Bayerisches Staatsministerium
für Unterricht und Kultus

Lehrplan für die Berufsfachschule für Diätassistentinnen und Diätassistenten

Theoretischer und fachpraktischer Unterricht

Jahrgangsstufe 11 bis 13

Juli 2024

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrplan für die Berufsfachschule für Diätassistentinnen und Diätassistenten

Unterrichtsfächer:

Anatomie und Physiologie
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde
Biochemie der Ernährung
Fachenglisch
Ernährungslehre
Diät- und Ernährungslehre
Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung
Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
Information und Kommunikation
Hygiene und Toxikologie
Organisation des Küchenbetriebs
Koch- und Küchentechnik
Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre
Diätetik

Jahrgangsstufe 11 bis 13

Juli 2024

Der Lehrplan wurde mit Verfügung vom 25.07.2024 (AZ VI.5-BO4342.3/421/36) für verbindlich erklärt und gilt für das Schuljahr 2025/26.

Herausgeber:
Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB), Schellingstr. 155, 80797 München
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215
www.isb.bayern.de

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

EINFÜHRUNG **2**

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule 2
2 Berufsprofil 3
3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen 4
4 Zum Umgang mit dem Lehrplan 5
5 Verbindlichkeit des Lehrplans 6
6 Ordnungsmittel und Stundentafeln 7
7 Übersicht über die Lernfelder nach Ausbildungsjahren 10
8 Berufsbezogene Vorbemerkungen 10

LERNFELDER UND FÄCHER DES 1. SCHULJAHRES **13**

Lernfeld 1.1

Im Berufsfeld orientieren und ein erstes Verständnis von professioneller Ernährungstherapie entwickeln

Lernfeld 1.2

Präventive Maßnahmen für den gesunden erwachsenen Menschen ableiten und umsetzen

Lernfeld 1.3

Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas durchführen

Lernfeld 1.4

Diätetische Therapie bei Diabetes mellitus planen und anwenden

Lernfeld 1.5

Ernährungsmaßnahmenfür verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen

LERNFELDER UND FÄCHER DES 2. SCHULJAHRES **27**

Lernfeld 2.1

Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und durchführen

Lernfeld 2.2

Diätetische Therapie bei Mangelernährung erstellen und anleiten

Lernfeld 2.3

Diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems durchführen

LERNFELDER UND FÄCHER DES 3. SCHULJAHRES 34

Lernfeld 3.1

Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen

Lernfeld 3.2

Diätische Therapie bei neurologischen Erkrankungen und Krankheiten des Bewegungsapparates zusammenstellen und anleiten

Lernfeld 3.3

Ernährungstherapie bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen durchführen

Lernfeld 3.4

Ernährungstherapie bei onkologischen und hämatologischen Erkrankungen konzipieren und anwenden

Lernfeld 3.5

Spezielle Erkrankungen und seltene Stoffwechselstörungen mit ernährungstherapeutischer Begleitung durchführen

ANHANG 45

Mitglieder der Lehrplankommission 45

Mitglieder der Überarbeitungsgruppe 45

Beraterinnen 45

Leiterin der Kommission 45

EINFÜHRUNG

1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule ist gemäß Art. 13 BayEUG eine Schule, die, ohne eine Berufsausbildung vorauszusetzen, der Vorbereitung auf eine Berufstätigkeit oder der Berufsausbildung dient und die Allgemeinbildung fördert.

Die Aufgabe der Berufsfachschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten methodischer und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft, auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas, zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsfachschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont,
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsübergreifende Qualifikationen vermitteln,
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden,
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsfachschule soll darüber hinaus im allgemeinbildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernfragen unserer Zeit eingehen, wie

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

2 Berufsprofil

Diätassistentin und Diätassistent ist ein medizinischer Heilberuf für Diättherapie und Ernährungsberatung. Die Ausbildung ist staatlich geregelt und die Berufsbezeichnung ist gesetzlich geschützt.

Der erfolgreiche Abschluss der Ausbildung zur Diätassistentin oder zum Diätassistenten befähigt entsprechend zur Ausübung einer wissenschaftlich fundierten, praxisorientierten und personenzentrierten Ernährungstherapie und -beratung.

Die Ausbildung soll entsprechend der Aufgabenstellung des Berufs insbesondere die Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten vermitteln, die zur eigenverantwortlichen Durchführung diättherapeutischer und ernährungsmedizinischer Maßnahmen auf ärztliche Anordnung oder im Rahmen ärztlicher Verordnung wie dem Erstellen von Diätplänen, dem Planen, Berechnen und Herstellen wissenschaftlich anerkannter Diätformen befähigen sowie dazu, bei der Prävention und Therapie von Krankheiten mitzuwirken und ernährungstherapeutische Beratungen und Schulungen durchzuführen (§ 3 DiätAssG[1]).

Die Diätassistentin und der Diätassistent behandeln und beraten nach anerkannten nationalen und internationalen Leitlinien und Standards.

Sie verstehen sich als Teil eines interdisziplinären Teams, das gemeinsam mit den behandelnden Ärzten und anderen Fachdisziplinen das ganzheitliche Wohl der Patientinnen und Patienten in den Mittelpunkt stellt.

Im Rahmen ihrer Berufstätigkeit berücksichtigen die Diätassistentin und der Diätassistent ethische und moralische Aspekte sowie gesetzliche Vorgaben und Regelungen.

Die Tätigkeitsfelder der Diätassistentin und des Diätassistenten sind vielfältig und liegen sowohl im therapeutischen als auch präventiven Bereich. Sie arbeiten in Krankenhäusern, Arztpraxen oder Rehabilitationseinrichtungen ebenso wie im Verpflegungsmanagement. In der Gesundheitsförderung sind sie sowohl in Bildungseinrichtungen, wie Kindertageseinrichtung und Schulen, in Betrieben oder auch Fitness- und Gesundheitseinrichtungen tätig.

[1] Gesetz über den Beruf der Diätassistentin und des Diätassistenten (Artikel 1 des Gesetzes über den Beruf der Diätassistentin und des Diätassistenten und zur Änderung verschiedener Gesetze über den Zugang zu anderen Heilberufen) (Diätassistentengesetz − DiätAssG)

3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsfachschulen

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler zu fördern. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten, verstanden.

Ziel eines auf Handlungskompetenz ausgerichteten Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens, Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen (Fachkompetenz).

Des Weiteren sind stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung ihrer individuellen Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Wertvorstellungen wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt und entsprechende Eigenschaften entwickelt (Selbstkompetenz).

Die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendung und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen ebenfalls im Unterricht gefördert und unterstützt werden (Sozialkompetenz).

Der Erwerb beruflicher Handlungskompetenz als maßgebende Zielsetzung beruflicher Bildung bedingt auch, die mittelbaren Auswirkungen der weiter voranschreitenden Digitalisierung im Unterricht zu berücksichtigen. Dabei sind die Kompetenzen im Umgang mit digitalen Medien als Querschnittskompetenzen zu betrachten, die an Berufsfachschulen als integraler Bestandteil einer umfassenden Handlungskompetenz erworben werden.

4 Zum Umgang mit dem Lehrplan

Die Zielformulierung eines Lernfeldes stellen Kompetenzen dar, die im jeweiligen Handlungsfeld anzubahnen sind. Dazu werden konkrete Inhalte angegeben, anhand derer die unterrichtliche Umsetzung erfolgen soll. Aus dieser Aufstellung der Inhalte geht hervor, welchen Beitrag die einzelnen Fächer zur Realisierung der Ziele des Lernfeldes leisten können. Darüber hinaus stellen diese Inhalte eine verbindliche Grundlage für die Entwicklung von Prüfungsaufgaben dar.

