

**Diätetisch geschulte Köchin/DGE
Diätetisch geschulter Koch/DGE
Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.



**INFORMATIONEN
FÜR
LEHRGANGSANBIETER*INNEN
zum Zertifikatslehrgang**

Stand: 2021/2022

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn, Tel: 0228 3776-600, Fax 0228 3776-800
<http://www.dge.de>

Inhaltsverzeichnis

Einleitung und Ziel	3
1 Zielgruppen	3
2 Curriculum (Standardlehrplan)	4
3 Prüfung	5
3.1 PRÜFUNGSAUSSCHUSS	6
3.2 BEWERTUNG UND DOKUMENTATION	7
4 Voraussetzungen für Lehrgangsanbieter*innen	7
4.1 SACHLICHE VORAUSSETZUNGEN	7
4.2 FORMALE VORAUSSETZUNGEN	8
4.3 ANERKENNUNG ALS LEHRGANGSANABIETER*IN	9
5 Qualitätssicherung.....	11
5.1 QUALITÄTSANFORDERUNGEN DER DGE FÜR EIN GELUNGENES LERNEN	11
5.2 KONTINUIERLICHE FORTBILDUNGEN ZUM ZERTIFIKATSERHALT (LEBENSLANGES LERNEN)	11
6 Anhang.....	13
6.1 PUNKTEÜBERSICHT.....	13
6.2 CHECKLISTE GUTE LERNBEDINGUNGEN.....	15

Einleitung und Ziel

Diese vorliegenden Informationen dienen als Handreichung zu den Vorgaben der DGE für interessierte Lehrgangsanbieter*innen für den Lehrgang¹

„Diätetisch geschulte Köch*innen und Fachkräfte/DGE“

Der Schwerpunkt des Lehrgangs liegt in den Bereichen

- Ernährungsphysiologie
- Pathophysiologie
- Diätetik
- Hygiene (Küchen- und Lebensmittelhygiene)
- Lebensmittelkunde
- Fachpraxis

Lehrgangsanbieter*innen (Einrichtungen der Erwachsenenbildung) erhalten mit dem Curriculum einen qualitätsgesicherten Rahmen zur Durchführung des Lehrgangs.

Für Lehrgangsteilnehmer*innen steht der Kompetenzzugewinn im Vordergrund der Weiterbildung.

1 Zielgruppen

Der Lehrgang richtet sich an Küchenfachkräfte, die ihre Kompetenzen auf wissenschaftlich fundierter Basis im Bereich Diätetik erweitern und vertiefen möchten. Die Zusatzqualifikation ist für Fachkräfte mit nachgewiesener Berufsbezeichnung in folgenden Berufen möglich:

- Köchin / Koch
- Bäcker*in
- Konditor*in
- Metzger*in
- Hauswirtschafter*in

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen. Liegt eine nachgewiesene einschlägige Tätigkeit in einer Großküche mit diätetischem Schwerpunkt (Senioreneinrichtung, Klinik, Krankenhaus) von mindestens 24 Monaten vor, kann die Teilnahme grundsätzlich gewährt werden².

¹ Die werbliche Nutzung setzt ein Verfahren zur Anerkennung seitens der DGE voraus.

² Es gilt die Einzelfallentscheidung der Lehrgangsanbieter*innen, da es letztlich davon abhängt, welche konkreten Tätigkeiten und welche Funktionen in der Einrichtung ausgeübt werden.

2 Curriculum (Standardlehrplan)

Das Curriculum umfasst als Standard 210 Seminarstunden / Unterrichtseinheiten (UE)

