

Unterrichtsfächer und Lernfelder der Ausbildung

Die Ausbildung bietet insgesamt 3.050 Stunden theoretischen und praktischen Unterricht in folgenden Fächern:

- Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde
- EDV, Dokumentation und Statistik
- Krankenhausbetriebslehre
- Fachenglisch
- Hygiene und Toxikologie
- Biochemie der Ernährung
- Ernährungslehre
- Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung
- Anatomie
- Physiologie
- Allgemeine Krankheitslehre
- Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
- Erste Hilfe
- Diätetik
- Koch- und Küchentechnik
- Ernährungswirtschaft
- Organisation des Küchenbetriebes
- Einführung in die Ernährungspsychologie und die Ernährungssoziologie
- Diät- und Ernährungsberatung

In insgesamt 1.400 Stunden praktischer Ausbildung werden Sie in den folgenden Bereichen geschult:

- Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebes
- Koch- und Küchentechnik einschließlich Hygiene
- Diät- und Ernährungsberatung
- Praktikum auf einer Krankenstation