Zur Umsetzung des Lehrplans können die Lernfelder eines Schuljahrs zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden. Die Zielformulierungen sind verbindlich. Sie beschreiben die Kompetenzen, die Schülerinnen und Schüler nach Abschluss eines Lernfeldes erworben haben. Die Lernfelder dienen als Grundlage zur Entwicklung von Lernsituationen.

Eine im Lernfeld aufgeführte Kompetenz impliziert eine umfassende Handlung, die vom Lehrerteam in der unterrichtlichen Umsetzung in weitere detaillierte Handlungen aufgeschlüsselt wird. Hierbei ist immer der Abgleich mit der beruflichen Praxis vorzunehmen. Außerdem sollen aus den Kompetenzen nur die für die beruflichen Arbeitsprozesse relevanten Handlungen abgeleitet werden.

Diese systematische Vorgehensweise ist für jedes Lernfeld und für jede im Lernfeld beschriebene Kompetenz durchzuführen. Auf dieser Grundlage wird eine didaktische Jahresplanung erstellt. Aus den in der didaktischen Jahresplanung ersichtlichen Handlungen erstellen die Lehrkräfte Lernsituationen und betten diese in Lehr-Lernarrangements, die das Konzept des Unterrichts widerspiegeln, ein. Die in diesem Lehrplan angegebenen Lernfelder und Inhalte müssen daher in Form von Lernsituationen in einen handlungssystematischen Zusammenhang eingebunden werden, um den Schülerinnen und Schülern zu ermöglichen, die entsprechenden Kompetenzen, die in den Lernfeldern formuliert sind, zu erreichen.

Grundsätzlich müssen Lernsituationen entwickelt werden, die eine problemhaltige Aufgabenstellung aus der Berufs- und Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler beinhalten und diese dazu veranlassen, selbstständig ein Ergebnis zu erarbeiten. Ziel ist, dass die Schülerinnen und Schüler selbstständig handeln und alle Phasen der vollständigen Handlung durchlaufen. Dabei orientieren sie sich an der gestellten Situation, informieren sich über den Sachverhalt, planen die notwendigen Schritte zur Bearbeitung des Problems, führen diese durch, bewerten sie und reflektieren ihre Arbeit.

Um den Lernerfolg der Schülerinnen und Schüler adäquat zu messen, müssen die Struktur des Unterrichts, die Leistungsnachweise und die Prüfungen einander konzeptionell entsprechen. Für die Leistungsnachweise bedeutet das beispielsweise, dass die beteiligten Lehrkräfte komplexe, die Thematik der Lernsituation aufgreifende Aufgabenstellungen und die dazugehörigen Lösungsmöglichkeiten entwerfen und die Ergebnisse fachbezogen bewerten.

5 Verbindlichkeit des Lehrplans

Die Ziele und Inhalte des Lehrplans bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft die Lehrkraft ihre Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die in den Lernfeldern formulierten Kompetenzen beschreiben den Qualifikationsstand am Ende des Lernprozesses und stellen den Mindestumfang dar. Inhalte sind in Kursivschrift nur dann aufgeführt, wenn die in den Zielformulierungen beschriebenen Kompetenzen konkretisiert oder eingeschränkt werden sollen.

Die Reihenfolge der Lernfelder des Lehrplans innerhalb einer Jahrgangsstufe ist nicht verbindlich, sie ergibt sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Unterrichtsplanung. Die Zeitrichtwerte der Lernfelder sind als Orientierungshilfe gedacht.

Hinweise zu spezifischen Lernfeldern

Das Lernfeld 1.1 „Im Berufsfeld orientieren und ein erstes Verständnis von professioneller Ernährungstherapie entwickeln“ sowie das Lernfeld 1.2 „Präventive Maßnahmen für den gesunden erwachsenen Menschen ableiten und umsetzen“ sollte in enger Abstimmung mit den Lernfeldern 1.3 bis 1.5 unterrichtet werden, sodass die Kompetenzen dieses Lernfeldes in den anderen Lernfeldern integrativ und durchgehend gefördert werden. Die Festlegung, an welchen Stellen die lernfeldübergreifende Verzahnung sinnvoll ist und welcher zeitliche Rahmen dafür aufgewendet werden soll, liegt in der Verantwortung der betreffenden Lehrkräfte.

Der Verdauungstrakt ist der zentrale Ort für die Aufnahme und den Stoffwechsel der Nährstoffe. Seine Funktionsstörungen und Erkrankungen und deren diätetische Behandlung stehen in enger Relation zu den Inhalten nahezu aller anderen Lernfelder. Speziell sollte im Unterricht daher die Beziehung des Lernfeldes 2.1 zu den Lernfeldern 1.3 und 1.4 sowie 2.2 und 2.3 hervorgehoben werden.

Wesentliche Inhalte des Lernfeldes 2.3 sind arteriosklerotische Erkrankungen, die im Krankheitsspektrum von Patientinnen und Patienten aus den westlichen Industrieländern eine dominante Rolle spielen. Daher ist, basierend auf den anatomischen und physiologischen Grundlagen aus dem Lernfeld 1.2, im Unterricht eine enge Verbindung zu den Lernfeldern 1.3 und 1.4 sowie zum Lernfeld 2.1 herzustellen.

6 Ordnungsmittel und Stundentafeln

Ordnungsmittel

Dem Lehrplan liegt das Gesetz über den Beruf der Diätassistentin und des Diätassistenten, die Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten (DiätAssAPrV) vom 1. August 1994 (BGBl. I S. 2088), die zuletzt durch Artikel 8 des Gesetzes vom 07.06.2023 (BGBl. I Nr. 148) geändert worden ist, sowie die Schulordnung für die Berufsfachschulen des Gesundheitswesens in der jeweils gültigen Fassung zugrunde.

Stundentafeln für den Unterricht

Dem Lehrplan liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

	Stundentafel				**Anteil 3. QE : 4. QE**
Pflichtfächer	**1. Jahr**	**2. Jahr**	**3. Jahr**	**gesamt**	QE = Qualifikationsebene
Anatomie und Physiologie	60	40	20	120	0 % : 100 %
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	40	0	0	40	ca. 30 % : 70 %
Biochemie der Ernährung	80	40	40	160	0 % : 100 %
Fachenglisch	40	0	0	40	0 % : 100 %
Ernährungslehre	80	40	40	160	0 % : 100 %
Diät- und Ernährungsberatung	120	100	120	340	ca. 60 % : 40 %
Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	80	60	60	200	ca. 40 % : 60 %
Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin	60	60	60	180	0 % : 100 %
Information und Kommunikation	100	20	20	140	ca. 40 % : 60 %
Hygiene und Toxikologie	40	40	0	80	0 % : 100 %
Organisation des Küchenbetriebes	0	60	80	140	ca. 80 % : 20 %
Koch- und Küchentechnik	380	0	0	380	ca. 70 % : 30 %
Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	60	0	0	60	ca. 50 % : 50 %
Diätetik[2]	320	360	320	1000	100 % : 0 %
Zur Verteilung auf obige Fächer	0	0	0	10	
	1460	820	760	3050	ca. 50 % : 50 %

[2] Überwiegend praktisches Fach nach § 17 Abs. 1 Satz 3 BFSO Gesundheit.