Lehrplan – theoretischer Teil	
Unterrichtsfach/-thema	UE
Grundlagen der Ernährungslehre und der Diätetik <ul style="list-style-type: none"> ■ Zusammensetzung der Nahrung, Aufgaben der Nahrungsbestandteile, Nährstoffbedarf ■ Ernährungszustand von Bevölkerungsgruppen ■ Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung ■ Empfehlungen für die Zusammensetzung der Vollkost ■ Empfehlungen zu diätetischen Kostformen (LEKuP) ■ Nährwertberechnung 	30
Spezielle Anatomie, Physiologie und Biochemie <ul style="list-style-type: none"> ■ Anatomie und Physiologie der Ernährung ■ Biochemie der Ernährung 	15
Krankheitslehre und Pathophysiologie <ul style="list-style-type: none"> ■ Störungen des Verdauungstraktes, Lebensmittelunverträglichkeiten ■ Übergewicht, Adipositas und Mangelernährung ■ Diabetes mellitus ■ Fettstoffwechsel-Störungen ■ Bluthochdruck ■ Gicht ■ Nierenkrankheiten 	35
Diätetik <ul style="list-style-type: none"> ■ Kostformen ■ Speisenplanung 	60
Lebensmittelkunde <ul style="list-style-type: none"> ■ Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, einschl. Genussmittel ■ Lebensmittel tierischer Herkunft ■ Diätetische Lebensmittel ■ Getränke ■ Würzstoffe 	15
Hygienische Aspekte	4
Schnittstellen und Abgrenzung zu relevanten Berufsgruppen	1

Lehrplan – praktischer Teil	
Unterrichtsfach/-thema	UE
Fachpraktischer Unterricht <ul style="list-style-type: none"> ■ Schonende Vor- und Zubereitung ■ Empfindlichkeit der Nährstoffe ■ Verlusthöhe bei Vitaminen und Mineralstoffen ■ Ursachen der Verluste mit Beispielen ■ Nährstoffschonende Küchentechnik ■ Vermeidung von Nährstoffverlusten ■ Ausgleich von Nährstoffverlusten ■ Materialanforderung/-einkauf auf Basis vorgegebener Speisenpläne ■ Zubereiten verschiedener Kostformen nach vorgegebenem Speisenplan 	50
Gesamt	210

3 Prüfung

Die Prüfung erfolgt schriftlich, mündlich und praktisch, sie umfasst folgende Sachgebiete:

- a) Ernährungslehre
- b) Physiologie und Krankheitslehre (Pathophysiologie)
- c) Diätetik
- d) Lebensmittelkunde und Hygiene

Schriftliche Prüfung

In den Sachgebieten a) bis c) sind schriftliche Arbeiten unter Aufsicht anzufertigen.

Die Bearbeitungsdauer beträgt im Einzelnen:

- | | |
|--|---------------|
| ■ Ernährungslehre | 90 min (2 UE) |
| ■ Krankheitslehre, Physiologie, Anatomie | 90 min (2 UE) |
| ■ Diätetik | 90 min (2 UE) |

Mündliche Prüfung

Die mündliche Prüfung der Sachgebiete a) bis d) wird als Einzelprüfung in Form eines freien Prüfungsgespräches durchgeführt. Es sollte 15 bis 20 Minuten (min) je Prüfungsteilnehmer umfassen.

Praktische Prüfung

- a) Erstellen eines Tagesspeiseplans für eine Kostform (ernährungsmitbedingte Erkrankung)
- b) Nährwertberechnung (manuell) des Tagesspeiseplans (Hauptnährstoffe und Energiegehalt)
- c) Aufstellung einer Materialanforderung (Bestellung)
- d) Vor- und Zubereitung eines schriftlich ausgearbeiteten Menüs (3 Gänge)
- e) Präsentation des Menüs

Die Bearbeitungsdauer beträgt im Einzelnen:

- | | |
|--|----------------|
| ■ Tagesspeiseplan, Nährwertberechnung, Materialanforderung | 360 min (8 UE) |
| ■ Vor- und Zubereitung | 180 min (4 UE) |
| ■ Präsentation | 45 min (1 UE) |

Methodischer Vorschlag: Jede(r) Teilnehmer*in zieht vor Beginn der Prüfung eine vorgegebene Kostform. Wenn möglich, wählt jede(r) Teilnehmer*in aus zwei Optionen. Zur gewählten Kostform wird ein Tagesplan berechnet und eine entsprechende Bestellung angefertigt. Aus diesem Tagesplan wird ein Menü zubereitet (Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise).

