Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten (DiätAss-APrV)

DiätAss-APrV

Ausfertigungsdatum: 01.08.1994

Vollzitat:

"Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten vom 1. August 1994 (BGBI. I S. 2088), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 7. Juni 2023 (BGBI. 2023 I Nr. 148) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 8 V v. 7.6.2023 I Nr. 148

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 17.8.1994 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 8 des Diätassistentengesetzes vom 8. März 1994 (BGBI. I S. 446) verordnet das Bundesministerium für Gesundheit im Benehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft:

§ 1 Ausbildung

- (1) Die dreijährige Ausbildung für Diätassistentinnen und Diätassistenten umfaßt den in der Anlage 1 aufgeführten theoretischen und praktischen Unterricht von 3 050 Stunden sowie die dort aufgeführte praktische Ausbildung von 1 400 Stunden. Für Umschüler nach § 12 des Gesetzes sind die Stundenzahlen entsprechend zu verringern, wobei sich der Unterricht auf alle Fächer der Anlage 1 erstrecken muß.
- (2) Im Unterricht muß den Schülern ausreichende Möglichkeit gegeben werden, die erforderlichen praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu entwickeln und einzuüben.
- (2a) Lehrformate, die selbstgesteuertes Lernen oder E-Learning beinhalten, können zielgerichtet bei der Konzeption des theoretischen und praktischen Unterrichts in einem angemessenen Umfang berücksichtigt werden. Die Teilnahme an Lehrformaten nach Satz 1 ist von den Auszubildenden gegenüber der Schule nachzuweisen. Das Nähere regeln die Länder.
- (3) Die Ausbildung nach Absatz 1 Satz 1 umfaßt innerhalb der praktischen Ausbildung eine praktische Unterweisung in Krankenhäusern gemäß Anlage 1 Teil B. Während dieser Zeit sind die Schüler mit den dort notwendigen Arbeitsabläufen vertraut zu machen und in solchen Verrichtungen und Fertigkeiten der Krankenpflege und der Ernährungsmedizin praktisch zu unterweisen, die für ihre Berufstätigkeit von Bedeutung sind.
- (4) Die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an den Ausbildungsveranstaltungen nach den Absätzen 1 und 3 ist durch eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 2 nachzuweisen.

§ 2 Staatliche Prüfung

- (1) Die staatliche Prüfung umfaßt einen schriftlichen, einen mündlichen und einen praktischen Teil.
- (2) Der Prüfling legt die Prüfung bei der Schule ab, an der er die Ausbildung abschließt. Die zuständige Behörde, in deren Bereich die Prüfung oder ein Teil der Prüfung abgelegt werden soll, kann aus wichtigem Grund Ausnahmen zulassen. Die Vorsitzenden der beteiligten Prüfungsausschüsse sind vorher zu hören.

§ 3 Prüfungsausschuß

- (1) Bei jeder Schule wird ein Prüfungsausschuß gebildet, der aus folgenden Mitgliedern besteht:
- 1. einem fachlich geeigneten Vertreter der zuständigen Behörde oder einer von der zuständigen Behörde mit der Wahrnehmung dieser Aufgabe betrauten fachlich geeigneten Person als Vorsitzender,

- 2. einem Beauftragten der Schulverwaltung, wenn die Schule nach den Schulgesetzen eines Landes der staatlichen Aufsicht durch die Schulverwaltung untersteht,
- 3. folgenden Fachprüfern:
 - a) mindestens einem Arzt,
 - b) mindestens einem an der Schule unterrichtenden Diätassistenten oder einem Diplom-Medizinpädagogen oder einem Medizinpädagogen mit der Grundausbildung eines Diätassistenten,
 - c) weiteren an der Schule tätigen Unterrichtskräften entsprechend den zu prüfenden Fächern; dem Prüfungsausschuß sollen diejenigen Fachprüfer angehören, die den Prüfling in dem Prüfungsfach überwiegend ausgebildet haben.
- (2) Die zuständige Behörde kann abweichend von Absatz 1 Nr. 1 einen dem Prüfungsausschuß angehörenden Beauftragten der Schulverwaltung zum Vorsitzenden bestellen.
- (3) Jedes Mitglied des Prüfungsausschusses hat einen oder mehrere Stellvertreter. Die zuständige Behörde bestellt den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses und nach Anhörung der Schulleitung die Fachprüfer und deren Stellvertreter für die einzelnen Fächer.
- (4) Die zuständige Behörde kann Sachverständige und Beobachter zur Teilnahme an allen Prüfungsvorgängen entsenden.

§ 4 Zulassung zur Prüfung

- (1) Der Vorsitzende entscheidet auf Antrag des Prüflings über die Zulassung zur Prüfung und setzt die Prüfungstermine im Benehmen mit der Schulleitung fest. Der Prüfungstermin soll nicht früher als zwei Monate vor dem Ende der Ausbildung liegen.
- (2) Die Zulassung zur Prüfung wird erteilt, wenn folgende Nachweise vorliegen:
- 1. der Personalausweis oder Reisepass in amtlich beglaubigter Abschrift,
- 2. die Bescheinigung nach § 1 Abs. 4 über die Teilnahme an den Ausbildungsveranstaltungen.
- (3) Die Zulassung sowie die Prüfungstermine sollen dem Prüfling spätestens zwei Wochen vor Prüfungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden.
- (4) Die besonderen Belange behinderter Prüflinge sind zur Wahrung ihrer Chancengleichheit bei Durchführung der Prüfungen zu berücksichtigen.

§ 5 Schriftlicher Teil der Prüfung

- (1) Der schriftliche Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächergruppen:
- 1. Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde; Anatomie; Physiologie; Biochemie der Ernährung; Ernährungslehre; Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung; Koch- und Küchentechnik;
- 2. Diätetik; spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin.

Der Prüfling hat in beiden Fachgruppen in jeweils einer Aufsichtsarbeit schriftlich gestellte Fragen zu beantworten. Die Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 1 dauert 180 Minuten, in der Fächergruppe 2 150 Minuten. Der schriftliche Teil der Prüfung ist an zwei Tagen durchzuführen. Die Aufsichtsführenden werden von der Schulleitung bestellt.

- (2) Die Aufgaben für die Aufsichtsarbeiten werden vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses auf Vorschlag der Schule ausgewählt. Jede Aufsichtsarbeit ist von zwei Fachprüfern zu benoten. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses die Prüfungsnote für die einzelne Aufsichtsarbeit als das arithmetische Mittel der Noten der einzelnen Fachprüfer. Die Berechnung erfolgt auf zwei Stellen nach dem Komma ohne Rundung. Dem berechneten Zahlenwert ist die entsprechende Note nach § 9 zuzuordnen. Der schriftliche Teil der Prüfung ist bestanden, wenn jede der beiden Aufsichtsarbeiten mindestens mit "ausreichend" benotet wird.
- (3) Bei der Bildung der Prüfungsnote für den schriftlichen Teil der Prüfung sind die Noten der beiden Aufsichtsarbeiten wie folgt zu gewichten:

die Note der Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 1 mit dem Faktor 1, die Note der Aufsichtsarbeit in der Fächergruppe 2 mit dem Faktor 2.