Themenbereiche des allgemeinbildenden Unterrichts sind integraler Bestandteil verschiedener Lernfelder. Die Lernfelder bilden Inhalte der allgemeinbildenden Fächer Deutsch und Kommunikation sowie Politik und Gesellschaft in aufgeführtem Umfang ab.

Allgemeinbildender Unterricht	**Stundentafel 1.–3. Jahr gesamt**
Deutsch und Kommunikation	140
Politik und Gesellschaft	40

Stundentafel für die praktische Ausbildung[3]

Einsatzort	**Funktionsbereich**	**Stunden[4]**
Krankenhaus	Stationspraktikum	230
In einer geeigneten medizinischen Einrichtung[5]	Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebs	700
	Koch- und Küchentechnik einschließlich Hygiene	200
	Diät- und Ernährungsberatung	270
Summe praktische Ausbildung		**1400**

Der Lernprozess kann während der Praxiseinsätze von den Berufsfachschulen durch Praxisaufträge, die den Lernfeldern zugeordnet sind, unterstützt werden. Durch Anwendungs-, Vertiefungs- und Reflexionsaufträge, die im Anschluss an die Bearbeitung eines Lernfeldes erteilt werden, können in der Berufsfachschule angebahnte Kompetenzen im entsprechenden Praxisfeld gefestigt werden. An von Lernenden bearbeitete Erkundungsaufträge kann im Unterricht systematisch angeknüpft werden.

[3] In der praktischen Ausbildung dauert eine Unterrichtsstunde 45 Minuten. Hiervon abweichende arbeitsrechtliche Regelungen bleiben unberührt.
[4] Die endgültige Verteilung der Gesamtstundenzahl des jeweiligen Praktikums über alle Schuljahre liegt in der Verantwortung der Schule.
[5] Der ambulante Bereich ist als Einsatzbereich ebenso möglich.

7 Übersicht über die Lernfelder nach Ausbildungsjahren

1. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	**Titel des Lernfeldes**	**Zeitrichtwert in Stunden**
1.1	Im Berufsfeld orientieren und ein erstes Verständnis von professioneller Ernährungstherapie entwickeln	240
1.2	Präventive Maßnahmen für den gesunden erwachsenen Menschen ableiten und umsetzen	250
1.3	Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas durchführen	260
1.4	Diätetische Therapie bei Diabetes mellitus planen und anwenden	360
1.5	Ernährungsmaßnahmen für verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen	350
		1460

2. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	**Titel des Lernfeldes**	**Zeitrichtwert in Stunden**
2.1	Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und durchführen	480
2.2	Diätetische Therapie bei Mangelernährung erstellen und anleiten	150
2.3	Diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems durchführen	190
		820

3. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	**Titel des Lernfeldes**	**Zeitrichtwert in Stunden**
3.1	Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen	170
3.2	Diätetische Therapie bei neurologischen Erkrankungen und Erkrankungen des Bewegungsapparates zusammenstellen und anleiten	180
3.3	Ernährungstherapie bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen durchführen	180
3.4	Ernährungstherapie bei onkologischen und hämatologischen Erkrankungen konzipieren und anwenden	130
3.5	Spezielle Erkrankungen und seltene Stoffwechselstörungen mit ernährungstherapeutischer Begleitung durchführen	100
		760

8 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Die Ausbildung zur Diätassistentin und zum Diätassistenten befähigt die Schülerinnen

und Schüler dazu, eigenständig nach ärztlicher Verordnung eine Diät- und Ernährungstherapie durchzuführen. Sie entwickeln ein Selbstverständnis für die Notwendigkeit, ihr Fachwissen fortlaufend zu aktualisieren und kritisch kompetent auf Ernährungstrends zu reagieren. Sie arbeiten interdisziplinär und teamorientiert und richten ihre Handlungen an geltenden Qualitätskriterien sowie rechtlichen, wirtschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen aus.

Die erfolgreiche Ausbildung befähigt die Diätassistentin und den Diätassistenten insbesondere zum Durchführen einer wissenschaftlich fundierten ernährungstherapeutischen Therapie und Beratung. Das Ziel ist es, die erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten sowohl in der Herstellung von Diätformen als auch in der Praxis von Ernährungs- und Diätberatung sowie Gesprächsführung anzuwenden.

Der Unterricht hat folgende Ziele:

- Nach dem ersten Schuljahr haben die Schülerinnen und Schüler ein erstes berufliches Selbstverständnis entwickelt. Sie verfügen über ein fundiertes Basiswissen gesundheitserhaltender oder -fördernder Ernährung. Sie sind in der Lage, ihre erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten auf unterschiedliche Bevölkerungs- und Personengruppen anzuwenden und Ernährungsmaßnahmen praxisorientiert und personenzentriert umzusetzen. Die zwei größten ernährungsrelevanten Thematiken Deutschlands, Diabetes mellitus und Adipositas, können von ihnen therapiert werden.

- Am Ende des zweiten Schuljahres sind die Schülerinnen und Schüler fähig, das erweiterte Fachwissen einem standardisiertem Prozessmodell konform auf die Erkrankungen des Verdauungssystems, die verschiedenen Formen der Mangelernährung und bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen anzuwenden. Durch die praktische Ausbildung haben sie einen profunden Einblick in den Berufsalltag erhalten.

- Die Schülerinnen und Schüler haben nach dem dritten Schuljahr die notwendigen Kompetenzen erworben, um die Ernährungstherapien zum Wohl der Patientinnen und Patienten eigenständig, situations- und leitliniengerecht durchzuführen und im interdisziplinären Team professionell zu agieren. Weiterhin sind sie in der Lage, ein weites Spektrum an ernährungsbezogenen Krankheiten zu erkennen und zu therapieren.

Die Umsetzung kompetenz- und lernfeldorientierter Lehrpläne hat zum Ziel, die Handlungskompetenz der Schülerinnen und Schüler auszubilden. Unter Handlungskompetenz wird hier die Bereitschaft und Befähigung des Einzelnen verstanden, sich in beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Situationen sachgerecht durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Ziel des Unterrichts ist es, dass die Schülerinnen und Schüler die Bereitschaft und Befähigung entwickeln, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbstständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen. Des Weiteren stehen stets die Entwicklung ihrer Persönlichkeit sowie die Entfaltung individueller Begabungen und Lebenspläne im Fokus des Unterrichts. Dabei werden Werte wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein vermittelt. Die Bereitschaft und

Befähigung, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen, müssen im Unterricht unterstützt und gestärkt werden.

Dazu ist es notwendig, Unterrichtskonzepte zu entwickeln, die Schülerinnen und Schüler individuell fördern und sie im Prozess des selbstregulierten Lernens unterstützen.

LERNFELDER UND FÄCHER DES 1. SCHULJAHRES

Die Lernfelder spiegeln in Verbindung mit den Unterrichtsprinzipien beruflich relevante Handlungsfelder wider.

Lernfeld 1.1 — 240 Std.

Im Berufsfeld orientieren und ein erstes Verständnis von professioneller Ernährungstherapie entwickeln

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler charakterisieren das Berufsbild der Diätassistentin und des Diätassistenten unter Einbezug des historischen Hintergrundes, rechtlicher Grundlagen, aktueller Gegebenheiten sowie von Zielen der Ernährungsberatung und -therapie.

