



Ausbildung: Diätassistentenz: Aufbau der Ausbildung

Die dreijährige Ausbildung gliedert sich in drei Bereiche: den **theoretischen** und **praktischen Unterricht** sowie in die **praktische Ausbildung**.

Die drei Bereiche werden abwechselnd in mehrwöchigen Blöcken unterrichtet.

1. Theoretischer Unterricht: umfasst 19 Unterrichtsfächer

- Diätetik
- Diät- und Ernährungsberatung
- Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
- Anatomie und Physiologie
- Biochemie
- Ernährungslehre
- Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung
- Koch- und Küchentechnik
- Organisation des Küchenbetriebes
- Hygiene und Toxikologie
- Ernährungspsychologie und -soziologie
- Berufs-, Gesetzes- und Staatsbürgerkunde
- EDV, Dokumentation und Statistik
- Ernährungswirtschaft
- Fachenglisch
- Krankenhausbetriebslehre
- Erste Hilfe

2. Praktischer Unterricht:

Praktischer Unterricht	Dauer	Inhalt/ Ziel
Grundkochen	ca. 6 Wochen	<ul style="list-style-type: none">▪ grundlegende küchentechnische Fähigkeiten erwerben
Diätetisches Rechnen und Kochen	ca. insgesamt 16 Wochen	<ul style="list-style-type: none">▪ ernährungstherapeutische Maßnahmen anhand eines Patientenbeispiels planen▪ individuelle Tageskostpläne erstellen und mit spezieller Software berechnen▪ Zubereitung der diätetisch geplanten Speisen
Diät- und Ernährungsberatung	wird in den theoretischen Unterricht eingegliedert	<ul style="list-style-type: none">▪ Gesprächs- und Vortragstechniken anwenden▪ Medien und Beratungsmethoden einsetzen▪ dafür werden verschiedene Feedbackmethoden, auch Videoanalysen, eingesetzt



3. Praktische Ausbildung:

Die praktische Ausbildung findet an verschiedenen Häusern wie dem UKSH, Akutkrankenhäusern, Rehakliniken oder anderen Einrichtungen z.B. im Kindergarten **an verschiedenen Orten in Schleswig-Holstein** statt.

Praktische Ausbildung „Verpflegungsmanagement“

- Dauer: 6 x 4 Wochen Praktikum
- Sie erwerben und vertiefen Fähigkeiten in der Zubereitung von Speisen, im Umgang mit Küchentechnik und in organisatorischen und planerischen Tätigkeiten im Verpflegungsmanagement der Gemeinschaftsverpflegung.

Praktische Ausbildung „Diät- und Ernährungsberatung“

- Dauer: ca. 8 Wochen Praktikum
- Sie lernen, für Patienten eine Diät- und Ernährungsberatung, Schulungen, Vorträge und Lehrküchenseminare in der Klinik (stationär) und in der ambulanten Versorgung zu planen und durchzuführen.

Praktische Ausbildung „Krankenhausstation“

- Dauer: 6 Wochen Praktikum
- Sie erhalten einen Einblick in den Alltag auf Station. Insbesondere lernen Sie die Organisation der Verpflegung des Patienten auf Station kennen sowie grundpflegerische Tätigkeiten.