



Lehrplan für die Berufsfachschule für Diätassistenten

**Theoretischer und fachpraktischer
Unterricht**

1. bis 3. Schuljahr

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR UNTERRICHT UND KULTUS

Lehrplan für die Berufsfachschule für Diätassistenten

Theoretischer und fachpraktischer Unterricht

1. bis 3. Schuljahr

Januar 2020

Der Lehrplan wurde mit Verfügung vom 17.01.2020 (AZ VI.5 – BS 9202.3-7a.127 109) für verbindlich erklärt und gilt zum 02.03.2020.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155,
80797 München, Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215

Internet: www.isb.bayern.de

	SEITE
EINFÜHRUNG	
1	Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsfachschule 5
2	Berufsprofil 7
3	Leitgedanken für den Unterricht 8
4	Zum Umgang mit dem Lehrplan 10
5	Verbindlichkeit des Lehrplans 11
6	Ordnungsmittel und Stundentafel 12
7	Übersicht über die Lernfelder nach Ausbildungsjahren 14
LERNFELDER UND FÄCHER DES 1. SCHULJAHRES	
LERNFELD 1.1:	Im Berufsfeld orientieren und ein erstes Verständnis von professioneller Ernährungstherapie entwickeln 15
LERNFELD 1.2:	Präventive Maßnahmen für den gesunden Erwachsenen ableiten und umsetzen 17
LERNFELD 1.3:	Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas durchführen 19
LERNFELD 1.4:	Diätetische Therapie bei Diabetes mellitus planen und anwenden 21
LERNFELD 1.5:	Ernährungsmaßnahmen für verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen 23

LERNFELDER UND FÄCHER DES 2. SCHULJAHRES

LERNFELD 2.1:	Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und realisieren	26
LERNFELD 2.2:	Diätetische Therapie bei Mangelernährung erstellen und anleiten	28
LERNFELD 2.3:	Diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems durchführen	30

LERNFELDER UND FÄCHER DES 3. SCHULJAHRES

LERNFELD 3.1:	Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen	32
LERNFELD 3.2:	Diätetische Therapie bei neurologischen Erkrankungen und Krankheiten des Bewegungsapparates zusammenstellen und anleiten	34
LERNFELD 3.3:	Ernährungstherapie bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen durchführen	36
LERNFELD 3.4:	Ernährungstherapie bei onkologischen und hämatologischen Erkrankungen konzipieren und anwenden	38
LERNFELD 3.5:	Spezielle Erkrankungen und seltene Stoffwechselstörungen mit ernährungstherapeutischer Begleitung durchführen	40
ANHANG		42

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 Bildungs- und Erziehungsarbeit der Berufsfachschule wird bestimmt durch die Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland und der Verfassung des Freistaates Bayern sowie durch das Bayerische Gesetz über das Erziehungs- und Unterrichtswesen, insbesondere durch den Bildungs- und Erziehungsauftrag, der im Artikel 131 der Verfassung des Freistaates Bayern allen Schulen gegeben ist:

Die Schulen haben den in der Verfassung verankerten Bildungs- und Erziehungsauftrag zu verwirklichen. Sie sollen Wissen und Können vermitteln sowie Geist und Körper, Herz und Charakter bilden. Oberste Bildungsziele sind Ehrfurcht vor Gott, Achtung vor religiöser Überzeugung und vor der Würde des Menschen, Selbstbeherrschung, Verantwortungsgefühl und Verantwortungsfreudigkeit, Hilfsbereitschaft, Aufgeschlossenheit für alles Wahre, Gute und Schöne und Verantwortungsbewusstsein für Natur und Umwelt. Die Schülerinnen und Schüler sind im Geist der Demokratie, in der Liebe zur bayerischen Heimat und zum deutschen Volk und im Sinne der Völkerverständigung zu erziehen. Bei der Erfüllung ihres Auftrags haben die Schulen das verfassungsmäßige Recht der Eltern auf Erziehung ihrer Kinder zu achten.

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,
- 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 angehenden Diätassistentinnen und Diätassistenten unter Berücksichtigung beruflicher Spezialisierung auf berufsübergreifende Qualifikationen vorbereiten.

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 der 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 DiätAssG¹).

