



DIÄTKOCH (M/W)

AUF EINEN BLICK

Beginn	September
Dauer	6 Wochen
Ort	Regenstauf
Abschluss	IHK-Abschluss
Ausbildungsart	Rehabilitation, Weiterbildung
Förderfähig	Bildungsgutschein nach AZAV

Aufnahme voraussetzungen	Kochausbildung und drei Jahre Praxis oder 6 Jahre einschlägige Praxis
Anmerkungen	

AUFGABEN UND TÄTIGKEITSSPEKTRUM

Die Behandlung vieler Krankheiten und deren Folgeerscheinungen bedürfen häufig der Unterstützung durch eine gesundheitsbewusste Ernährung. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Die Verordnungen des Arztes müssen in der Küche durch den Diätkoch realisiert werden. Er soll die therapeutische Vorgabe mit abwechslungsreichen und schmackhaften Mahlzeiten umsetzen. Der Lehrgang, der auf die IHK-Fortbildungsprüfung zum Diätkoch vorbereitet, vermittelt die theoretischen Grundlagen. Sie dienen dem Verständnis der ärztlichen Anweisungen und sollen die einzelnen Diäten und Kostformen einsichtig machen. Ein Praxisteil qualifiziert den Diätkoch, entsprechend der medizinischen Indikation Nährwerte zu berechnen und selbstständig Speisepläne nach vorgegebener Diätform zusammenzustellen.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Diätköche finden Einsatzmöglichkeiten in Kurkliniken, Sanatorien, Kurhotels, Betriebs- und Krankenhausküchen.



DIÄTKOCH (M/W)

AUF EINEN BLICK



BELASTUNGEN UND ANFORDERUNGEN

Diätköche arbeiten im Dienstleistungsgewerbe, so dass Arbeitszeiten auch auf Wochenenden, Feiertage oder auch auf abends fallen können. Als Schnittstelle zwischen Arzt, Diätassistent und Küchenchef üben Sie Ihre praktische Tätigkeit überwiegend im Gehen oder Stehen aus. Die organisatorischen Arbeiten wie z.B. Erstellen von Diätplänen werden in sitzender Tätigkeit ausgeübt.

AUSBILDUNGSGEHALTE

Diätetik

Vollkost, leichte Vollkost, energiereduzierte Mischkost und weitere Kostformen, Ernährung bei Allergien und Intoleranzen, Speisepflegegestaltung für einzelne Kostformen, Zusammenhang zwischen Erkrankung und Diätform, Zusammenhang zwischen richtigem Lebensmitteleinsatz und Zubereitung

Ernährungslehre

Nahrung, Nährstoffe und Nährstoffbedarf, Nährwertberechnung, Lebensmittelkunde, Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit

Physiologische und medizinische Grundlagen

Einführung in die Anatomie, Organsysteme, Störungen des Verdauungstraktes, Übergewicht, Diabetes mellitus, Fettstoffwechselerkrankungen, Bluthochdruck, Gicht, Hygiene

Fachpraxis

Praktische Umsetzung einzelner Diäten und Kostformen