3.1 Prüfungsausschuss

Die Zusammensetzung der Prüfungskommission erfolgt in Abstimmung mit der DGE. Die Kommission setzt sich aus mindestens 2 Mitgliedern und folgenden Funktionen zusammen:

- Vorsitzende / Vorsitzender
- Theoretischer Teil
Diätassistent*in *oder* Oecotropholog*in *oder* Ernährungsmediziner*in
- Fachpraktischer Teil
Diätetisch geschulter Köch*in/DGE *oder* Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE *oder* Diätassistent*in *oder* Oecotropholog*in

3.2 Bewertung und Dokumentation

Die Prüfungen gelten als bestanden, wenn jeweils mindestens 50 % der Höchstpunktzahl in der schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung erreicht sind. Wird die Prüfung als „nicht bestanden“ bewertet, ist lediglich die Wiederholung in den Fächern notwendig, in denen die Prüfung nicht bestanden wurde. Für die Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen gelten folgende Bewertungsgrundsätze:

- | | |
|---|--|
| a) Ernährungslehre | einfache Gewichtung (z. B. 30 Punkte) |
| b) Krankheitslehre und Physiologie | einfache Gewichtung (z. B. 30 Punkte) |
| c), d) Diätetik, Hygiene, Lebensmittelkunde | doppelte Gewichtung (z. B. 60 Punkte) |
| e) Fachpraxis | dreifache Gewichtung (z. B. 90 Punkte) |

Über den Verlauf beim Abschluss-Prüfungsgespräch und die praktische Prüfung sind schriftliche Dokumentationen auf Basis von DGE-Vorlagen vorzunehmen.

Die Klausuren zur schriftlichen Prüfung sind vorab mit einer Frist von 2 Wochen (vor Prüfungstermin) der DGE elektronisch zur Verfügung zu stellen.

Nach bestandener Prüfung wird der Zertifikatstitel

„Diätetisch geschulte Köchin/DGE“

„Diätetisch geschulter Koch/DGE“

„Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“

von der DGE verliehen. Der Erhalt des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Qualitätssicherung gebunden (siehe Anhang 6.1)

4 Voraussetzungen für Lehrgangsanbieter*innen

Grundsätzlich kann jede Einrichtung der Erwachsenenbildung unter Einhaltung nachfolgend aufgeführter Voraussetzungen den Lehrgang durchführen. Die lehrgangsbezogene werbliche Nutzung mit Bezug zur DGE, auf Urkunden, Zertifikaten und Medien setzt ein erfolgreich durchlaufenes Anerkennungsverfahren der DGE voraus.

4.1 Sachliche Voraussetzungen

Die Lehrräume für die Durchführung des Lehrgangs (Seminarräume, Gruppenarbeitsräume, Lehrküche, EDV-Arbeitsräume) entsprechen aktuellen Anforderungen der Erwachsenenbildung. Die Lehrgangsanbieter*innen gewährleisten einen zeitgemäßen medialen und technischen Ausstattungsstandard. Die DGE behält sich vor die Lehrgangsräume vor Ort zu besichtigen (siehe auch Kap. 4.3).

4.2 Formale Voraussetzungen

Die Teilnehmer*innen erhalten folgende Informationen zur Einrichtung zur Verfügung

- Name
- Rechtsform und Träger
- zuständige Person (-en) und Ansprechpartner*innen

Die Teilnehmer*innen erhalten vor dem Lehrgang bzw. vor Vertragsabschluss folgende Informationen zum Lehrgang

- Ort, Zeit, Dauer
- Ziel, Abschluss
- Zahl der Unterrichtsstunden, getrennt nach Theorie und Praxis
- Minimale/maximale Teilnehmerzahl, sofern relevant
- alle Lehrgangs-Referent*innen inkl. Berufsbezeichnung und Tätigkeitsfeld
- Art und Umfang der Lernkontrolle
- Unterrichtsmethoden
- Programm und Ablauf
- Zugangsvoraussetzungen / notwendige Vorkenntnisse
- Veranstaltungsgebühren inkl. Nebenkosten
- allgemeine Geschäftsbedingungen
- Änderungsvorbehalte

Der Nachweis über die Teilnahme an der Veranstaltung enthält mindestens

- Titel und Ziel der Veranstaltung
- Inhalt
- Zeitraum / Seminarstunden
- Einrichtung und durchführende Institution
- Lehrgangs- gegebenenfalls Prüfungsgebühren.