Die Summe der gewichteten Noten wird durch die Summe der Faktoren geteilt. Die Berechnung erfolgt auf zwei Stellen nach dem Komma ohne Rundung. Dem berechneten Zahlenwert ist die entsprechende Note nach § 9 zuzuordnen.

§ 6 Mündlicher Teil der Prüfung

- (1) Der mündliche Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:
- 1. Diät- und Ernährungsberatung,
- 2. Diätetik.
- 3. Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin,
- 4. Organisation des Küchenbetriebes,
- 5. Hygiene und Toxikologie.

Die Prüflinge werden einzeln oder in Gruppen bis zu fünf geprüft. In Fach 1 soll der Prüfling nicht länger als zwanzig Minuten, in den Fächern 2 bis 5 nicht länger als zehn Minuten geprüft werden.

- (2) Jedes Fach wird von zwei Fachprüfern abgenommen und benotet. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses ist berechtigt, am mündlichen Teil der Prüfung teilzunehmen; ihm steht kein Fragerecht zu. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses die Prüfungsnote für den mündlichen Teil der Prüfung als das arithmetische Mittel der Noten der einzelnen Fächer. Die Berechnung erfolgt auf zwei Stellen nach dem Komma ohne Rundung. Dem berechneten Zahlenwert ist die entsprechende Note nach § 9 zuzuordnen. Der mündliche Teil der Prüfung ist bestanden, wenn die Gesamtnote sowie die Noten der Fächer 1 bis 3 mindestens "ausreichend" betragen und von den Fächern 4 und 5 höchstens ein Fach nicht schlechter als "mangelhaft" benotet wird.
- (3) Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann auf begründeten Antrag die Anwesenheit von Zuhörern beim mündlichen Teil der Prüfung gestatten.

§ 7 Praktischer Teil der Prüfung

- (1) Der praktische Teil der Prüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:
- 1. Diätetik:
 - der Prüfling hat am Beispiel eines diätetisch zu behandelnden Patienten schriftlich einen Ernährungsplan mit Mahlzeitenfolge für einen Tag aufzustellen. Dabei sind die Berechnungen der Nährstoffe und die Kalkulationen der Preise schriftlich festzuhalten,
- 2. Koch- und Küchentechnik: der Prüfling hat die im Fach Diätetik aufgestellte Mahlzeitenfolge herzustellen, anzurichten und das Herstellungsverfahren zu erläutern,
- 3. Diät- und Ernährungsberatung: der Prüfling hat in einem Beratungsgespräch die Auswahl der von ihm bestimmten Speisen zu begründen und ihre Zusammensetzung, die Mengen sowie den Nährwert zu erläutern und küchentechnische Hinweise zu geben.

Dem Prüfling können ergänzende Fragen gestellt werden.

- (2) Der praktische Teil der Prüfung ist abzubrechen, wenn das Fach Diätetik schlechter als "ausreichend" benotet wird.
- (3) Der praktische Teil der Prüfung wird in jedem einzelnen Fach von zwei Fachprüfern, darunter mindestens einem Fachprüfer nach § 3 Abs. 1 Nr. 3 Buchstabe b, abgenommen und benotet. Aus den Noten der Fachprüfer bildet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses die Note für das einzelne Fach als das arithmetische Mittel der Noten der einzelnen Fachprüfer sowie die Prüfungsnote für den praktischen Teil der Prüfung als das arithmetische Mittel der Noten der einzelnen Fächer. Die Berechnung erfolgt auf zwei Stellen nach dem Komma ohne Rundung. Dem berechneten Zahlenwert ist die entsprechende Note nach § 9 zuzuordnen. Der praktische Teil der Prüfung ist bestanden, wenn jedes Fach mindestens mit "ausreichend" benotet wird.
- (4) Der praktische Teil der Prüfung kann auf zwei Tage verteilt werden.

§ 8 Niederschrift

Über die Prüfung ist eine Niederschrift zu fertigen, aus der Gegenstand, Ablauf und Ergebnisse der Prüfung und etwa vorkommende Unregelmäßigkeiten hervorgehen.

§ 9 Benotung von Leistungen in der staatlichen Prüfung

Die in der staatlichen Prüfung erbrachten Leistungen werden wie folgt benotet:

Berechneter Zahlenwert	Note in Worten (Zahlenwert)	Notendefinition
1,00 bis 1,49	sehr gut (1)	eine Leistung, die den Anforderungen in besonderem Maß entspricht
1,50 bis 2,49	gut (2)	eine Leistung, die den Anforderungen voll entspricht
2,50 bis 3,49	befriedigend (3)	eine Leistung, die im Allgemeinen den Anforderungen entspricht
3,50 bis 4,49	ausreichend (4)	eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht
4,50 bis 5,49	mangelhaft (5)	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind und die Mängel in absehbarer Zeit behoben werden können
5,50 bis 6,00	ungenügend (6)	eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst die Grundkenntnisse so lückenhaft sind, dass die Mängel in absehbarer Zeit nicht behoben werden können

§ 10 Bestehen und Wiederholung der Prüfung

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeder der nach § 2 Abs. 1 vorgeschriebenen Prüfungsteile bestanden ist.
- (2) Über die bestandene staatliche Prüfung wird ein Zeugnis nach dem Muster der Anlage 3 erteilt. Über das Nichtbestehen erhält der Prüfling vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses eine schriftliche Mitteilung, in der die Prüfungsnoten anzugeben sind.
- (3) Die schriftliche und die mündliche Prüfung sowie jedes Fach der praktischen Prüfung können einmal wiederholt werden, wenn der Prüfling die Note "mangelhaft" oder "ungenügend" erhalten hat.
- (4) Hat der Prüfling im Falle des § 7 Abs. 2 in der praktischen Prüfung das Fach Diätetik oder bei der Fortsetzung der praktischen Prüfung mindestens eines der anderen Fächer zu wiederholen, darf er zur Wiederholungsprüfung in den einzelnen Fächern nur zugelassen werden, wenn er an einer weiteren Ausbildung teilgenommen hat, deren Dauer und Inhalt vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses bestimmt werden. Die weitere Ausbildung nach Satz 1 darf einschließlich der für die Prüfung erforderlichen Zeit die Dauer von einem Jahr nicht überschreiten. Ein Nachweis über die weitere Ausbildung ist dem Antrag des Prüflings auf Zulassung zur Wiederholungsprüfung beizufügen. Die Wiederholungsprüfung muß spätestens zwölf Monate nach der letzten Prüfung abgeschlossen sein; in begründeten Fällen kann die zuständige Behörde Ausnahmen zulassen.

