



Berner  
Fachhochschule



## Weiterbildungsprogramm Ernährung und Diätetik 2025

# Editorial

## 2 Liebe Kolleg\*innen

Weiterbildungen sind von unschätzbarem Wert. Sie erweitern nicht nur unser Wissen, sondern helfen auch, berufsspezifische Kompetenzen zu erhalten und anhand neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse zu aktualisieren. In einer sich ständig wandelnden Arbeitswelt ist lebenslanges Lernen unerlässlich, um beruflich erfolgreich zu bleiben und den aktuellen Anforderungen gerecht zu werden. Darüber hinaus bieten Weiterbildungen auch einen privaten Mehrwert. Sie fördern unter anderem die persönliche Entwicklung, stärken das Selbstbewusstsein und eröffnen neue Perspektiven.

Unsere Weiterbildungen sind bedarfsorientiert konzipiert und zeichnen sich durch einen hohen Praxisbezug aus. Der fachliche und persönliche Austausch wird aktiv gefördert, was die Perspektive auf verschiedene Themenbereiche erweitert und neue Impulse für die tägliche Arbeit liefert.

Wir hoffen, dass Sie ein spannendes Weiterbildungsangebot für sich finden und würden uns sehr freuen, Sie an der Berner Fachhochschule begrüssen zu dürfen.

Haben Sie Fragen zu unseren Angeboten oder Ideen und Wünsche, die wir noch nicht abdecken? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



**Pascal Tribolet**  
Leiter Weiterbildung Ernährung und Diätetik  
pascal.tribolet@bfh.ch  
+41 31 848 35 54



**Samuel Mettler**  
Studienleiter  
samuel.mettler@bfh.ch  
+41 31 848 35 44



**Gina Tüfer**  
Studienleiterin  
gina.tuefer@bfh.ch  
+41 31 848 35 47



**Barbara Kläfiger**  
Studienorganisatorin  
barbara.klaefiger@bfh.ch  
+41 31 848 36 55

# Inhalt

3

## 5 Unsere Weiterbildung – praxisnah und effektiv

### 6 Certificate of Advanced Studies (CAS)

- 6 Angewandte Ernährungspsychologie
- 6 Nachhaltige Ernährung
- 9 Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen
- 9 Nutritional Assessment
- 10 Sporternährung

### 11 Fachkurse

- 11 Herausfordernde ernährungstherapeutische Beratungssituationen (HEBS)
- 11 Nahrungsmittelallergien
- 11 Nahrungsmittelintoleranzen
- 11 Praxisausbildung Gesundheit

## 13 Kompetent führen in Gesundheitsorganisationen

### 14 Interprofessionelle Weiterbildungsangebote

- 14 CAS Gesundheitsökonomie und Public Health
- 14 CAS Qualität im Gesundheitswesen für die patientennahe Arbeitspraxis
- 14 Fachkurs Digitalisierung und Transformation im Gesundheitswesen
- 14 Fachkurs Wissenschaftliches Arbeiten, reflektierte Praxis

## 15 Weitere Informationen

## 15 Vernetzen Sie sich mit uns

### Weiterbildungsberatung

Wünschen Sie eine Beratung zu den verschiedenen Weiterbildungsangeboten? Haben Sie Fragen zur Anrechnung von bereits erbrachten Weiterbildungsleistungen? Gerne beantworten wir Ihre Fragen und unterstützen Sie bei der Wahl des passenden Angebots.

Alle aktuellen Informationen finden Sie unter: [bfh.ch/weiterbildung/ernaehrung](https://bfh.ch/weiterbildung/ernaehrung)

Kontakt für weitere Informationen oder einen unverbindlichen Beratungstermin:  
weiterbildung.gesundheit@bfh.ch  
Telefon +41 31 848 45 45





# Unsere Weiterbildung – praxisnah und effektiv

5

Unser Weiterbildungsprogramm für Ernährungsberater\*innen ist klein aber fein. Durch vielfältige Kooperationen mit der Praxis fließen Erkenntnisse und Entwicklungen rasch in unsere Angebote ein. Wir verbinden Theorie mit Ihrer Berufsrealität und ermöglichen Ihnen dadurch effektives und lustvolles Studieren.

## Unsere Angebotsformate

### Fachkurse

Fachkurse (4–6 ECTS-Credits) beinhalten spezifische Themen und dauern 5 bis 12 Kurstage.

### Certificate of Advanced Studies (CAS)

CAS-Studiengänge (12–15 ECTS-Credits) dauern 8 bis 21 Studientage und werden mit einem Kompetenznachweis abgeschlossen.

