

# 413.571

## **Promotionsordnung für die Schule für Ernährungsberatung am Universitätsspital Zürich**

(vom 5. Oktober 2004)

*Die Bildungsdirektion verfügt:*

### **A. Ausbildungsverlauf**

- Ausbildungs-  
jahre/Semester
- § 1. Die Ausbildung gliedert sich in drei Ausbildungsjahre und umfasst:
- Theoretische Ausbildung und praktische Übungen an der Schule im 1. Ausbildungsjahr (1. und 2. Semester),
  - Praktische Ausbildung an den Praktikumsorten und Schultage im 2. und 3. Ausbildungsjahr (3.–6. Semester).
- Theorie und  
praktische  
Übungen im  
1. Ausbildungs-  
jahr
- § 2. Das erste Ausbildungsjahr umfasst theoretischen Unterricht in naturwissenschaftlichen und medizinischen Grundlagenfächern sowie in ernährungsbezogenen Fächern. Hinzu kommen praktische Fächer und praktische Übungen mit Bezug zum theoretischen Unterricht.
- Praktische Aus-  
bildung und  
Schultage im  
2. und 3. Aus-  
bildungsjahr
- § 3. Die praktische Ausbildung gliedert sich in vier Praktika zu je sechs Monaten und umfasst durchschnittlich einen Schultag pro Woche. Der Praktikumsort wird von der Schulleitung bestimmt.
- Die Praktika werden in einem Spital, in einer Beratungspraxis, in einem Industrie- oder Dienstleistungsbetrieb absolviert.
- Übertritt
- § 4. Für den Übertritt in das nächste Semester sind die Promotionsbedingungen zu erfüllen.
- Probezeit
- § 5. Die ersten sechs Monate der Ausbildung gelten als Probezeit.

### **B. Promotion**

- Beurteilung  
der Leistungen
- § 6. Die Beurteilung der Leistungen erfolgt auf folgender Beurteilungsskala:

- 6,0 ausgezeichnet  
hervorragende Leistung; qualitativ und quantitativ herausragend.
- 5,5 sehr gut  
Leistung entspricht in hohem Masse den Anforderungen; korrekt, vollständig.
- 5,0 gut  
Leistung entspricht den Anforderungen; korrekt, vollständig.
- 4,5 ziemlich gut  
Leistung entspricht teilweise den Anforderungen; einzelne Fehler und Lücken, jedoch nicht in wesentlichen Bereichen.
- 4,0 genügend  
Leistung entspricht den Mindestanforderungen; grundlegende Kenntnisse sind vorhanden.
- 3,5 ungenügend  
Trotz einzelner genügender Leistungen werden die Mindestanforderungen nicht erfüllt; lediglich fragmentarische Kenntnisse vorhanden.
- 3,0 schwach  
Leistung entspricht nicht den Mindestanforderungen; Fehler und Lücken in wesentlichen Bereichen, grundlegende Kenntnisse fehlen.
- 2,0 sehr schwach  
fragmentarische Leistung, gravierende Fehler.
- 1,0 unbrauchbar  
völlig mangelhafte Leistung.

Durchschnittsnoten werden auf eine Dezimalstelle auf- oder abgerundet.

§ 7. Die Beurteilung der Leistungen der theoretischen Ausbildung beruht auf Zwischenprüfungen und Semesterprüfungen.

Beurteilung der Leistungen der theoretischen Ausbildung

Die Prüfungen werden von einer Expertin oder einem Experten und einer Co-Expertin oder einem Co-Experten abgenommen. Das Expertenteam entscheidet über die Notengebung.

Die mündlichen Prüfungen werden von der Co-Expertin oder dem Co-Experten protokolliert. Die praktischen Prüfungen werden vom Experten oder der Expertin protokolliert.

#### a) Zwischenprüfungen

Zwischenprüfungen sind Prüfungen über Teilgebiete, welche in Fächern von mindestens 15 Unterrichtsstunden pro Semester durchgeführt werden.