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 Diätassistenten 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

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 fachtheoretische und fachpraktische 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 eigenverantwortlich und prozessgeleitet therapiert werden.
- Am Ende des zweiten Schuljahres sind die Schülerinnen und Schüler fähig, das erweiterte Fachwissen dem German-Nutrition Care Process (GNCP) konform auf die Erkrankungen des Verdauungssystems, die verschiedenen Formen der Mangelernährung und bei Herz-Kreislaufkrankungen 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.

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 Schuljahres 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, selbständig ein Ergebnis zu erarbeiten. Ziel ist, dass die Schülerinnen und Schüler selbständig 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 Kompetenzbeschreibungen der Lernfelder und die 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 oder das Lehrerteam die Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Lernfelder und die jeweiligen Inhalte des Lehrplans werden innerhalb einer Jahrgangsstufe in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt. 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 2.4 hervorgehoben werden.

Wesentliche Inhalte des Lernfeldes 2.3 sind arteriosklerotische Erkrankungen, die im Krankheitsspektrum von Patientinnen und Patienten der Wohlstandsgesellschaft 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 Stundentafel

Dem Lehrplan liegt das Diätassistentengesetz vom 8. März 1994 (BGBl. I S. 446), das zuletzt durch Artikel 38 des Gesetzes vom 15. August 2019 (BGBl. I S. 1307) geändert worden ist sowie die Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten (DiätAss-APrV) vom 1. August 1994 (BGBl. I S. 2088), die zuletzt durch Artikel 39 des Gesetzes vom 15. August 2019 (BGBl. I S. 1307) geändert worden ist, zugrunde.

Stundentafel für den theoretischen und fachpraktischen Unterricht

Pflichtfächer	Stundentafel				Anteil 3. QE: 4. QE
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	gesamt	QE = Qualifikationsebene
Anatomie und Physiologie	60	20	40	120	0 % : 100 %
Berufs- und Staatskunde	40	0	0	40	ca. 40 % : 60 %
Biochemie der Ernährung	120	40	0	160	0 % : 100 %
Englisch	0	0	40	40	ca. 50 % : 50 %
Ernährungslehre	120	40	0	160	0 % : 100 %
Diät- und Ernährungsberatung	120	40	180	340	ca. 30 % : 70 %
Lebensmittelkunde und Konservierung	80	60	60	200	0 % : 100 %
Allgemeine und 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	40	0	20	60	ca. 50 % : 50 %
Diätetik	320	360	320	1000	100 % : 0 %
Zur Verteilung auf obige Fächer	0	0	0	10	
	<u>1480</u>	<u>740</u>	<u>820</u>	<u>3050</u>	<u>ca. 50 % : 50 %</u>

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 - Politik und Gesellschaft		140 40

Stundentafel für die praktische Ausbildung

Einsatzort/Funktionsbereich		Stunden	
Großküche ²	1. Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebs	700	1170
	2. Koch- und Kuchentechnik	200	
	3. Diät- und Ernährungsberatung	270	
Krankenhaus	Stationspraktikum	230	230
		ges. 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.

² Die endgültige Verteilung der Gesamtstundenzahl des jeweiligen Praktikums auf das zweite und dritte Schuljahr liegt in der Verantwortung der Schule. Der ambulante Bereich ist als Einsatzbereich ebenso möglich.

7 Übersicht über die Lernfelder nach Ausbildungsjahren

1. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	Titel des Lernfeldes	Zeitrictwert 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	260
1.3	Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas eigenverantwortliche und prozessgeleitet durchführen	270
1.4	Diätetische Therapie bei Diabetes mellitus planen und anwenden	360
1.5	Ernährungsmaßnahmen für verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen	350
		1480

2. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	Titel des Lernfeldes	Zeitrictwert in Stunden
2.1	Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und realisieren	420
2.2	Diätetische Therapie bei Mangelernährung erstellen und anleiten	140
2.3	Diätetische Therapien bei Erkrankungen des Herz-Kreislauf-Systems durchführen	180
		740

3. Ausbildungsjahr		
LF Nr.	Titel des Lernfeldes	Zeitrictwert in Stunden
3.1	Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen	170
3.2	Diätetische Therapie bei neurologischen Erkrankungen und Krankheiten 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 ernährungstherapeutisch begleiten	160
		820

LERNFELDER UND FÄCHER DES 1. SCHULJAHRES

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

Lernfeld 1.1

ZRW³: 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.