Die allgemeinen und speziellen Teilnahmebedingungen des Veranstalters enthalten

- Hinweis über die schriftliche Bestätigung der Anmeldung
- Rücktrittsbedingungen
- Kündigungsmodalitäten

Alle teilnehmer*innenbezogenen werden Daten unter datenschutzrechtlich relevanten Vorgaben verarbeitet und dokumentiert. Dazu zählt auch die Dokumentation über die Teilnahme (An- / Abwesenheitslisten). Bei mehr als 10 % Abwesenheit (21 Fehlstunden) sollte die Zulassung zur Prüfung nicht ermöglicht werden.

4.3 Anerkennung als Lehrgangsanbieter*in

Die Durchführung des Lehrgangs setzt eine Anerkennung als Lehrgangsanbieter*in voraus. Prüfung und Anerkennung erfolgen durch eine DGE-Kommission.

Inhaltliche Voraussetzungen

Die Anerkennung des Lehrgangs setzt einen Lehrplan voraus, in dem alle Fächer des Curriculums / Standardlehrplans im vorgesehenen Umfang zu unterrichten sind.

Der Inhalt aller Fächer (auch zusätzlicher Fächer) und Lehrgangsunterlagen basiert auf aktuellen Empfehlungen der DGE.

Die Lehrgangsunterlagen bestehen mindestens aus folgenden Teilen:

- Lernskripte, in denen der gesamte Lehrgangsinhalt einschließlich dazugehöriger, fachspezifischer Fragebögen enthalten sind.
- Rezepte für relevante Kostformen einschließlich Nährwertberechnung.

Anforderungen an Lehrkräfte

Die erfolgreiche Durchführung des Lehrgangs setzt bei den eingesetzten Lehrkräften Sachkunde für das jeweilige Unterrichtsfach voraus. Dafür sind folgende berufliche Qualifikationen Voraussetzung:

Grundlagen der Ernährungslehre:	E, D, A
Anatomie, Physiologie, Biochemie:	A, E, D
Krankheitslehre, Pathophysiologie:	A (D, E)*
Diätetik:	A (D, E)*
Lebensmittelkunde:	E, D, L
Hygiene:	A, L, E
Fachpraktischer Unterricht:	K, D

A=Arzt,

D=Diätassistent,

E=Ernährungswissenschaftler,

K=Koch,

L=Lebensmittelchemiker

*Die Unterrichtsfächer Krankheitslehre und Pathophysiologie sollte ein Arzt unterrichten.

Mit Zustimmung der DGE kann auch ein anderer Dozent aus den genannten Berufsgruppen unterrichten.

Lehrkräfte die in den Lehrgang eingebunden sind, weisen regelmäßige Weiterbildungen an fachspezifisch anerkannten Fortbildungsveranstaltungen nach. Die DGE behält sich vor entsprechende Nachweise einzufordern und bei Bedarf Einspruch zu erheben.

Räumliche Anforderungen

Die Größe der Küche sowie die Ausstattung mit Geräten und Equipment muss einen einwandfreien Lehrbetrieb sicherstellen. Der Lehrbetrieb verfügt darüber hinaus über ein Hygienekonzept, das den gängigen Anforderungen gerecht wird. Lern- und Sozialräume sowie sanitäre Einrichtungen entsprechen den aktuellen Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung. Die DGE behält sich vor entsprechende Nachweise anzufordern und den Lehrbetrieb zu begutachten.