Sie finden in folgenden Fächern statt:

*Erstes Semester*

Krankheitslehre  
Normale und präventive Ernährung  
Ernährungstherapie bei Adipositas  
Ernährungsberatung theoretisch  
Organisation und Führung einer Küche  
Anatomie und Physiologie  
Chemie und Biochemie  
Terminologie  
Mathematik/Statistik  
Methodik/Didaktik

*Zweites Semester*

Krankheitslehre  
Normale und präventive Ernährung  
Ernährungstherapie

*Drittes Semester*

Ernährungstherapie bei Gicht  
Ernährungsberatung theoretisch  
Organisation und Führung einer Küche  
Ernährungsberatung praktisch  
Vortrag/Buchzusammenfassung  
Patientenbericht

*Viertes Semester*

Normale und präventive Ernährung  
Ernährungstherapie  
Ernährungsberatung theoretisch  
Organisation und Führung einer Küche  
Ernährungsberatung praktisch  
Vorträge  
Patientenbericht

*Fünftes Semester*

Ernährungsberatung praktisch

Zwischenprüfungen finden in mündlicher, schriftlicher oder praktischer Form statt.

Die schriftlichen Prüfungen dauern pro Fach 45–90 Minuten.

Die mündlichen Prüfungen dauern pro Fach 15–20 Minuten.

Die praktischen Prüfungen im Fach Ernährungsberatung dauern mindestens eine halbe Stunde.

Der Durchschnitt der Zwischenprüfungen während des Semesters ergibt die Vornote im entsprechenden Fach.

#### b) Semesterprüfungen

Semesterprüfungen sind am Ende des Semesters abzulegende fachübergreifende Prüfungen über den Unterrichtsstoff der vergangenen Semester.

Das Semesterzeugnis sieht folgende Fächer vor:

#### *Erstes Semester*

---

##### *Theoretische Fächer*

Krankheitslehre  
 Normale und präventive Ernährung  
 Ernährungstherapie  
 Ernährungsberatung  
 Organisation und Führung einer Küche

##### *Grundlagenfächer*

Anatomie/Physiologie  
 Chemie und Biochemie  
 Terminologie  
 Mathematik/Statistik  
 Methodik/Didaktik

#### *Zweites Semester*

---

##### *Theoretische Fächer*

Krankheitslehre  
 Normale und präventive Ernährung  
 Ernährungstherapie  
 Lebensmittelchemie/Lebensmittelchemie  
 Ernährungsberatung theoretisch/  
 Soziologie  
 Organisation und Führung einer Küche

##### *Grundlagenfächer*

Chemie und Biochemie  
 Vortrag  
*Praktisches Fach*  
 Küchentechnik

*Drittes Semester*


---

<i>Theoretische Fächer</i>	<i>Grundlagenfächer</i>
Krankheitslehre	Biochemie
Normale und präventive Ernährung	Vortrag/Buch-
Ernährungstherapie	zusammenfassung
Lebensmittellehre/Lebensmittelchemie	Patientenbericht
Ernährungsberatung theoretisch	<i>Praktische Fächer</i>
Organisation und Führung einer Küche	Ernährungsberatung
	praktisch
	Küchentechnik
	<i>Praktikumsqualifikation</i>

*Viertes Semester*


---

<i>Theoretische Fächer</i>	<i>Grundlagenfächer</i>
Normale und präventive Ernährung	Vorträge
Ernährungstherapie	Patientenbericht
Ernährungsberatung theoretisch	<i>Praktische Fächer</i>
Organisation und Führung einer Küche	Ernährungsberatung
	praktisch
	Küchentechnik
	<i>Praktikumsqualifikation</i>

*Fünftes Semester*


---

<i>Theoretische Fächer</i>	<i>Praktische Fächer</i>
Normale und präventive Ernährung	Ernährungsberatung
Ernährungstherapie	praktisch
Krankheitslehre	Küchentechnik
	<i>Praktikumsqualifikation</i>

Semesterprüfungen finden in schriftlicher, mündlicher oder praktischer Form statt.

Die schriftlichen Prüfungen dauern pro Fach 45–90 Minuten.

Die mündlichen Prüfungen dauern pro Fach 15–20 Minuten.

Die praktischen Prüfungen im Fach Küchentechnik dauern mindestens einen halben Tag, im Fach Ernährungsberatung mindestens eine halbe Stunde.

