

Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten (DiätAss-APrV)

DiätAss-APrV

Ausfertigungsdatum: 01.08.1994

Vollzitat:

"Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten vom 1. August 1994 (BGBl. I S. 2088), die zuletzt durch Artikel 26 des Gesetzes vom 2. Dezember 2007 (BGBl. I S. 2686) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 26 G v. 2.12.2007 I 2686

Fußnote

Textnachweis ab: 17.8.1994

Eingangsformel

Auf Grund des § 8 des Diätassistentengesetzes vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 446) verordnet das Bundesministerium für Gesundheit im Benehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft:

§ 1 Ausbildung

(1) Die dreijährige Ausbildung für Diätassistentinnen und Diätassistenten umfaßt den in der Anlage 1 aufgeführten theoretischen und praktischen Unterricht von 3.050 Stunden sowie die dort aufgeführte praktische Ausbildung von 1.400 Stunden. Für Umschüler nach § 12 des Gesetzes sind die Stundenzahlen entsprechend zu verringern, wobei sich der Unterricht auf alle Fächer der Anlage 1 erstrecken muß.

(2) Im Unterricht muß den Schülern ausreichende Möglichkeit gegeben werden, die erforderlichen praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu entwickeln und einzuüben.

(3) Die Ausbildung nach Absatz 1 Satz 1 umfaßt innerhalb der praktischen Ausbildung eine praktische Unterweisung in Krankenhäusern gemäß Anlage 1 Teil B. Während dieser Zeit sind die Schüler mit den dort notwendigen Arbeitsabläufen vertraut zu machen und in solchen Verrichtungen und Fertigkeiten der Krankenpflege und der Ernährungsmedizin praktisch zu unterweisen, die für ihre Berufstätigkeit von Bedeutung sind.

(4) Die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an den Ausbildungsveranstaltungen nach den Absätzen 1 und 3 ist durch eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 2 nachzuweisen.

§ 2 Staatliche Prüfung

(1) Die staatliche Prüfung umfaßt einen schriftlichen, einen mündlichen und einen praktischen Teil.

(2) Der Prüfling legt die Prüfung bei der Schule ab, an der er die Ausbildung abschließt. Die zuständige Behörde, in deren Bereich die Prüfung oder ein Teil der Prüfung abgelegt werden soll, kann aus wichtigem Grund Ausnahmen zulassen. Die Vorsitzenden der beteiligten Prüfungsausschüsse sind vorher zu hören.

§ 3 Prüfungsausschuß

(1) Bei jeder Schule wird ein Prüfungsausschuß gebildet, der aus folgenden Mitgliedern besteht:

1. einem Medizinalbeamten der zuständigen Behörde oder einem von der zuständigen Behörde mit der Wahrnehmung dieser Aufgabe Beauftragten als Vorsitzenden,
2. einem Beauftragten der Schulverwaltung, wenn die Schule nach den Schulgesetzen eines Landes der staatlichen Aufsicht durch die Schulverwaltung untersteht,
3. folgenden Fachprüfern:
 - a) mindestens einem Arzt,
 - b) mindestens einem an der Schule unterrichtenden Diätassistenten oder einem Diplom-Medizinpädagogen oder einem Medizinpädagogen mit der Grundausbildung eines Diätassistenten,
 - c) weiteren an der Schule tätigen Unterrichtskräften entsprechend den zu prüfenden Fächern;dem Prüfungsausschuß sollen diejenigen Fachprüfer angehören, die den Prüfling in dem Prüfungsfach überwiegend ausgebildet haben.

(2) Die zuständige Behörde kann abweichend von Absatz 1 Nr. 1 einen dem Prüfungsausschuß angehörenden Beauftragten der Schulverwaltung zum Vorsitzenden bestellen.

(3) Jedes Mitglied des Prüfungsausschusses hat einen oder mehrere Stellvertreter. Die zuständige Behörde bestellt den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses und nach Anhörung der Schulleitung die Fachprüfer und deren Stellvertreter für die einzelnen Fächer.

(4) Die zuständige Behörde kann Sachverständige und Beobachter zur Teilnahme an allen Prüfungsvorgängen entsenden.

§ 4 Zulassung zur Prüfung

(1) Der Vorsitzende entscheidet auf Antrag des Prüflings über die Zulassung zur Prüfung und setzt die Prüfungstermine im Benehmen mit der Schulleitung fest. Der Prüfungstermin soll nicht früher als zwei Monate vor dem Ende der Ausbildung liegen.

