

Diätassistent:in/ Ernährungstherapeut:in

- **Berufsbild**

Diätassistent:innen sind Expert:innen für gesunde Ernährung. Sie beurteilen den jeweiligen Ernährungszustand ihrer Klient:innen oder Patient:innen, ermitteln deren individuellen Energie- und Nährstoffbedarf und finden für jeden Menschen die passende Ernährungsweise. Im Krankenhaus sind sie verantwortlich für die Verpflegung von Menschen, die aufgrund einer Erkrankung einen bestimmten Diätplan einhalten müssen. Entsprechend dem Krankheitsbild stellen sie die Kost zusammen und überwachen deren Zubereitung. Als Ernährungstherapeut:innen sind sie Menschen dabei behilflich, krankheitsauslösende Essgewohnheiten umzustellen.

- **Aufgaben**

Erstellung von Speiseplänen, Berechnung von Nahrungsbestandteilen, Planung und Kontrolle einer Diät, Überwachung der fachgerechten Zubereitung schmackhafter diätetischer Speisen, Beratung von Patient:innen

- **Einsatzmöglichkeiten**

Kliniken, Rehabilitationseinrichtungen, Altenpflegeheime, Krankenkassen, Beratungsstellen, Verbraucherschutzzentralen, Hotels, Lebensmittelindustrie

- **Inhalte der Ausbildung**

Anatomie, Physiologie, Krankheitslehre, Ernährungslehre, Diätetik, Biochemie der Ernährung, Lebensmittelkunde, Koch- und Küchentechnik, Organisation des Küchenbetriebes, praktische Ausbildung in Einrichtungen des Gesundheitswesens

- **Praktika**

insgesamt 36 Wochen



- **Dauer der Ausbildung**
3-jährige schulische Ausbildung mit staatlich anerkanntem Abschluss; Ausbildungsbeginn: August
- **Zusatzangebot**
Bachelor-Studium »Diätetik« in Kooperation mit der Hochschule Neubrandenburg
- **Zugangsvoraussetzungen**
gute Mittlere Reife oder FH-Reife oder Abitur, gesundheitliche Eignung
- **Persönliche Voraussetzungen**
Gesundheitsbewusstsein, Freude am Umgang mit Menschen, Einfühlungsvermögen, Fantasie und Kreativität, Organisationstalent, Spaß am Kochen
- **Schulgeld**
kostenfrei
- **Fördermöglichkeiten**
BAföG, Bildungskredit



 **ecolea**
PRIVATE BERUFLICHE SCHULE

19057 SCHWERIN
Lankower Straße 9-11
Tel +49 | 385 | 745 26 20
info@ecolea.de