Um zu gewährleisten, dass die oben aufgeführten wesentlichen Komponenten für eine produktive Lernerfahrung enthalten sind, wurden die Europäischen Standards für Praktika in der Diätetik in folgende Abschnitte gegliedert:



Lernergebnisse bei Praktika
Verantwortlichkeiten für akademische Standards und Qualität
Verantwortlichkeiten der kooperierenden Partner
Rechte und Pflichten der Studierenden
Unterstützung für die Praktikumpartner
Maßnahmen zur beruflichen Fortbildung für Lehrkräfte
Monitoring und Evaluierung der Erfahrungen der Studierenden.

Die Evidenzgrundlage für die abgeleiteten Standards ist in Abschnitt 4.0 dargestellt.

1.3 Etablierung und Überwachung der Standards

In einigen europäischen Ländern ist klar erkennbar, dass die den Abschluss verleihenden Einrichtungen (Hochschulen) mit den Praktikumslehrkräften bzw. Betreuern zusammenarbeiten, um geeignete Standards einzuführen und ihre Umsetzung wirksam zu überwachen. Für Länder, in denen die Standards für Praktika noch nicht so weit entwickelt sind, ist in Abschnitt 5.0 ein Mechanismus zur Einführung und Überwachung dargestellt. Ebenso wie im Fall der European Academic and Practitioner Standards for Dietetics wurde erwartet, dass viele europäische Länder die Einführung über einen bestimmten Übergangszeitraum anstreben und dass einige Länder die akademischen Standards nach ihren eigenen Erfordernissen und gemäß ihrer konkreten Situation auslegen. Für die Standards für Praktika wird von einer identischen Situation ausgegangen. Für Länder, die bisher keine besonderen Verfahrensweisen zum Monitoring oder zur Förderung von Praktika eingeführt haben, erscheint es zweckmäßig, die vorliegenden Standards schrittweise über einen Zeitraum von mehreren Jahren einzuführen.

Der wahrscheinlich entscheidende Faktor für die erfolgreiche Einführung und kontinuierliche Weiterentwicklung der Standards bei der Durchführung von Praktika ist, dass die den Abschluss vergebende Einrichtung (Hochschule) sehr eng und vertrauensvoll mit dem Ausbilder im Praktikum zusammenarbeitet. In einem schlagkräftigen Team sind nicht nur Diskussionen und Entscheidungen darüber möglich, welche Standards eingeführt werden sollen, sondern es kann auch ein Zeitplan für ihre Einführung erarbeitet werden. Länder, in denen bereits umfassende Standards und die Mechanismen für ihre Einführung und Überprüfung vorhanden sind, können hierbei als Vorbild dienen. Die dortigen Berufsverbände sind gern bereit, ihre gesammelten Erfahrungen weiterzugeben.

1.4 Zusammenfassung

Die berufliche Praxis in der Diätetik erfordert, dass die Studierenden ihre Kompetenz nachweisen. Hierfür ist ein bestimmter Zeitraum für Praktika bzw. für das Lernen am Arbeitsplatz erforderlich. Um zu gewährleisten, dass dieser Zeitabschnitt mit effektiven Inhalten gefüllt wird, sind jedoch Standards für diese Zeiträume des Lernens notwendig. Das Fachgebiet der Diätetik kann nicht allein durch theoretischen Unterricht erschlossen werden, was eine Herausforderung für alle an der Ausbildung von *dietitians* Beteiligten darstellt. Die vorliegenden Europäischen Standards für Praktika in der Diätetik leisten einen Beitrag dazu, diese künftigen Spezialisten der Diätetik bestmöglich zu qualifizieren und auf ihre spätere Tätigkeit vorzubereiten.

2.0 Die Standards

Die vorliegenden 18 Standards sollten als gute Praxis für alle Praktika und Zeiträume des Lernens am Arbeitsplatz in der Diätetik etabliert werden, um die Qualität der Lernerfahrung während des Praktikumszeitraums zu gewährleisten. Im Abschnitt 3.0 werden die Standards ausführlicher erläutert. Abschnitt 4.0 stellt die Evidenzgrundlage für die Standards dar.

Lernergebnisse bei Praktika

- Standard 1** Die angestrebten Lernergebnisse sind für die Praktika festzulegen; es ist nachzuweisen, wie sie zu den Gesamtzielen des Ausbildungsgangs beitragen. Dies erfolgt üblicherweise durch die Anrechnung von ECTS-Punkten.
- Standard 2** Die Lernergebnisse müssen für die Lehrkraft im Praktikum, den Studierenden und den Mitarbeiter an der Hochschule klar verständlich sein.
- Standard 3** Die Lernergebnisse sind auf angemessene Weise zu bewerten.

Verantwortlichkeiten für akademische Standards und Qualität

- Standard 4** Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) ist verantwortlich für die akademischen Standards und die Qualität aller Lernangebote einschließlich Praktika.
- Standard 5** Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) muss über Richtlinien und Verfahrensweisen verfügen, mit denen sie prüfen kann, ob i) geeignete Standards für die Anerkennung des Praktikums vorhanden sind und ii) die Qualität des Lernangebotes kontinuierlich gesichert wird.
- Standard 6** Der Praktikumsanbieter fungiert als Partner bei der Umsetzung des Curriculums. Hierfür ist eine formelle Vereinbarung zu treffen, in der die Aufgaben und Verantwortlichkeiten geregelt sind (einschließlich einer Bestimmung zur Kündigung der Vereinbarung).

Verantwortlichkeiten der kooperierenden Partner

- Standard 7** Beide Parteien treffen eine Vereinbarung über ihre jeweiligen Aufgaben bei der Schaffung eines qualitativ hochwertigen Lernumfelds für die Studierenden
- Standard 8** Materialien zur Information, Unterstützung und Orientierung sollten vorhanden sein. Diese sind von den Praktikumpartnern und den die Abschlüsse verleihenden Einrichtungen (Hochschulen) in gemeinsamer Abstimmung zu erstellen.



- Standard 9** Es sind effektive Frühwarnsysteme zu schaffen, um etwaige Probleme im Zusammenhang mit dem Praktikum oder dem Lernfortschritt der Studierenden frühzeitig erkennen zu können.