(2) Die Zulassung zur Prüfung wird erteilt, wenn folgende Nachweise vorliegen:

1. der Personalausweis oder Reisepass in amtlich beglaubigter Abschrift,
2. die Bescheinigung nach § 1 Abs. 4 über die Teilnahme an den Ausbildungsveranstaltungen.

(3) Die Zulassung sowie die Prüfungstermine sollen dem Prüfling spätestens zwei Wochen vor Prüfungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden.

(4) Die besonderen Belange behinderter Prüflinge sind zur Wahrung ihrer Chancengleichheit bei Durchführung der Prüfungen zu berücksichtigen.

§ 5 Schriftlicher Teil der Prüfung

(1) Der schriftliche Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächergruppen:

1. Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde; Anatomie; Physiologie; Biochemie der Ernährung; Ernährungslehre; Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung; Koch- und Küchentechnik;
2. Diätetik; spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin.

Der Prüfling hat in beiden Fachgruppen in jeweils einer Aufsichtsarbeit schriftlich gestellte Fragen zu beantworten. Die Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 1 dauert 180 Minuten, in der Fächergruppe 2 150 Minuten. Der schriftliche Teil der Prüfung ist an zwei Tagen durchzuführen. Die Aufsichtsführenden werden von der Schulleitung bestellt.

(2) Die Aufgaben für die Aufsichtsarbeiten werden vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses auf Vorschlag der Schule ausgewählt. Jede Aufsichtsarbeit ist von mindestens zwei Fachprüfern zu benoten. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Benehmen mit den Fachprüfern die Prüfungsnote

für die einzelne Aufsichtsarbeit. Der schriftliche Teil der Prüfung ist bestanden, wenn jede der beiden Aufsichtsarbeiten mindestens mit "ausreichend" benotet wird.

(3) Bei der Bildung der Prüfungsnote für den schriftlichen Teil der Prüfung sind die Noten der beiden Aufsichtsarbeiten wie folgt zu gewichten:
die Note der Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 1 mit dem Faktor 1, die Note der Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 2 mit dem Faktor 2.
Die Summe der gewichteten Noten wird durch die Summe der Faktoren geteilt.

§ 6 Mündlicher Teil der Prüfung

(1) Der mündliche Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:

1. Diät- und Ernährungsberatung,
2. Diätetik,
3. Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin,
4. Organisation des Küchenbetriebes,
5. Hygiene und Toxikologie.

Die Prüflinge werden einzeln oder in Gruppen bis zu fünf geprüft. In Fach 1 soll der Prüfling nicht länger als zwanzig Minuten, in den Fächern 2 bis 5 nicht länger als zehn Minuten geprüft werden.

(2) Jedes Fach wird von mindestens einem Fachprüfer abgenommen und benotet. Der Vorsitzende ist berechtigt, sich in allen Fächern an der Prüfung zu beteiligen; er kann auch selbst prüfen. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Benehmen mit den Fachprüfern die Prüfungsnote für den mündlichen Teil der Prüfung. Der mündliche Teil der Prüfung ist bestanden, wenn die Gesamtnote sowie die Noten der Fächer 1 bis 3 mindestens "ausreichend" betragen und von den Fächern 4 und 5 höchstens ein Fach nicht schlechter als "mangelhaft" benotet wird.

(3) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann auf begründeten Antrag die Anwesenheit von Zuhörern beim mündlichen Teil der Prüfung gestatten.

§ 7 Praktischer Teil der Prüfung

(1) Der praktische Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:

1. Diätetik:
der Prüfling hat am Beispiel eines diätetisch zu behandelnden Patienten schriftlich einen Ernährungsplan mit Mahlzeitenfolge für einen Tag aufzustellen. Dabei sind die Berechnungen der Nährstoffe und die Kalkulationen der Preise schriftlich festzuhalten,
2. Koch- und Küchentechnik:
der Prüfling hat die im Fach Diätetik aufgestellte Mahlzeitenfolge herzustellen, anzurichten und das Herstellungsverfahren zu erläutern,
3. Diät- und Ernährungsberatung:
der Prüfling hat in einem Beratungsgespräch die Auswahl der von ihm bestimmten Speisen zu begründen und ihre Zusammensetzung, die Mengen sowie den Nährwert zu erläutern und küchentechnische Hinweise zu geben.

Dem Prüfling können ergänzende Fragen gestellt werden.

(2) Der praktische Teil der Prüfung ist abzubrechen, wenn das Fach Diätetik schlechter als "ausreichend" benotet wird.

(3) Der praktische Teil der Prüfung wird in jedem einzelnen Fach von zwei Fachprüfern, darunter mindestens einem Fachprüfer nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b, abgenommen und benotet. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses im Benehmen mit den Fachprüfern die Prüfungsnote für den praktischen Teil der Prüfung. Der praktische Teil der Prüfung ist bestanden, wenn jedes Fach mindestens mit "ausreichend" benotet wird.

