

## Praxisausbildung

<b>Code</b>	PraM 1 und PraM 2	
<b>Fachbereich(e)</b>	Ernährung und Diätetik	
<b>Studiengang /-gänge</b>	BSc Ernährung und Diätetik	
<b>Vertiefungsrichtung(en)</b>	-	
<b>Art des Studiengangs</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Bachelor <input type="checkbox"/> Master <input type="checkbox"/> CAS/MAS/EMBA	
<b>Studienniveau *</b>	<input type="checkbox"/> Basic <input type="checkbox"/> Intermediate <input checked="" type="checkbox"/> Advanced <input type="checkbox"/> Specialised	
<b>Typus **</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Core course <input type="checkbox"/> Related course <input type="checkbox"/> Minor course	
<b>ECTS-Credits</b>	18 ECTS	
<b>Präsenzverpflichtung</b>	Brutto 540, netto 450 Arbeitsstunden im Praxisbetrieb 4 Lektionen Supervision	
<b>Selbst- und Online-Studium</b>	Max. 10% Home Office erlaubt	
<b>Verantwortliche Ansprechperson</b>	Studiengangleitung: Stephanie Baumgartner	Prozessverantwortliche: Bettina Hieb
<b>Zu entwickelnde Kompetenzen</b>	<p><b>Fachkompetenz:</b> Fachbezogenes und fachübergreifendes Wissen verknüpfen, vertiefen, kritisch prüfen und in Handlungszusammenhängen praktisch anwenden.</p> <p><b>Methodenkompetenz:</b> Lern- und Arbeitsmethoden anwenden, die zum Erwerb, zur Entwicklung und zur Erstellung von Fachkompetenz nötig sind.</p> <p><b>Sozialkompetenz:</b> Umgang mit sich selbst und mit anderen positiv gestalten.</p> <p><b>Selbstkompetenz:</b> Selbstmanagement mit aktiver, individuell nützlicher Ziel-Prioritätensetzung und Arbeitsplanung.</p>	
<b>Lerninhalte</b>	<p>Praxisausbildung meint ein professionell angeleitetes, kompetenz- und lernzielorientiertes Arbeiten der Studierenden in einem zukünftigen Berufsfeld, um sich professionelle Handlungskompetenzen und eine praktische Qualifizierung zu erarbeiten. Studentische Aufgaben umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernziele ausarbeiten, passend zum eigenen Entwicklungsstand und dem Angebot des Ausbildungsbetriebs.</li> <li>• Die im Studium erarbeitete Theorie auf konkrete Fälle in der Praxis transferieren.</li> <li>• Interventionen durch Theorien oder Handlungsmodelle begründen.</li> <li>• Eigene berufliche Identität formen.</li> </ul>	
<b>Unterrichtssprache</b>	Deutsch	
<b>Leistungsbewertung</b>	<p>Die Beurteilung der Praxismodule erfolgt durch die Praxisausbildenden anhand eines von der FFHS vorgegebenen Bewertungsdossiers nach dem Prinzip des Hauptkompetenzen-Modells.</p> <p>Details dazu sind in der Anleitung zum Qualifikationsverfahren festgehalten.</p>	
<b>Lehrmittel</b>	-	
<b>Vorkenntnisse: Modul(e)</b>	Alle Module bis und mit 6.Semester.	
<b>Bemerkungen</b>	Dieses Modul wird zweimal und in verschiedenen Betrieben absolviert. Die Praxisausbildung ist im Leitfaden Praxisausbildung genauer definiert.	

*Studienniveau	<p><b>B</b> Basic level course: Modul zur Einführung in das Basiswissen eines Gebiets.</p> <p><b>I</b> Intermediate level course: Modul zur Vertiefung der Basiskenntnisse.</p> <p><b>A</b> Advanced level course: Modul zur Förderung und Verstärkung der Fachkompetenz.</p> <p><b>S</b> Specialised level course: Modul zum Aufbau von Kenntnissen und Erfahrungen in einem Spezialgebiet.</p>
**Typus	<p><b>C</b> Core course: Modul des Kerngebiets eines Studienprogramms.</p> <p><b>R</b> Related course: Unterstützungsmodul zum Kerngebiet (z.B. Vermittlung von Vor- oder Zusatzkenntnissen).</p> <p><b>M</b> Minor course: Wahl- oder Ergänzungsmodul.</p>



**Fernfachhochschule Schweiz**  
Zürich | Basel | Bern | Brig

Mitglied der SUPSI

Modulplan PrAM  
Praxisausbildung  
Gültig ab HS18/19