³ Zeitrichtwert

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Strukturelemente, Richtungsbezeichnung und Körperorientierungen • Grundlagen der Zellphysiologie 	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der anorganischen Chemie 	<ul style="list-style-type: none"> • Geschichte und Entwicklung der Ernährung des Menschen • Physiologische Grundlagen der Ernährung (Körperzusammensetzung, Regulation der Nahrungsaufnahme)
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • Ziel und Aufgaben der Ernährungsberatung • Anforderung an die Beraterinnen und Berater 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskriterien zur Auswahl von Lebensmitteln 	<ul style="list-style-type: none"> • Gesundheit, Krankheit und Krankheitsursachen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Diätassistentengesetz (Diät-AssG); gesetzliche Regelungen für die sonstigen Berufe des Gesundheitswesens 	<ul style="list-style-type: none"> • Lernen lernen • Begriffe, Aufgabe und Aufgabenstellung von Datenverarbeitungsanlagen • Grundlagen der Datenverarbeitung • Hardware, Software • Grundlagen des Datenschutzes und der Datensicherheit • Kommunikationsmethoden • Kommunikationsregeln 	
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Küchenbetriebes	Diätetik
<ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologie • Lebensmittel- und Küchenhygiene 		<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung und Bedeutung der Diätetik • Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungstherapie • Grundlagen der Nährwertberechnung
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	
<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungsarten • Nährstoffhaltung • Küchenfachausdrücke • Fachgerechtes Verarbeiten von diversen Lebensmitteln • Anrichten von Speisen • Kriterien zur Beurteilung von Lebensmittelqualitäten 		

Lernfeld 1.2

ZRW: 260 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- und Kreislaufsystems und erfassen die wesentlichen Aufgaben des Blutes.

Ihr Grundwissen in der anorganischen 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 und 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 des German-Nutrition Care Process (G-NCP).

Anatomie und Physiologie <ul style="list-style-type: none"> • Herz- und Kreislaufsystem • Blut 	Biochemie der Ernährung <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der organischen Chemie 	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Physiologische Grundlagen (Energiebedarf, Nährstoffbedarf und Empfehlung für die Nährstoffzufuhr) • Überblick über ausgewählte Ernährungsformen und Ernährungstrends
Diät- und Ernährungsberatung <ul style="list-style-type: none"> • Grundbegriffe, Arbeitsmethoden, Normen, Essverhalten • Einführung G-NCP, Zielsetzung, Methodik, Definition • G-NCP Ernährungsassessment 	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung <ul style="list-style-type: none"> • Getreide und Getreideerzeugnisse, Brot, Pseudogetreide 	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeines Verhalten bei Notfällen • Erste Hilfe Modul⁴ (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- und Staatskunde <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung • Grundlagen der staatlichen Ordnung • Wirtschaftsordnungen 	Information und Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation und Kommunikationsstörungen 	Englisch
Hygiene und Toxikologie <ul style="list-style-type: none"> • Individualhygiene 	Organisation des Küchenbetriebes	Diätetik <ul style="list-style-type: none"> • Aufstellen, Berechnen und Standardisieren von Tages- und Wochenspeiseplänen • Vegetarische Ernährung • Ernährungstrends, Vollkost
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

⁴ Ein Kurs eines anerkannten Anbieters zum Thema „Erste Hilfe“ ist im Umfang von 20 Unterrichtsstunden durchzuführen.

<ul style="list-style-type: none">• Mengenlehre• Rezepturen• Speisenplanung und Menükunde• Küchentechnische Gerätekunde• Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln• Werkstoffkunde	<ul style="list-style-type: none">• Grundbegriffe der Wirtschaftslehre• Wirtschaftssysteme• Verbraucherschutz, Verbraucherverbände• Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor• Ernährungswirtschaft in der BRD, EU und der übrigen Welt	
---	--	--

Lernfeld 1.3

ZRW: 270 Std.

Diätetische Therapie bei Übergewicht und Adipositas durchführen**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, einen diätologischen Prozess im Bereich Übergewicht/Adipositas eigenverantwortlich und prozessgeleitet 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.