Sie erwerben berufsspezifisches Grundwissen in den Bereichen Anatomie, Physiologie, Ernährungslehre und der anorganischen Chemie, um biochemische Prozesse nachvollziehen zu können.

Sie konkretisieren die gegenwärtige berufliche Situation der Diätassistentin und des Diätassistenten im medizinischen und gesellschaftlichen Kontext. Dabei unterscheiden sie verschiedene ethische Grundhaltungen zu entscheidenden Fragen der Berufsausübung.

Mit Wertekonflikten gehen die Schülerinnen und Schüler konstruktiv um. Sowohl im Umgang mit Patientinnen und Patienten sowie deren Angehörigen als auch mit Kollegen und Vertretern weiterer Berufsgruppen finden sie Wege zu einer konfliktfreien Kommunikation.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Stellung der Diätassistentin und des Diätassistenten in der Gesundheitsfürsorge bzw. im Gesamtkontext der Versorgung von Patientinnen und Patienten, indem sie das Berufsbild der Diätassistentin und des Diätassistenten im Vergleich zu anderen Berufen des Gesundheitswesens differenzieren.

Den Umgang mit Patientinnen, Patienten und deren Angehörigen sowie mit Kollegen und Vertretern anderer Berufsgruppen beurteilen sie hinsichtlich der berufsspezifischen Werte.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer ethischen Verantwortung als Diätassistentin oder Diätassistent bewusst und ziehen daraus Konsequenzen für ihr weiteres berufliches Handeln. Dabei entwickeln sie ein realistisches Eigenbild und ein zukunftsorientiertes Berufsethos.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über rechtliche Grundlagen ihrer Ausbildung sowie der beruflichen Tätigkeit. Sie verschaffen sich einen Überblick über Ziele und Aufgaben der Ernährungsberatung und deren Integration im Gesundheitswesen.

Sie machen sich mit in ihrem Umfeld gebräuchlichen Dokumentationsvorgängen vertraut und gehen verantwortungsvoll mit erworbenen Daten um.

Sie schaffen die koch- und küchentechnischen Voraussetzungen, um Lebensmittel adäquat zu behandeln und Speisen unter Einhaltung hygienischer Grundregeln zuzubereiten und auch qualitativ zu beurteilen.

Sie erweitern ihren englischen Grundwortschatz um entsprechende Fachbegriffe.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Strukturelemente, Richtungsbezeichnungen und Körperorientierungen • Grundlagen der Zellphysiologie	• Grundlagen der anorganischen Chemie	• Geschichte und Entwicklung der Ernährung des Menschen • Physiologische Grundlagen der Ernährung (Körperzusammensetzung, Regulation der Nahrungsaufnahme)
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Ziele und Aufgaben der Ernährungsberatung • Anforderungen an Beratende • Grundlagen der psychologischen Gesprächsführung • (Soziale) Determinanten des Ernährungsverhaltens/Motivationsgefüges des Essverhaltens • Grundbegriffe, Arbeitsmethoden, Normen und Essverhalten aus der Ernährungspsychologie und -soziologie • Soziale Rollen, Rollenkonflikte, Status, Statussymbole	• Qualitätsbeurteilung	• Gesundheit, Krankheit und Krankheitsursachen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
• Berufskunde und Ethik, Geschichte des Berufs • Aufbau des deutschen Gesundheitswesens und internationale Zusammenarbeit im Gesundheitswesen, einschließlich der Gesundheitsprogramme internationaler Organisationen, wie insbesondere Weltgesundheitsorganisationen und Europarat • Aktuelle Entwicklungen der Berufs- und Gesundheitspolitik • Arbeits- und berufsrechtliche Regelungen, soweit sie für die Berufsausübung von Bedeutung sind	• Lernen lernen • Begriffe, Aufgabe und Aufgabenstellung von Datenverarbeitungsanlagen • Grundlagen der Datenverarbeitung • Hardware, Software • Grundlagen des Datenschutzes und der Datensicherheit • Meeting-Plattformen und KI	• Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte

• Diätassistentengesetz (DiätAssG); gesetzliche Regelungen für die sonstigen Berufe des Gesundheitswesens		
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Küchenbetriebes**	**Diätetik**
• Epidemiologie • LM- und Küchenhygiene		• Entwicklung und Bedeutung der Diätetik • Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungstherapie • Grundlagen der Nährwertberechnung
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	
• Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungsarten • Nährstofferhaltung • Küchenfachausdrücke • Fachgerechtes Verarbeiten von diversen Lebensmitteln • Anrichten von Speisen • Kriterien zur Beurteilung von Lebensmittelqualitäten		

Lernfeld 1.2

250 Std.

Präventive Maßnahmen für den gesunden erwachsenen Menschen ableiten und umsetzen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler erfassen den aktuellen Ernährungszustand und erkennen Risikofaktoren aufgrund der Lebensweise. Sie besitzen die Kompetenz, daraus präventive Maßnahmen für den gesunden Erwachsenen abzuleiten und ernährungstherapeutisch umzusetzen.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Wirtschaftsordnungen, Wirtschaftssysteme, Ernährungswirtschaft, Verbraucherschutz und die Systeme der sozialen Sicherung.

Sie erweitern ihr Grundwissen im Bereich der Kommunikation und erkennen deren Bedeutung in der Beratungspraxis.

Sie erkunden die Anatomie und Funktionsweise des Herz-Kreislauf-Systems und erfassen die wesentlichen Aufgaben des Blutes.

Ihr Grundwissen in der organischen Chemie erweitern die Schülerinnen und Schüler, um biochemische Prozesse nachvollziehen zu können.

Sie verschaffen sich Aufklärung über die Bedeutung einer sinnvollen Körperhygiene für ihr persönliches Leben und als wichtiges Erfordernis beim beruflichen Umgang mit Lebensmitteln. Sie wenden wichtige Verhaltensregeln bei der persönlichen Hygiene an, um Infektionen zu vermeiden.

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Bedeutung der Erste-Hilfe-Leistung bewusst, erkennen Notfallsituationen und leiten Sofortmaßnahmen ein.

Sie erwerben Kenntnisse über ausgewählte alternative Ernährungsformen, informieren sich über aktuelle Ernährungstrends und binden diese bei Bedarf in die Speisenplanung und -zubereitung ein.

Sie ermitteln den Energie- und Nährstoffbedarf des erwachsenen Menschen in unterschiedlichen Situationen. Auf dieser Grundlage erstellen, berechnen und standardisieren sie Tages- und Wochenspeisepläne für den gesunden Erwachsenen, auch in der Gemeinschaftsverpflegung, und berücksichtigen Teile eines Prozessmodells, wie z. B. des German-Nutrition Care Process (G-NCP).