## Wissenschaftliches Werkzeug – für eine forschungsbasierte Gesundheitsversorgung

Häufig liegt der Fokus im Arbeitsalltag bei der Patient\*innenbetreuung. Forschung wird als ein Nebenschauplatz betrachtet. Patient\*innenfokussierung und Forschung schliessen sich aber keineswegs aus! Welche Therapie oder welche Betreuung wirkt wie bei verschiedenen Patient\*innen? Antworten darauf liefert (auch) die aktuelle Forschung.

Lernen Sie in unseren Weiterbildungsangeboten, wie Sie als Gesundheitsfachperson die Qualität der Dienstleistungen, die Ihre Gesundheitsorganisation erbringt, nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zugewandt, nachhaltig und effizient gestalten.

Möchten Sie sich beraten lassen, wie Sie Forschungsergebnisse in Ihre praktische Tätigkeit implementieren können? Wir bieten Ihnen massgeschneiderte Beratungen oder Workshops an – bei uns im Haus oder bei Ihnen vor Ort.

### Kontakt

- Madeleine Bernet, Studienleiterin  
madeleine.bernet@bfh.ch, +41 31 848 37 58
- Heike Kubat, Studienleiterin  
heike.kubat@bfh.ch, +41 31 848 47 93
- Claudia Poggiolini  
claudia.poggiolini@bfh.ch, +41 31 848 67 49

### Unsere Angebote

#### Certificate of Advanced Studies (CAS)

- Clinical Research Coordinator

#### Fachkurs

- Wissenschaftliches Arbeiten, reflektierte Praxis
- Basiswissen Statistik und Einführung in die Statistiksoftware R

#### Kurs

- Writing Lab – wie funktioniert wissenschaftliches Schreiben?
- Wissenschafts-Refresher für die Praxis

# Certificate of Advanced Studies (CAS)

## 6 Angewandte Ernährungspsychologie Nachhaltige Ernährung

Unser Essverhalten ist komplex und wird von verschiedenen Aspekten beeinflusst. Die Psyche spielt darin eine zentrale Rolle. Fachpersonen wissen, wie schwierig es ist, das Essverhalten zu verändern. Das Stück Kuchen ist das «Seelentrösterchen» nach einer anstrengenden Sitzung. In den sozialen Medien folgen wir Influencer\*innen mit den neuesten Food-Trends und Diät-Heilversprechen. Das Thema Ernährung ist in unserer Gesellschaft hochkomplex geworden und lässt sich nicht auf die Frage beschränken, welche Lebensmittel auf dem Teller liegen. Ernährung ist Identität, Kultur und soziales Miteinander. Um eine Verhaltensänderung nachhaltig zu unterstützen, müssen wir uns mit dem Erleben, Verhalten und den aktuellen Alltagsrealitäten von uns Menschen auseinandersetzen.

Die Angewandte Ernährungspsychologie hilft uns zu verstehen, welche Einflussfaktoren auf das Verhalten wirken und wie wir als Fachpersonen unsere Beratungstätigkeit weiterentwickeln können, um betroffene Menschen im Umgang mit diesen Herausforderungen personenzentriert zu unterstützen. Der CAS bietet eine vertiefte Auseinandersetzung mit diesen Fragen und nimmt komplexe Themengebiete wie Adipositas und Essstörungen in den Fokus.

### Ausbildungsziele

- Sie erweitern Ihr psychologisches Verständnis von menschlicher Wahrnehmung, Kognition, Emotion und sozialer Interaktion und erkennen, wie das Essverhalten davon geprägt wird.
- Sie lernen, wie sich Stereotypen, Stigmatisierung und Diskriminierung entwickeln.
- Sie bauen Ihre Kompetenzen in der motivorientierten Beziehungsgestaltung aus.
- Sie analysieren Ihre Kompetenzen in der Beziehungsgestaltung anhand der Besprechung von Alltagssituationen aus der eigenen Praxis.
- Sie reflektieren Ihre eigenen Motive und deren Auswirkungen auf Ihr persönliches Menschenbild und Ihre Beziehungsgestaltung in Beratungen.