(4) Der praktische Teil der Prüfung kann auf zwei Tage verteilt werden.

§ 8 Niederschrift

Über die Prüfung ist eine Niederschrift zu fertigen, aus der Gegenstand, Ablauf und Ergebnisse der Prüfung und etwa vorkommende Unregelmäßigkeiten hervorgehen.

§ 9 Benotung

Die schriftlichen Aufsichtsarbeiten sowie die Leistungen in der mündlichen und praktischen Prüfung werden wie folgt benotet:

- "sehr gut" (1), wenn die Leistung den Anforderungen in besonderem Maße entspricht,
- "gut" (2), wenn die Leistung den Anforderungen voll entspricht,
- "befriedigend" (3), wenn die Leistung im allgemeinen den Anforderungen entspricht,
- "ausreichend" (4), wenn die Leistung zwar Mängel aufweist, aber im ganzen den Anforderungen noch entspricht,
- "mangelhaft" (5), wenn die Leistung den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen läßt, daß die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind und die Mängel in absehbarer Zeit behoben werden können,
- "ungenügend" (6), wenn die Leistung den Anforderungen nicht entspricht und selbst die Grundkenntnisse so lückenhaft sind, daß die Mängel in absehbarer Zeit nicht behoben werden können.

§ 10 Bestehen und Wiederholung der Prüfung

(1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeder der nach § 2 Abs. 1 vorgeschriebenen Prüfungsteile bestanden ist.

(2) Über die bestandene staatliche Prüfung wird ein Zeugnis nach dem Muster der Anlage 3 erteilt. Über das Nichtbestehen erhält der Prüfling vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses eine schriftliche Mitteilung, in der die Prüfungsnoten anzugeben sind.

(3) Die schriftliche und die mündliche Prüfung sowie jedes Fach der praktischen Prüfung können einmal wiederholt werden, wenn der Prüfling die Note "mangelhaft" oder "ungenügend" erhalten hat.

(4) Hat der Prüfling im Falle des § 7 Abs. 2 in der praktischen Prüfung das Fach Diätetik oder bei der Fortsetzung der praktischen Prüfung mindestens eines der anderen Fächer zu wiederholen, darf er zur Wiederholungsprüfung in den einzelnen Fächern nur zugelassen werden, wenn er an einer weiteren Ausbildung teilgenommen hat, deren Dauer und Inhalt vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses bestimmt werden. Die weitere Ausbildung nach Satz 1 darf einschließlich der für die Prüfung erforderlichen Zeit die Dauer von einem Jahr nicht überschreiten. Ein Nachweis über die weitere Ausbildung ist dem Antrag des Prüflings auf Zulassung zur Wiederholungsprüfung beizufügen. Die Wiederholungsprüfung muß spätestens zwölf Monate nach der letzten Prüfung abgeschlossen sein; in begründeten Fällen kann die zuständige Behörde Ausnahmen zulassen.

§ 11 Rücktritt von der Prüfung

(1) Tritt ein Prüfling nach seiner Zulassung von der Prüfung zurück, so hat er die Gründe für seinen Rücktritt unverzüglich dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses schriftlich mitzuteilen. Genehmigt der Vorsitzende den Rücktritt, so gilt die Prüfung als nicht unternommen. Die Genehmigung ist nur zu erteilen, wenn wichtige Gründe vorliegen. Im Falle einer Krankheit kann die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung verlangt werden.

(2) Wird die Genehmigung für den Rücktritt nicht erteilt oder unterläßt es der Prüfling, die Gründe für seinen Rücktritt unverzüglich mitzuteilen, so gilt die Prüfung als nicht bestanden. § 10 Abs. 3 gilt entsprechend.

§ 12 Versäumnisfolgen

(1) Versäumt ein Prüfling einen Prüfungstermin, gibt er eine Aufsichtsarbeit nicht oder nicht rechtzeitig ab oder unterbricht er die Prüfung, so gilt die Prüfung als nicht bestanden, wenn nicht ein wichtiger Grund vorliegt; § 10 Abs. 3 gilt entsprechend. Liegt ein wichtiger Grund vor, so gilt die Prüfung als nicht unternommen.

(2) Die Entscheidung darüber, ob ein wichtiger Grund vorliegt, trifft der Vorsitzende des Prüfungsausschusses. § 11 Abs. 1 Satz 1 und 4 gilt entsprechend.