Nachweise und Prüfverfahren

Für das Prüfverfahren sind nachfolgend aufgeführte Dokumente bei der DGE einzureichen

- Lehrplan auf Basis des gültigen Standardlehrplans
- Standardliteratur als Grundlage für Unterricht und Lernskripte (Nennung)
- Grundlagen diätetischer Kostformen in Theorie und Praxis (Nennung)
- Lernskript Sachgebiet Ernährungslehre
- Rezepte für die leichte Vollkost, sowie für die Diäten einschließlich Nährwertberechnung
- Nachweis über die berufliche Qualifikation der eingesetzten Lehrkräfte
- Themen der schriftlichen Klausuren (Nennung)
- Mündliche, schriftliche und praktische Prüfung
- Nachweis über die Qualifikation sowie die Benennung der Mitglieder der Prüfungskommission

Die erforderlichen Dokumente / Anträge sind vorzugsweise elektronisch einzureichen bei:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Holger Pfefferle
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
E-Mail: pfefferle@dge.de

Das Anerkennungsverfahren seitens der DGE beinhaltet folgende Aspekte:

- Prüfung aller eingereichten Dokumente auf Vollständigkeit und Einhaltung vorgegebener fachlicher Grundlagen
- Übereinstimmung des Lehrplans mit dem Standardlehrplan
- Abgleich angegebener Unterrichtsstunden und Fächer gemäß DGE-Vorgaben
- Überprüfung der Lehreinrichtung und Kücheneinrichtung vor Ort
- Einhaltung der Prüfungsordnung

5 Qualitätssicherung

5.1 Qualitätsanforderungen der DGE für ein gelungenes Lernen

- Für die einzelnen Veranstaltungen werden Lehrpläne/Lernzielkataloge (Curricula) und zeitlich gegliederte Lern- und Ablaufpläne (Programme) erstellt und den Teilnehmer*innen zur Verfügung gestellt.
- Das Seminar wird in Form und Ablauf auf Methodenvielfalt teilnehmer*innen-orientiert ausgerichtet. Der Veranstalter legt dem Seminar Lehr- und Lernmaterial zugrunde, das dem aktuellen ernährungswissenschaftlichen Stand entspricht. Dazu kann der DGE-Diätkatalog basierend auf LEKuP für den Lehrgang herangezogen werden.
- Während des Lehrgangs erhalten Teilnehmer*innen Unterlagen, die das individuelle Lernen hinreichend unterstützen. Die „Checkliste gute Lernbedingungen“ in Anhang 6.2 bietet dafür eine Orientierung.
- Lern- und Erfolgskontrollen werden regelmäßig und teilnehmer*innenorientiert durchgeführt.
- Die Veranstaltungen bzw. Lehrgänge werden evaluiert und dokumentiert und die Ergebnisse der DGE auf Nachfrage elektronisch zur Verfügung gestellt.

5.2 Kontinuierliche Fortbildungen zum Zertifikatserhalt (Lebenslanges Lernen)

- Seit dem 1. Januar 2009 ist die Gültigkeit des Zertifikats an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft; Zertifikatsinhaber*innen müssen innerhalb von 3 Jahren mindestens 24 Fortbildungspunkte nachweisen (siehe Anhang 6.1).
- Im Internet steht eine Datenbank für lebenslanges Lernen (LLL-Datenbank) zur Verfügung, die Teilnehmer*innen bei der Dokumentation ihrer Fortbildungsmaßnahmen unterstützt. Hinweise zur Registrierung und zur Handhabung der Datenbank finden sich unter <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/qs/DGE-LLL-Datenbank-2018.pdf>.



- Absolvent*innen die die Berufsausbildung Köchin oder Koch nachweisen, dürfen den Titel „Diätetisch geschulte Köchin/DGE“ bzw. „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ führen.
- Absolvent*innen, die Berufsausbildungen mit vergleichbaren Inhalten nachweisen (Bäcker*in, Konditor*in, Metzger*in, Hauswirtschafter*in) dürfen den Titel „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ führen.
- Zertifikate werden ausschließlich von der DGE erstellt; das Logo des jeweiligen Lehrgangsanbieters kann auf Wunsch integriert werden.