§ 11 Rücktritt von der Prüfung

- (1) Tritt ein Prüfling nach seiner Zulassung von der Prüfung zurück, so hat er die Gründe für seinen Rücktritt unverzüglich dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses schriftlich mitzuteilen. Genehmigt der Vorsitzende den Rücktritt, so gilt die Prüfung als nicht unternommen. Die Genehmigung ist nur zu erteilen, wenn wichtige Gründe vorliegen. Im Falle einer Krankheit kann die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung verlangt werden.
- (2) Wird die Genehmigung für den Rücktritt nicht erteilt oder unterläßt es der Prüfling, die Gründe für seinen Rücktritt unverzüglich mitzuteilen, so gilt die Prüfung als nicht bestanden. § 10 Abs. 3 gilt entsprechend.

§ 12 Versäumnisfolgen

- (1) Versäumt ein Prüfling einen Prüfungstermin, gibt er eine Aufsichtsarbeit nicht oder nicht rechtzeitig ab oder unterbricht er die Prüfung, so gilt die Prüfung als nicht bestanden, wenn nicht ein wichtiger Grund vorliegt; § 10 Abs. 3 gilt entsprechend. Liegt ein wichtiger Grund vor, so gilt die Prüfung als nicht unternommen.
- (2) Die Entscheidung darüber, ob ein wichtiger Grund vorliegt, trifft der Vorsitzende des Prüfungsausschusses. § 11 Abs. 1 Satz 1 und 4 gilt entsprechend.

§ 13 Ordnungsverstöße und Täuschungsversuche

Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses kann bei Prüflingen, die die ordnungsgemäße Durchführung der Prüfung in erheblichem Maße gestört oder sich eines Täuschungsversuches schuldig gemacht haben, den betreffenden Teil der Prüfung für nicht bestanden erklären; § 10 Abs. 3 gilt entsprechend. Eine solche Entscheidung ist nur bis zum Abschluß der gesamten Prüfung zulässig. Die Rücknahme einer Prüfungsentscheidung wegen Täuschung ist nur innerhalb von drei Jahren nach Abschluß der Prüfung zulässig.

§ 14 Prüfungsunterlagen

Auf Antrag ist dem Prüfungsteilnehmer nach Abschluß der Prüfung Einsicht in seine Prüfungsunterlagen zu gewähren. Schriftliche Aufsichtsarbeiten sind drei, Anträge auf Zulassung zur Prüfung und Prüfungsniederschriften zehn Jahre aufzubewahren.

§ 15 Erlaubnisurkunden

Liegen die Voraussetzungen nach § 2 des Diätassistentengesetzes für die Erteilung der Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung nach § 1 des Gesetzes vor, so stellt die zuständige Behörde die Erlaubnisurkunde nach dem Muster der Anlage 4 aus.

§ 16 Sonderregelungen für Inhaber von Ausbildungsnachweisen aus einem anderen Vertragsstaat des Europäischen Wirtschaftsraumes

- (1) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 des Gesetzes beantragen, können zum Nachweis, daß die Voraussetzungen nach § 2 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes vorliegen, eine von der zuständigen Behörde des Herkunftmitgliedstaats ausgestellte entsprechende Bescheinigung oder einen von einer solchen Behörde ausgestellten Strafregisterauszug oder, wenn ein solcher nicht beigebracht werden kann, einen gleichwertigen Nachweis vorlegen. Hat die für die Erteilung der Erlaubnis zuständige Behörde berechtigte Zweifel, kann sie von der zuständigen Behörde eines Mitgliedstaates eine Bestätigung verlangen, aus der sich ergibt, dass dem Antragsteller die Ausübung des Berufs, der dem des Diätassistenten entspricht, nicht auf Grund eines schwerwiegenden standeswidrigen Verhaltens oder einer Verurteilung wegen strafbarer Handlungen dauerhaft oder vorübergehend untersagt worden ist. Hat die für die Erteilung der Erlaubnis zuständige Behörde in den Fällen des Satzes 1 oder 2 von Tatbeständen Kenntnis, die außerhalb des Geltungsbereichs des Gesetzes eingetreten sind und im Hinblick auf die Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes von Bedeutung sein können, so hat sie die zuständige Stelle des Herkunftsmitgliedstaats zu unterrichten und sie zu bitten, diese Tatbestände zu überprüfen und ihr das Ergebnis und die Folgerungen, die sie hinsichtlich der von ihr ausgestellten Bescheinigungen und Nachweise daraus zieht, mitzuteilen. Die in den Sätzen 1 bis 3 genannten Bescheinigungen und Mitteilungen sind vertraulich zu behandeln. Sie dürfen der Beurteilung nur zugrunde gelegt werden, wenn bei der Vorlage die Ausstellung nicht mehr als drei Monate zurückliegt.
- (2) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 Abs. 1 des Diätassistentengesetzes beantragen, können zum Nachweis, dass die Voraussetzungen nach § 2 Abs. 1 Nr. 3 dieses Gesetzes vorliegen, einen entsprechenden Nachweis ihres Herkunftsmitgliedstaats vorlegen. Wird im Herkunftsmitgliedstaat ein solcher Nachweis nicht verlangt, ist eine von einer zuständigen Behörde dieses Staates ausgestellte Bescheinigung anzuerkennen, aus der sich ergibt, dass die Voraussetzungen des § 2 Abs. 1 Nr. 3 des Diätassistentengesetzes erfüllt sind. Absatz 1 Satz 4 und 5 gilt entsprechend.
- (3) Antragsteller, die über einen Ausbildungsnachweis im Beruf des Diätassistenten verfügen, der in einem anderen Vertragsstaat des Europäischen Wirtschaftsraumes erworben worden ist, führen nach der Anerkennung ihrer Berufsqualifikation die Berufsbezeichnung "Diätassistentin" oder "Diätassistent".
- (4) Werden von der zuständigen Stelle des Herkunftsmitgliedstaats die in Absatz 1 Satz 1 genannten Bescheinigungen nicht ausgestellt oder die nach Absatz 1 Satz 2 oder Satz 3 nachgefragten Mitteilungen innerhalb von zwei Monaten nicht gemacht, kann der Antragsteller sie durch Vorlage einer Bescheinigung über

die Abgabe einer eidesstattlichen Erklärung gegenüber der zuständigen Behörde des Herkunftsmitgliedstaats ersetzen.