§ 13 Ordnungsverstöße und Täuschungsversuche

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann bei Prüflingen, die die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfung in erheblichem Maße gestört oder sich eines Täuschungsversuches schuldig gemacht haben, den betreffenden Teil der Prüfung für nicht bestanden erklären; § 10 Abs. 3 gilt entsprechend. Eine solche Entscheidung ist nur bis zum Abschluß der gesamten Prüfung zulässig. Die Rücknahme einer Prüfungsentscheidung wegen Täuschung ist nur innerhalb von drei Jahren nach Abschluß der Prüfung zulässig.

§ 14 Prüfungsunterlagen

Auf Antrag ist dem Prüfungsteilnehmer nach Abschluß der Prüfung Einsicht in seine Prüfungsunterlagen zu gewähren. Schriftliche Aufsichtsarbeiten sind drei, Anträge auf Zulassung zur Prüfung und Prüfungsniederschriften zehn Jahre aufzubewahren.

§ 15 Erlaubnisurkunden

Liegen die Voraussetzungen nach § 2 des Diätassistentengesetzes für die Erteilung der Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung nach § 1 des Gesetzes vor, so stellt die zuständige Behörde die Erlaubnisurkunde nach dem Muster der Anlage 4 aus.

§ 16 Sonderregelungen für Inhaber von Ausbildungsnachweisen aus einem anderen Vertragsstaat des Europäischen Wirtschaftsraumes

(1) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 des Gesetzes beantragen, können zum Nachweis, daß die Voraussetzungen nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes vorliegen, eine von der zuständigen Behörde des Herkunftmitgliedstaats ausgestellte entsprechende Bescheinigung oder einen von einer solchen Behörde ausgestellten Strafregisterauszug oder, wenn ein solcher nicht beigebracht werden kann, einen gleichwertigen Nachweis vorlegen. Hat der Antragsteller den Beruf im Herkunftmitgliedstaat bereits ausgeübt, so kann die für die Erteilung der Erlaubnis nach § 1 des Gesetzes zuständige Behörde bei der zuständigen Behörde des Herkunftmitgliedstaats Auskünfte über etwa gegen den Antragsteller verhängte Strafen oder sonstige berufs- oder strafrechtliche Maßnahmen wegen schwerwiegenden standeswidrigen Verhaltens oder strafbarer Handlungen, die die Ausübung des Berufs im Herkunftmitgliedstaat betreffen, einholen. Hat die für die Erteilung der Erlaubnis zuständige Behörde in den Fällen des Satzes 1 oder 2 von Tatbeständen Kenntnis, die außerhalb des Geltungsbereichs des Gesetzes eingetreten sind und im Hinblick auf die Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes von Bedeutung sein können, so hat sie die zuständige Stelle des Herkunftmitgliedstaats zu unterrichten und sie zu bitten, diese Tatbestände zu überprüfen und ihr das Ergebnis und die Folgerungen, die sie hinsichtlich der von ihr ausgestellten Bescheinigungen und Nachweise daraus zieht, mitzuteilen. Die in den Sätzen 1 bis 3 genannten Bescheinigungen und Mitteilungen sind vertraulich zu behandeln. Sie dürfen der Beurteilung nur zugrunde gelegt werden, wenn bei der Vorlage die Ausstellung nicht mehr als drei Monate zurückliegt.

(2) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 Abs. 1 des Diätassistentengesetzes beantragen, können zum Nachweis, dass die Voraussetzungen nach § 2 Abs. 1 Nr. 3 dieses Gesetzes vorliegen, einen entsprechenden Nachweis ihres Herkunftmitgliedstaats vorlegen. Wird im Herkunftmitgliedstaat ein solcher Nachweis nicht verlangt, ist eine von einer zuständigen Behörde dieses Staates ausgestellte Bescheinigung anzuerkennen, aus der sich ergibt, dass die Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Nr. 3 des Diätassistentengesetzes erfüllt sind. Absatz 1 Satz 4 und 5 gilt entsprechend.

(3) Antragsteller, die über einen Ausbildungsnachweis im Beruf des Diätassistenten verfügen, der in einem anderen Vertragsstaat des Europäischen Wirtschaftsraumes erworben worden ist, führen nach der Anerkennung ihrer Berufsqualifikation die Berufsbezeichnung „Diätassistentin“ oder „Diätassistent“.