Der Prüfungsplan und die Prüfungstermine werden den Lernenden mindestens acht Wochen vor den Prüfungen bekannt gegeben.

## c) Semesterzeugnisnote

Der Durchschnitt aus der Vornote und aus der Examensnote (Durchschnittsnote der Semesterprüfungen) ergibt die Semesterzeugnisnote im entsprechenden Fach.

Finden in einem Fach keine Semesterprüfungen statt, so gilt der Durchschnitt der Zwischenprüfungen (entsprechend der Vornote) als Semesterzeugnisnote.

§ 8. Die Beurteilung der Leistungen der Praktika erfolgt in Form von Qualifikationen. Praktikumsqualifikationen bewerten Fachwissen, Leistungen und Verhalten in einem Praktikum nach Massgabe der fünf Funktionen gemäss den Bestimmungen des Schweizerischen Roten Kreuzes für die Ausbildung der Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater vom 18. Februar 1998. Sie erfolgen in allen vier Praktika in Form eines schriftlichen Berichtes durch die Praktikumsverantwortliche oder den Praktikumsverantwortlichen.

Beurteilung der Leistungen der praktischen Ausbildung

Die Qualifikationsnote wird im Semesterzeugnis separat ausgewiesen.

**C. Promotionsentscheide**

§ 9. Die Promotionskommission entscheidet am Ende der Probezeit und am Ende eines Semesters über den Übertritt (Promotion) in das nächste Semester.

Entscheid

§ 10. Promoviert wird,

Bedingungen

- a) wer im 1. bis 5. Semester im Semesterzeugnis einen genügenden Notendurchschnitt hat, wobei höchstens eine Semesterzeugnisnote unter 4,0 liegen darf,
- b) wer im 3. bis 6. Semester zusätzlich das Fach Ernährungsberatung praktisch mit der Note 4,0 oder besser absolviert hat,
- c) wer die Funktionen 1–3 (3./5. Semester) respektive die Funktionen 1–4 (4. Semester) der Praktikumsqualifikation erreicht hat.

§ 11. Wegen entschuldigter Absenz oder Krankheit nicht abgelegte Zwischenprüfungen oder Semesterprüfungen sind an einem von der Schulleitung festgelegten Termin nachzuholen.

Entschuldigte Absenzen bei Prüfungen

§ 12. Wer unentschuldigt nicht zu einer Prüfung erscheint, die Prüfung ohne zwingenden Grund nicht vollständig ablegt oder unerlaubte Hilfsmittel verwendet, hat die Prüfung nicht bestanden. In diesen Fällen wird die Note 1 gesetzt.

Unregelmässigkeiten

Wiederholung  
eines Semesters

§ 13. Bei Nichterfüllen der Promotionsbedingungen beschliesst die Promotionskommission über die Wiederholung eines Semesters oder die Auflösung des Ausbildungsverhältnisses.

Während des ganzen Ausbildungsverlaufes kann ein Semester einmal wiederholt werden. Die Wiederholung eines Semesters erfolgt durch Rückversetzung in den nächstmöglichen Kurs.

Auflösung des  
Ausbildungs-  
verhältnisses

§ 14. Werden die Promotionsbedingungen in der Probezeit oder in mehr als einem Semester nicht erfüllt, so ist das Ausbildungsverhältnis aufzulösen.

#### D. Diplomexamen (6. Semester)

Zulassung zum  
Diplomexamen

§ 15. Die Zulassung zum Diplomexamen erfolgt, wenn

- a) der Durchschnitt der Erfahrungsnoten für die theoretischen und die praktischen Examensfächer genügend ist, wobei sich die Erfahrungsnote aus dem Durchschnitt aller Semesterzeugnisnoten im entsprechenden Fach ermittelt,
- b) die Absenzen während des ganzen Ausbildungsverlaufes bis zur praktischen Diplomprüfung nicht mehr als 60 Schul- oder Arbeitstage betragen.

Teile des  
Diplomexamens

§ 16. Das Diplomexamen setzt sich zusammen aus:

- a) einem theoretischen Teil,
- b) einem praktischen Teil,
- c) einer schriftlichen Diplomarbeit.