- (5) Die zuständige Behörde hat den Dienstleistungserbringer bei der erstmaligen Anzeige einer Dienstleistungserbringung im Sinne des § 8a des Diätassistentengesetzes binnen eines Monats nach Eingang der Meldung und der Begleitdokumente über das Ergebnis ihrer Nachprüfung zu unterrichten und ihm dabei mitzuteilen, ob sie die Erbringung der Dienstleistung erlaubt oder von ihm verlangt, eine Eignungsprüfung abzulegen. Ist der zuständigen Behörde eine Nachprüfung innerhalb eines Monats nach Eingang der Meldung und der Begleitdokumente in besonderen Ausnahmefällen nicht möglich, unterrichtet sie den Dienstleister innerhalb dieser Frist über die Gründe der Verzögerung; sie hat die der Verzögerung zugrunde liegenden Schwierigkeiten binnen eines Monats nach dieser Mitteilung zu beheben und spätestens innerhalb von zwei Monaten nach der Behebung der der Verzögerung zugrunde liegenden Schwierigkeiten über die Dienstleistungserbringung zu entscheiden. Erhält der Dienstleistungserbringer innerhalb der in den Sätzen 1 und 2 genannten Fristen keine Rückmeldung der zuständigen Behörde, darf die Dienstleistung erbracht werden.
- (6) Die Absätze 1 bis 5 gelten entsprechend für Drittstaatsdiplome, für deren Anerkennung sich nach dem Recht der Europäischen Union eine Gleichstellung ergibt.

§ 16a Anerkennungsregelungen für Ausbildungsnachweise aus einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum

- (1) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 Absatz 1 des Diätassistentengesetzes beantragen, haben einen Anpassungslehrgang nach Absatz 2 zu absolvieren oder eine Eignungsprüfung nach Absatz 3 abzulegen, wenn sie über einen Ausbildungsnachweis verfügen, der in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union oder einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum erworben worden ist, und ihre Ausbildung wesentliche Unterschiede zu der deutschen Ausbildung aufweist, die von der zuständigen Behörde im Rahmen der Prüfung ihres Antrags auf Erteilung der Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung festgestellt worden sind und nicht durch Kenntnisse und Fähigkeiten ausgeglichen werden konnten, die die Antragsteller im Rahmen ihrer nachgewiesenen Berufspraxis oder durch lebenslanges Lernen nach § 2 Absatz 3 Satz 7 des Diätassistentengesetzes erworben haben.
- (2) Der Anpassungslehrgang dient dem Ausgleich der von der zuständigen Behörde festgestellten wesentlichen Unterschiede (Lehrgangsziel). Er wird entsprechend dem Lehrgangsziel in Form von theoretischem und praktischem Unterricht, einer praktischen Ausbildung mit theoretischer Unterweisung oder beidem an Einrichtungen nach § 4 Satz 2 und 3 des Diätassistentengesetzes oder an von der zuständigen Behörde als vergleichbar anerkannten Einrichtungen durchgeführt. An der theoretischen Unterweisung sollen Personen nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b in angemessenem Umfang beteiligt werden. Die zuständige Behörde legt die Dauer und die Inhalte des Anpassungslehrgangs so fest, dass das Lehrgangsziel erreicht werden kann. Die Ableistung des Anpassungslehrgangs ist durch eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 4a nachzuweisen.
- (3) Bei der Eignungsprüfung haben die Antragsteller nachzuweisen, dass sie über die zum Ausgleich der von der zuständigen Behörde festgestellten wesentlichen Unterschiede erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen. Sie besteht aus einer praktischen Prüfung. Dabei hat der Prüfling am Beispiel eines diätetisch zu behandelnden Patienten einen Ernährungsplan mit Mahlzeitenfolge für einen Tag aufzustellen. die aufgestellte Mahlzeitenfolge herzustellen, anzurichten und das Herstellungsverfahren zu erläutern. Darüber hinaus hat er in einem Beratungsgespräch die Auswahl der von ihm bestimmten Speisen zu begründen, ihre Zusammensetzung, die Mengen sowie den Nährwert zu erläutern und küchentechnische Hinweise zu geben. Die Eignungsprüfung soll an einem Tag durchgeführt werden. Sie wird von zwei Fachprüfern, darunter mindestens einem Fachprüfer nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b, abgenommen und bewertet. Während der Prüfung sind den Prüfern Nachfragen gestattet, die sich auf das konkrete praktische Vorgehen beziehen. Die Eignungsprüfung ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die Fachprüfer sie übereinstimmend mit "bestanden" bewerten. Das Bestehen setzt mindestens voraus, dass die Leistung des Prüflings trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt. Kommen die Fachprüfer zu einer unterschiedlichen Bewertung, entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses nach Rücksprache mit den Fachprüfern über das Bestehen. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses muss zu diesem Zweck während der Prüfung anwesend sein; ihm steht ein Fragerecht zu. Die Eignungsprüfung soll mindestens zweimal jährlich angeboten werden. Sie darf einmal wiederholt werden. Über die bestandene Eignungsprüfung wird eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 4b erteilt.
- (4) Absatz 3 gilt entsprechend für Personen, die sich gemäß § 8a Absatz 3 Satz 6 des Diätassistentengesetzes einer Eignungsprüfung zu unterziehen haben. Abweichend von Absatz 3 Satz 12 ist dabei sicherzustellen, dass die

Eignungsprüfung innerhalb eines Monats nach der Entscheidung gemäß § 16 Absatz 5 Satz 1 oder Satz 2 abgelegt werden kann.