(4) Die zuständige Behörde bestätigt dem Antragsteller binnen eines Monats nach Eingang des Antrags den Antragseingang und den Empfang der Unterlagen und teilt ihm mit, welche Unterlagen fehlen. Sie hat über den Antrag kurzfristig, spätestens vier Monate nach Vorlage der Nachweise über das Vorliegen der Voraussetzungen dieses Gesetzes zu entscheiden. Werden von der zuständigen Stelle des Herkunftsmitgliedstaats die in Absatz 1 Satz 1 genannten Bescheinigungen nicht ausgestellt oder die nach Absatz 1 Satz 2 oder Satz 3 nachgefragten Mitteilungen innerhalb von zwei Monaten nicht gemacht, kann der Antragsteller sie durch Vorlage einer Bescheinigung über die Abgabe einer eidesstattlichen Erklärung gegenüber der zuständigen Behörde des Herkunftsmitgliedstaats ersetzen.

(5) Die zuständige Behörde hat den Dienstleistungserbringer bei der erstmaligen Anzeige einer Dienstleistungserbringung im Sinne des § 8a des Diätassistentengesetzes binnen eines Monats nach Eingang der Meldung und der Begleitdokumente über das Ergebnis ihrer Nachprüfung zu unterrichten. Ist eine Nachprüfung innerhalb dieser Frist in besonderen Ausnahmefällen nicht möglich, unterrichtet die zuständige Behörde den Dienstleistungserbringer innerhalb eines Monats über die Gründe für diese Verzögerung und über den Zeitplan für ihre Entscheidung, die vor Ablauf des zweiten Monats ab Eingang der vollständigen Unterlagen ergehen muss. Erhält der Dienstleistungserbringer innerhalb der in den Sätzen 1 und 2 genannten Fristen keine Rückmeldung der zuständigen Behörde, darf die Dienstleistung erbracht werden.

§ 17 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt, soweit sich nicht aus § 11 Abs. 3 und 4 des Gesetzes etwas anderes ergibt, die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Diätassistenten vom 12. Februar 1974 (BGBl. I S. 163), zuletzt geändert durch Anlage I Kapitel X Sachgebiet D Abschnitt II Nr. 12 des Einigungsvertrages vom 31. August 1990 in Verbindung mit Artikel 1 des Gesetzes vom 23. September 1990 (BGBl. 1990 II S. 885, 1080), außer Kraft.

Schlußformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Anlage 1 (zu § 1 Abs. 1)

Fundstelle des Originaltextes BGBl. I 1994, 2092 - 2098

A	Theoretischer und praktischer Unterricht	Stundenzahl
1	Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	40
1.1	Berufskunde und Ethik, Geschichte des Berufs	
1.2	Das Gesundheitswesen der Bundesrepublik Deutschland und internationale Zusammenarbeit im Gesundheitswesen einschließlich der Gesundheitsprogramme internationaler Organisationen wie insbesondere Weltgesundheitsorganisation und Europarat	
1.3	Aktuelle berufs- und gesundheitspolitische Fragen	
1.4	Diätassistentengesetz; gesetzliche Regelungen für die sonstigen Berufe des Gesundheitswesens	
1.5	Arbeits- und berufsrechtliche Regelungen, soweit sie für die Berufsausübung von Bedeutung sind	
1.6	Unfallverhütung, Mutterschutz, Arbeitsschutz	
1.7	Einführung in das Krankenhaus-, Seuchen- und Lebensmittelrecht unter besonderer Berücksichtigung der Verordnung über diätetische Lebensmittel	