Rechte und Pflichten der Studierenden

- Standard 10** Von den Studierenden wird erwartet, dass sie während des Praktikums die Fähigkeit zur Reflexion und ihre Anwendung im Prozess des lebenslangen Lernens nachweisen; die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) sollte die Studierenden angemessen auf diese Arbeitsweise vorbereiten.
- Standard 11** Der Praktikumpartner und die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) stellen die Rolle, Rechte und Pflichten eindeutig dar, welche die Studierenden während des Praktikums erwarten können.
- Standard 12** Für den Fall von während des Praktikums auftretenden Problemen oder erforderlichen Beschwerden sind eindeutige Verfahrensweisen umzusetzen und alle Beteiligten darüber zu unterrichten.

Unterstützung für die Praktikumpartner

- Standard 13** Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat dem Praktikumpartner eindeutige Hinweise und Orientierung hinsichtlich der Verfahrensweisen zum Monitoring und zur Berichterstattung am Ende des Praktikums zu geben.
- Standard 14** Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat die Lehrkräfte und Betreuer in angemessenem Umfang zu unterstützen und zu schulen.

Maßnahmen zur beruflichen Fortbildung für Lehrkräfte

- Standard 15** Sämtliche Mitarbeiter der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) und des Praktikumpartners müssen über einen Zugang zu Maßnahmen der beruflichen Fortbildung verfügen und hierzu ermutigt werden, um ein qualitativ hochwertiges Lernumfeld für die Studierenden zu gewährleisten.
- Standard 16** Die Mitarbeiterentwicklung ist zu überwachen und regelmäßig zu überprüfen, so dass vorhandene Kompetenzen erhalten bleiben.

Monitoring und Evaluierung der Erfahrungen der Studierenden

- Standard 17** Zur Verbesserung der Qualität und der Erfassung der Effektivität des Lernens im Praktikum sind in regelmäßigen Abständen planmäßige



Besprechungen zwischen den Praktikumpartnern und der den Abschluss verleihenden Einrichtung unter Beteiligung der Studierenden durchzuführen.

- Standard 18** Für das Monitoring und die Evaluierung ist der Nachweis zu erbringen, dass sie bei der Entwicklung der Lehrpläne, des Berufsstandes und des wissenschaftlichen Rahmens zu einem zusätzlichen Nutzen und zu Verbesserungen führen.

3.0 Ausführlichere Erläuterung der Standards

In diesem Abschnitt werden die den Standards zugrunde liegenden Überlegungen und Beweggründe ausführlicher erläutert.

3.1 Lernergebnisse bei Praktika

Praktika sind fester Bestandteil aller Ausbildungsgänge, die zu einem Abschluss als *dietitian* führen. Anzahl, Dauer und Bandbreite von Praktika müssen für die Durchführung des Ausbildungsganges und Erreichung der Lernziele angemessen sein. Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat dafür Sorge zu tragen, dass die genannten Lernergebnisse für die Praktikumsperiode(n) gewährleistet sind. Die angestrebten Lernergebnisse:

- sind für alle Ausbilder oder Betreuer im Praktikum, Mitarbeiter der Hochschule und Studierenden eindeutig anzugeben.
- müssen den Nachweis ermöglichen, welche Teilbereiche des Lehrplanes im Rahmen der Gesamtziele des Ausbildungsganges vermittelt und beurteilt werden sollen.
- müssen nachweislich zur Erreichung der Gesamtziele des Ausbildungsganges beitragen.
- sind auf angemessene Weise zu bewerten.

Verschiedene Formen vereinbarter Lernergebnisse tragen zur Integration des praxisbasierten Lernens in einen Ausbildungs- bzw. Studiengang bei. Der Umfang des Lernens im Praktikum, der einen Beitrag zur Gesamtqualifikation leistet, entscheidet über die Lernziele. Bei der Ermittlung der konkreten Lernziele für das Lernen im Rahmen des Praktikums berücksichtigt die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) folgende Punkte:

- ob die Lernziele eindeutig benannt und konkret festgelegt sind,
- ob den Studierenden angemessene/ausreichende Möglichkeiten zur Erreichung der angestrebten Lernziele zur Verfügung standen,
- welchen Einfluss der obligatorische Praktikumsanteil auf die angestrebten Lernziele des Ausbildungsganges als Ganzes voraussichtlich haben wird.

Für Gruppen von Lernzielen, die mit der Absolvierung von Praktika verbunden sind, können „Kreditpunktwerte“ auf angemessenem Niveau vergeben werden, z. B. 1. Jahr (bzw. Niveau 1) oder 2. Jahr (bzw. Niveau 2) usw. Dieser Wert ist ein Indikator dafür, „wie viel“ Lernaufwand erwartet wird (Umfang) und „wie schwierig“ dies ist (relativer Schwierigkeitsgrad). Durch die an den Hochschulen durchgeführten Qualitätssicherungsmaßnahmen wird die Zuteilung der Leistungspunkte zu Gruppen von



Lernzielen und die Vergabe der Leistungspunkte an die Studierenden für die Erreichung dieser Ziele gewährleistet.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Lernergebnisse bei Praktika“ finden sich daher die folgenden Standards 1 bis 3 für „Good Practice“ in Praktika:

- Standard 1** *Die angestrebten Lernergebnisse sind für die Praktika festzulegen; sie müssen in eindeutiger Weise zu den Gesamtzielen des Ausbildungsgangs beitragen. Dies erfolgt üblicherweise durch die Anrechnung von ECTS-Punkten.*
- Standard 2** *Die Lernergebnisse müssen für den Ausbilder im Praktikum, den Studierenden und den Mitarbeiter an der Hochschule klar verständlich sein.*
- Standard 3** *Die Lernergebnisse sind auf angemessene Weise zu bewerten.*

3.2 Verantwortlichkeiten für akademische Standards und Qualität

Die den Abschluss verleihenden Einrichtungen sind verantwortlich für die Gestaltung, die akademischen Standards und die Vermittlungsqualität der angebotenen Abschlüsse. Dies schließt das Lernen im Rahmen von Praktika ein. Hierfür sind entsprechende Richtlinien und Verfahrensweisen umzusetzen und eindeutig zu dokumentieren.