16 Studientage

Ein nachhaltiges Ernährungssystem soll der ganzen Weltbevölkerung Zugang zu sicherer und bedarfsdeckender Ernährung mit fair produzierten Lebensmitteln ermöglichen, die unter Berücksichtigung der planetaren Grenzen hergestellt werden. Dafür braucht es Ernährungsfachkräfte, die die Transformation des Ernährungssystems mitgestalten. Der CAS Nachhaltige Ernährung betrachtet globale Perspektiven und Schweizer Kontexte und befähigt Sie, konkrete Ernährungsempfehlungen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in der Schweiz abzuleiten. Dazu werden exemplarische Herausforderungen vertieft und Lösungsansätze diskutiert, die Sie mit Ihrem angestammten Berufsfeld vernetzen oder in neue Berufsfelder tragen können.

### Ausbildungsziele

Als Absolvent\*in dieses CAS können Sie

- soziale, gesundheitliche, ethische, ökonomische und ökologische Aspekte des Ernährungssystems beschreiben.
- aktuelle Referenzen, Leitfäden und Empfehlungen differenziert erläutern und globale Konzepte auf lokale Gegebenheiten übertragen.
- Produktion und Konsum von ausgewählten Lebensmitteln tierischen Ursprungs fundiert diskutieren.
- Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverlust oder -verschwendung entwerfen und mit Ihrem eigenen Berufsfeld verknüpfen.
- die Perspektive verschiedener Akteur\*innen des Ernährungssystems einnehmen und einander gegenüberstellen.
- verschiedene Aspekte eines nachhaltigen Ernährungssystems mit dem eigenen Berufsfeld vernetzen, Handlungsempfehlungen ableiten, sowie eine Vision zur eigenen Rolle in einem nachhaltigen Ernährungssystem entwerfen.
- ein selbstgewähltes Thema zur Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems bearbeiten, mit neuen Erkenntnissen verbinden und zielgruppenspezifisch präsentieren.

15 Studientage



«Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind mir seit langem wichtig und der CAS-Studiengang hat mir ermöglicht, mein Wissen zu vertiefen und nachhaltige Ernährungsstrategien sowohl für meine Klient\*innen als auch für Projekte im Gesundheitsamt zu entwickeln.»

Giulia Casale, Absolventin CAS Nachhaltige Ernährung



# Certificate of Advanced Studies (CAS)

## Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen

Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen nehmen sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen zu. Die Umsetzung der Ernährungstherapie stellt die Betroffenen vor eine grosse Herausforderung. Sie benötigen deshalb fundierte Kenntnisse in der Ernährungstherapie und Fachpersonen, die auch ihr gesamtes Umfeld miteinbeziehen. Ernährungsberater\*innen übernehmen hier mehrere wichtige Funktionen, von der Diagnostik bis zur Instruktion der Ernährungstherapie.

Der CAS-Studiengang vermittelt vertieftes pathophysiologisches, diagnostisches und ernährungstherapeutisches Wissen zu Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. Ernährungstherapeutische Interventionen werden auf der Basis von aktuellen Leitlinien vorgestellt und in praxisorientierte Empfehlungen transferiert. Anhand von Fallbeispielen und anderen Übungssettings vertiefen die Teilnehmer\*innen das erworbene Wissen und wenden es an. Die spezifischen Aspekte in der Anamnese und im Verlaufsgespräch von Beratungen bei Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen werden erarbeitet und in Gesprächen geübt. Psychosoziale Themen werden erörtert, z. B. Nutzen von Ressourcen, Stolpersteine bei der Umsetzung der Ernährungstherapie im Alltag etc.

### Ausbildungsziele

- Sie besitzen erweiterte und vertiefte Kenntnisse spezifischer Grundlagen zur Pathophysiologie von Allergien und Intoleranzen.
- Sie kennen Diagnosemethoden für Allergien und Intoleranzen und sind in der Lage, die Resultate zu interpretieren.
- Sie können eine gezielte Anamnese zur Unterstützung der Diagnosestellung durchführen sowie kompetent Verlaufsgespräche führen.
- Sie vertiefen Ihr ernährungstherapeutisches Fachwissen.
- Sie sind in der Lage, das theoretische Wissen in der Praxis zu nutzen und können die Betroffenen und deren Angehörige bei der Zubereitung von Speisen sowie beim Auswärtsessen unterstützen.

Dieser CAS kann mit Abschluss der Fachkurse «Nahrungsmittelallergien» und «Nahrungsmittelintoleranzen» erlangt werden.

18 Studientage

## Nutritional Assessment

Die Veränderungen im Gesundheitswesen haben unmittelbare Konsequenzen auf das Anforderungsprofil von klinisch tätigen Ernährungsberater\*innen. Sie sind zunehmend Teil eines multi-professionellen Teams. Zudem übernehmen sie künftig vermehrt therapeutische und delegieren medizinisch-ärztliche Aufgaben. Auf diese veränderten Anforderungen an die Ernährungsberatung gilt es mit einem entsprechenden Studiengang zu reagieren, um die Fachexpertise zu vertiefen und insbesondere auch die Assessment-Fähigkeiten zu erweitern.