Theoretischer  
Teil

§ 17. Der theoretische Teil umfasst folgende Fächer:

- a) Krankheitslehre,
- b) normale und präventive Ernährung (inkl. Biochemie),
- c) Ernährungstherapie,
- d) Lebensmittellehre/Lebensmittelchemie,
- e) Ernährungsberatung theoretisch,
- f) Organisation und Führung einer Küche.

Die Fächer werden in 14 Prüfungen schriftlich oder mündlich, oder sowohl schriftlich als auch mündlich geprüft, wobei mehrere Fächer zusammen geprüft werden können. Ist Letzteres der Fall, so zählen diese Prüfungen nach Massgabe der Anzahl der geprüften Fächer mehrfach.

Die schriftlichen Prüfungen dauern 45–90 Minuten, die mündlichen Prüfungen dauern 15–20 Minuten pro Fach.

§ 18. Der praktische Teil umfasst folgende Fächer:

Praktischer Teil

- a) Ernährungsberatung,
- b) Küchentechnik.

Die Fächer werden einzeln geprüft. Die Prüfungen umfassen die Beobachtung und Beurteilung der Lernenden in praktischen Arbeitssituationen. Sie dauert im Fach Küchentechnik vier Stunden, im Fach Ernährungsberatung praktisch mindestens 30 Minuten.

Die Prüfung in Ernährungsberatung zählt doppelt. Sie wird im Praktikum durchgeführt.

Die Prüfung Küchentechnik wird in der Schulküche durchgeführt.

§ 19. Die Diplomarbeit stellt eine fachliche Vertiefung in einem der Schwerpunktgebiete der Ausbildung dar. Sie muss den Anforderungen der Schule genügen.

Diplomarbeit

Die zu bearbeitenden Themen können von den Lernenden selbst ausgewählt werden, sofern die Praktikumsbetriebe oder die Schule keine aktuellen Themen vorgeben.

Der Umfang der Diplomarbeit beträgt zwischen 20 und 40 Seiten. Die Diplomarbeit ist im 5. Semester, im Zeitraum von sechs Monaten, zu erstellen.

Sie kann als Gruppenarbeit durchgeführt werden, wobei eine Gruppe höchstens zwei Lernende umfassen darf.

Die Beurteilung der Diplomarbeit erfolgt gemeinsam durch eine Expertin oder einen Experten und eine Ernährungsberaterin oder einen Ernährungsberater.

§ 20. Der Prüfungsplan und die Prüfungstermine werden den Lernenden mindestens acht Wochen vor der ersten Prüfung bekannt gegeben.

Organisation  
des Diplom-  
examens

Die Prüfungen werden von einer Expertin oder einem Experten und einer Co-Expertin oder einem Co-Experten abgenommen. Das Expertenteam entscheidet über die Notengebung.

Die mündlichen Prüfungen werden von der Co-Expertin oder dem Co-Experten protokolliert. Die praktischen Prüfungen werden von der Expertin oder dem Experten protokolliert.

Die Beurteilung der Prüfungen und der Diplomarbeit erfolgt in Anwendung der Beurteilungsskala gemäss § 6.

§ 21. Der theoretische Teil und der praktische Teil des Diplom-

Diplomnoten

examens werden je mit einer Diplomnote bewertet.

Die Diplomnote für den theoretischen Teil ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten für die absolvierten theoretischen Prüfungen und den Erfahrungsnoten gemäss § 15 lit. a in denselben Fächern.

Die Diplomnote für den praktischen Teil ergibt sich aus dem Durchschnitt der Noten für die absolvierten praktischen Prüfungen in Ernährungsberatung (zählt doppelt) und in Küchentechnik und den Erfahrungsnoten gemäss § 15 lit. a in diesen Fächern.

Die Diplomnoten werden auf eine Dezimalstelle auf- oder abgerundet.

Prüfungsent-  
scheid

§ 22. Das Diplomexamen ist bestanden, wenn

- a) die Diplomnote für den theoretischen Teil mindestens genügend ist,
- b) die theoretische Prüfung in Ernährungstherapie mindestens genügend ist und nicht mehr als eine theoretische Prüfung ungenügend ist,
- c) sowohl die praktische Prüfung in Ernährungsberatung als auch in Küchentechnik mindestens genügend ist,
- d) und die Praktikumsqualifikation des 6. Semesters mindestens genügend ist.