An der Ausgestaltung von Studiengängen mit Praktikumsanteilen sind über die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hinaus weitere Partner beteiligt. Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) kann die Verantwortung für bestimmte Teile des Studienganges delegieren, wobei der Praktikumpartner die Möglichkeit hat, diese Übertragung der Verantwortung zu akzeptieren oder abzulehnen. Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) kann gemeinsam mit dem/den Partner(n) festlegen, in welchen Fällen delegierte oder geteilte Verantwortlichkeiten vorzusehen sind, z. B. im Wege einer Dienstleistungsvereinbarung. In der vertraglichen Vereinbarung sollte ein System für das Monitoring aller Praktika vorgesehen werden, um zu gewährleisten, dass die Lernanforderungen der Studierenden erfüllt werden. Eine klare Zuweisung von Verantwortlichkeiten ist von großer Wichtigkeit, da das Lernen im Rahmen von Praktika nicht in den Räumlichkeiten der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) stattfindet.

Wichtig sind auch eindeutig festgelegte Richtlinien und Verfahrensweisen für die Sicherung, Anerkennung und/oder Vergabe von Praktika. (Siehe Anlage B zur Orientierung.) Faktoren wie die Fähigkeit und Kapazitäten zur Unterstützung der Studierenden bei der Erreichung der angestrebten Lernziele sind wichtiger Bestandteil dieser Richtlinien und Verfahrensweisen. In manchen Fällen kann es für einen der Partner erforderlich sein, eine Vereinbarung zu kündigen bzw. zu beenden. Hierfür sind zu Beginn jeder partnerschaftlichen Zusammenarbeit Richtlinien/Verfahrenswiesen zu vereinbaren, die das Vorgehen in einem solchen Fall regeln.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Verantwortlichkeiten für akademische Standards und Qualität“ finden sich daher die folgenden Standards 4 bis 6 für „Good Practice“ in Praktika:



- Standard 4** *Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) ist verantwortlich für die akademischen Standards und die Qualität aller Lernangebote einschließlich Praktika.*
- Standard 5** *Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) muss über Richtlinien und Verfahrensweisen verfügen, mit denen sie prüfen kann, ob i) geeignete Standards für die Anerkennung des Praktikums vorhanden sind und ii) die Qualität des Lernangebotes kontinuierlich gesichert wird.*
- Standard 6** *Der Praktikumsanbieter fungiert als Partner bei der Umsetzung des Curriculums. Hierfür ist eine formelle Vereinbarung zu treffen, in der die Aufgaben und Verantwortlichkeiten geregelt sind (einschließlich einer Bestimmung zur Kündigung der Vereinbarung).*

3.3 Verantwortlichkeiten der kooperierenden Partner

Die den Abschluss verleihenden Einrichtungen (Hochschulen) haben dafür Sorge zu tragen, dass alle Praktikumpartner die Aufgaben und Verantwortlichkeiten der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) kennen und dass für die Studierenden geeignete Lernmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Entscheidend ist, dass die Verantwortlichkeiten beider Seiten klar geregelt sind und dass diese Bestimmungen für beide Parteien verfügbar sind.

Stets sollten sich alle Partner darüber im Klaren sein, wo (neben anderen Aufgaben) die Verantwortung für die Bereitstellung angemessener Lernmöglichkeiten, die Gewährleistung von Sicherheit und Gesundheit der Studierenden und die Bewertung der Leistungen der Studierenden liegt. (Siehe Abschnitt 5.0 zur Darstellung eines Bewertungsverfahrens.) Wenn sowohl der Praktikumpartner als auch die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) in regelmäßigen Abständen ein Monitoring durchführen und eine formelle Vereinbarung existiert, dann verfügt die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) über die für die Freigabe einer Praktikumsmöglichkeit erforderliche Sicherheit.

Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) und der Praktikumpartner haben stets zu besprechen und zu vereinbaren, auf welche Weise sie Studierenden im Praktikum Unterstützung und Orientierung anbieten. Durch Materialien zur Information, Unterstützung und Orientierung, die in Abstimmung mit den Partnern entwickelt wurden, wird Doppelarbeit vermieden und gewährleistet, dass den Studierenden in allen Phasen des Praktikums zeitgerecht Informationen in ausreichendem Umfang zur Verfügung gestellt werden. Wichtig ist auch, dass die Partner vereinbaren, auf welche Weise sie sich frühzeitig über eventuelle Probleme informieren, die den Lernfortschritt der Studierenden oder eine zufriedenstellende Erreichung ihrer Lernziele verhindern könnten.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Verantwortlichkeiten der Partner“ finden sich daher die folgenden Standards 7 bis 9 für „Good Practice“ in Praktika:

- Standard 7** *Beide Parteien treffen eine Vereinbarung über ihre jeweiligen Aufgaben bei der Schaffung eines qualitativ hochwertigen Lernumfelds für die Studierenden.*
- Standard 8** *Materialien zur Information, Unterstützung und Orientierung sollten vorhanden sein. Diese sind von den Praktikumpartnern und den die Abschlüsse verleihenden Einrichtungen in gemeinsamer Abstimmung zu erstellen.*



Standard 9 *Es sind effektive Frühwarnsysteme zu schaffen, um etwaige Probleme im Zusammenhang mit dem Praktikum oder dem Lernfortschritt der Studierenden frühzeitig erkennen zu können.*

3.4 Rechte und Pflichten der Studierenden

Die den Abschluss verleihenden Einrichtungen (Hochschulen) müssen Studierende über ihre konkreten Rechte und Pflichten während des Praktikums informieren, da erwartet wird, dass die Studierenden ihren Lernprozess und ihre beruflichen Kontakte selbst gestalten. Dies dient auch der Verfolgung und Dokumentation ihres Lernfortschritts und ihrer Ergebnisse im Praktikum als Teil ihres lebenslangen Lernens.