Im CAS Nutritional Assessment erarbeiten Sie Fachwissen und Fähigkeiten im systematischen Erheben und Interpretieren einer Anamnese und körperlicher Befunde. Gerade die Interpretation der erhobenen Daten mit dem Ziel, die Ernährungssituation richtig einzuschätzen, ist ein zentraler Bestandteil. Durch diese zusätzlichen Kompetenzen sind Sie in der Lage, ernährungsfokussierte Assessmentdaten zu erfassen und klar begründete Prioritäten zu setzen. Dadurch schaffen Sie die Voraussetzung für zielführende Ernährungsinterventionen und festigen Ihren Platz im interprofessionellen Behandlungsteam.

Sie erlernen in diesem CAS grundlegende Methoden des ernährungsspezifischen Clinical Assessments und festigen anhand von Fallbeispielen die neuen Fertigkeiten sowie das differenzialdiagnostische Denken im ernährungstherapeutischen Fokus.

### Ausbildungsziele

- Sie können ein strukturiertes und zielgerichtetes Ernährungs-Assessment durchführen.
- Sie sind fähig, eine ernährungsfokussierte körperliche Untersuchung vorzunehmen.
- Resultate von klinischen Tests und Messmethoden können Sie korrekt interpretieren und deren Zuverlässigkeit einschätzen und begründen.
- Sie können das Clinical Reasoning auf fortgeschrittenem Niveau anwenden.
- Sie können prozessgeleitet nach dem Nutrition Care Process arbeiten und Indikatoren des Assessments sowie des Monitorings und der Evaluation anwenden.
- Sie dokumentieren und kommunizieren Befunde situations- und zielgruppengerecht.

8 Studientage

# Certificate of Advanced Studies (CAS)

## 10 Sporternährung

Auf Basis der physiologischen Grundlagen und Anforderungen verschiedener Sportarten erlangen Sie vertieftes Fachwissen über den Einfluss der Ernährung auf den Trainingsaufbau, die Optimierung der Wettkampfleistung sowie die Gesundheit der Athlet\*innen. Sie lernen aktuelle Empfehlungen kennen, können diese kritisch hinterfragen und diskutieren sie mit namhaften Expert\*innen. Damit arbeiten Sie das Thema Sporternährung ganzheitlich auf und sind in der Lage, Ihr Wissen sportartspezifisch den individuellen Bedürfnissen anzupassen und Problemstellungen der Athlet\*innen, Teams und Verbände zu lösen.

### Ausbildungsziele

- Sie kennen die physiologischen Grundlagen und Herausforderungen der Sporternährung für die Leistungsoptimierung in verschiedenen Ausdauer-, Kraft-, Spiel- und weiteren Sportarten.
- Sie besitzen vertiefte Kenntnisse in verschiedenen leistungsrelevanten Themen wie Energie- und Makronährstoffzufuhr, Flüssigkeitsversorgung, Kraftaufbau, Supplemente, Doping, Immunsystem usw.
- Sie wissen, wie sich das Training und die Ernährung abhängig von sportspezifischen Zielsetzungen gegenseitig beeinflussen und ergänzen.
- Sie besitzen vertieftes Wissen über Athlet\*innen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen (z. B. Kinder und Jugendliche, Diabetiker\*innen, Personen mit Magen-Darm-Beschwerden, ältere Menschen).
- Sie kennen die spezifischen Herausforderungen für Athlet\*innen in ästhetischen Sportarten oder Gewichtsklassensportarten.
- Sie sind in der Lage, Ihr theoretisches Wissen in der Praxis zu nutzen und in individuellen Situationen der Athlet\*innen bedarfsgerecht anzuwenden.

21 Studientage



«Der CAS Sporternährung eignet sich für alle, die sich für Ernährung und Sport interessieren. Es ist spannend und praxisrelevant zu wissen, was mit einem Körper beim Sport passiert. Zu wissen, warum ich etwas mache und wie Ernährung wirkt, ist für mein Training sehr motivierend.»