Zudem vertiefen sie ihren Fachwortschatz in englischer Sprache.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
• Herz-Kreislauf-System • Blut- und Herz-Kreislauf-System	• Grundlagen der organischen Chemie	• Physiologische Grundlagen (Energiebedarf, Nährstoffbedarf und Empfehlung für die Nährstoffzufuhr)

		• Überblick über ausgewählte Ernährungsformen und Ernährungstrends • Vegetarier
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Lerntheorien und Einflüsse auf das Ernährungsverhalten • Kommunikation und Kommunikationsstörungen	• Getreide und Getreideerzeugnisse, Brot, Pseudogetreide	• Allgemeines Verhalten bei Notfällen • Erste-Hilfe-Modul (allgemeines Verhalten bei Notfällen, Erstversorgung von Verletzten, Blutstillung und Wundversorgung, Maßnahmen bei Schockzuständen und Wiederbelebung, Versorgung von Knochenbrüchen, Transport von Verletzten, Verhalten bei Arbeitsunfällen und sonstigen Notfällen)
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
• Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung • Grundlagen der staatlichen Ordnung • Wirtschaftsordnungen	• Kommunikation und Kommunikationsstörungen	• Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Küchenbetriebes**	**Diätetik**
• Individualhygiene		• Aufstellen, Berechnen und Standardisieren von Tages- und Wochenspeiseplänen • Integrieren von Ernährungs- und Diätplänen in das Verpflegungsangebot einer Klinik • Vegetarische Ernährung und Außenseiterdiäten unter Krankheitsbedingungen • Ernährungstrends, Vollkost
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

• Mengenlehre • Rezepturen • Speisenplanung und Menükunde küchentechnische Gerätekunde • Wirtschaftlicher und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln • Werkstoffkunde	• Grundbegriffe der Wirtschaftslehre • Wirtschaftssysteme • Verbraucherschutz, Verbraucherverbände • Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor • Ernährungswirtschaft in der BRD, EU und der übrigen Welt	

Lernfeld 1.3

260 Std.

Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einen ernährungstherapeutischen Prozess im Bereich Übergewicht/Adipositas unter Anleitung zu planen und durchzuführen.

Sie bestimmen durch das Erheben der anthropometrischen Daten und unter Anwendung der aktuellen Messmethoden den Grad von Übergewicht/Adipositas. Dabei integrieren sie ihr Wissen über die anatomisch-physiologischen, biochemischen und pathophysiologischen Zusammenhänge in das Krankheitsbild Übergewicht/Adipositas.

Nach dem Ernährungsassessment und dem Erfassen der Ernährungsgewohnheiten konzipieren sie eine auf die Patientinnen und Patienten individuell abgestimmte Ernährungstherapie, die die Leitlinien der Fachgesellschaften berücksichtigt. Sie berechnen den Energie- und Nährstoffbedarf und sind in der Lage, Tageskostpläne auch in digitaler Form zu erstellen und diese praktisch umzusetzen.

Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Grundkenntnisse der prä- und postoperativen Ernährungstherapie in der chirurgischen Adipositasbehandlung und begleiten die Anleitung.

Sie beobachten die auf dem Markt befindlichen Diäten und Lebensmittel zur Gewichtsreduktion und können diese nach aktueller wissenschaftlicher Datenlage beurteilen.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie**	**Ernährungslehre**
• Verdauungssystem • Zusammenwirken der Organsysteme	• Chemie der Nährstoffe Wasser, Mineralstoffe, Vitamine	• Übersicht über die Zusammensetzung der Nahrung • Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre**
• Ausgewählte Methoden zur Ernährungserhebung • Methoden zur Erfassung von Ernährungsverhalten • Gesprächsformen in der Ernährungs- und Diätberatung • Einführung Prozessmodelle (z. B. G-NCP), Zielsetzung, Methodik, Definition • Beziehung zwischen Diätassistenten und Nutzer • Ernährungsassessment	• Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Hülsenfrüchte • Obst und Obsterzeugnisse	• Krankheitsverlauf, Krankheitszeichen • Fehlernährung bei Adipositas • Metabolisches Syndrom
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
• Strafrechtliche, bürgerlich-rechtliche und öffentlich-rechtliche Vorschriften, die bei der Berufsausübung von Bedeutung sind • Rechtsstellung der Patientinnen und Patienten oder der Sorgeberechtigten	• Fachbezogene Anwendungen • Bewerbungstraining • Wertneutrale Kommunikation	
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
		• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Adipositas unter Anwendung eines Prozessmodells • Tages- und Wochenpläne • Auswahl therapiegerechter Lebensmittel • Zubereiten von Speisen unter qualitätssichernden Kriterien

Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	
• Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungs-arten • Anrichten von Speisen	• Lebensmittelverarbeitende Betriebe • Lebensmittelchemische Untersuchungsämter ein-schließlich Besichtigungen	

Lernfeld 1.4

360 Std.

Diätetische Therapie bei Diabetes mellitus planen und anwenden

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler nehmen Patientinnen und Patienten mit Diabetes mellitus wahr und führen die entsprechenden Ernährungstherapien bei den verschiedenen Diabetesformen durch. Sie erkennen die alltäglichen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten und unterstützen die Erkrankten unter Berücksichtigung der Selbstständigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler gewinnen einen Überblick über den Kohlenhydratstoffwechsel und dessen Regulationsmechanismen.

Sie informieren sich über Besonderheiten der verschiedenen Diabetestypen, Veränderungen und Belastungen in den einzelnen Phasen der Erkrankung sowie den spezifischen rechtlichen Vorgaben.

Sie entwickeln Ernährungsprinzipien für die verschiedenen Diabetesformen, wählen geeignete Lebensmittel aus, erstellen Tages- und Wochenpläne und berücksichtigen dabei wirtschaftliche Aspekte. Sie erstellen standardisierte Ernährungsdiagnosen anhand eines Prozessmodells und leiten individuelle Ansätze für die Intervention ab.

Sie beurteilen die Interventionsansätze nach den jeweils aktuellen Entwicklungen in der Diabetestherapie, insbesondere im Hinblick auf diabetestypische Begleiterkrankungen.

Zudem vertiefen sie ihren Fachwortschatz in englischer Sprache.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie**	**Ernährungslehre**
• Endokrinologisches System • Regulationsmechanismen beim Glucosestoffwechsel	• Chemie der Kohlenhydrate • Chemie der Lipide	• Energieliefernde Nahrungsbestandteile (Proteine, Lipide, Kohlenhydrate und Alkohol) • Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln (Blutzucker)
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre**
• Standardisierte Erstellung der Ernährungsdiagnose	• Zucker, Honig und Süßwaren (Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, alternative Süßungsmittel)	• Konstitution, Disposition • Erkrankungen des Stoffwechsels, Diabetes mellitus (inklusive Medikation und Folgeerkrankungen • Pädiatrische Erkrankungen (Diabetes mellitus) • Schwangerschaftskomplikationen (Diabetes mellitus)
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
• Strafrechtliche, öffentlich-rechtliche, bürgerlich-rechtliche Vorschriften (Schwerpunkt Diabetiker)	• Fachbezogene Anwendungen • Erstellen eines diättherapeutischen Befundes	• Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte • fachliche Kommunikationsübungen
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
		• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungstherapeutischen Maßnahmen bei den verschiedenen Diabetes-mellitus-Formen unter Anwendung eines Prozessmodells • Tages- und Wochenpläne • Auswahl therapiegerechter Lebensmittel • Stoffwechselerkrankungen • Zubereiten von Speisen
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

• Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungsarten • Anrichten von Speisen • Getränkekunde • Arbeits- und Zeitplanung	• Rechts- und Organisationsformen sowie Trägerschaften von Krankenhäusern • Planung, Bau und Ausstattung von Krankenhäusern, Krankenhausökologie • Betrieb von Krankenhäusern einschließlich Leistungsbereichen und Umgang mit Wirtschaftsgütern	

Lernfeld 1.5

350 Std.

Ernährungsmaßnahmenfür verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler lernen die unterschiedlichen Grundlagen kennen, die bei der Ernährung von Schwangeren, Stillenden, Säuglingen, Kindern, Jugendlichen und Senioren sowie Angehörigen verschiedener Kultur- und Religionsgemeinschaften zu beachten sind.