Durch das 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. Unter Einbeziehung verschiedener Schulungsmaterialien leiten sie die Patientinnen und Patienten in der Ernährungstherapie zu einem zielorientierten Handeln an und sind in der Lage, die Patientinnen und Patienten in diesem verhaltensverändernden Prozess lösungsorientiert zu unterstützen.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Verdauungssystem • Zusammenwirken der Organe (Metabolisches Syndrom) 	<ul style="list-style-type: none"> • Chemie der Nährstoffe Wasser, Mineralstoffe, Vitamine 	<ul style="list-style-type: none"> • Übersicht über die Zusammensetzung der Nahrung • Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln • Aroma- und Geschmacksstoffe
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Konservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der psychologischen Gesprächsführung • Gestörtes Essverhalten unter Krankheitsbedingung und seine Beeinflussung • Schulungsprogramme für Adipositas inklusiv bariatrischer Operationen • G-NCP Ernährungsassessment • Ausgewählte Methoden zur Ernährungserhebung • Methoden zur Erfassung von Ernährungsverhalten 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Hülsenfrüchte • Obst und Obsterzeugnisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Krankheitsverlauf, Krankheitszeichen • Fehlernährung bei Adipositas • Bariatrische Therapie
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
<ul style="list-style-type: none"> • Strafrechtliche, bürgerlich-rechtliche und öffentlich-rechtliche Vorschriften, die bei der Berufsausübung von Bedeutung sind • Rechtsstellung der Patientinnen und Patienten 	<ul style="list-style-type: none"> • fachbezogene Anwendungen 	
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
		<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Adipositas unter Anwendung des G-NCP • Tages- und Wochenpläne • Auswahl therapiegerechter Lebensmittel • Grundkenntnisse der prä- und postoperativen Ernährung bei bariatrischer Therapie • Zubereiten von Speisen
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	
<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungsarten • Anrichten von Speisen 		

Lernfeld 1.4

ZRW: 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 Selbständigkeit.

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 die spezifischen rechtlichen Vorgaben.

Sie entwickeln Ernährungsprinzipien für die verschiedenen Diabetesformen, wählen geeignete Lebensmittel aus, erstellen Tages- und Wochenpläne und erstellen Beratungskonzepte unter Berücksichtigung des G-NCP sowie wirtschaftlicher Aspekte.

Anhand dieser Beratungskonzepte führen sie Ernährungsberatungen durch und geben Hilfestellung zur Bewältigung der Ernährungstherapie.

Dabei werden die jeweils aktuellen Entwicklungen in der Diabetestherapie beachtet.

Die Schülerinnen und Schüler evaluieren und dokumentieren die durchgeführte Ernährungstherapie und passen diese an, insbesondere im Hinblick auf diabetestypische Begleiterkrankungen.

Anatomie und Physiologie <ul style="list-style-type: none"> • Endokrinologisches System • Regulationsmechanismen beim Glucosestoffwechsel 	Biochemie der Ernährung <ul style="list-style-type: none"> • Chemie der Kohlenhydrate • Kohlenhydratstoffwechsel • Chemie der Lipide 	Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> • Energieliefernde Nahrungsbestandteile • Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln (Blutzucker)
Diät- und Ernährungsberatung <ul style="list-style-type: none"> • Motivationsgefüge des Essverhaltens • Soziale Determinanten des Ernährungsverhaltens • Schulungsprogramme für Diabetiker • G-NCP Erstellung der Ernährungsdiagnose 	Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> • Zucker, Honig und Süßwaren (Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe, alternative Süßungsmittel) 	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre <ul style="list-style-type: none"> • Konstitution, Disposition • Erkrankungen des Stoffwechsels, Diabetes mellitus (inklusive Medikation und Folgeerkrankungen) • Pädiatrische Erkrankungen (Diabetes mellitus) • Schwangerschaftskomplikationen (Diabetes mellitus)
Berufs- und Staatskunde <ul style="list-style-type: none"> • Strafrechtliche, öffentlich-rechtliche, bürgerlich-rechtliche Vorschriften (Schwerpunkt Diabetiker) 	Information und Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> • Fachbezogene Anwendungen • Erstellen eines diättherapeutischen Befundes 	Englisch
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik <ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungstherapeutischen Maßnahmen bei den verschiedenen Diabetes mellitus Formen unter Anwendung des G-NCP • Tages- und Wochenpläne • Auswahl therapiegerechter Lebensmittel • Zubereiten von Speisen
Koch- und Küchentechnik <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitungstechniken • Zu- und Nachbereitungsarten • Anrichten von Speisen • Getränkekunde • Arbeits- und Zeitplanung 	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

Lernfeld 1.5

ZRW: 350 Std.

Ernährungsmaßnahmen für verschiedene Bevölkerungsgruppen konzipieren und durchführen**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler berücksichtigen die unterschiedlichen Anforderungen, 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 und schaffen damit die Voraussetzung eine Versorgung mit allen essentiellen Nährstoffen zu gewährleisten.

