

**Anhang**

(zu § 3 Nr. 7)

**Anlage 14**

(zu § 12 Abs. 1 Satz 1)

**Stundentafel für die Berufsfachschulen für Diätassistentinnen und Diätassistenten**

Pflichtfächer	Unterrichtsstunden			Stunden gesamt
	1. Schuljahr	2. Schuljahr	3. Schuljahr	
<b>Theoretischer und praktischer Unterricht</b>				
Anatomie und Physiologie	60	40	20	120
Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde	40	–	–	40
Biochemie der Ernährung	80	40	40	160
Fachenglisch	40	–	–	40
Ernährungslehre	80	40	40	160
Diät- und Ernährungsberatung	120	100	120	340
Lebensmittelkunde und Lebensmittelkonservierung	80	60	60	200
Spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin	60	60	60	180
Information und Kommunikation	100	20	20	140
Hygiene und Toxikologie	40	40	–	80
Organisation des Küchenbetriebes <sup>1</sup>	0	60	80	140
Koch- und Küchentechnik <sup>1</sup>	380	–	–	380
Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	60	–	–	60
Diätetik <sup>1</sup>	320	360	320	1 000
Zur Verteilung auf obige Fächer	–	–	–	10
<b>Summe theoretischer und praktischer Unterricht</b>	<b>1 460</b>	<b>820</b>	<b>760</b>	<b>3 050</b>
<b>Praktische Ausbildung<sup>2</sup></b>				
<b>Einsatzort</b>	<b>Funktionsbereich</b>			<b>Stunden<sup>3</sup></b>
Krankenhaus	Stationspraktikum			230
In einer geeigneten medizinischen Einrichtung <sup>4</sup>	Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebs			700
	Koch- und Küchentechnik einschließlich Hygiene			200
	Diät- und Ernährungsberatung			270
<b>Summe praktische Ausbildung</b>				<b>1 400</b>

<sup>1</sup> Überwiegend praktisches Fach nach § 17 Abs. 1 Satz 3 BFSO Gesundheit.

<sup>2</sup> In der praktischen Ausbildung dauert eine Unterrichtsstunde 45 Minuten. Hiervon abweichende arbeitsrechtliche Regelungen bleiben unberührt.

<sup>3</sup> Die endgültige Verteilung der Gesamtstundenzahl des jeweiligen Praktikums über alle Schuljahre liegt in der Verantwortung der Schule.

<sup>4</sup> Der ambulante Bereich ist als Einsatzbereich ebenso möglich.