Sie setzen sich mit entsprechenden arbeits- und lebensmittelrechtlichen sowie öffentlichen, bürgerlichen und strafrechtlichen Vorschriften auseinander.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Besonderheiten der verschiedenen Personen und Personengruppen auch bei gestörtem Essverhalten unter Krankheitsbedingungen. Sie schaffen damit die Voraussetzung für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Versorgung. Sie sind in der Lage, für genannte Personengruppen ernährungstherapeutische Maßnahmen zu planen und durchzuführen.

Sie kennen Ursachen und Wege von Infektionen, beachten wichtige Verhaltensregeln bei der persönlichen und institutionellen Hygiene und wenden geeignete gesundheitserhaltende sowie gesundheitsfördernde Verhaltensregeln, Präventions- und Schutzmaßnahmen an.

Sie beraten Patientinnen und Patienten leitliniengerecht auch in englischer Sprache entsprechend deren individuellen Möglichkeiten.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Nervensystem und Sinnesorgane	• Chemie der Proteine	• Säuglinge und Kleinkinder • Schulkinder/Jugendliche • Schwangere/Stillende • Ältere Menschen • Ernährung und Berufstätigkeit, inklusive Schichtdienst • Sportler • Ernährungsvorschriften in verschiedenen Religionen • sonstige Bevölkerungsgruppen
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Gestörtes Essverhalten unter Krankheitsbedingungen und seine Beeinflussung	• Speiseeis • Alkoholfreie, alkoholhaltige und alkaloidhaltige Getränke	• Vererbung • Konstitution • Disposition • Humangenetik

• psychologische Besonderheiten des kranken Menschen	• Kräuter und Gewürze • Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	• Gentechnik • Prozess des Alterns • Impfungen • Schwangerschaftskomplikationen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
• Unfallverhütung, Mutterschutz, Arbeitsschutz • Einführung in das Krankenhaus- und Seuchenrecht • Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung der aktuellen Verordnungen über diätetische Lebensmittel • Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung (Sozialversicherung, Sozialhilfe, Sozialstaatsangebote) • Politische Meinungsbildung, politisches Handeln, aktuelle politische Fragen	• fachbezogene Anwendungen (EDV-gestützte Präsentationen)	• Übersetzungsübung zum Verständnis fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Küchenbetriebes**	**Diätetik**
• Gesundheitsvorsorge und -erziehung • Reinigung, Desinfektion, Sterilisation • Umwelthygiene • Sozialhygiene • Toxische Stoffe in natürlichen Nahrungs- und Genussmitteln		• Tages- und Wochenpläne • Schwangerschaftskomplikationen • Gestationsdiabetes, Diabetes im Kindesalter, Adipositas im Kindesalter
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	
• Küchentechnische Verwendung von Kräutern und Gewürzen • Convenience-Produkte		

LERNFELDER UND FÄCHER DES 2. SCHULJAHRES

Lernfeld 2.1 — 480 Std.

Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, eine diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems eigenverantwortlich und prozessgeleitet durchzuführen.

Die Schülerinnen und Schüler erweitern ihre Kenntnisse über die Anatomie und Physiologie des Verdauungstrakts, speziell über Aufnahme und Stoffwechsel von Nährstoffen, um bei Erkrankungen oder nach operativen Eingriffen am Verdauungstrakt die Risiken einer Fehl- oder Mangelernährung abzuschätzen und daraus ernährungstherapeutische Strategien abzuleiten.

Sie setzen sich mit den Möglichkeiten der klinischen Ernährung und deren Indikation auseinander. Im Rahmen des Kostaufbaus lernen sie die unterschiedlichen Möglichkeiten der Speiseplangestaltung kennen.

Zur Analyse von Handlungsbedarf und diätetischen Behandlungsmöglichkeiten beschaffen sich die Schülerinnen und Schüler klinisch relevante Informationen. Sie betrachten diese kritisch im Hinblick auf eine ernährungstherapeutische Intervention und bewerten diese.

Die Schülerinnen und Schüler beachten individuelle Ernährungsgewohnheiten und Lebensstilfaktoren, um eine zielorientierte Beratung der Patientinnen und Patienten zu generieren und eine praktische Umsetzung zu realisieren.

Die Schülerinnen und Schüler leiten die pädagogischen Grundlagen für die Diät- und Ernährungsberatung ab, erstellen unter didaktischen und methodischen Grundlagen Beratungskonzepte und setzen Medien zielgerichtet ein.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie**	**Ernährungslehre**
• Verdauungssystem • Regulationsmechanismen • Zusammenwirkung der Organsysteme • Überblick über die Resorptionsorte	• Grundlagen biochemischer Prozesse • Verdauung und Resorption • Verdauungsenzyme • Hormonale Regulation	• Nichtenergieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Wasser, Vitamine, Mineralstoffe • Stoffe zur Nahrungsergänzung
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre**
• Formen der Wahrnehmung und anderer kognitiver Prozesse sowie deren Entwicklung • Pädagogische Grundlagen, Didaktik und Methodik in der Einzelberatung • Medieneinsatz in der Beratung • Planung der Intervention • Planen, Durchführen und Nachbereiten von Einzelberatungen	• Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke • Ursachen für Nahrungsmittelverderb • Milch, Milchprodukte, Käse	• Erkrankungen des Mund- und Rachenraumes, Ösophagus • Erkrankungen des Verdauungstrakts, einschließlich Leber und Bauchspeicheldrüse • Zustand nach gastroenterologischen Operationen, einschließlich bariatrischer Operationen • Infektionserkrankungen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
	• Statistische Methoden der Auswertung und deren Interpretation	
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
• Ernährung und Mikrobiologie (Bakterien, Viren, Pilze, Würmer, Ungeziefer) • Toxische Produkte bei unsachgemäßer Nahrungsmittelzubereitung • Toxische Stoffwechselprodukte durch Mikroorganismen • Toxische Substanzen in Nahrungsmitteln durch äußere Faktoren	• Speiseplangestaltung im Großhaushalt	• Angepasste Vollkost • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Erkrankungen des Mund- und Rachenraumes, Ösophagus, des Magens und Darms, der Leber, Gallenwege und Bauchspeicheldrüse sowie nach gastroenterologischen, einschließlich bariatrischen Operationen

• Kontamination von Nahrungsmitteln durch Pharmaka und Futtermittelzusätze		• prä- und postoperative Ernährung
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankhausbetriebslehre**	

Lernfeld 2.2

150 Std.

Diätetische Therapie bei Mangelernährung erstellen und anleiten

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler kennen die besonderen Anforderungen bei mangelernährten Patientinnen und Patienten und sind in der Lage, anhand von Prozessmodellen Ernährungstherapie adäquat umzusetzen und im interdisziplinären Team mit zu koordinieren. Dabei wird ihnen die Wichtigkeit einer Dokumentation bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick im Bereich Mangelernährung. Sie erlernen den Einsatz verschiedener Diagnosemöglichkeiten und können den Grad der Mangelernährung erkennen.

Sie erweitern ihr Wissen im Bereich Krankenhaushygiene und Hospitalismus und verschaffen sich einen Überblick über die Organisation der Verpflegung in Großbetrieben.

