

# DIÄTKOCH (IHK)

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

## ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICHE UND MEDIZINISCHE GRUNDLAGEN

### Ernährungswissenschaftliche Grundlagen

Aufbau, Funktion und Verdauung von Kohlenhydraten, Fetten und Proteinen, Mineralstoffe und Vitamine, Regulation des Wasserhaushaltes

### Medizinische Grundlagen

Aufbau und Funktion von Verdauungsorganen, Skelett, Muskulatur, Herz-Kreislauf-System und Harnsystem, Ablauf der Stoffwechselprozesse

### Diätetik: Grundlagen und Einführung

Vollkost, leichte Vollkost, Diabetikerernährung, energiedefinierte Ernährungsformen, proteindefinierte Kostformen, ovo-lacto-vegetabile Kost

### Krankheitsbilder im Überblick

Erkrankungen von Magen/Darm, Pankreas, Leber und Niere, Erkrankungen des Knochenstoffwechsels, Stoffwechsel- und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

### Spezielle Aspekte der Lebensmittelkunde

Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft, Würzstoffe, Getränke, diätetische Lebensmittel, Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit

## NÄHRSTOFFBERECHNUNG UND SPEISEPLANGESTALTUNG

### Erstellung von Menü- und Speiseplänen, Nährstoffberechnungen

Nährstoffgehalt von Kostplänen, Nährstoffberechnungen, qualitative und quantitative Beurteilung der Zusammensetzung

## KOMMUNIKATION UND PERSONALFÜHRUNG IN DER DIÄTKÜCHE

### Grundlagen der Kommunikation

Grundlagen, Kommunikationswege und -regeln, Kommunikationstechniken für den beruflichen Alltag

### Personalführung in der Diätküche

Grundlagen der Mitarbeiterführung, Personalbeschaffung und -einsatzplanung, Schulungen in der Diätküche, Führungsstile, Umgang mit Mitarbeitern aus verschiedenen Kulturkreisen

## QUALITÄTS- UND HYGIENE-MANAGEMENT IN DER DIÄTKÜCHE

### Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Struktur, Aufbau, Implementierung eines QM-Systems, gelebte Qualität, Rahmenbedingungen

### Hygienemanagement

Planung, Organisation, Durchführung und Kontrolle von HACCP-Systemen, Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Schädlingsbekämpfung

## ERNÄHRUNGSBERATUNG IN THEORIE UND PRAXIS

### Ernährungsberatung – Ernährungspsychologie

Determinanten des Essverhaltens, Ernährung – Interventionsmaßnahmen, Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung, Medieneinsatz in der Ernährungsberatung, Literaturrecherche

## MARKETING UND VERANSTALTUNGSORGANISATION

### Marketing

Marketingstrategien, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen, Marketingtrends, Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Ernährungswissenschaftliche Grundlagen I	<b>OT 1:</b> Ernährungswissenschaftliche Grundlagen				<b>PP 1:</b> Ernährungswissenschaftliche Grundlagen II 1 Tag
2	<b>SB 2:</b> Medizinische Grundlagen	<b>OT 2:</b> Medizinische Grundlagen				<b>PP 2:</b> Diätetik III: Praxis und Anwendung 1 Tag
3	<b>SB 3:</b> Diätetik I: Grundlagen und Einführung	<b>OT 3:</b> Diätetik		<b>WEB 1:</b> Diätetik II: Ausgewählte Ernährungstherapien		<b>PP 3:</b> Umgang mit speziellen Krankheitsbildern in der Diätküche 1 Tag
4	<b>SB 4:</b> Krankheitsbilder im Überblick					<b>PP 4:</b> Nährstoffberechnungen & Speiseplanung 1 Tag
5	<b>SB 5:</b> Spezielle Aspekte der Lebensmittelkunde	<b>OT 4:</b> Krankheitsbilder	<b>FS 1:</b> Ernährungswissenschaftliche Grundlagen und Diätetik	<b>WEB 2:</b> EDV-gestützte Speiseplanung	<b>WEB 3:</b> Menü- und Speiseplanung	<b>PP 5:</b> Kommunikation – Praxis in der Diätküche 1 Tag
6	<b>SB 6:</b> Erstellung von Menü- und Speiseplänen, Nährstoffberechnungen		<b>FS 2:</b> Speiseplanerstellung und Nährstoffberechnung			<b>PP 6:</b> Koch- und Küchentechnik in der Diätküche 3 Tage
7	<b>SB 7:</b> Grundlagen der Kommunikation					<b>PP 7:</b> Ernährungsberatung in der Praxis 2 Tage
8	<b>SB 8:</b> Personalführung in der Diätküche	<b>OT 5:</b> Personalführung				
9	<b>SB 9:</b> Qualitätsmanagement		<b>FS 3:</b> Management und Personalführung in der Diätküche			
10	<b>SB 10:</b> Hygienemanagement	<b>OT 6:</b> Lebensmittelrecht				
11				<b>WEB 4:</b> HACCP		
12	<b>SB 11:</b> Ernährungsberatung – Ernährungspsychologie		<b>FS 4:</b> Ernährungsberatung und Marketing			
13				<b>WEB 5:</b> Prüfungstraining für Diätköche		
14	<b>SB 12:</b> Marketing	<b>OT 7:</b> Marketing				Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

### PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG