

Schulen für
Wirtschaft und
Sprachen

S | WS

DIPLOM

Muriel Barman

von Saint-Maurice VS

geboren am 17.04.1991

hat vor der Prüfungskommission unserer Schule die interne Prüfung des
1-jährigen berufsbegleitenden Lehrganges

**Dipl. ERNÄHRUNGSBERATERIN
nach EMR**

erfolgreich bestanden.

Die Lernziele entsprechen den Richtlinien nach EMR.

Winterthur, 20. August 2025



Für die Schulleitung



Für die Prüfungskommission

Frau
Muriel Barman
Bergstrasse
8142 Uitikon Waldegg

Winterthur, 20. August 2025 / ma

Ausbildungsnachweis Ernährungsberater/-in

Wir bestätigen, dass Frau Muriel Barman, an den Schulen für Wirtschaft und Sprachen AG folgenden Lehrgang abgeschlossen und erfolgreich bestanden hat:

Der Kurs dauerte vom **20.08.2024 bis 04.07.2025**.

Der Unterricht fand jeweils am **Dienstag-&Donnerstagabend**, von **18:30 bis 21:30 Uhr** statt.

Zugunsten einer besseren Lesbarkeit beziehen sich die in diesem Dokument verwendeten Personenbezeichnungen immer gleichermassen auf weibliche und männliche Personen.

Hybridunterricht

Der Lehrgang fand im Hybridunterricht statt. Die Teilnahme war im Schulzimmer vor Ort oder online über Microsoft Teams frei wählbar. Eine Teilnahme war zu 100 % online möglich, da die technischen Voraussetzungen einen vielseitigen Unterricht ermöglicht. Es konnten alle Teilnehmer gleichermassen profitieren. Dazu gehörten z. B. das Arbeiten in Gruppen oder einzeln, das Unterrichten mittels Präsentationsfolien oder dem direkten Notieren von Informationen, wie auch Brainstorming mit der gesamten Klasse sowie Abspielen von Videos oder Podcasts. Der Unterricht wurde in Microsoft Teams aufgezeichnet und stand den Teilnehmern zur Reflektion zur Verfügung.

Aus Datenschutzgründen können diese Videos nicht heruntergeladen werden und stehen nur den Teilnehmern der Klasse und den Dozenten zur Verfügung.

Fächer, Inhalte und Lernstunden des besuchten Lehrgangs

Die gesamten Lernstunden (LS) setzen sich aus 50 % Präsenzunterricht und 50 % angeleitetem Selbststudium zusammen und werden folgend der Grundlagen- und Fachausbildung zugeordnet. Für die Abschlussprüfungen standen jeweils zwei Lernstunden zur Verfügung. Diese beinhalteten ein kurzes Repetieren und letzte Fragen beantworten sowie sicher zu stellen, dass alle parat sind, wie auch das Freischalten der Prüfung. Zwei weitere Lernstunden (angeleitetes Selbststudium) standen für das Nachbearbeiten von Unklarheiten und ein Repetieren für die nächste Prüfung zur Verfügung.

Angeleitetes Selbststudium

Das angeleitete Selbststudium beinhaltete insbesondere

- Hausaufgaben (40 %), zu denen das Lesen der entsprechenden Kapitel auf den bevorstehenden Ausbildungstag gehörte, sodass der Stoff anhand von Fallbeispielen, Arbeitsblättern, Quiz usw. im Unterricht erarbeitet und erklärt werden konnte.
- Stoffvertiefung (30 %), indem weitere Quellen recherchiert und ausgetauscht sowie Aufgabenblätter und Fragen zu jedem Modul gelöst wurden.
- Vorträge (10 %), welche in Gruppen vorbereitet und danach im Plenum gehalten werden mussten.
- die Prüfungsvorbereitung (20 %) mit Hilfe von Testprüfungen.

GRUNDLAGENAUSBILDUNG

Anatomie und Physiologie des Menschen (AN)

76 LS

Zellen, Gewebe - Organe - Organsysteme, Transportprozesse, Bewegungssystem, Knochen, Gelenke, Aufbau Wirbelsäule, Muskelgewebstypen, Haut -/ und Hauttypen, Herz- und Kreislaufsystem, Blut, Lungen & Herzkreislaufsystem, Immunsystem, Lymphsystem, Atmungssystem, Verdauungssystem, Geschlechtsorgane, Nervensystem, Sinnesorgane, Hormonsystem.

Pathologie (PA)

60 LS

Grundbegriffe, Krankheitsursachen- und Verläufe, Therapiemöglichkeiten und Prophylaxe Massnahmen, Erstellen und Besprechen von Anamnesen, Herzkreislauferkrankungen, Krankheiten des Blutes und Lymphsystems, Tumorkrankheiten, Krankheiten oberer & unterer Respirationstrakt, Nieren, Harnwege und Prostata, Endokrines System, Nervensystems, Bewegungsapparat, Gynäkologische Erkrankungen, weibliche Brust, Infektionskrankheiten, Hautkrankheiten, Psychosomatische / psychische Erkrankungen.

Med. Terminologie (MT)

68 LS

Elemente der med. Fachsprache, Nomenklatur und Terminologie, Grundaufbau und Regeln, Anatomische Gliederung des Körpers, Muskeln und Skelettsystem, kardiovaskuläres System, Blut, Lymph- und Immunsystem, Respiratorisches System, Gastrointestinales System, Urogenitalsystem, Nervensystem und Sinnesorgane, Endokrines System.