Studierenden sind Hinweise zur Gestaltung ihres Selbststudiums an die Hand zu geben. Des Weiteren sollten sie in der Praxis des lebenslangen Lernens unterstützt werden, indem z. B. Instrumente wie die persönliche Lebens- und Berufsplanung oder Lerntagebücher genutzt werden. Von der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) wird erwartet, dass sie die Studierenden bei der Vorbereitung auf die eigenständige Gestaltung des Lernens unterstützt. Studierende sollten über das Vorgehen bei Problemen während ihres Praktikums oder bei erforderlichen Beschwerden in Bezug auf ihr Praktikum informiert werden.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Rechte und Pflichten der Studierenden“ finden sich daher die folgenden Standards 10 bis 12 für „Good Practice“ in Praktika:

Standard 10 *Von den Studierenden wird erwartet, dass sie während des Praktikums die Fähigkeit zur Reflexion und ihre Anwendung im Prozess des lebenslangen Lernens nachweisen; die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) sollte die Studierenden angemessen auf diese Arbeitsweise vorbereiten.*

Standard 11 *Der Praktikumpartner und die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) stellen die Rolle, Rechte und Pflichten eindeutig dar, welche die Studierenden während des Praktikums erwarten können.*

Standard 12 *Für den Fall von während des Praktikums auftretenden Problemen oder erforderlichen Beschwerden sind eindeutige Verfahrensweisen umzusetzen und alle Beteiligten darüber zu unterrichten.*

3.5 Unterstützung für Praktikumpartner

Für ihre Praktikumpartner wird die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) eindeutige Informationen über die Lernziele (Lernen am Arbeitsplatz oder im Rahmen eines Praktikums) und über ihre besonderen Aufgaben und Verantwortlichkeiten sowie Art und Umfang der betreffenden Tätigkeiten bereitstellen. Die Partner benötigen Unterstützung und Orientierung beim Monitoring des Fortschritts der Studierenden und bei der Berichterstattung am Ende des Praktikums. Möglicherweise erforderliche Schulungen von Mentoren, Ausbildern oder Praktikumsbetreuern müssen vor Antritt des Praktikums durch den/die Studierende/n erfolgen.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Praktikumspartner“ finden sich daher die folgenden Standards 13 und 14 für „Good Practice“ in Praktika:

Standard 13 *Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat dem Praktikumspartner eindeutige Hinweise und Orientierung hinsichtlich der Verfahrensweisen zum Monitoring und zur Berichterstattung am Ende des Praktikums zu geben.*

Standard 14 *Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat die Lehrkräfte und Betreuer in angemessenem Umfang zu unterstützen und zu schulen.*

3.6 Maßnahmen zur beruflichen Fortbildung für alle Lehrkräfte

Die den Abschluss verleihenden Einrichtungen (Hochschulen) sollten für alle Mitarbeiter, die an der Vorbereitung der Studierenden auf ihre Praktika beteiligt sind oder ihren Lernprozess im Praktikum unterstützen, von folgenden Voraussetzungen ausgehen:

- Sie sind hinreichend qualifiziert.
- Sie verfügen über ausreichende Ressourcen zur Erfüllung ihrer Aufgaben.
- Sie verfügen über geeignete Monitoring-Mechanismen zum fortlaufenden Nachweis ihrer Lehrkompetenz.
- Sie sind in der Lage, geeignete Angebote für die berufliche Fortbildung von Mitarbeitern zu schaffen und Ressourcen zur Förderung der Mitarbeiter in ihrem eigenen Lernprozess bereitzustellen.

Des Weiteren haben Studierende während ihrer Praktika Kontakt zu anderen Mitarbeitern und arbeiten mit diesen zusammen. Dies ist Bestandteil ihrer interdisziplinären und berufsübergreifenden Aufgaben. Wichtig ist hierbei, dass diese weiteren Mitarbeiter hinreichend über ihre konkreten Aufgaben und Verantwortlichkeiten informiert sind. Dies kann beispielsweise in Form eines Briefings zur fachgebietsrelevanten Ausbildung oder Gesetzgebung und ihren Auswirkungen auf Diätetik und Ernährung sowie weitere Politik- und Praxisfelder erfolgen.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Berufliche Fortbildung“ finden sich daher die folgenden Standards 15 und 16 für „Good Practice“ in Praktika:

Standard 15 *Sämtliche Mitarbeiter der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) und des Praktikumspartners müssen über einen Zugang zu Maßnahmen der beruflichen Fortbildung verfügen und hierzu ermutigt werden, um ein qualitativ hochwertiges Lernumfeld für die Studierenden zu gewährleisten.*

Standard 16 *Die berufliche Fortbildung ist zu überwachen und regelmäßig zu überprüfen, so dass vorhandene Kompetenzen erhalten bleiben.*

3.7 Monitoring und Evaluierung

Zur Erzielung des maximalen Nutzens aus der engen Verzahnung mit der beruflichen Praxis, die sich durch die Praktika ergibt, sollte die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) die Zusammenarbeit planmäßig und effizient überwachen. Eine enge Zusammenarbeit ermöglicht es beiden Seiten, den höchstmöglichen Nutzen aus dem Informations- und Erfahrungsaustausch zu ziehen. Die Kooperation sollte insbesondere für



den Austausch von Informationen zu künftigen Entwicklungen des Berufsbildes und zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen genutzt werden.

Zur Erleichterung des Austausches von Informationen zur Qualität und zu den Standards sind entsprechende Prozesse und Verfahrensweisen einzuführen. Des Weiteren sind Mechanismen für die regelmäßige Übernahme von beispielhaften Praktiken (best practice) und Verbesserungen zu schaffen. So können sich in regelmäßigen Abständen einberufene Besprechungen zur Überprüfung des bisherigen Vorgehens (unter Einbeziehung der Studierenden) als äußerst informativ und hilfreich erweisen. Regelmäßige Treffen bei Praktikumpartnern zur Überwachung der Qualität und Berichterstattung können sehr informativ sein und zur Effektivität der Richtlinien und Verfahrensweisen an der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) sowie zu einem besseren praxisbezogenen Lernen beitragen.