Wiederholung  
des Diplom-  
examens

§ 23. Das nicht bestandene Diplomexamen kann innerhalb eines Jahres einmal wiederholt werden. Wiederholt werden müssen dabei alle Examensfächer, in denen die Note 4,0 nicht erreicht wurde.

Die Schulleitung bestimmt den Zeitpunkt der Wiederholung.

Unregelmässig-  
keiten

§ 24. Im Falle von Unregelmässigkeiten am Diplomexamen gilt § 12 sinngemäss.

Diplomurkunde

§ 25. Mit der Diplomurkunde wird bestätigt, dass die oder der Lernende die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen hat und berechtigt ist, unter der Berufsbezeichnung diplomierte Ernährungsberaterin oder diplomierter Ernährungsberater tätig zu sein.

Die Diplomurkunde wird von der Bildungsdirektion des Kantons Zürich, vom Schweizerischen Roten Kreuz und von der Schulleitung unterzeichnet.

Aufbewahrung  
von Prüfungs-  
unterlagen

§ 26. Sämtliche Prüfungsunterlagen werden bis zur Erlangung des Diploms bzw. zum rechtskräftigen Entscheid über eine Nichtpromotion aufbewahrt.

## E. Promotionskommission

§ 27. Die Promotionskommission entscheidet über alle Fragen der Promotion, insbesondere bei ungenügenden Leistungen über die Wiederholung eines Semesters oder die Auflösung des Ausbildungsverhältnisses sowie über das Bestehen oder Nichtbestehen des Diplomexamens. Zuständigkeit

§ 28. Die Promotionskommission umfasst drei Mitglieder. Ihr gehören in der Regel an: Zusammensetzung

- a) die Schulleitung, welche gleichzeitig das Präsidium inne hat,
- b) eine Vertretung der Lehrerschaft,
- c) eine Vertretung der Praktikumsorte.

§ 29. Die Promotionskommission tritt nach Bedarf zusammen. Die Schulleitung organisiert die Sitzungen. Sitzungen

§ 30. Die Mitglieder der Promotionskommission haben Antrags- und Stimmrecht. Sie sind zur Stimmabgabe verpflichtet. Beschlüsse

Die Promotionskommission ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Sie fasst ihre Beschlüsse mit dem einfachen Mehr der Stimmen. Bei Stimmgleichheit hat die Präsidentin oder der Präsident den Stichentscheid.

Die Präsidentin oder der Präsident kann die Beschlussfassung auf dem Zirkularweg anordnen. Für einen Zirkularbeschluss ist die Zustimmung aller Mitglieder erforderlich.

Die Promotionskommission legt fest, in welcher Form über Beschlüsse und Präsidialverfügungen informiert wird.

§ 31. Über die Sitzungen wird ein Protokoll geführt, das insbesondere die Beschlüsse enthält. Das Protokoll wird der Präsidentin oder dem Präsidenten der Schulkommission zugestellt. Protokoll

## F. Rechtsmittel

§ 32. Gegen Entscheide der Promotionskommission kann nach Massgabe des Verwaltungsrechtspflegegesetzes Rekurs bei der Bildungsdirektion erhoben werden. Die Rekursschrift muss einen Antrag und dessen Begründung enthalten. Rekurs

**G. Schlussbestimmungen**Ergänzende  
Bestimmungen

§ 33. Soweit keine besonderen Bestimmungen bestehen, sind die Bestimmungen des Schweizerischen Roten Kreuzes für die Ausbildung der Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater vom 18. Februar 1998 anwendbar.

Inkrafttreten

§ 34. Diese Promotionsordnung tritt auf den 1. September 2004 in Kraft.

Die Promotionsordnung der Schule für Ernährungsberaterinnen und Ernährungsberater des Universitätsspitals Zürich vom 1. Juli 1988 wird auf den gleichen Zeitpunkt aufgehoben.

Bildungsdirektion  
Aeppli