Marlen Reusser  
Absolventin des CAS Sporternährung

---

## Herausfordernde ernährungstherapeutische Beratungssituationen (HEBS) NEU

Ernährungsberater\*innen sind damit konfrontiert, dass das Vermitteln von Fachwissen nicht genügt, um nachhaltige Verhaltensänderungen bei den zu Beratenden zu erreichen. Um der Komplexität im klinischen Alltag zu begegnen, ist eine Vielfalt an Kompetenzen nötig, um beraterisch wirksam intervenieren zu können. Dieser Fachkurs verfolgt das Ziel, die klinische Tätigkeit von Ernährungsberater\*innen durch beratungspsychologisches Wissen zu beleuchten und zu stärken.

Im Fachkurs lernen Sie,

- Veränderungs- und oder Bewältigungsprozesse in komplexen klinischen Situationen aufzugreifen, anzuregen und individuell zu begleiten.
- das Bewusstsein für Ihr professionelles Handeln zu fördern, indem Sie Ihr Vorgehen evidenzbasiert und unter Berücksichtigung der individuellen Diagnosen der zu Beratenden begründen.
- Ihre Reflexionsfähigkeit für die Weiterentwicklung der eigenen Beratungskompetenzen sowie zur Förderung eines bewussten Vorgehens in der Durchführung von Ernährungsberatungen oder -therapien zu nutzen.

8 Kurstage plus Prüfungstag

---

## Nahrungsmittelintoleranzen

Für unspezifische Magen-/Darm-Beschwerden wie Blähungen, Bauchschmerzen und Stuhlveränderungen kann eine Vielzahl von Nahrungsmitteln die Ursache sein. Diese Nahrungsmittelintoleranzen können sowohl durch funktionelle als auch durch strukturelle pathologische Veränderungen im Gastrointestinaltrakt entstehen.

Im Fachkurs lernen Sie,

- vertiefte Kenntnisse zur Pathophysiologie von funktionell und strukturell bedingten Nahrungsmittelintoleranzen anzuwenden.
- symptomorientierte diagnostische Algorithmen gemäss internationaler Leitlinien kennen und sind in der Lage, die Resultate korrekt zu interpretieren.
- ein gezieltes Assessment entlang des Nutrition Care Process (NCP) durchzuführen und Ernährungsdiagnosen zu stellen.
- evidenzbasierte Ernährungsinterventionen zu den besprochenen Nahrungsmittelintoleranzen anhand von Fallbeispielen anzuwenden, z. B. die Low-FODMAP Diet, die glutenfreie Diät oder histaminarme Ernährung.
- den Stellenwert von Mikrobiota und Probiotika bei der Therapie der o. g. Erkrankungen einzuschätzen.
- das theoretische Wissen in der Praxis zu nutzen und Betroffenen und deren Angehörige bei der Umsetzung von Ernährungsinterventionen zu unterstützen.

8 Kurstage plus Prüfungstag

---

## Nahrungsmittelallergien

Nahrungsmittelallergien bei Kindern oder Erwachsenen stellen die Betroffenen und ihre Angehörigen oft vor eine grosse Herausforderung. Als Ernährungsfachperson benötigen Sie deshalb gute Kenntnisse zu den Krankheitsbildern, möglichen Reaktionen und deren Schwere in Abhängigkeit vom spezifischen Allergen.

Im Fachkurs lernen Sie,

- vertiefte Kenntnisse zur Pathophysiologie von Nahrungsmittelallergien bei Kindern und Erwachsenen anzuwenden.
- symptomorientierte Diagnose-Algorithmen gemäss internationalen Leitlinien anzuwenden und die Ergebnisse korrekt zu interpretieren.
- ein gezieltes Assessment entlang des Nutrition Care Process (NCP) durchzuführen und Ernährungsdiagnosen stellen.
- das theoretische Wissen in der Praxis zu nutzen und die Betroffenen und deren Angehörige bei der Zubereitung von Speisen sowie beim Auswärtsessen zu unterstützen.
- die gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmitteldeklaration von Allergenen zu interpretieren und das Wissen an Allergiebetreffene weiterzugeben.

8 Kurstage plus Prüfungstag

---

## Praxisausbildung Gesundheit

Praxisausbilder\*innen begleiten und fördern Studierende in ihrem Lernprozess. Im Fachkurs erweitern Sie Ihre Kompetenzen, um den komplexen und spannenden Herausforderungen in der Betreuung von Studierenden während der studienbegleitenden Praxisarbeit adäquat zu begegnen.