Unter der allgemein gefassten Überschrift „Monitoring und Evaluierung“ finden sich daher die folgenden Standards 17 und 18 für „Good Practice“ in Praktika:

Standard 17 *Zur Verbesserung der Qualität und des Verständnisses der Effektivität des Lernens im Praktikum sind in regelmäßigen Abständen planmäßige Besprechungen zwischen den Praktikumpartnern und der den Abschluss verleihenden Einrichtung unter Beteiligung der Studierenden durchzuführen.*

Standard 18 *Für das Monitoring und die Evaluierung ist der Nachweis zu erbringen, dass sie bei der Entwicklung des Berufsstandes und des wissenschaftlichen Rahmens zu einem zusätzlichen Nutzen und zu Verbesserungen führen.*

4.0 Evidenzgrundlage für die Standards und die gute Praxis (Good Practice)

Im Rahmen des DIETS-Projektes wurden zahlreiche Berichte über die gute Praxis der Unterstützung der Studierenden bei ihrem Lernprozess während des Praktikums erarbeitet. Diese Informationen wurden zusammengeführt, um auf dieser Grundlage die in den vorhergehenden Abschnitten 2.0 und 3.0 genannten Standards zu formulieren.

Standard	Standard für Praktika	Best Practice
1	Die angestrebten Lernergebnisse sind für die Praktika festzulegen; es ist nachzuweisen, wie sie zu den Gesamtzielen des Ausbildungsgangs beitragen. Dies erfolgt üblicherweise durch die Anrechnung von ECTS-Punkten.	European Academic and Practitioner Standards for Dietetics (EFAD, 2005)
2	Die Lernergebnisse müssen für den Ausbilder im Praktikum, den Studierenden und den Mitarbeiter an der Hochschule klar verständlich sein.	Report 3: Tabelle 2 und 3 und Tagungsband der 1. DIETS-Konferenz (DIETS, 2009)
3	Die Lernergebnisse sind auf angemessene Weise zu bewerten.	Report 2: Tabellen 16, 17
4	Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) ist verantwortlich für die akademischen Standards und die Qualität aller Lernangebote einschließlich Praktika.	Report 3: Tabelle 3
5	Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) muss über Richtlinien und Verfahrensweisen verfügen, mit denen sie prüfen kann, ob i) geeignete Standards für die Anerkennung des Praktikums vorhanden sind und ii) die Qualität des Lernangebotes kontinuierlich gesichert wird.	Report 3: Tabelle 3
6	Der Praktikumsanbieter fungiert als Partner bei der Umsetzung des Curriculums. Hierfür ist eine formelle Vereinbarung zu treffen, in der die Aufgaben und Verantwortlichkeiten geregelt sind (einschließlich einer Bestimmung zur Kündigung der Vereinbarung).	Report 3: Tabelle 3
7	Beide Parteien treffen eine Vereinbarung über ihre jeweiligen Aufgaben bei der Schaffung eines qualitativ hochwertigen Lernumfelds für die Studierenden.	Report 2: Abschnitt 3.26
8	Materialien zur Information, Unterstützung und Orientierung sollten vorhanden sein. Diese sind von den Praktikumpartnern und den die Abschlüsse verleihenden Einrichtungen in gemeinsamer Abstimmung zu erstellen.	Report 2: Abbildung 8
9	Es sind effektive Frühwarnsysteme zu schaffen, um etwaige Probleme im Zusammenhang mit dem Praktikum oder dem Lernfortschritt der Studierenden frühzeitig erkennen zu können.	Tagungsband der 2. DIETS-Konferenz (Workshops) (DIETS, 2009)
10	Von den Studierenden wird erwartet, dass sie während des Praktikums die Fähigkeit zur Reflexion und ihre Anwendung im Prozess des lebenslangen Lernens nachweisen; die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) sollte die Studierenden angemessen auf	Report 2: Tabelle 6

	diese Arbeitsweise vorbereiten.	
11	Der Praktikumpartner und die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) stellen die Rolle, Rechte und Pflichten eindeutig dar, welche die Studierenden während des Praktikums erwarten können.	Kein gesonderter Bericht
12	Für den Fall von während des Praktikums auftretenden Problemen oder erforderlichen Beschwerden sind eindeutige Verfahrensweisen umzusetzen und alle Beteiligten darüber zu unterrichten.	Tagungsband der 2. DIETS-Konferenz (Workshops) (DIETS, 2009)
13	Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat dem Praktikumpartner eindeutige Hinweise und Orientierung hinsichtlich der Verfahrensweisen zum Monitoring und zur Berichterstattung am Ende des Praktikums zu geben.	Report 2: Tabelle 8
14	Die den Abschluss verleihende Einrichtung (Hochschule) hat die Lehrkräfte und Betreuer in angemessenem Umfang zu unterstützen und zu schulen.	Report 2: Tabelle 22
15	Sämtliche Mitarbeiter der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) bzw. des Praktikumpartners müssen über einen Zugang zu Maßnahmen der beruflichen Fortbildung verfügen und hierzu ermutigt werden, um ein qualitativ hochwertiges Lernumfeld für die Studierenden zu gewährleisten.	Report 2: Tabelle 21
16	Die berufliche Fortbildung ist zu überwachen und regelmäßig zu überprüfen, so dass vorhandene Kompetenzen erhalten bleiben.	Report 2: Tabellen 1, 21
17	Zur Verbesserung der Qualität und der Erfassung der Effektivität des Lernens im Praktikum sind in regelmäßigen Abständen planmäßige Besprechungen zwischen den Praktikumpartnern und der den Abschluss verleihenden Einrichtung unter Beteiligung der Studierenden durchzuführen.	Report 2: Abbildung 13
18	Für das Monitoring und die Evaluierung ist der Nachweis zu erbringen, dass sie bei der Entwicklung der Lehrpläne, des Berufsstandes und des wissenschaftlichen Rahmens zu einem zusätzlichen Nutzen und zu Verbesserungen führen.	Report 2: Tabelle 8

5.0 Bewertung und Beurteilung des Praktikums bzw. Lernumfelds am Arbeitsplatz

Alle Praktika oder Angebote des Lernens am Arbeitsplatz sollten vor Ort begutachtet werden, bevor Studierende ihre Praktika antreten. Hierdurch soll gewährleistet werden, dass alle erforderlichen Verfahrensweisen, Ressourcen und Mitarbeiter verfügbar sind, um ein positives und produktives Lernumfeld zu schaffen. Im Folgenden ist ein Beispiel dafür dargestellt, auf welche Weise dieses Ziel erreicht werden könnte. Jedoch obliegt es der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule), an welcher der/die Studierende eingeschrieben ist, die Standards umzusetzen und aufrechtzuerhalten, mit denen die Hochschule überprüfen kann, ob das Praktikum alle obligatorischen Bestandteile des Ausbildungsganges enthält.