Pharmakologie (PH)

60 LS

Grundlagen der Pharmakologie, Abgabegruppen & Abkürzungen, Rezepte, Aufbewahrungs- und Herausgaberegeln, Aggregatzustände, Löslichkeit und Mischbarkeit, Rezeptoren, Enzyme und Emulgatoren, Osmose im Zusammenhang mit hypoton, isoton und hypertoton, Applikationsarten, Nebenwirkungen, Indikation, Kontraindikationen und Interaktionen, Einflussfaktoren, Pharmakologische Phasen, Schmerzmedikamente, Glukokortikoide, vegetatives Nervensystem, Alternative Medikamente, aktive und passive Impfung.

Physiologische Grundlagen der Ernährung (PGE)

24 LS

Verdauungsvorgänge, Digestion, Resorption, Betriebsstoffwechsel, Stoffwechsel der Leber, Stoffwechsel der Bauchspeicheldrüse

Ernährungsassoziierte Erkrankungen / Notfallmassnahmen / Hygiene (EaE)

18 LS

Funktion des Immunsystems

Notfallmassnahmen: Medizinische Notfälle, Lebensrettende Sofortmassnahmen, erste Schritte, Zeitaspekte, Notfallkonzept, Notfallausrüstung.

Hygiene: Gesetzliche Grundlagen, Infektionen (viral, bakteriell, Pilze), Parasiten, Krankheitserreger im ambulanten Praxisbereich, Folgen einer Infektion auf den menschlichen Organismus, Hygienemassnahmen, Hygienekonzept.

Klientenzentrierte Arbeit / Anamnese / Befunderhebung / Kommunikation (KA)

36 LS

Basis für die Beratung, Inhalt und Vorgehensweise eines Anamnesegesprächs, Befunderhebung bzw. Hypothese, Schwerpunkte einer Erstberatung, Phasen in der Beratung, Analyse und Empfehlungen, Umsetzung, Motivation des Klienten, Qualitätssicherung, Kommunikation und Gesprächsführung, Kommunikationsmodelle, Techniken der Kommunikation.

Psychologie (EP)

14 LS

Ansätze, Theorien und Modelle in der Psychologie, das Drei-Komponenten-Modell, Lebensqualität, Emotionen, Stress, Glaubenssätze und Selbstliebe, Regeln und Verbote, Belohnungssystem, Gewohnheiten, Veränderungen.

Total Grundlagenausbildung

356 LS

FACHAUSBILDUNG

Physiologische Grundlagen der Ernährung (PGE)

20 LS

Gewicht und Zufuhr von Energie, Makronährstoffe, Mikronährstoffe, Wasser, Elektrolyte, Säure- Basen-Haushalt.

Ernährungsassoziierte Erkrankungen (EaE)

42 LS

Metabolisches Syndrom, Lebensmittelunverträglichkeiten, Bewegungsapparat, Darm, Fettlebererkrankungen, Nieren- und Gallensteine, Refluxkrankheit, Schilddrüsenerkrankungen, Untergewicht, Vitamin- und Mineralstoffmangel, weitere Erkrankungen und Begrifflichkeiten.

Diät- und alternative Ernährungsformen (DaE)

36 LS

Vollwertige Ernährung beim gesunden Erwachsenen, Ernährung in speziellen Lebensphasen, Alternative Kostformen und Diäten.

Lebensmittel / Warenkunde (LM-WK)

44 LS

Veränderungsprozess von Lebensmitteln, Referenzwerte und Vorkommen der Makro- und Mikronährstoffe, Mikrobiom, Lebensmittelgruppen, Süssungsmittel, Funktionelle Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel, Kennzeichnung von Lebensmitteln.

Ernährungspsychologie (EP)

22 LS

Psychologie in der Ernährungsberatung, Essstörungen, Esstypen, intuitives Essverhalten, Magen hunger oder Gefühlshunger, Essen und Emotionen, Essgewohnheiten verändern.

Rollenspiele/Coaching

9 LS

Vertiefung der klientenzentrierten Arbeit, Lösen von Fallbeispielen, Anamnese- und Beratungsgespräche analysieren, Rollenspiele durchführen, Feedback geben, aktives Zuhören und Fragetechniken üben.

Total Fachausbildung:

173 LS

DIPLOMARBEIT

Präsenzunterricht

6 LS

Angeleitetes Selbststudium

34 LS

Total Diplomarbeit:

40 LS

Datum der letzten Modulprüfung: 04.07.2025

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

**SWS Schulen für Wirtschaft und Sprachen
Winterthur AG**



Sabrina Schürmann
Schulleitung



Monika Allenspach
Bereichsleiterin Medizin

NOTENAUSWEIS

für

Muriel BARMAN

Die SWS Winterthur bescheinigt, dass Muriel Barman, geboren am 17.04.1991 von Saint-Maurice VS unseren einjährigen berufsbegleitenden Lehrgang „Ernährungsberater/-in“ besucht hat. In den Pflichtfächern sind folgende Noten, die sich zu 50% aus den Erfahrungsnoten und zu 50% aus den Diplomprüfungsnoten zusammensetzen, erzielt worden:

Pflichtfächer

Note

Med. Terminologie	4.9
Anatomie	5.0
Pathologie	5.5
Pharmakologie	5.3
Physiologische Grundlagen der Ernährung	5.7
Klientenzentrierte Arbeit	5.3
Ernährungsassoziierte Erkrankungen	5.2
Diät- und alternative Ernährungsformen	5.3
Ernährungspsychologie	5.5
Lebensmittel - Warenkunde	5.2
Diplomarbeit	4.6

Schlussnote: **5.2**

Promotionsentscheid: **bestanden**

Winterthur, 20. August 2025


Für die Schulleitung


Für die Prüfungskommission