Im Fachkurs lernen Sie,

- Erwachsenen-Lerntheorien anzuwenden und studierendenzentrierte Lernmethoden einzusetzen.
- Studierende auch in schwierigen Situationen adäquat zu coachen.
- Feedbackgespräche auch in herausfordernden Situationen effektiv und konstruktiv zu führen.
- die Clinical-Reasoning-Fähigkeit optimal zu fördern.
- die Reflexionsfähigkeit im individuellen Lernprozess gezielt zu fördern.
- die Effekte von Beurteilungssituationen einzuschätzen.

7 Kurstage

mangelnde Sprachkenntnisse

fehlendes Fachwissen

Tage für den Prozess

Umschulung

Ansprüche

fehlende Motivation

Arbeitsbedingungen

Leistungen

Stress

mehr Aufgaben in kurzer Zeit

↓ Lohn

Schichtarbeit

Tragfähigkeit

Ver...

FACH - WISSEN

Werte

Freizeitgestaltung

work life balance

Vorteilhaftigkeit

Arbeitsmodelle

im



# Kompetent führen in Gesundheitsorganisationen

13

Schaffen Sie sich mit dem Besuch einer Weiterbildung bei uns Raum, um Anliegen aus Ihrem Führungsalltag in fachkundiger Begleitung und im interprofessionellen Austausch zu bearbeiten.

Gesundheitsdienstleistungen finden innerhalb der Strukturen einer Organisation statt. Die Führung von Mitarbeiter\*innen, die Gestaltung von Strukturen, Abläufen und Veränderungsprozessen sowie die Vertretung der Organisation nach innen und aussen sind wichtige Management-Kompetenzen. Neben fachlichem Know-how wird von Führungskräften erwartet, dass sie diese Management-Kompetenzen in hohem Mass mitbringen, um die verschiedenen Kräfte und Ressourcen der Organisation zu bündeln und nutzenorientiert auf ein gemeinsames Ziel auszurichten. Es gilt, die professionelle Leistung sicherzustellen und für deren Wirkung und Qualität zu sorgen. Mit unseren Weiterbildungsstudiengängen haben Sie die Möglichkeit, sich dafür umfassende Kompetenzen anzueignen. Unsere Studiengänge richten sich an Personen im strategischen und operativen Management sowie an Fachverantwortliche in verschiedenen Praxisfeldern.

Stöbern Sie in unserem Programm:  
[bfh.ch/management-gesundheit-sozialwesen](https://bfh.ch/management-gesundheit-sozialwesen)



## Unsere Angebote

### Master of Advanced Studies (MAS)

- Integrierte Führung im Gesundheits- und Sozialwesen

### Certificate of Advanced Studies (CAS)

- Changeprozesse facilitativ begleiten
- Führung und Management für Kader im Gesundheits- und Sozialwesen
- Führungskompetenzen und Instrumente
- Führungsrollen und Organisation
- Gesundheitsökonomie und Public Health
- Qualität im Gesundheitswesen für die patientennahe Arbeitspraxis

### Fachkurse

- Entscheidungsfindung in komplexen Situationen
- Facilitation – Veränderungen (mit)gestalten
- Fallsupervision und kollegiale Beratung
- Führen und geführt werden – erlebt und gelebt
- Leadership bei Aggression und Gewalt
- Projekt implementieren
- Prozessgestaltung mit Design Thinking
- Systemisches Coaching im Führungsalltag
- Veränderungsmotiviert und innovativ gestalten
- Wertebasierte und nachhaltige Projektbegleitung
- Wertebasierte Unternehmensführung im Gesundheits- und Sozialwesen

### Kurse

- Achtsamkeit im Arbeitsalltag
- Betroffenen einbezug zur Verbesserung der Versorgungsqualität
- Kommunikation in interprofessionellen und/oder herausfordernden Situationen
- Massnahmen der Qualitätsverbesserung
- Patientensicherheit, Beurteilung von Risiken und entsprechende (präventive) Massnahmen
- Projekte designorientiert vorantreiben
- Qualitätsarbeit ausweisen und Qualitätsentwicklung umsetzen

# Interprofessionelle Weiterbildungsangebote

14

## CAS Gesundheitsökonomie und Public Health

Das schweizerische Gesundheitssystem ist eines der besten, aber auch der teuersten der Welt. Es beschäftigt heute rund 500 000 Personen und bildet einen zentralen Wachstumssektor. Die Kosten betragen inzwischen jährlich über CHF 80 Mrd., welche zu einem grossen Teil über Sozialversicherungsbeiträge und Steuern solidarisch finanziert werden. In letzter Zeit drehte sich die politische Diskussion sehr einseitig um Kostendämpfungsmassnahmen. Gemäss Triple-Aim-Konzept gibt es nämlich drei Ziele für ein gutes Gesundheitssystem: (1) eine qualitativ gute medizinische Versorgung für Patient\*innen, (2) eine gute Gesundheit der Bevölkerung und (3) dies zu nachhaltig finanzierbaren Kosten.