Anerkennung von Praktikumpartnern

Ein Besuch der Praktikumeinrichtung bzw. des Arbeitsplatzes wird ausdrücklich empfohlen, obwohl viele Angelegenheiten auch über Schriftwechsel geregelt werden können.

5.1 Vor einem *offiziellen Besuch* der Praktikumeinrichtung sind die folgenden Unterlagen vorzubereiten und für die Besprechung bereitzuhalten. Es wird ebenfalls erwartet, dass ein Bericht über die Ergebnisse des Besuchs erstellt wird, und die verfügbaren Informationen über die Praktikumeinrichtung sollten folgende Punkte enthalten:

- *Management des Praktikums*

Ein aussagekräftiges Praktikumshandbuch ist vorzulegen, in dem nachgewiesen wird, dass Studierende und Lehrkräfte und Betreuer im Praktikum in vollem Umfang auf das Praktikum vorbereitet sind. Darüber hinaus sollte eine offizielle Verpflichtungserklärung des Praktikumpartners vorhanden sein. Im Handbuch sollten Informationen und Erläuterungen zu folgenden Punkten enthalten sein:

- Lernziele und zu erlernende Kompetenzen
 - Zeitplan und Dauer von Praktika und Art der Aufbewahrung der damit im Zusammenhang stehenden Unterlagen
 - berufsethische Voraussetzungen
 - Bewertungsverfahren mit Messgrößen zur Leistungserfassung sowie Darstellung der Auswirkungen der Nichterreicherung von einigen oder allen Kompetenzzielen und damit des Lernfortschritts sowie in solchen Fällen zu treffende Maßnahmen
 - Kommunikation und Verantwortlichkeiten
- Es sind aussagekräftige Informationen zu folgenden Punkten vorzulegen:
 - dass ein Mechanismus zur Überprüfung der Lernziele vorhanden ist
 - dass Strategien für Lehre und Lernen erarbeitet wurden

- dass die Praktikumsanbieter über für Studierende geltende Richtlinien zur Chancengleichheit und Diversität verfügen, verbunden mit Angaben darüber, wie diese umgesetzt und überwacht werden.
- dass der Nachweis erbracht ist, dass das Praktikum in der Einrichtung und von Seiten des Praktikumpartners angemessen unterstützt wird.
- Personalausstattung und berufliche Fortbildung
 - Praktikumsausbilder und -betreuer müssen über die Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen verfügen, die für die Durchführung des genehmigten und vereinbarten Praktikums erforderlich sind; diese sind als Qualitätsnachweis und zur Qualitätssicherung zu dokumentieren.
 - Im Praktikum tätige Lehrkräfte müssen in ihrem Land als *dietitians* anerkannt bzw. zugelassen sein, es sei denn, es werden andere Vereinbarungen getroffen.

Des Weiteren sind für folgende Punkte aussagekräftige Nachweise vorzulegen:

- Richtlinien für die berufliche Fortbildung sind vorhanden.
- Der berufliche Werdegang der Mitarbeiter wurde geprüft, und es wurden entsprechende Schlussfolgerungen gezogen.
- Die angemessene Personalausstattung zur Unterstützung Studierender wird regelmäßig überprüft.
- Zur Unterstützung des Ausbildungsganges werden Audits (bzw. Forschungsvorhaben) durchgeführt.
- Für die Förderung der beruflichen Fortbildung und Forschung sind ausreichende finanzielle Mittel vorhanden.

5.2 Eine Besichtigung der Praktikumeinrichtung wird ausdrücklich empfohlen. Nach der Besichtigung sollten folgende Punkte geprüft werden, um zu bestätigen, dass der Mindeststandard in der Praktikumeinrichtung erfüllbar ist:

- Es bestehen Mechanismen zur Qualitätssicherung, z. B. sind in gewissem Umfang Nachweise für die Dokumentation von Praktikumsergebnissen und Leistungsbewertungen vorhanden, welche eine Qualitätsorientierung belegen.
- Es gibt ein Bewertungsverfahren zur Überprüfung der Erreichung von Lernzielen; dieses Verfahren ist sowohl für Mitarbeiter als auch für Studierende klar und verständlich.

5.3 Durch eine Besichtigung kann auch bestätigt werden, ob entsprechende *Ressourcen und Einrichtungen* zur Unterstützung von Studierenden vorhanden sind und ob die



Praktikumsbedingungen ein sicheres und förderndes Umfeld schaffen. Dies kann nachgewiesen werden durch angemessene:

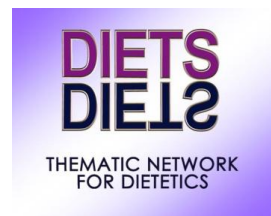
- Bibliothekseinrichtungen
- EDV-Ressourcen, Computerräume
- Materialien und Informationsquellen für Studierende
- Büros und Wohnunterkünfte
- Studierendenförderung wird praktiziert, z. B. durch Mentoren.

5.4 Abschließend sollte ein Bericht erstellt werden, der darstellt, ob die Europäischen Standards für Praktika in der Diätetik erfüllt werden, und es wird ein Maßnahmenplan erarbeitet, zu dem ggf. beide Partner beitragen und der eine aussagekräftige Aufstellung der Aufgaben und Verantwortlichkeiten mit Terminsetzungen für die Erledigung enthält.

Folgende Punkte können enthalten sein:

- dass die Schulungen der Praktikumslehrkräfte und -betreuer von der den Abschluss verleihenden Einrichtung (Hochschule) durchgeführt werden sollen,
- wie eine regelmäßige und effektive Kooperation zwischen der Bildungseinrichtung und dem Praktikumsanbieter aufrechterhalten werden kann.