6 Anhang

6.1 Punkteübersicht



Punktetabelle für die kontinuierliche Fortbildung der Zertifikate Diätetisch geschulte Köchin/DGE, Diätetisch geschulter Koch/DGE und Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE

Für die Qualitätssicherung sind innerhalb von drei Jahren mindestens **24 Fortbildungspunkte** erforderlich. Es werden nur ganze Punkte vergeben.
Mindestens 14 Punkte müssen aus den Themenbereichen Ernährung/Diätetik in Kategorie I-A, II-A und III stammen. Eine Anrechnung von Berufstätigkeit ist nicht möglich.

Kategorie	Beschreibung	Punkte	Nachweis
I Seminare, Online-Seminare			
I-A	Vertiefung inhaltlicher und fachpraktischer Themen	1 Punkt je UE*	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und -inhalten
	Seminare der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), des Verbands der Köche Deutschlands (VKD) und der kooperierenden Lehrgangsanbieter	1 Punkt je UE plus 1 Zusatzpunkt für je 8 UE	
I-B	Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneschulungen	2 Punkte pro Schulung(en) pro Jahr max. 6 Punkte in 3 Jahren	Teilnahmebescheinigung des Arbeitgebers oder Anbieters
II Kongresse, Fachtagungen, Fachvorträge, Fachmessen			
II-A	Vorträge Kongresse, Fachtagungen, Fachvorträge etc.	1 Punkt für 1-2 UE 3 Punkte: halber Tag bis 6 Punkte: ganzer Tag	Teilnahmebescheinigung mit Zeitangabe/Datumsangabe
II-B	Fachmessen	4 Punkte pro Veranstaltung max. 12 Punkte in 3 Jahren	Teilnahmebescheinigung oder Bescheinigung über Gebühr
III Online-Fortbildung			
	Selbststudium eines Artikels der Ernährungs Umschau mit Beantwortung von 10 Fragen (www.ernaehrungs-umschau.de)	1 Punkt je Einheit max. 10 Punkte in 3 Jahren	Teilnahmebescheinigung
IV Sonstiges (z. B. Zusatzbezeichnung, Studium, informelles Lernen)			
	anererkennungsfähig, wenn ein enger Zusammenhang mit der beruflichen Tätigkeit vorhanden ist	Informationen auf Anfrage	Teilnahmebescheinigung mit Angabe von Unterrichtseinheiten und Inhalten sowie andere Nachweise

* UE = Unterrichtseinheit, entspricht 45 Minuten

Gültig seit 01.01.2008
Stand 01.09.2020

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Fortbildung



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Telefon +49 228 3776-661
Telefax +49 228 3776-800
E-Mail: fortbildung@dge.de
<https://www.dge.de>

Information zur Verlängerung der Gültigkeit der DGE-Zertifikate – LLL-Datenbank –

Im Internet steht eine Datenbank zur Verfügung, die Sie bei der Dokumentation Ihrer Fortbildungsmaßnahmen unterstützt, die LLL-Datenbank. LLL steht für lebenslanges Lernen.

Registrierung

Für die Nutzung des Online-Verfahrens sind **einmalig** folgende Schritte erforderlich:

- 1) Registrierung über <https://lll-qs-zertifikate.dge.de/registrieren>
- 2) Bestätigung der Registrierung über Ihre angegebene E-Mail-Adresse* und Festlegen Ihres Passwortes
- 3) Danach ist es erforderlich, dass wir Ihr Konto freischalten. Das ist in der Regel innerhalb von 1-2 Arbeitstagen erledigt. Wir informieren Sie per E-Mail, wenn Sie Ihr Konto nutzen können.

* wenn die E-Mail auf sich warten lässt, auch mal im Spam-Ordner nachschauen

Arbeiten mit der Datenbank

Zahlreiche Tagungen und Kongresse können über eine Auswahlliste angeklickt werden, andere Veranstaltungen können Sie einfach eingeben oder hineinkopieren.

Wie erfolgt der Nachweis Ihrer Teilnahme an den Veranstaltungen? Dazu scannen Sie Ihre Teilnahmebescheinigungen ein: Pro Veranstaltung wird ein PDF-Dokument benötigt.