1.8	Strafrechtliche, bürgerlich-rechtliche und öffentlich-rechtliche Vorschriften, die bei der Berufsausübung von Bedeutung sind; Rechtsstellung des Patienten oder seiner Sorgeberechtigten	
1.9	Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung (Sozialversicherung, Sozialhilfe, Sozialstaatsangebote)	
1.10	Die Grundlagen der staatlichen Ordnung in der Bundesrepublik Deutschland	
1.11	Wirtschaftsordnung	
1.12	Politische Meinungsbildung, politisches Handeln; aktuelle politische Fragen	
2	EDV, Dokumentation und Statistik	80
2.1	Begriffe, Aufbau und Aufgabenstellung von Datenverarbeitungsanlagen	
2.2	Grundlagen der Datenverarbeitung	
2.3	Grundlagen der Hardware mit Einweisungen und Übungen	
2.4	Grundlagen der Software mit praktischen Anwendungen	
2.5	Grundlagen des Datenschutzes und der Datensicherung	
2.6	Statistische Methoden der Auswertung und deren Interpretation	
2.7	Fachbezogene Anwendungen	
3	Krankenhausbetriebslehre	20
3.1	Rechts- und Organisationsformen sowie Trägerschaften von Krankenhäusern	
3.2	Planung, Bau und Ausstattung von Krankenhäusern, Krankenhausökologie	
3.3	Betrieb von Krankenhäusern einschließlich Leistungsbereiche und Umgang mit Wirtschaftsgütern	
4	Fachenglisch	40
4.1	Fachwortschatz	
4.2	Übersetzungsübungen zum Verständnis fachbezogener Texte	
5	Hygiene und Toxikologie	60
5.1	Hygiene	
5.1.1	Sozialhygiene	
5.1.2	Gesundheitsvorsorge, Gesundheitserziehung	
5.1.3	Reinigung, Desinfektion, Sterilisation	
5.1.4	Individualhygiene	
5.1.5	Lebensmittel- und Küchenhygiene	
5.1.6	Krankenhaushygiene und Hospitalismus	
5.1.7	Umwelthygiene	
5.1.8	Epidemiologie	
5.1.9	Ernährung und Mikrobiologie (Bakterien, Viren, Pilze, Würmer, Ungeziefer)	
5.2	Toxikologie	
5.2.1	Toxische Stoffe in natürlichen Nahrungs- und Genußmitteln	
5.2.2	Toxische Produkte bei unsachgemäßer Nahrungsmittelzubereitung	
5.2.3	Toxische Stoffwechselprodukte durch Mikroorganismen	
5.2.4	Toxische Substanzen in Nahrungsmitteln durch äußere Faktoren	
5.2.5	Kontamination von Nahrungsmitteln durch Pharmaka und Futtermittelzusätze	
6	Biochemie der Ernährung	140
6.1	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	
6.2	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	
6.3	Chemie der Nährstoffe	
6.3.1	Kohlenhydrate	
6.3.2	Lipide	
6.3.3	Proteine	
6.3.4	Wasser	
6.3.5	Mineralstoffe	
6.3.6	Vitamine	
6.4	Verdauung und Resorption	

6.4.1	Verdauungsenzyme	
6.4.2	Hormonale Regulation	
6.5	Intermediärer Stoffwechsel	
6.5.1	Stoffwechsel der Kohlenhydrate	
6.5.2	Stoffwechsel der Lipide	
6.5.3	Stoffwechsel der Proteine	
6.6	Wechselwirkung der Nährstoffe im intermediären Stoffwechsel	
7	Ernährungslehre	150
7.1	Geschichte und Entwicklung der Ernährung des Menschen	
7.2	Physiologische Grundlagen der Ernährung	
7.2.1	Körperzusammensetzung	
7.2.2	Regulation der Nahrungsaufnahme	
7.2.3	Energiebedarf	
7.2.4	Nährstoffbedarf und Empfehlung für die Nährstoffzufuhr	
7.3	Zusammensetzung der Nahrung	
7.3.1	Übersicht	
7.3.2	Energieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Proteine, Lipide, Kohlenhydrate, Alkohol	
7.3.3	Nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Wasser, Vitamine, Mineralstoffe	
7.3.4	Aroma- und Geschmacksstoffe	
7.3.5	Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln	
7.3.6	Stoffe zur Nahrungsergänzung	
7.4	Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen	
7.4.1	Säuglinge und Kleinkinder	
7.4.2	Schulkinder und Jugendliche	
7.4.3	Schwangere und Stillende	
7.4.4	Ältere Menschen	
7.4.5	Sportler	
7.4.6	Vegetarier	
7.4.7	Ernährungsvorschriften in verschiedenen Religionen	
7.4.8	Sonstige Bevölkerungsgruppen	
8	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	190
8.1	Lebensmittelkunde	
8.1.1	Milch und Milchprodukte, Käse	
8.1.2	Eier	
8.1.3	Fleisch und Fleischwaren	
8.1.4	Fisch und Fischwaren	
8.1.5	Speisefette und Öle	
8.1.6	Speiseeis	
8.1.7	Getreide- und Getreideerzeugnisse, Brot	
8.1.8	Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Hülsenfrüchte	
8.1.9	Obst und Obsterzeugnisse	
8.1.10	Alkoholfreie, alkoholhaltige und alkaloidhaltige Getränke	
8.1.11	Zucker, Honig und Süßwaren	
8.1.12	Kräuter und Gewürze	
8.1.13	Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	
8.1.14	Zusatzstoffe	
8.1.15	Neue Entwicklungen im Lebensmittelsektor	
8.2	Lebensmittelkonservierung	
8.2.1	Bedeutung der Nahrungsmittelkonservierung	
8.2.2	Ursachen für Nahrungsmittelverderb	
8.2.3	Physikalische Konservierungsverfahren	
8.2.4	Chemische Konservierungsverfahren	
9	Anatomie	50
9.1	Strukturelemente, Richtungsbezeichnungen und Körperorientierungen	
9.2	Bewegungssystem	
9.3	Herz- und Kreislaufsystem	
9.4	Atmungssystem	
9.5	Verdauungssystem	