Darüber hinaus sollte ein Termin für den nächsten Besuch bzw. die Verlängerung der offiziellen vertraglichen Vereinbarung vereinbart werden.



Literatur

de Looy A, Naumann E, Govers E, Jager MJ, Liddell J, Maramba IDC and Cuervo M (2010) Thematic Network DIETS mapping dietetic education in Europe 2006-09: *comparisons to the European Academic and Practitioner Standards for Dietetics* (eingereicht)

DIETS (2009) *Proceedings of the 1st DIETS Conference held in Plymouth and 2nd DIETS Conference held in Frankfurt*, abrufbar unter www.thematicnetworkdietetics.eu

DIETS (2009a) *Report 2: Learning about European practice placement education from each other*, abrufbar unter www.thematicnetworkdietetics.eu

DIETS (2009b) *Report 3: Using information technology to share experiences and enhance communication skills*, abrufbar unter www.thematicnetworkdietetics.eu

DIETS (2009c) *Proceedings of the 3rd DIETS Conference held in Lisbon*
Abrufbar unter www.thematicnetworkdietetics.eu

DIETS (2009d) *Report 1: Building a technologically informed information and communication network in Europe*, abrufbar unter www.thematicnetworkdietetics.eu

EFAD (2005) *European Academic and Practitioner Standards for Dietetics*, abrufbar unter www.efad.org

EFAD (2009) *European Dietetic competences and their performance indicators*. Abrufbar unter www.efad.org

Health Professions Council (HPC) (2009) *Standards of Education and Training Health Professions Council*, Park House, 184 Kennington Park Road, London SE11 4BU UK oder unter <http://www.hpc-uk.org/aboutregistration/standards/sets/>

QAA (2007) Section 9: Work-based and placement learning. In *Code of practice for the assurance of academic quality and standards in higher education* (2nd Edition) QAA, Gloucester, UK oder unter <http://www.qaa.ac.uk/academicinfrastructure/codeofpractice/section9/default.asp>



Glossar

Abschlussverleihende Einrichtung

Die Hochschule, an der die/der Studierende eingeschrieben ist und die der/dem Studierenden den Abschluss verleiht.

Arbeitspraktikum bzw. Lernen am Arbeitsplatz

Andere Bezeichnung für ein Praktikum, die jedoch üblicherweise für Praktika verwendet wird, die nicht notwendigerweise im Hauptstudienfach absolviert werden, z. B. kein Praktikum im Bereich Diätetik, sondern in einer Brauerei.

Benchmark-Statement

Ein unter der Ägide der Quality Assurance Agency (QAA) durchgeführtes Vorhaben zur Beschreibung der Art und Merkmale von Hochschulstudiengängen in einem bestimmten Fach unter Angabe allgemeiner Erwartungen an die Standards für die Verleihung von Abschlüssen auf einem bestimmten Ausbildungsstand und Benennung der Kenntnisse und Fähigkeiten, welche die Inhaber solcher Abschlüsse nachweisen sollten.

Berufliche Fortbildung

Prozess, in dem Vertreter eines bestimmten Berufsstandes ihr Wissen sowie ihre Fähig- und Fertigkeiten auf den neuesten Stand bringen, erhalten und ausbauen, um ihre Kompetenz für die Berufsausübung dauerhaft zu sichern. Dieser Prozess ist systematisch und fortlaufend.

Berufsautonomie

Das Recht, auf Grundlage des eigenen beruflichen Wissens- und Erfahrungsstands Entscheidungen zur Behandlung des Patienten/Klienten zu treffen.

Campus-basiert

Die akademische Komponente des Ausbildungsganges

Clinical reasoning (klinische Abwägung)

Kritisches und analytisches Denken in Verbindung mit dem Prozess des Treffens klinischer Entscheidungen

Codes of Practice (berufsethische Verhaltensregeln)

Diese können durch den Berufsverbände der dietitians erarbeitet oder in nationale Vorschriften und Gesetze integriert werden. Sie enthalten ethische Regeln und Grundsätze, die einen obligatorischen Bestandteil der beruflichen Praxis bilden.

Dublin Descriptors

Diese sind am Ende des Glossars vollständig dargestellt.

European Credit Transfer System (ECTS)

ECTS ist das europäische System für die Übertragung von erworbenen Leistungspunkten in der Hochschul- und Fortbildung. Das ECTS wurde innerhalb der EU entwickelt, um die gegenseitige Anerkennung akademischer Leistungen zu erleichtern und in anderen Ländern in Studien- oder Teilstudiengängen erworbene Leistungsnachweise zu übertragen. Das System kann darüber hinaus für die Übertragung von Leistungspunkten innerhalb ein und desselben Landes genutzt werden. Das ECTS-Leistungspunktesystem kann zur Abschätzung des voraussichtlichen Zeit-/Arbeitsaufwands dienen.



Evaluierung

Überprüfung und Beurteilung der Qualität der Versorgung zur Ermittlung von verbesserungsbedürftigen Bereichen.

Evidence-based practice (evidenzbasierte Praxis)

Verpflichtung, sich bei der Entscheidungsfindung auf die beste verfügbare Evidenzgrundlage zu stützen, wobei die individuelle fachliche Beurteilung des Praktikers mit durch systematische Forschung erbrachten Nachweisen verbunden wird.

Fitness to practise (Eignung für die Berufsausübung)

Niveau der beruflichen Praxis mit Nachweis eines angemessenen Wissens- und Kenntnisstandes sowie der Fähig- und Fertigkeiten, der beruflichen Einstellung und der Einhaltung von berufsethischen Verhaltensregeln, die für die gegenwärtig ausgeübte Funktion maßgeblich sind, sowie die Verpflichtung, dieses Niveau aufrechtzuerhalten.

Freiberufler

Selbstständig und auf eigene Rechnung handelnde Person

Hochschuleinrichtung (abschlussverleihende Einrichtung)

Einrichtung, die eine Ausbildung bis zum ersten Studienabschluss (Bachelor) anbietet.