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 sind in der Lage unter Einbeziehung pädagogischer Grundlagen und des G-NCP sowohl ernährungstherapeutische Konzepte zu entwickeln als auch Ernährungsberatung didaktisch und methodisch zu planen.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> Nervensystem und Sinnesorgane 	<ul style="list-style-type: none"> Chemie der Nährstoffe (Proteine) Grundlagen biochemischer Prozesse 	<ul style="list-style-type: none"> Säuglinge und Kleinkinder Schulkinder/Jugendliche Schwangere/Stillende Ältere Menschen Ernährung und Berufstätigkeit, Schichtdienst Sportler Ernährungsvorschriften in verschiedenen Religionen
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> Lerntheorien und Einflüsse auf das Ernährungsverhalten Pädagogische Grundlagen Didaktik und Methodik in der Beratung G-NCP Planung der Intervention Planen von Einzelberatungen Gesprächsformen in der Ernährungs- und Diätberatung 	<ul style="list-style-type: none"> Speiseeis Alkoholfreie, alkoholhaltige und alkaloidhaltige Getränke Kräuter und Gewürze Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke 	<ul style="list-style-type: none"> Vererbung Konstitution Disposition Humangenetik Gentechnik Prozess des Alterns Impfungen Schwangerschaftskomplikationen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
<ul style="list-style-type: none"> Unfallverhütung, Mutterschutz, Arbeitsschutz Einführung in das Krankenhaus- und Seuchenrecht Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung der aktuellen Verordnungen (Säuglingsnahrung) Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung (Sozialversicherung, Sozialhilfe, Sozialstaatsangebote) Politische Meinungsbildung, politisches Handeln, aktuelle politische Fragen 	<ul style="list-style-type: none"> fachbezogene Anwendungen (EDV gestützte Präsentationen) 	
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Küchenbetriebes	Diätetik
<ul style="list-style-type: none"> Gesundheitsvorsorge und -erziehung Reinigung, Desinfektion, Sterilisation Umwelthygiene 		<ul style="list-style-type: none"> Tages- und Wochenpläne Schwangerschaftskomplikationen

<ul style="list-style-type: none"> • Sozialhygiene • Toxische Stoffe in natürlichen Nahrungs- und Genussmittel 		<ul style="list-style-type: none"> • Gestationsdiabetes, Diabetes im Kindesalter, Adipositas im Kindesalter
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	
<ul style="list-style-type: none"> • Küchentechnische Verwendung von Kräutern und Gewürzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Lebensmittelchemische Untersuchungsämter 	

LERNFELDER UND FÄCHER DES 2. SCHULJAHRES

Lernfeld 2.1

ZRW: 420 Std.

Diätetische Therapie bei Erkrankungen des Verdauungssystems planen und realisieren

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 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.

Im Rahmen der Beratung erörtern sie aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und hinterfragen Ernährungstrends kritisch.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Verdauungssystem • Regulationsmechanismen • Zusammenwirkung der Organe 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdauung und Resorption • Verdauungsenzyme • Hormonale Regulation • Stoffwechsel der Kohlenhydrate 	<ul style="list-style-type: none"> • Nichtenergieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Wasser, Vitamine, Mineralstoffe • Überblick über die Resorptionssorte • Stoffe zur Nahrungsergänzung
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Formen der Wahrnehmung und anderer kognitiver Prozesse sowie deren Entwicklung • G-NCP Durchführung der Intervention 	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke • Ursachen für Nahrungsmittelverderb • Milch, Milchprodukte, Käse 	<ul style="list-style-type: none"> • Erkrankungen des Mund- und Rachenraumes, Ösophagus • Erkrankungen des Verdauungstrakts einschließlich Leber und Bauchspeicheldrüse • Zustand nach gastroenterologischen Operationen • Infektionserkrankungen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
	<ul style="list-style-type: none"> • Statistische Methoden der Auswertung und deren Interpretation 	

Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährung und Mikrobiologie (Bakterien, Viren, Pilze, Würmer, Ungeziefer) • Toxische Produkte bei unsachgemäßer Nahrungsmittelzubereitung • Toxische Stoffwechselprodukte durch Mikroorganismen • Toxische Substanzen in Nahrungsmitteln durch äußere Faktoren • Kontamination von Nahrungsmitteln durch Pharmaka und Futtermittelzusätze 	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseplangestaltung im Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Erkrankungen des Mund- und Rachenraumes, Ösophagus, Magens, Darms, Leber, Gallenwege und Bauchspeicheldrüse sowie nach gastroenterologischen Operationen
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

Lernfeld 2.2

ZRW: 140 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 des G-NCPs die Durchführung einer adäquaten Ernährungstherapie umzusetzen und im interdisziplinären Team mit zu koordinieren.