Dieser CAS hat zum Ziel, gesundheitsökonomisches Wissen zu vermitteln, das Verständnis für die komplexen Zusammenhänge des Gesundheitssystems zu verbessern sowie das Spannungsfeld zwischen qualitativ guter medizinischer Versorgung und ökonomischen Rahmenbedingungen aufzuzeigen.

14 Studientage

## Fachkurs Digitalisierung und Transformation im Gesundheitswesen

Die Digitalisierung im Gesundheitswesen führt zu einer Transformation und Optimierung verschiedener Aspekte der Gesundheitsversorgung. Sie leistet einen wichtigen Beitrag zur Patientensicherheit und trägt zu Kosteneinsparungen bei. In diesem Fachkurs lernen Sie die Konzepte und Methoden kennen, die zur Entwicklung digitaler Tools eingesetzt werden. Sie erwerben Kompetenzen, um Bedürfnisse Ihres Fachbereichs zu identifizieren, mögliche digitale Lösungen zu entwerfen, die nötige fachliche Spezifikation zu dokumentieren und einen erfolgreichen Rollout mit hoher Technologieakzeptanz zu realisieren.

8 Kurstage

## CAS Qualität im Gesundheitswesen für die patientennahe Arbeitspraxis

Haben Sie im Bereich Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung einen Auftrag, der nahe an den Patient\*innen ist? Möchten Sie komplexe Projekte zur Verbesserung der Qualität unter Einbezug der Betroffenen und Angehörigen umsetzen? In diesem CAS werden Sie auf diese Rolle als Schlüsselperson für Qualität im Gesundheitswesen vorbereitet. Der Fokus liegt auf der patientennahen medizinischen Versorgungssicherheit im interprofessionellen Arbeitsumfeld. Der CAS ist modular aufgebaut und besteht aus sieben Modulen, die je einzeln buchbar sind. Getragen wird das Fortbildungsangebot von der Schweizerischen Akademie für Qualität in der Medizin SAQM der FMH in Zusammenarbeit mit Partnern aus dem Gesundheits- und Bildungswesen.

21 Studientage

## Fachkurs Wissenschaftliches Arbeiten, reflektierte Praxis

Sie haben sich entschieden, in Ihre Berufspraxis mehr wissenschaftsbasierte Erkenntnisse einfliessen zu lassen oder wollen lernen, wie Sie für CAS-, DAS- und MAS-Studiengänge Abschlussarbeiten anfertigen? Dieser Fachkurs vermittelt Ihnen das Wissen und die Fähigkeiten, Fragestellungen aus der Berufspraxis so zu formulieren, dass sie wissenschaftlich beantwortbar werden. Sie trainieren, hochwertige Studien zu einem Thema Ihrer Wahl zu finden und lernen, diese zu verstehen und zu bewerten. Der Fachkurs gilt als Weiterbildung in der wissenschaftlichen Methodik.

Der erfolgreich abgeschlossene Fachkurs ist eine Zugangsvoraussetzung für CAS-, DAS- und MAS-Studiengänge am Departement Gesundheit der Berner Fachhochschule, sofern Sie über keine Hochschulberechtigung verfügen.

8 Kurstage

### Weitere Angebote

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in weiteren interprofessionellen Lehrgängen Ihre Kompetenzen auszubauen und zu vertiefen.



Alle Weiterbildungsangebote finden Sie unter:  
[bfh.ch/gesundheit/weiterbildung](https://bfh.ch/gesundheit/weiterbildung)

# Weitere Informationen

## Anmeldung

Ein Anmeldeformular und weitere Informationen finden Sie beim entsprechenden Angebot unter:  
[bfh.ch/weiterbildung/ernaehrung](https://bfh.ch/weiterbildung/ernaehrung)

## Zulassung

Das Weiterbildungsprogramm (Kurse, Fachkurse und Studiengänge) des Departements Gesundheit richtet sich an ein Fachpublikum und an Personen, die sich für Gesundheitsthemen interessieren. Die Studiengänge (CAS, DAS, MAS) sind grundsätzlich für Personen mit einschlägiger Hochschulvorbildung und Berufserfahrung in einem Gesundheits- oder Sozialberuf konzipiert.