§ 16b Anerkennungsregelungen für Ausbildungsnachweise aus einem Drittstaat

- (1) Antragsteller, die eine Erlaubnis nach § 1 Absatz 1 des Diätassistentengesetzes beantragen, haben einen Anpassungslehrgang nach Absatz 2 zu absolvieren, der mit einer Prüfung über den Inhalt des Anpassungslehrgangs abschließt, oder eine Kenntnisprüfung nach Absatz 3 abzulegen, wenn sie über einen Ausbildungsnachweis verfügen, der in einem Drittstaat erworben worden ist und ihre Ausbildung wesentliche Unterschiede zu der deutschen Ausbildung aufweist, die von der zuständigen Behörde im Rahmen der Prüfung ihres Antrags auf Erteilung der Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung festgestellt worden sind und nicht durch Kenntnisse und Fähigkeiten ausgeglichen werden konnten, die die Antragsteller im Rahmen ihrer nachgewiesenen Berufspraxis erworben haben. Satz 1 gilt entsprechend für Fälle, in denen eine Prüfung der Gleichwertigkeit des Ausbildungsstandes auf Grund der in § 2 Absatz 2 Satz 5 des Diätassistentengesetzes vorliegenden Umstände nicht durchgeführt wird.
- (2) Der Anpassungslehrgang dient zusammen mit dem Abschlussgespräch der Feststellung, dass die Antragsteller über die zur Ausübung des Berufs des Diätassistenten erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen (Lehrgangsziel). Er wird entsprechend dem Lehrgangsziel in Form von theoretischem und praktischem Unterricht, einer praktischen Ausbildung mit theoretischer Unterweisung oder beidem an Einrichtungen nach § 4 Satz 2 und 3 des Diätassistentengesetzes oder an von der zuständigen Behörde als vergleichbar anerkannten Einrichtungen durchgeführt und schließt mit einer Prüfung über den Inhalt des Anpassungslehrgangs ab. An der theoretischen Unterweisung sollen Personen nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b in angemessenem Umfang beteiligt werden. Die zuständige Behörde legt die Dauer und die Inhalte des Anpassungslehrgangs so fest, dass das Lehrgangsziel erreicht werden kann. Die erfolgreiche Ableistung des Anpassungslehrgangs ist durch eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 5 nachzuweisen. Die Bescheinigung wird erteilt, wenn in der Prüfung, die in Form eines Abschlussgesprächs durchgeführt wird, festgestellt worden ist, dass die Antragsteller das Lehrgangsziel erreicht haben. Das Abschlussgespräch wird von einem Fachprüfer nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 gemeinsam mit der Person nach Satz 3, die die Antragsteller während des Lehrgangs mit betreut hat, geführt. Ergibt sich in dem Abschlussgespräch, dass die Antragsteller den Anpassungslehrgang nicht erfolgreich abgeleistet haben, entscheidet der Fachprüfer nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 im Benehmen mit der an dem Gespräch teilnehmenden Person nach Satz 3 über eine angemessene Verlängerung des Anpassungslehrgangs. Eine Verlängerung ist nur einmal zulässig. Der Verlängerung folgt ein weiteres Abschlussgespräch. Kann auch nach dem Ergebnis dieses Gesprächs die Bescheinigung nach Satz 5 nicht erteilt werden, darf der Anpassungslehrgang nur einmal wiederholt werden.
- (3) Bei der Kenntnisprüfung haben die Antragsteller nachzuweisen, dass sie über die zur Ausübung des Berufs des Diätassistenten erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen. Die Kenntnisprüfung umfasst jeweils einen mündlichen und praktischen Teil. Sie ist erfolgreich abgeschlossen, wenn jeder der beiden Prüfungsteile bestanden ist.
- (4) Der mündliche Teil der Kenntnisprüfung erstreckt sich auf folgende Fächer:
- 1. Berufs- und Gesetzeskunde,
- 2. Ernährungslehre,
- 3. Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung,
- 4. Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin,
- 5. Diät- und Ernährungsberatung.

Der mündliche Teil der Prüfung soll für den einzelnen Prüfling mindestens 15 und nicht länger als 60 Minuten dauern. Er wird von zwei Fachprüfern nach § 3 Absatz 1 Nummer 3 abgenommen und bewertet. Der mündliche Teil der Kenntnisprüfung ist erfolgreich abgeschlossen, wenn die Fachprüfer ihn in einer Gesamtbetrachtung übereinstimmend mit "bestanden" bewerten. Das Bestehen setzt mindestens voraus, dass die Leistung des Prüflings trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt. Kommen die Fachprüfer zu einer unterschiedlichen Bewertung, entscheidet der Vorsitzende des Prüfungsausschusses nach Rücksprache mit den Fachprüfern über das Bestehen. Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses muss zu diesem Zweck während der Prüfung anwesend sein; ihm steht ein Fragerecht zu.

(5) Für den praktischen Teil der Kenntnisprüfung gilt § 16a Absatz 3 Satz 2 bis 11 entsprechend.

- (6) Die Kenntnisprüfung soll mindestens zweimal jährlich angeboten werden und darf in jedem Prüfungsteil, das nicht bestanden wurde, einmal wiederholt werden.
- (7) Über die bestandene Kenntnisprüfung wird eine Bescheinigung nach dem Muster der Anlage 6 erteilt.

§ 16c Fristen, Bescheide, Durchführungsbestimmungen

- (1) Die zuständige Behörde hat über Anträge auf Erteilung einer Erlaubnis als Diätassistentin oder Diätassistent nach § 1 Absatz 1 des Diätassistentengesetzes in Verbindung mit § 2 Absatz 2, 3, 3a oder Absatz 4 des Diätassistentengesetzes kurzfristig, spätestens vier Monate, nach Vorlage der für Entscheidungen nach § 2 des Diätassistentengesetzes erforderlichen Unterlagen zu entscheiden. Im Falle des § 81a des Aufenthaltsgesetzes soll die Entscheidung innerhalb von zwei Monaten erfolgen.
- (2) Über die Feststellung wesentlicher Unterschiede, die zur Auferlegung von Anpassungsmaßnahmen nach den §§ 16a oder 16b führen, ist den Antragstellern ein rechtsmittelfähiger Bescheid zu erteilen, der folgende Angaben enthält:
- 1. das Niveau der in Deutschland verlangten Qualifikation und das Niveau der von den Antragstellern vorgelegten Qualifikation gemäß der Klassifizierung in Artikel 11 der Richtlinie 2005/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. September 2005 über die Anerkennung von Berufsqualifikationen (ABI. L 255 vom 30.9.2005, S. 22, L 271 vom 16.10.2007, S. 18) in der jeweils geltenden Fassung,
- 2. die Fächer oder Ausbildungsbestandteile, bei denen wesentliche Unterschiede festgestellt wurden,
- 3. eine inhaltliche Erläuterung der wesentlichen Unterschiede sowie die Begründung, warum diese dazu führen, dass die Antragsteller nicht in ausreichender Form über die in Deutschland zur Ausübung des Berufs des Diätassistenten notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen, und
- 4. eine Begründung, warum die wesentlichen Unterschiede nicht durch Kenntnisse und Fähigkeiten ausgeglichen werden konnten, die die Antragsteller im Rahmen ihrer nachgewiesenen Berufspraxis oder durch lebenslanges Lernen im Sinne des § 2 Absatz 3 Satz 7 des Diätassistentengesetzes erworben haben.
- (3) Die Prüfungen nach § 16a Absatz 3 und § 16b Absatz 3 finden in Form einer staatlichen Prüfung vor einer staatlichen Prüfungskommission statt. Die Länder können zur Durchführung der Prüfungen die regulären Prüfungstermine der staatlichen Prüfung nach § 2 Absatz 1 nutzen; sie haben dabei sicherzustellen, dass die Antragsteller die Prüfungen innerhalb von sechs Monaten nach der Entscheidung nach Absatz 1 ablegen können. Soweit in den §§ 16a und 16b nichts anderes bestimmt ist, gelten die §§ 8, 11 bis 14 für die Durchführung der Prüfungen nach Satz 1 entsprechend.

§ 17 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt, soweit sich nicht aus § 11 Abs. 3 und 4 des Gesetzes etwas anderes ergibt, die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Diätassistenten vom 12. Februar 1974 (BGBI. I S. 163), zuletzt geändert durch Anlage I Kapitel X Sachgebiet D Abschnitt II Nr. 12 des Einigungsvertrages vom 31. August 1990 in Verbindung mit Artikel 1 des Gesetzes vom 23. September 1990 (BGBI. 1990 II S. 885, 1080), außer Kraft.