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 und dem ambulanten Setting.

Sie informieren sich über die auf den 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
	<ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkung der Nährstoffe im intermediären Stoffwechsel (Hungerstoffwechsel) 	
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen • Ambulantes Setting 		<ul style="list-style-type: none"> • Fehlernährung einschließlich Bulimie, Anorexia nervosa • Prä- und postoperative Ernährung • Verbrennungen • Codierung
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
<ul style="list-style-type: none"> • Krankenhaushygiene und Hospitalismus 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpflegung im Großhaushalt • Bau und Einrichtung von Großküchen • Verpflegungs- und Speiserverteilungssysteme 	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlernährung einschließlich Bulimie, Anorexia nervosa • Enterale und parenterale Ernährung, Verbrennungen • Prä- und postoperative Ernährung • Ambulantes Setting
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

Lernfeld 2.3

ZRW: 180 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 Erfahrung 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.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Herz und Kreislaufsystem • Blut und Herz-Kreislaufsystem • Elektrolythaushalt und Wasser • Regulationsmechanismen • Zusammenwirken der Organsysteme 	<ul style="list-style-type: none"> • Biochemie der Nährstoffe • Stoffwechsel der Lipide • Stoffwechsel der Proteine 	
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • Planung, Durchführung und Nachbereitung von Einzelberatungen • G-NCP für Einzelberatungen • G-NCP Monitoring und Reassessment 	<ul style="list-style-type: none"> • Eier • Fisch und Fischwaren • Fleisch und Fleischwaren • Speisefette und Öle 	<ul style="list-style-type: none"> • Vererbung, Konstitution, Disposition • Örtliche und allgemeine Kreislaufstörungen, Blutungen • Prozess des Alterns • Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt • Erkrankungen des Kreislaufs, des Herzens und der Atemwege, insbesondere Hypertonie, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Herzinsuffizienz
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentieren von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen 	
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätssicherung im Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

LERNFELDER UND FÄCHER DES 3. SCHULJAHRES

Lernfeld 3.1

ZRW: 170 Std.

Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei Nierenerkrankungen entwickeln und umsetzen

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 Selbständigkeit.

Sie erweitern ihren englischen Grundwortschatz um entsprechende Fachbegriffe.

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

Sie führen die geplante Ernährungstherapie anhand des G-NCP durch und geben Hilfestellung zur Bewältigung der krankheitsbedingten Herausforderungen.

Die Schülerinnen und Schüler evaluieren und dokumentieren die durchgeführte Ernährungstherapie und passen diese an, insbesondere im Hinblick auf Begleiterkrankungen.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Urogenitalsystem • Elektrolyt- und Wasserhaushalt • Säure-Basenhaushalt 		
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • G-NCP: Beziehung zwischen Diätassistenten und Nutzer • Anwendung G-NCP auf Gruppen und Unterschiede zur Einzelberatung 		<ul style="list-style-type: none"> • Erkrankungen der Niere und ableitenden Harnwege • Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
		<ul style="list-style-type: none"> • Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
	<ul style="list-style-type: none"> • Warenbeschaffung und Lagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei Nieren- und Harnwegserkrankungen
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

Lernfeld 3.2

ZRW: 180 Std.

Diätetische 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.

Auch unter Berücksichtigung eines ambulanten Settings beraten die Schülerinnen und Schüler die Patientinnen und Patienten und wenden dafür das Modell der Salutogenese an. Sie legen in ihrer Beratung Wert auf Prävention und Gesundheitsförderung.

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

Zudem vertiefen sie ihren Fachwortschatz in englischer Sprache.