Sie informieren sich über die auf dem Markt befindlichen bilanzierten Diäten und parenteralen Ernährungslösungen, die zum Ausgleich von Mangelzuständen angeboten werden, und sind in der Lage, anhand wesentlicher Kriterien eine Auswahl zu treffen.

Darüber hinaus planen und begleiten sie die enterale und parenterale Ernährung der Patientinnen und Patienten sowie weitere Therapiemöglichkeiten, um Mangelzustände an Patientinnen und Patienten auszugleichen.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
	• Stoffwechsel der Kohlenhydrate	
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Dokumentation von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen • Ambulantes Setting		• Fehlernährung, einschließlich Adipositas, Bulimie, Anorexia nervosa • Refeeding-Syndrom • Prä- und postoperative Ernährung • Verbrennung • Codierung
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
• Krankenhaushygiene und Hospitalismus	• Verpflegung im Großhaushalt	• Fehlernährung, einschließlich Adipositas

	• Bau und Einrichtung von Großküchen • Verpflegungs- und Speisenverteilungssysteme	Bulimie, Anorexia nervosa • Refeeding-Syndrom • Trinknahrung, enterale und parenterale Ernährung, Verbrennungen • Prä- und postoperative Ernährung
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankhausbetriebslehre**	

Lernfeld 2.3

190 Std.

Diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems eigenverantwortlich und prozessgeleitet zu entwickeln und umzusetzen.

Die Schülerinnen und Schüler machen sich mit Veränderungen im Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel als Ursache von Herz-Kreislauf-Erkrankungen vertraut. Sie sind sich der großen epidemiologischen Bedeutung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bewusst.

Sie gewinnen Erfahrungen in der Bewertung einzelner und mehrfacher Ursachen arteriosklerotischer Gefäßveränderungen und damit zusammenhängender Erkrankungen. Sie kennen unterschiedliche Score-Systeme, um diese Risikofaktoren zu erfassen.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, eine ungünstige Nahrungszusammenstellung sowie ein krankheitsförderndes Ernährungsverhalten als Ursache von Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu erkennen und daraus sinnvolle individuelle diätetische Interventionen abzuleiten.

Sie analysieren mit den Patientinnen und Patienten die Problematik unter Berücksichtigung der persönlichen Ursachen- und Symptomkonstellation und zeigen das Therapieziel auf. Sie entwerfen auf dieser Basis eigenständig und prozessgeleitet ein an Leitlinien orientiertes individuelles diätetisches Therapiekonzept, dessen Umsetzung evaluiert und gegebenenfalls angepasst wird.

Die Schülerinnen und Schüler lernen den grundlegenden Aufbau und die Funktion des Atmungssystems kennen, um diätetische Therapien bei Erkrankungen der Atemwege abzuleiten.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Herz und Kreislaufsystem • Blut und Herz-Kreislauf-System • Elektrolythaushalt und Wasser • Regulationsmechanismen • Zusammenwirken der Organsysteme • Atmungssysteme und Atmung	• Biochemie der Nährstoffe • Stoffwechsel der Lipide	
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Planen, Durchführen und Nachbereiten der Einzelberatungen nach einem Prozessmodell	• Eier • Fisch und Fischwaren • Fleisch und Fleischwaren • Speisefette und Öle	• Vererbung, Konstitution, Disposition • Örtliche und allgemeine Kreislaufstörungen, Blutungen

• Monitoring, Reassessment, Evaluation		• Prozess des Alterns • Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt • Erkrankungen des Kreislaufs, des Herzens und der Atemwege, insbesondere Hypertonie, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Herzinsuffizienz
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
	• Dokumentieren von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen	
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
	• Qualitätssicherung im Großhaushalt	• Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungstherapie • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen • Auswahl therapiegerechter Nahrungsmittel • Zubereiten von Speisen unter qualitätssichernden Kriterien • Hyperlipoproteinämie • Erkrankungen der Atemwege, Hypertonie, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Herzinsuffizienz
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

LERNFELDER UND FÄCHER DES 3. SCHULJAHRES

Lernfeld 3.1 **Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen**	**170 Std.**

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind sich der Komplexität von Nierenerkrankungen bewusst und sind in der Lage, die entsprechenden Ernährungstherapien mit betroffenen Patientinnen und Patienten durchzuführen.

Sie gewinnen einen Überblick über die Erkrankung und informieren sich über Besonderheiten der verschiedenen Stufen der Niereninsuffizienz bis zur Nierenersatzbehandlung.

Die Schülerinnen und Schüler kennen die Veränderungen und Belastungen in den einzelnen Phasen der Erkrankung, erkennen die therapiespezifischen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten und unterstützen die Erkrankten unter Berücksichtigung der Selbstständigkeit.

Sie entwickeln leitliniengerechte Ernährungstherapiekonzepte. Darüber hinaus erstellen sie Tages- und Wochenspeisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte.

Sie modifizieren oder entwickeln anhand pädagogischer Grundsätze Konzepte für Gruppenschulungen, führen sie durch und evaluieren sie.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Urogenitalsystem • Säure-Basen-Haushalt	• Stoffwechsel der Proteine • Stoffwechsel der Aminosäuren	• Nichtenergieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Wasser, Vitamine, Mineralstoffe • Aroma und Geschmacksstoffe
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Planen, Durchführen und Nachbereiten von Gruppenberatungen • Pädagogik für Gruppenberatungen • Soziale Rollen, Rollenkonflikte, Status, Statussymbole • Kommunikation und Kommunikationsstörungen in Gruppen • Standardisierte und evaluierte Schulungsprogramme		• Erkrankungen der Niere und ableitenden Harnwege • Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
	• Warenbeschaffung und Lagerung	• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Nieren- und Harnwegserkrankungen, insbesondere Niereninsuffizienz, Nephrolithiasis, nephrotisches Syndrom
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

Lernfeld 3.2

180 Std.

Diätische Therapie bei neurologischen Erkrankungen und Krankheiten des Bewegungsapparates zusammenstellen und anleiten

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, anatomisch-physiologische, pathophysiologische und biochemische Grundlagen zur Erhebung des diätetischen Befundes im Bereich Erkrankungen des Bewegungsapparates und Neurologie einzubeziehen.

Hieraus leiten sie die wissenschaftlich anerkannte Diätform ab und begründen diese. Durch Nutzung von lebensmittelkundlichem Wissen erstellen sie fallbezogene Therapiepläne mit Rezepturen.

Sie planen diätetische Maßnahmen, führen diese aus und evaluieren die Ergebnisse.

Durch das Anwenden von Nährwertberechnungsprogrammen ist die Diättherapie individuell und zielgerichtet auf die Patientinnen und Patienten abgestimmt.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Bewegungssystem		• Ältere Menschen
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Erstellen und Durchführen von Beratungskonzepten für Gruppenschulungen • Ambulantes Setting		• Entzündungen, Erkrankungen des Immunsystems • Immunologische und rheumatische Erkrankungen • Fachbezogene neurologische Erkrankungen • Osteoporose • Immunsystem
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
	• Bewerbungstraining	
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
		• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei immunologischen, rheumatischen Erkrankungen, Hyperurikä-

		mie, Gicht, neurologischen Erkrankungen, Osteoporose
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

Lernfeld 3.3

180 Std.

Ernährungstherapie bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler begleiten ernährungstherapeutisch allergologische und dermatologische Patientinnen und Patienten anhand der neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse.

Über das Thema „Lebensmittelunverträglichkeiten“ verschaffen sie sich einen Überblick und grenzen die verschiedenen Formen voneinander ab.