Interdisziplinär

Zusammenarbeit zweier oder mehrerer Disziplinen

Interprofessionell

Integrative Zusammenarbeit zweier oder mehrerer Fachleute verschiedener Disziplinen, woraus sich neue Arbeitsmethoden ergeben.

Kritische Reflexion

Beinhaltet die Untersuchung von Beweggründen und bestimmten Vorgehensweisen und der zugrunde liegenden Konzepte/Annahmen. Dieses explorative Vorgehen beruht auf der Beurteilung des Zusammenhanges und berücksichtigt gesellschaftliche, persönliche und historische Einflüsse auf das berufliche Setting.

Lebenslanges Lernen (Lifelong Learning)

Prozess ständigen Lernens und fortlaufender Weiterentwicklung durch berufliche Fortbildung, dem sich in einer Zeit des raschen Wandels alle Menschen verschreiben müssen.

Lehrkraft im Praktikum

Person, die für das Lehr- und Lernumfeld und die Leistungsbewertung Studierender verantwortlich ist.

Lerntheorien

Wissenschaftlich fundierte Konzepte, auf welche Weise das Lernen gefördert werden kann.

Nutrigenomik / Nutrigenomforschung

Forschungsgebiet, das untersucht, wie verschiedene Lebensmittel mit bestimmten Genen interagieren und so das Risiko des Auftretens bestimmter Erkrankungen erhöhen können.



Nutzer

Jede/r, für die/den Leistungen in der Diätetik erbracht werden, z. B. Patienten, Klienten, die Öffentlichkeit, Gastronomiebetriebe, die Lebensmittelindustrie, Kunden

Praktikum/praktische klinische Ausbildung

Abschnitt der Ausbildung, der am Arbeitsplatz stattfindet und die Möglichkeit bietet, erworbene theoretische Kenntnisse in die Praxis umzusetzen.

Praxis der Nichtdiskriminierung

Berufliche Praxis, wonach Einzelpersonen, Teams und Organisationen bzw. Unternehmen aktiv danach streben, dass keine Person (u. a. Patienten, Pflegekräfte, Arbeitskollegen oder Studierende) weder mittel- noch unmittelbar unter gleichen oder ähnlichen Umständen im Vergleich zu anderen schlechter behandelt wird aufgrund Alter, Hautfarbe, Konfession, Vorstrafen, Kultur, Behinderung, ethnischer oder nationaler Herkunft, Geschlecht, Familienstand, körperlicher oder psychischer Erkrankung, Nationalität, körperlicher Erscheinung, politischer Überzeugung, Rasse, Religion, Verantwortung für Familienangehörige, sexueller Identität oder Orientierung oder Zugehörigkeit zu einer bestimmten sozialen Schicht.

Problemlösung (Problem solving)

Übungen und Verfahren, die Studierende befähigen, ihr vorhandenes Wissen zu überprüfen und ihren Lernprozess zu entwickeln, so dass sie für eine ihnen gestellte Aufgabe oder ein Problem eine Lösung formulieren können; durch die genannten Übungen sollen ebenfalls das Lernen vertieft und die konzeptionellen und methodischen Fähigkeiten der Studierenden entwickelt werden, so dass ihre gesamte Herangehensweise an die berufliche Praxis optimiert wird.

Reflektierende Praxis / Reflexion von Handlungen

Reflexion nach der Handlung bzw. dem Ereignis. Beinhaltet häufig das Durchdenken einer Situation und ihre Diskussion mit einem Berufskollegen. Dieses Vorgehen erfordert Selbstwahrnehmung, sollte handlungsorientiert sein und zu einer Veränderung führen.

Reflexion während der Handlung

Sich darüber bewusst sein, was Sie gerade tun. Gleichzeitiges Wissen und Handeln.

Ressource

Potential oder (Vermögens)werte in einer Person oder Organisation, z. B. Zeit, Geld, technische Ausrüstung, Mitarbeiter, das Fachwissen einer Person, das/die bei Bedarf zur Unterstützung anderer eingesetzt werden kann/können.

Selbststudium

Vom Studierenden initiiertes selbstständiges Lernen

Tool/Werkzeug

Mittel oder Methode

Untersuchung

Die Sammlung von Daten und Informationen in Bezug auf den Gesundheitszustand eines Patienten unter Berücksichtigung aller relevanten Zusammenhänge zur Stellung einer klinischen Diagnose und Erarbeitung eines Therapieplanes.

Anlage 1: Ergebnisse einer Befragung zu den Entwürfen der Standards Standards für Praktika – Ergebnisse

Die Standards (1-18) werden von Hochschulen bei der Vereinbarung von Praktika für Studierende des Fachs Diätetik angewandt.

Frage	Bitte auswählen und markieren			Gesamt
	Ja	Nein	Weiß nicht	
Bei uns gibt es nationale/lokale Standards für die Praxis	18	11	2	31
Unsere Hochschule(n) hat/haben bereits Standards für Praktika eingeführt, die den vorliegenden entsprechen	24	5	1	30
Anlage B bietet eine hilfreiche Checkliste für die Organisation von Praktika	29	1	2	32
Es werden zu viele Standards vorgeschlagen	4	26	2	32
Die Standards sind zu kompliziert, und ich verstehe sie nicht	2	29	1	32
Die Standards decken alle Bereiche ab, die für Studierende vorhanden sein müssen	27	3	2	32
Genau wie diese Standards sollte es auch Standards für die Qualifikation der Lehrkräfte im Praktikum geben	26	2	3	31
Ich möchte ein Beispiel für Standards für ein Praktikum sehen	23	6	2	31
Diese Standards sollten für ganz Europa gelten, und die EFAD sollte sie verabschieden**	12			
Die vorgeschlagenen Standards werden eine Benchmark für Europa darstellen**	11			
Befragte: Hochschulen = 20; Nationale Diätetik/ <i>Dietitian</i> Verbände (NDA)s = 12 Anzahl der Länder = 18 plus Israel ** Diese Fragen wurden in der ersten E-Mail zum Fragebogen übermittelt, waren jedoch in der zweiten Mail nicht enthalten				