9.6	Urogenitalsystem	
9.7	Endokrinologisches System	
9.8	Nervensystem und Sinnesorgane	
9.9	Haut und ihre Anhangsorgane	
10	Physiologie	60
10.1	Grundlagen der Zellphysiologie	
10.2	Atmung	
10.3	Verdauung	
10.4	Blut und Herz-Kreislaufsystem	
10.5	Elektrolythaushalt und Wasser	
10.6	Säure-Basen-Haushalt	
10.7	Regulationsmechanismen	
10.8	Nervensystem und Sinnesorgane	
10.9	Zusammenwirken der Organsysteme	
11	Allgemeine Krankheitslehre	30
11.1	Gesundheit, Krankheit, Krankheitsursachen, Krankheitszeichen, Krankheitsverlauf	
11.2	Vererbung, Konstitution, Disposition	
11.3	Humangenetik und Gentechnik	
11.4	Pathologie der Zelle, Wachstum und seine Störungen, Tumore, Entwicklungsstörungen	
11.5	Örtliche und allgemeine Kreislaufstörungen, Blutungen	
11.6	Entzündungen, Erkrankungen des Immunsystems	
11.7	Prozeß des Alterns	
12	Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin	120
12.1	Erkrankungen des Verdauungstraktes einschließlich Leber und Bauchspeicheldrüse, Zustand nach gastroenteralen Operationen	
12.2	Erkrankungen der Niere und ableitenden Harnwege	
12.3	Erkrankungen von Herz, Kreislauf und Atmung	
12.4	Erkrankungen des Stoffwechsels, insbesondere Diabetes mellitus	
12.5	Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt	
12.6	Immunologische, allergologische und rheumatische Erkrankungen	
12.7	Endokrinologische Erkrankungen	
12.8	Hämatologische und onkologische Erkrankungen	
12.9	Infektionserkrankungen	
12.10	Fachbezogene neurologische und dermatologische Erkrankungen	
12.11	Pädiatrische Erkrankungen	
12.12	Schwangerschaftskomplikationen	
12.13	Fehlernährung einschließlich Adipositas, Bulimie, Anorexia nervosa	
12.14	Prä- und postoperative Ernährung	
13	Erste Hilfe	20
13.1	Allgemeines Verhalten bei Notfällen	
13.2	Erstversorgung von Verletzten	
13.3	Blutstillung und Wundversorgung	
13.4	Maßnahmen bei Schockzuständen und Wiederbelebung	
13.5	Versorgung von Knochenbrüchen	
13.6	Transport von Verletzten	
13.7	Verhalten bei Arbeitsunfällen und sonstigen Notfällen	
14	Diätetik	1.000
14.1	Entwicklung und Bedeutung der Diätetik	
14.2	Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungstherapie	
14.3	Aufstellen, Berechnen und Standardisieren von Tages- und Wochenspeiseplänen	
14.4	Integrieren von Ernährungs- und Diätplänen in das Verpflegungsangebot einer Klinik	
14.5	Auswahl therapiegerechter Nahrungsmittel	
14.6	Zubereiten von Speisen unter qualitätssichernden Kriterien	