Sie informieren sich über die pathophysiologischen Unterschiede der Hypersensitivitäten und die jeweiligen diagnostischen Möglichkeiten einschließlich der entsprechenden Kostformen und wenden diese situationsgerecht an.

Auf Grundlage ärztlicher Befunde erheben sie den aktuellen Ernährungszustand von Betroffenen, zeigen mögliche Defizite auf und können aus den Ergebnissen eine individuell zugeschnittene Dauerkost ableiten.

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, die Ernährungstherapie für Betroffene selbstständig und prozessgeleitet zu planen, durchzuführen und zu evaluieren.

Sie informieren sich über alternative Diagnose- und Therapieverfahren und bewerten diese anhand der Leitlinien der Fachgesellschaften.

Sie beraten verschiedene Personengruppen leitliniengerecht entsprechend deren individuellen Möglichkeiten und berücksichtigen dabei motivationspsychologische Grundsätze.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
• Haut und Anhangsorgane	• Wechselwirkung der Nährstoffe im intermediären Stoffwechsel	• Schwangere • Stillende • Sportler • Ernährung und Berufstätigkeit, Schichtdienst • Ernährungsvorschriften in verschiedenen Religionen • sonstige Personengruppen
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Durchführung Prozessmodell an Fallbeispielen • Motivationspsychologie und Motivationsgefüge des Ernährungsverhaltens	• Bedeutung der Nahrungsmittelkonservierung • Physikalische Konservierungsverfahren • Chemische Konservierungsverfahren • Zusatzstoffe • Neue Entwicklungen im Lebensmittelsektor	• Allergologische Erkrankungen • Fachbezogene dermatologische Erkrankungen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
	• Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung	• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen • Diagnostische Diäten und Eliminationsdiäten • Infektionskrankheiten
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre**	

Lernfeld 3.4

130 Std.

Ernährungstherapie bei onkologischen und hämatologischen Erkrankungen konzipieren und anwenden

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Bedürfnisse von Patientinnen und Patienten mit onkologischen und hämatologischen Erkrankungen wahr und führen die entsprechenden Ernährungstherapien bei verschiedenen Tumorerkrankungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die mögliche Entstehung verschiedener Tumorarten, deren Häufigkeit sowie entsprechende Risikofaktoren und leiten daraus Empfehlungen zur Tumorprävention ab.

Sie verschaffen sich einen Überblick über die häufigsten Tumorarten, mögliche Symptome sowie diagnostische und therapeutische Möglichkeiten. Sie kennen krankheits- oder therapiebedingte Ernährungsprobleme von Tumorpatienten und geeignete Lösungsstrategien.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Möglichkeiten zur Begleitung von Tumorpatienten in den verschiedenen Stadien der Erkrankung und können Patientinnen und Patienten bzw. Angehörige leitliniengerecht beraten und gegebenenfalls ernährungstherapeutisch versorgen.

Sie kennen die Möglichkeiten der oralen, enteralen und parenteralen Ernährungstherapie und passen diese individuell an.

Durch das Arbeiten im interdisziplinären Team erhalten sie einen Einblick in die Personalstruktur und die Personalführung.

Sie erkennen die Grenzen der Ernährungstherapie bei Tumorpatienten.

Sie informieren sich über sogenannte „Außenseiterdiäten“, bewerten diese und können Patientinnen und Patienten entsprechend beraten.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
	• Tumorstoffwechsel • Hungerstoffwechsel	
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Durchführung Prozessmodell an Fallbeispielen • Schwierige Situationen in der Beratung		• Pathologie der Zelle, Wachstum und Wachstumsstörungen, Tumore, Entwicklungsstörungen • Hämatologische und onkologische Erkrankungen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**

Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
	• Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt	• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei hämatologischen und onkologischen Erkrankungen • Außenseiterdiäten unter Krankheitsbedingungen
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenausbetriebslehre**	

Lernfeld 3.5

100 Std.

Spezielle Erkrankungen und seltene Stoffwechselstörungen mit ernährungstherapeutischer Begleitung durchführen

Zielformulierung

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, diätetische Therapien bei speziellen Erkrankungen und seltenen Stoffwechselstörungen leitliniengerecht und prozessgeleitet durchzuführen.

Sie informieren sich über die anatomisch-physiologischen, pathophysiologischen und biochemischen Zusammenhänge des jeweiligen Krankheitsbildes.

Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über diese Erkrankungen, die laut ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse ernährungstherapeutisch begleitet werden müssen.

Daraus bereiten sie die ernährungstherapeutische Begleitung für das spezielle Krankheitsbild vor. Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, die wissenschaftlich anerkannte Ernährungstherapie zu begründen.

Darauf aufbauend konzipieren sie die diätetischen Maßnahmen prozessgeleitet für das jeweilige Krankheitsbild und führen diese durch. Unter Einbeziehung und Anwendung eines Nährwertberechnungsprogramms ist die Diättherapie individuell und zielgerichtet auf die Patientinnen und Patienten abgestimmt.

Anatomie und Physiologie	**Biochemie der Ernährung**	**Ernährungslehre**
		• Säuglinge und Kleinkinder • Schulkinder/Jugendliche
Diät- und Ernährungsberatung	**Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung**	**Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin**
• Durchführung Prozessmodell an Fallbeispielen • Verhaltensmodifikation		• Pädiatrische Erkrankungen • Endokrinologische Erkrankungen
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	**Information und Kommunikation**	**Fachenglisch**
Hygiene und Toxikologie	**Organisation des Koch- und Küchenbetriebes**	**Diätetik**
	• Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt	• Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungstherapeuti-

		schen Maßnahmen bei pädiatrischen Erkrankungen, einschließlich angeborenen Stoffwechselerkrankungen und endokrinologischen Erkrankungen
Koch- und Küchentechnik	**Ernährungswirtschaft und Krankenausbetriebslehre**	

ANHANG

MITGLIEDER DER LEHRPLANKOMMISSION

Becker-Thum, Susanne	Staatliches Berufliches Schulzentrum Neusäß
Dr. Burghardt, Walter	Klinikum der Universität Würzburg
Frank, Brigitte	Diakonie Neuendettelsau Berufsfachschule für Diätassistenten in Neuendettelsau
Pfandke, Petra	Städtische Berufsfachschule für Diätetik München
Schopf, Angelika	Berufsfachschule für Diätassistenten Vilshofen an der Donau des deutschen Erwachsenen-Bildungswerk gemeinn. GmbH

MITGLIEDER DER ÜBERARBEITUNGSGRUPPE

Cofala, Anna-Lena	Staatliche Berufsfachschule Würzburg
Dr. Feraric, Sylvia	Alice Bendix Berufliches Schulzentrum München – Städtische Berufsfachschule Diätetik
Fuchsschwanz, Stefanie	Alice Bendix Berufliches Schulzentrum München – Städtische Berufsfachschule Diätetik
Magold, Gisela	Staatliches Berufliches Schulzentrum Neusäß
Pfreundner, Andrea	Berufsfachschule Bayreuth GGSD
Schumann-Flemmer, Bettina	Berufliches Schulzentrum Neuendettelsau
Wahl, Ulrike	Berufsfachschule Bayreuth GGSD

BERATERINNEN

Winkler, Sandra	Verband der Diätassistenten
Köpke, Uta	Verbund der Diätassistenten Deutscher Bundesverband e. V.

LEITERIN DER KOMMISSION

Müller, Lena	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB) München