Darüber hinaus sind sie in der Lage, diättherapeutische Maßnahmen in unterschiedlichen Versorgungsbereichen der Gemeinschaftsverpflegung krankenhausbetriebswirtschaftlich umzusetzen.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Bewegungssystem • Immunsystem 		
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • Erstellung von Beratungskonzepten für Gruppenschulungen • Psychologische Besonderheiten des kranken Menschen • Salutogenese • Ambulantes Setting • Prävention • Gesundheitsförderung 		<ul style="list-style-type: none"> • Entzündungen, Erkrankungen des Immunsystems • Immunologische und rheumatische Erkrankungen • Fachbezogene neurologische Erkrankungen • Osteoporose
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
	<ul style="list-style-type: none"> • Bewerbungstraining 	<ul style="list-style-type: none"> • Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
		<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen, Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei immunologischen, rheumatischen, neurologischen Erkrankungen, Hyperurikämie, Gicht, Osteoporose • Integrieren von Ernährungs- und Diätplänen in das Verpflegungsangebot einer Klinik • Ambulantes Setting
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankhausbetriebslehre	
	<ul style="list-style-type: none"> • Rechts- und Organisationsformen sowie Trägerschaften von Krankenhäusern • Planung, Bau und Ausstattung von Krankenhäusern, Krankenhausökologie • Betrieb von Krankenhäusern einschließlich Leistungsbereiche und Umgang mit Wirtschaftsgütern 	

Lernfeld 3.3

ZRW: 180 Std.

Ernährungstherapie bei allergologischen und dermatologischen Erkrankungen durchführen**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler therapieren 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 der Intoleranzen 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.

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.

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.

Sie beraten Patientinnen und Patienten leitliniengerecht auch in englischer Sprache entsprechend deren individuellen Möglichkeiten und sichern eine langfristig bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
<ul style="list-style-type: none"> • Haut und Anhangsorgane • Atmungssystem und Atmung 		
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssoziologie • Grundbegriffe und Arbeitsmethoden • Soziale Rollen, Rollenkonflikte, Status, Statussymbole • Durchführung des G-NCP an Fallbeispielen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Nahrungsmittelkonservierung • Physikalische Konservierungsverfahren • Chemische Konservierungsverfahren • Zusatzstoffe • Neue Entwicklungen im Lebensmittelsektor 	<ul style="list-style-type: none"> • Allergologische Erkrankungen • Fachbezogene dermatologische Erkrankungen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
		<ul style="list-style-type: none"> • Fachwortschatz • Übersetzung fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung 	<ul style="list-style-type: none"> • Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen bei allergologischen Erkrankungen, dermatologischen Erkrankungen • Diagnostische und Eliminationsdiäten
Koch- und Küchentechnik	Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	

Lernfeld 3.4

ZRW: 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 unterstützen die medikamentöse Therapie durch eine angepasste Ernährung.

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 ggf. 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
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> Durchführung G-NCP an Fallbeispielen 		<ul style="list-style-type: none"> Pathologie der Zelle, Wachstum und Wachstumsstörungen, Tumore, Entwicklungsstörungen Hämatologische und onkologische Erkrankungen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
	<ul style="list-style-type: none"> Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> 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

ZRW: 160 Std.

Spezielle Erkrankungen und seltene Stoffwechselstörungen ernährungstherapeutisch begleiten**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, diätetische Therapien bei speziellen Erkrankungen und seltenen Stoffwechselstörungen leitliniengerecht und G-NCP-konform durchzuführen.

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

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

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 G-NCP-konform für das jeweilige Krankheitsbild und führen diese durch. Unter Einbeziehung und Anwendung eines Nährwertberechnungsprogrammes ist die Diättherapie individuell und zielgerichtet auf die Patientinnen und Patienten abgestimmt.

Anatomie und Physiologie	Biochemie der Ernährung	Ernährungslehre
Diät- und Ernährungsberatung	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
<ul style="list-style-type: none"> Durchführung G-NCP an Fallbeispielen 		<ul style="list-style-type: none"> Pädiatrische Erkrankungen Endokrinologische Erkrankungen
Berufs- und Staatskunde	Information und Kommunikation	Englisch
		<ul style="list-style-type: none"> Übersetzungsübung zum Verständnis fachbezogener Texte
Hygiene und Toxikologie	Organisation des Koch- und Küchenbetriebes	Diätetik
	<ul style="list-style-type: none"> Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungstherapeutischen 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 f. Diätassistenten Vilshofen an der Donau des Deutschen Erwachsenen-Bildungswerk gemeinn. GmbH

Berater:

Winkler, Sandra	Verband der Diätassistenten
-----------------	-----------------------------

Leiterin der Lehrplankommission:

Buchner, Christine	Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München
--------------------	--