## CAS, DAS und MAS

Personen mit einem Hochschulabschluss (Bachelor, Master, Doktorat bzw. entsprechende altrechtliche Titel oder CAS, DAS, MAS) können an unseren Studiengängen uneingeschränkt teilnehmen. Personen mit dem Abschluss einer Höheren Fachschule müssen vor dem Eintritt in den entsprechenden Studiengang den erfolgreichen Abschluss des Fachkurses Wissenschaftliches Arbeiten, reflektierte Praxis oder eine äquivalente Qualifikation nachweisen. Personen, die nicht über einen oben erwähnten Abschluss verfügen, bieten wir ein «sur dossier»-Verfahren an.

## Fachkurse und Kurse

Zu einem Fachkurs oder einem Kurs werden Personen zugelassen, die mindestens über einen Abschluss einer eidgenössisch anerkannten Höheren Fachschule verfügen.

Ausführliche Informationen finden Sie unter:  
[bfh.ch/gesundheit/zulassung-wb](https://bfh.ch/gesundheit/zulassung-wb)

# Vernetzen Sie sich mit uns

## Newsletter BFH | Fachbereich Ernährung

Der Newsletter erscheint dreimal jährlich und informiert Sie über aktuelle Forschungsergebnisse, neue Weiterbildungsangebote und Entwicklungen im Fachbereich Ernährung und Diätetik der BFH.  
[bfh.ch/gesundheit-newsletter](https://bfh.ch/gesundheit-newsletter)



## Folgen Sie uns auf LinkedIn

Bleiben Sie mit der BFH Gesundheit verbunden und folgen Sie uns auf LinkedIn.  
[linkedin.com/showcase/bfh-gesundheit](https://linkedin.com/showcase/bfh-gesundheit)



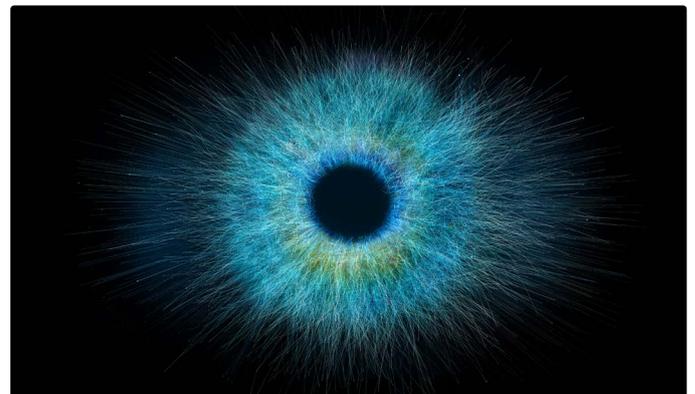
## «frequenz»

Unser Magazin erscheint zweimal pro Jahr (Frühling und Herbst). Mit spannenden Fokusthemen, Fachartikeln, Interviews etc. beleuchten wir verschiedene Aspekte der heutigen Gesundheitsversorgung. Abonnieren Sie das «frequenz» hier:  
[bfh.ch/gesundheit/frequenz](https://bfh.ch/gesundheit/frequenz)



## Fokus Gesundheit

Mit dem Symposium Fokus Gesundheit bieten wir einem interessierten Publikum an zwei Abendveranstaltungen pro Jahr Vorträge, Podiumsdiskussionen, Lesungen etc. Unter [bfh.ch/fokus-gesundheit](https://bfh.ch/fokus-gesundheit) und im «frequenz» weisen wir auf die Veranstaltungen hin.



## Rechtlicher Hinweis:

Die vorliegende Broschüre dient der allgemeinen Orientierung. Im Zweifelsfall ist der Wortlaut der gesetzlichen Bestimmungen und Reglemente massgebend. Überdies bleiben Änderungen vorbehalten.

September 2024

## Berner Fachhochschule

Departement Gesundheit  
Weiterbildung  
Schwarztorstrasse 48  
3007 Bern

Telefon +41 31 848 45 45

[weiterbildung.gesundheit@bfh.ch](mailto:weiterbildung.gesundheit@bfh.ch)  
[bfh.ch/gesundheit/weiterbildung](http://bfh.ch/gesundheit/weiterbildung)

Alle Infos auf einen Blick:



[linkedin.com/showcase/bfh-gesundheit](https://www.linkedin.com/showcase/bfh-gesundheit)  
[instagram.com/bfh\\_gesundheit](https://www.instagram.com/bfh_gesundheit)  
[youtube.com/@bfh-gesundheit](https://www.youtube.com/@bfh-gesundheit)