Ab drei Monate vor Ablauf der Gültigkeit Ihres Zertifikats können Sie Ihre Einträge „Zur Prüfung an die DGE“ senden. Nach der Überprüfung wird Ihre neue "Anlage zum Zertifikat" in dieser Datenbank erstellt und Sie können sie als PDF-Dokument downloaden.

Aktuelle Dateien mit Informationen zur Punktevergabe für Fortbildungen

Ernährungsberater*innen/DGE, Pflegefachmanager*innen/DGE

- ▶ <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/qs/DGE-Zertifikate-QS-RL-Punktetabelle.pdf>
- ▶ <https://www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/faqs/>

Diätetisch geschulte Köch*innen/DGE und Diätetisch geschulte Fachkräfte/DGE

- ▶ <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/GV-Punktetabelle-Koch-Fachkraft.pdf>
- ▶ <https://www.dge.de/va/zertifikatslehrgaenge/diaetetisch-geschulter-kochfachkraft/>

Anleitungsvideo: https://youtu.be/Cm_VnUZjdNk

Wir empfehlen, dass Sie sich zeitnah für die Datenbank registrieren und sie kontinuierlich für die Planung und Dokumentation Ihrer Fortbildungsmaßnahmen nutzen.

Das bisherige Verfahren mit Zusenden der Bescheinigungen per Post ist nicht mehr möglich.

Bei Fragen sind wir sehr gern für Sie da. Bitte nutzen Sie die E-Mail-Adresse fortbildung@dge.de oder die Telefon-Nr. +49 228 3776-661.

Dezember 2018
aktualisiert: Juli 2020

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Hauptgeschäftsstelle Bonn, Godesberger Allee 18, 53175 Bonn

Geschäftsführerin
Dr. Kiran Virmani

Eingetragen im Vereinsregister Bonn
unter Nr. VR 008114
UStIdNr. DE 114234841

Bankverbindung
Sparkasse KölnBonn
IBAN DE74 3705 0198 0024 0019 27
BIC-SWIFT COLSDE33

Verkehrsanbindung: vom Hauptbahnhof Bonn mit U-Bahn-Linie 63/16, Richtung Bad Godesberg, Haltestelle Wurzerstraße

6.2 Checkliste gute Lernbedingungen

Die arbeits- und Lernbedingungen sollen in der Bildungseinrichtung so gestaltet werden, dass Lernen individuell gefördert und begleitet werden kann.

Daher sollte jeweils vor der jeweiligen Veranstaltung geprüft werden, ob diese Bedingungen, wie Raumgröße, Technik und Gestaltung jeweils angemessen sind.

Dabei können folgende Hinweise Orientierung bieten:

- Die Raumgröße sollte der Teilnehmerzahl entsprechen, also weder zu eng noch zu groß für die Gruppe sein.
- Alle Teilnehmenden sollen einen freien Blick zum Lehrenden und Medien haben
- Die Räume sollten gepflegt und aufgeräumt sein.
- Lüftung, Temperatur, Beleuchtung sollten angemessen und ökologisch sinnvoll sein.
- Die Sitzordnung ist abhängig von dem Kurskonzept und der Gruppengröße.
- Die Ausstattung soll pädagogische Methoden unterstützen, um ein gelungenes Lernen zu ermöglichen. Hierzu zählen u. a. Pinnwände, Flipcharts, Metaplan, Beamer oder andere Präsentationsmedien.
- Auch auf die Gestaltung der Lernräume sollte Wert gelegt werden, denn sie beeinflusst die Kommunikation und die Lehr-Lernmethoden.
- Räume sollten nicht an Schulklassen erinnern. Dies könnte unangenehme Erinnerungen wachrufen.
- Es sollte nicht zu viele Vorschriften („Fenster nicht öffnen“, „Türen schließen“) geben, da dies demotivierend wirken kann.

Quellen:

Deutsches Institut für Erwachsenenbildung. wb-web-de. Online unter: <https://wb-web.de/material/lehren-lernen/kriterien-zur-bewertung-von-lehrraumen.html> (Letzter Zugriff: 09.09.021)

Siebert, H. (2010). *Methoden für die Bildungsarbeit*. Bielefeld: W. Bertelsmann