- 14.7 Dokumentieren von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen
- 14.8 Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen nach ärztlicher Verordnung bei
 - 14.8.1 Erkrankungen des Mund- und Rachenraums, Ösophagus, Magens, Darms, der Leber, Gallenwege und Bauchspeicheldrüse; Zustand nach gastroenteralen Operationen
 - 14.8.2 Stoffwechselerkrankungen, insbesondere Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämie, Hyperurikämie und Gicht
 - 14.8.3 Erkrankungen des Kreislaufs, des Herzens und der Atemwege, insbesondere Hypertonie, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Herzinsuffizienz
 - 14.8.4 Nieren- und Harnwegserkrankungen, insbesondere Niereninsuffizienz, Nephrolithiasis, Nephrotisches Syndrom
 - 14.8.5 Endokrinologischen Erkrankungen
 - 14.8.6 Immunologischen, allergologischen und rheumatischen Erkrankungen
 - 14.8.7 Hämatologischen und onkologischen Erkrankungen
 - 14.8.8 Infektionserkrankungen
 - 14.8.9 Neurologischen Erkrankungen
 - 14.8.10 Dermatologischen Erkrankungen und nach Verbrennungen
 - 14.8.11 Pädiatrischen Erkrankungen einschließlich angeborenen Stoffwechselerkrankungen
 - 14.8.12 Schwangerschaftskomplikationen
 - 14.8.13 Fehlernährung einschließlich Adipositas, Bulimie und Anorexia nervosa
- 14.9 Enterale und parenterale Ernährung
- 14.10 Prä- und postoperative Ernährung
- 14.11 Diagnostische und Eliminationsdiäten
- 14.12 Vegetarische Ernährung und Außenseiterdiäten unter Krankheitsbedingungen
- 15 Koch- und Küchentechnik 380
 - 15.1 Vorbereitungstechniken
 - 15.2 Zubereitungs-, Nachbereitungsarten
 - 15.3 Nährstofferhaltung
 - 15.4 Küchenfachausdrücke
 - 15.5 Fachgerechtes Verarbeiten von Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukten, Käse, Eiern, Getreide und Getreideerzeugnissen, Backwaren, Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Hülsenfrüchten, Obst und Convenience-Produkten
 - 15.6 Küchentechnische Verwendung von Kräutern und Gewürzen
 - 15.7 Anrichten von Speisen
 - 15.8 Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualitäten
 - 15.9 Mengenlehre
 - 15.10 Rezepturen
 - 15.11 Speisenplanung und Menükunde
 - 15.12 Getränkekunde
 - 15.13 Arbeits- und Zeitplanung
 - 15.14 Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
 - 15.15 Küchentechnische Gerätekunde
 - 15.16 Werkstoffkunde
- 16 Ernährungswirtschaft 40
 - 16.1 Grundbegriffe der Wirtschaftslehre
 - 16.2 Wirtschaftssysteme
 - 16.3 Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor
 - 16.4 Ernährungswirtschaft
 - 16.4.1 in der Bundesrepublik Deutschland
 - 16.4.2 in der Europäischen Union
 - 16.4.3 in der übrigen Welt
 - 16.5 Verbraucherschutz, Verbraucherverbände

16.6	Lebensmittelverarbeitende Betriebe und Lebensmittelchemische Untersuchungsämter einschließlich Besichtigung	
17	Organisation des Küchenbetriebes	140
17.1	Bau und Einrichtung von Großküchen	
17.2	Verpflegungs- und Speisenverteilungssysteme	
17.3	Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung	
17.4	Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt	
17.5	Verpflegung im Großhaushalt	
17.6	Warenbeschaffung und Lagerung	
17.7	Speiseplangestaltung im Großhaushalt	
17.8	Qualitätssicherung im Großhaushalt	
18	Einführung in die Ernährungspsychologie und die Ernährungssoziologie	80
18.1	Ernährungspsychologie	
18.1.1	Grundbegriffe, Arbeitsmethoden, Normen, Eßverhalten	
18.1.2	Formen der Wahrnehmung und anderer kognitiver Prozesse sowie deren Entwicklung	
18.1.3	Motivationsgefüge des Ernährungsverhaltens	
18.1.4	Lerntheorien und Einflüsse auf das Ernährungsverhalten	
18.1.5	Gestörtes Eßverhalten unter Krankheitsbedingungen und seine Beeinflussung	
18.1.6	Psychologische Besonderheiten des Kranken	
18.1.7	Grundlagen der psychologischen Gesprächsführung	
18.2	Ernährungssoziologie	
18.2.1	Grundbegriffe und Arbeitsmethoden	
18.2.2	Methoden zur Erfassung des Ernährungsverhaltens	
18.2.3	Soziale Rollen, Rollenkonflikte, Status, Statussymbole	
18.2.4	Kommunikation und Kommunikationsstörungen in Gruppen	
18.2.5	Soziale Determinanten des Ernährungsverhaltens	
19	Diät- und Ernährungsberatung	250
19.1	Ziel und Aufgaben der Ernährungs- und Diätberatung	
19.2	Anforderungen an den Berater	
19.3	Kommunikation und Kommunikationsstörungen	
19.4	Gesprächsformen in der Ernährungs- und Diätberatung	
19.5	Pädagogische Grundlagen	
19.6	Didaktik und Methodik in der Beratung	
19.7	Erstellen von Beratungskonzepten	
19.8	Planen, Durchführen und Nachbereiten von Gruppen- und Einzelberatungen	
19.9	Dokumentation	
19.10	Ausgewählte Methoden zu Ernährungserhebungen	
	Zur Verteilung auf die Fächer 1 bis 19	160

	Stundenzahl insgesamt	3.050
B.	Praktische Ausbildung	
		Stundenzahl
1.	Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebes	700
2.	Koch- und Küchentechnik einschließlich Hygiene	200
3.	Diät- und Ernährungsberatung	150
	Zur Verteilung	120
	Krankenhauspraktikum nach § 1 Abs. 3	230

	Stundenzahl insgesamt	1.400

Anlage 2 (zu § 1 Abs. 4)

Fundstelle des Originaltextes BGBI. I 1994, 2099

(Bezeichnung der Schule)