Schlußformel

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Anlage 1 (zu § 1 Abs. 1)

Fundstelle des Originaltextes BGBI. I 1994, 2092 - 2098

A Theoretischer und praktischer Unterricht

Stundenzahl

1 Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde

40

- 1.1 Berufskunde und Ethik, Geschichte des Berufs
- 1.2 Das Gesundheitswesen der Bundesrepublik Deutschland und internationale Zusammenarbeit im Gesundheitswesen einschließlich der Gesundheitsprogramme

	internationaler Organisationen wie insbesondere Weltgesundheitsorganisation und Europarat	
1.3	Aktuelle berufs- und gesundheitspolitische Fragen	
1.4	Diätassistentengesetz; gesetzliche Regelungen für die sonstigen Berufe des Gesundheitswesens	
1.5	Arbeits- und berufsrechtliche Regelungen, soweit sie für die Berufsausübung von Bedeutung sind	
1.6	Unfallverhütung, Mutterschutz, Arbeitsschutz	
1.7	Einführung in das Krankenhaus-, Seuchen- und Lebensmittelrecht unter besonderer Berücksichtigung der Verordnung über diätetische Lebensmittel	
1.8	Strafrechtliche, bürgerlich-rechtliche und öffentlich-rechtliche Vorschriften, die bei der Berufsausübung von Bedeutung sind; Rechtsstellung des Patienten oder seiner Sorgeberechtigten	
1.9	Einführung in die Systeme der sozialen Sicherung (Sozialversicherung, Sozialhilfe, Sozialstaatsangebote)	
1.10	Die Grundlagen der staatlichen Ordnung in der Bundesrepublik Deutschland	
1.11	Wirtschaftsordnung	
1.12	Politische Meinungsbildung, politisches Handeln; aktuelle politische Fragen	
2	EDV, Dokumentation und Statistik	80
2.1	Begriffe, Aufbau und Aufgabenstellung von Datenverarbeitungsanlagen	
2.2	Grundlagen der Datenverarbeitung	
2.3	Grundlagen der Hardware mit Einweisungen und Übungen	
2.4	Grundlagen der Software mit praktischen Anwendungen	
2.5	Grundlagen des Datenschutzes und der Datensicherung	
2.6	Statistische Methoden der Auswertung und deren Interpretation	
2.7	Fachbezogene Anwendungen	
3	Krankenhausbetriebslehre	20
3.1	Rechts- und Organisationsformen sowie Trägerschaften von Krankenhäusern	
3.2	Planung, Bau und Ausstattung von Krankenhäusern, Krankenhausökologie	
3.3	Betrieb von Krankenhäusern einschließlich Leistungsbereiche und Umgang mit Wirtschaftsgütern	
4	Fachenglisch	40
4.1	Fachwortschatz	
4.2	Übersetzungsübungen zum Verständnis fachbezogener Texte	
5	Hygiene und Toxikologie	60
5.1	Hygiene	
5.1.1	Sozialhygiene	
5.1.2	Gesundheitsvorsorge, Gesundheitserziehung	
5.1.3	Reinigung, Desinfektion, Sterilisation	
5.1.4	Individualhygiene	
5.1.5	Lebensmittel- und Küchenhygiene	
5.1.6	Krankenhaushygiene und Hospitalismus	
5.1.7	Umwelthygiene	
5.1.8	Epidemiologie	

5.1.9	Ernährung und Mikrobiologie (Bakterien, Viren, Pilze, Würmer, Ungeziefer)	
5.2	Toxikologie	
5.2.1	Toxische Stoffe in natürlichen Nahrungs- und Genußmitteln	
5.2.2	Toxische Produkte bei unsachgemäßer Nahrungsmittelzubereitung	
5.2.3	Toxische Stoffwechselprodukte durch Mikroorganismen	
5.2.4	Toxische Substanzen in Nahrungsmitteln durch äußere Faktoren	
5.2.5	Kontamination von Nahrungsmitteln durch Pharmaka und Futtermittelzusätze	
6	Biochemie der Ernährung	140
6.1	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	
6.2	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	
6.3	Chemie der Nährstoffe	
6.3.1	Kohlenhydrate	
6.3.2	Lipide	
6.3.3	Proteine	
6.3.4	Wasser	
6.3.5	Mineralstoffe	
6.3.6	Vitamine	
6.4	Verdauung und Resorption	
6.4.1	Verdauungsenzyme	
6.4.2	Hormonale Regulation	
6.5	Intermediärer Stoffwechsel	
6.5.1	Stoffwechsel der Kohlenhydrate	
6.5.2	Stoffwechsel der Lipide	
6.5.3	Stoffwechsel der Proteine	
6.6	Wechselwirkung der Nährstoffe im intermediären Stoffwechsel	
7	Ernährungslehre	150
7.1	Geschichte und Entwicklung der Ernährung des Menschen	
7.2	Physiologische Grundlagen der Ernährung	
7.2.1	Körperzusammensetzung	
7.2.2	Regulation der Nahrungsaufnahme	
7.2.3	Energiebedarf	
7.2.4	Nährstoffbedarf und Empfehlung für die Nährstoffzufuhr	
7.3	Zusammensetzung der Nahrung	
7.3.1	Übersicht	
7.3.2	Energieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Proteine, Lipide, Kohlenhydrate, Alkohol	
7.3.3	Nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile, insbesondere Wasser, Vitamine, Mineralstoffe	
7.3.4	Aroma- und Geschmackstoffe	
7.3.5	Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln	
7.3.6	Stoffe zur Nahrungsergänzung	
7.4	Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen	

7.4.1	Säuglinge und Kleinkinder	
7.4.2	Schulkinder und Jugendliche	
7.4.3	Schwangere und Stillende	
7.4.4	Ältere Menschen	
7.4.5	Sportler	
7.4.6	Vegetarier	
7.4.7	Ernährungsvorschriften in verschiedenen Religionen	
7.4.8	Sonstige Bevölkerungsgruppen	
8	Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	190
8.1	Lebensmittelkunde	
8.1.1	Milch und Milchprodukte, Käse	
8.1.2	Eier	
8.1.3	Fleisch und Fleischwaren	
8.1.4	Fisch und Fischwaren	
8.1.5	Speisefette und Öle	
8.1.6	Speiseeis	
8.1.7	Getreide- und Getreideerzeugnisse, Brot	
8.1.8	Gemüse und Gemüseerzeugnisse, Pilze, Hülsenfrüchte	
8.1.9	Obst und Obsterzeugnisse	
8.1.10	Alkoholfreie, alkoholhaltige und alkaloidhaltige Getränke	
8.1.11	Zucker, Honig und Süßwaren	
8.1.12	Kräuter und Gewürze	
8.1.13	Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	
8.1.14	Zusatzstoffe	
8.1.15	Neue Entwicklungen im Lebensmittelsektor	
8.2	Lebensmittelkonservierung	
8.2.1	Bedeutung der Nahrungsmittelkonservierung	
8.2.2	Ursachen für Nahrungsmittelverderb	
8.2.3	Physikalische Konservierungsverfahren	
8.2.4	Chemische Konservierungsverfahren	
9	Anatomie	50
9.1	Strukturelemente, Richtungsbezeichnungen und Körperorientierungen	
9.2	Bewegungssystem	
9.3	Herz- und Kreislaufsystem	
9.4	Atmungssystem	
9.5	Verdauungssystem	
9.6	Urogenitalsystem	
9.7	Endokrinologisches System	
9.8	Nervensystem und Sinnesorgane	
9.9	Haut und ihre Anhangsorgane	
10	Physiologie	60

10.1	Grundlagen der Zellphysiologie	
10.2	Atmung	
10.3	Verdauung	
10.4	Blut und Herz-Kreislaufsystem	
10.5	Elektrolythaushalt und Wasser	
10.6	Säure-Basen-Haushalt	
10.7	Regulationsmechanismen	
10.8	Nervensystem und Sinnesorgane	
10.9	Zusammenwirken der Organsysteme	
11	Allgemeine Krankheitslehre	30
11.1	Gesundheit, Krankheit, Krankheitsursachen, Krankheitszeichen, Krankheitsverlauf	
11.2	Vererbung, Konstitution, Disposition	
11.3	Humangenetik und Gentechnik	
11.4	Pathologie der Zelle, Wachstum und seine Störungen, Tumore, Entwicklungsstörungen	
11.5	Örtliche und allgemeine Kreislaufstörungen, Blutungen	
11.6	Entzündungen, Erkrankungen des Immunsystems	
11.7	Prozeß des Alterns	
12	Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin	120
12.1	Erkrankungen des Verdauungstraktes einschließlich Leber und Bauchspeicheldrüse, Zustand nach gastroenteralen Operationen	
12.2	Erkrankungen der Niere und ableitenden Harnwege	
12.3	Erkrankungen von Herz, Kreislauf und Atmung	
12.4	Erkrankungen des Stoffwechsels, insbesondere Diabetes mellitus	
12.5	Störungen im Wasser- und Elektrolythaushalt	
12.6	Immunologische, allergologische und rheumatische Erkrankungen	
12.7	Endokrinologische Erkrankungen	
12.8	Hämatologische und onkologische Erkrankungen	
12.9	Infektionserkrankungen	
12.10	Fachbezogene neurologische und dermatologische Erkrankungen	
12.11	Pädiatrische Erkrankungen	
12.12	Schwangerschaftskomplikationen	
12.13	Fehlernährung einschließlich Adipositas, Bulimie, Anorexia nervosa	
12.14	Prä- und postoperative Ernährung	
13	Erste Hilfe	20
13.1	Allgemeines Verhalten bei Notfällen	
13.2	Erstversorgung von Verletzten	
13.3	Blutstillung und Wundversorgung	
13.4	Maßnahmen bei Schockzuständen und Wiederbelebung	
13.5	Versorgung von Knochenbrüchen	
13.6	Transport von Verletzten	
13.7	Verhalten bei Arbeitsunfällen und sonstigen Notfällen	

14	Diätetik	1.000
14.1	Entwicklung und Bedeutung der Diätetik	
14.2	Möglichkeiten und Grenzen der Ernährungstherapie	
14.3	Aufstellen, Berechnen und Standardisieren von Tages- und Wochenspeiseplänen	
14.4	Integrieren von Ernährungs- und Diätplänen in das Verpflegungsangebot einer Klinik	
14.5	Auswahl therapiegerechter Nahrungsmittel	
14.6	Zubereiten von Speisen unter qualitätssichernden Kriterien	
14.7	Dokumentieren von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen	
14.8	Planen, Berechnen, Durchführen und Überwachen von ernährungs- und diättherapeutischen Maßnahmen nach ärztlicher Verordnung bei	
14.8.1	Erkrankungen des Mund- und Rachenraums, Ösophagus, Magens, Darms, der Leber, Gallenwege und Bauchspeicheldrüse; Zustand nach gastroenteralen Operationen	
14.8.2	Stoffwechselerkrankungen, insbesondere Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämie, Hyperurikämie und Gicht	
14.8.3	Erkrankungen des Kreislaufs, des Herzens und der Atemwege, insbesondere Hypertonie, Arteriosklerose, Herzinfarkt, Herzinsuffizienz	
14.8.4	Nieren- und Harnwegserkrankungen, insbesondere Niereninsuffizienz, Nephrolithiasis, Nephrotisches Syndrom	
14.8.5	Endokrinologischen Erkrankungen	
14.8.6	Immunologischen, allergologischen und rheumatischen Erkrankungen	
14.8.7	Hämatologischen und onkologischen Erkrankungen	
14.8.8	Infektionserkrankungen	
14.8.9	Neurologischen Erkrankungen	
14.8.10	Dermatologischen Erkrankungen und nach Verbrennungen	
14.8.11	Pädiatrischen Erkrankungen einschließlich angeborenen Stoffwechselerkrankungen	
14.8.12	Schwangerschaftskomplikationen	
14.8.13	Fehlernährung einschließlich Adipositas, Bulimie und Anorexia nervosa	
14.9	Enterale und parenterale Ernährung	
14.10	Prä- und postoperative Ernährung	
14.11	Diagnostische und Eliminationsdiäten	
14.12	Vegetarische Ernährung und Außenseiterdiäten unter Krankheitsbedingungen	
15	Koch- und Küchentechnik	380
15.1	Vorbereitungstechniken	
15.2	Zubereitungs-, Nachbereitungsarten	
15.3	Nährstofferhaltung	
15.4	Küchenfachausdrücke	
15.5	Fachgerechtes Verarbeiten von Fleisch, Fisch, Milch und Milchprodukten, Käse, Eiern, Getreide und Getreideerzeugnissen, Backwaren, Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Hülsenfrüchten, Obst und Convenience-Produkten	
15.6	Küchentechnische Verwendung von Kräutern und Gewürzen	
15.7	Anrichten von Speisen	
15.8	Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualitäten	

15.9	Mengenlehre	
15.10	Rezepturen	
15.11	Speisenplanung und Menükunde	
15.12	Getränkekunde	
15.13	Arbeits- und Zeitplanung	
15.14	Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln	
15.15	Küchentechnische Gerätekunde	
15.16	Werkstoffkunde	
16	Ernährungswirtschaft	40
16.1	Grundbegriffe der Wirtschaftslehre	
16.2	Wirtschaftssysteme	
16.3	Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor	
16.4	Ernährungswirtschaft	
16.4.1	in der Bundesrepublik Deutschland	
16.4.2	in der Europäischen Union	
16.4.3	in der übrigen Welt	
16.5	Verbraucherschutz, Verbraucherverbände	
16.6	Lebensmittelverarbeitende Betriebe und Lebensmittelchemische Untersuchungsämter einschließlich Besichtigung	
17	Organisation des Küchenbetriebes	140
17.1	Bau und Einrichtung von Großküchen	
17.2	Verpflegungs- und Speisenverteilungssysteme	
17.3	Grundsätze und Methoden der Arbeitsgestaltung	
17.4	Personaleinsatz und Personalführung im Großhaushalt	
17.5	Verpflegung im Großhaushalt	
17.6	Warenbeschaffung und Lagerung	
17.7	Speiseplangestaltung im Großhaushalt	
17.8	Qualitätssicherung im Großhaushalt	
18	Einführung in die Ernährungspsychologie und die Ernährungssoziologie	80
18.1	Ernährungspsychologie	
18.1.1	Grundbegriffe, Arbeitsmethoden, Normen, Eßverhalten	
18.1.2	Formen der Wahrnehmung und anderer kognitiver Prozesse sowie deren Entwicklung	
18.1.3	Motivationsgefüge des Ernährungsverhaltens	
18.1.4	Lerntheorien und Einflüsse auf das Ernährungsverhalten	
18.1.5	Gestörtes Eßverhalten unter Krankheitsbedingungen und seine Beeinflussung	
18.1.6	Psychologische Besonderheiten des Kranken	
18.1.7	Grundlagen der psychologischen Gesprächsführung	
18.2	Ernährungssoziologie	
18.2.1	Grundbegriffe und Arbeitsmethoden	
18.2.2	Methoden zur Erfassung des Ernährungsverhaltens	

18.2.3	Soziale Rollen, Rollenkonflikte, Status, Statussymbole	
18.2.4		
18.2.5	Soziale Determinanten des Ernährungsverhaltens	
19	Diät- und Ernährungsberatung	250
19.1	Ziel und Aufgaben der Ernährungs- und Diätberatung	
19.2	Anforderungen an den Berater	
19.3	Kommunikation und Kommunikationsstörungen	
19.4	Gesprächsformen in der Ernährungs- und Diätberatung	
19.5	Pädagogische Grundlagen	
19.6	Didaktik und Methodik in der Beratung	
19.7	Erstellen von Beratungskonzepten	
19.8	Planen, Durchführen und Nachbereiten von Gruppen- und Einzelberatungen	
19.9	Dokumentation	
19.10	Ausgewählte Methoden zu Ernährungserhebungen	
Zur Vert	eilung auf die Fächer 1 bis 19	160
Stunder	zahl insgesamt	3.050
В.	Praktische Ausbildung	
		Stundenzahl
1.	Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebes	700
2.	Koch- und Küchentechnik einschließlich Hygiene	200
3.	Diät- und Ernährungsberatung	150
Zur Verl	reilung	120
Kranker	hauspraktikum nach § 1 Abs. 3	230
Stunder	zahl insgesamt	1.400
Anlage 2	? (zu § 1 Abs. 4)	
	le des Originaltextes BGBl. I 1994, 2099)	
(i uliustei	le des Originaliextes bobl. 1 1994, 2099)	
	g der Schule)	
	Bescheinigung über die Teilnahme an den Ausbildungsveranstaltungen	
Name, Vo		
Geburtso	latum Geburtsort	
regelmäß	ler Zeit vom	
um	vildung wurde während des theoretischen und praktischen Unterrichts Tage und während der praktischen Ausbildung umerbrochen.	

Ort, Datum
(Stempel)
(Unterschrift(en) der Schulleitung)
*) Nichtzutreffendes streichen.
Anlage 3 (zu § 10 Abs. 2 Satz 1)
(Fundstelle des Originaltextes BGBl. I 1994, 2100)
Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses
Zeugnis über die staatliche Prüfung zur Diätassistentin/zum Diätassistenten
Name, Vorname
Geburtsdatum Geburtsort
hat am die staatliche Prüfung nach § 2 Abs. 1 Nr. 1 des Diätassistentengesetzes vor dem staatlichen Prüfungsausschuß bei der in bestanden.
Sie/Er hat folgende Prüfungsnoten erhalten: 1. im schriftlichen Teil der Prüfung "" 2. im mündlichen Teil der Prüfung "" 3. im praktischen Teil der Prüfung ""
Ort, Datum
(Siegel)
(Unterschrift des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses)
Anlage 4 (zu § 15)
(Fundstelle des Originaltextes BGBl. I 1994, 2101)
Urkunde über die Erlaubnis zur Führung der Berufsbezeichnung
Name, Vorname
geboren am in
erhält auf Grund des Diätassistentengesetzes mit Wirkung vom heutigen Tage die Erlaubnis, die Berufsbezeichnung

""
zu führen.
Ort, Datum
(Siegel)
(Unterschrift)
Anlage 4a (zu § 16a Absatz 2)
(Fundstelle: BGBl. I 2016, 927)
(Bezeichnung der Einrichtung)
Bescheinigung über die Teilnahme am Anpassungslehrgang
Name, Vorname
Geburtsdatum Geburtsort
hat in der Zeit vombisbisbis regelmäßig an dem nach § 16a Absatz 2 der Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten von der zuständigen Behörde vorgeschriebenen Anpassungslehrgang teilgenommen.
Ort, Datum
(Stempel)
Unterschrift(en) der Einrichtung
Anlage 4b (zu § 16a Absatz 3)
(Fundstelle: BGBl. I 2016, 927)
Die/Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses
Bescheinigung
über die staatliche Eignungsprüfung für

Name, Vorname

Geburtsdatum Geburtsort	
hat am die staatlich Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätas	ne Eignungsprüfung nach § 16a Absatz 3 der sistentinnen und Diätassistenten bestanden/nicht bestanden*.
* Nichtzutreffendes streichen.	
Ort, Datum	
	(Siegel)
(Unterschrift(en) der/des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses)	
Anlage 5 (zu § 16b Absatz 2)	
(Bezeichnung der Einrichtung)	
(bezeichhang der Einhentang)	Bescheinigung
über die Teiln	ahme am Anpassungslehrgang
Name, Vorname	
Geburtsdatum	Geburtsort
	regelmäßig an dem nach § 16b Absatz 2 der Ausbildungs- und Diätassistenten von der zuständigen Behörde vorgeschriebenen
Das Abschlussgespräch hat sie/er bestanden/ni	cht bestanden *.
Ort, Datum	
	(Stempel)
Unterschrift(en) der Einrichtung	
Ort, Datum	
	(Stempel)
Unterschrift(en) der Personen nach § 16b Absat	z 2 Satz 7
* Nicht Zutreffendes streichen.	

Anlage 6 (zu § 16b Absatz 7)

Die/der Vorsitzende des Prüfungsausschusses

Bescheinigung über die staatliche Kenntnisprüfung

	für
Name, Vorname	
Geburtsdatum	Geburtsort
	Kenntnisprüfung nach § 16b Absatz 3 der Ausbildungs- und entinnen und Diätassistenten bestanden/nicht bestanden* .
* Nicht Zutreffendes streiche	ın.
Ort, Datum	
	(Siegel)
(Unterschrift(en) der/des Vorsitzer	iden des Prüfungsausschusses)