



- für neue Interessenten -

Richtlinie der DGE für die Anerkennung einer diätischen Zusatzqualifikation von Küchenfachkraft mit der Bezeichnung „Diätetisch geschulte Köchin/DGE“, „Diätetisch geschulter Koch/DGE“, „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“¹

Vorbemerkung

Mit der Richtlinie der DGE für die Anerkennung einer diätetischen Zusatzqualifikation von Küchenfachkräften mit der Bezeichnung „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ bzw. „Diätetisch geschulte Köchin/DGE“, liegt ein Werk vor, das eine qualifizierte Weiterbildung definiert. Damit wird ein Standard für die Weiterbildung von Fachkräften gesetzt.

Neben der Qualitätssicherung steht die Erhöhung der Kompetenz von Fachkräften im Vordergrund. Fortbildungsstätten, die ihre Maßnahme nach diesem Curriculum ausrichten und es umsetzen, werden sich deutlich von solchen Fortbildungsstätten abheben, die zu kurz, zu einseitige oder inhaltlich nicht tragbare Maßnahmen anbieten. Fachkräfte, die nachweisen können, dass sie eine Qualifikation gemäß dieses Curriculums haben, werden nicht nur den Vorteil der höheren Kompetenz, sondern auch der gestiegenen Berufschancen genießen können. Auch sie heben durch diese Qualifikation von allen wenigen qualifizierten Personen ab.

Seit dem 01. Januar 2009 ist die Gültigkeit des Zertifikats an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft; Zertifikatsinhaber müssen innerhalb von 3 Jahren 24 Fortbildungspunkte nachweisen.

Fortbildungsstätten, die sich werblich oder in Form eines Zertifikats² oder anderer Urkunde auf die Richtlinie der DGE beziehen wollen, ist dies nur erlaubt, wenn ein entsprechendes Anerkennungsverfahren bei der DGE erfolgreich durchlaufen wurde.

¹ Wichtige Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung:

Soweit in diesem Text personenbezogene Bezeichnungen im maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die DGE geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren und schnelleren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.

² Weitere Informationen zur DGE-Zertifikaten finden Sie im Internet unter:

<http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=46>

Richtlinie der DGE für die Anerkennung einer diätetischen Zusatzqualifikation von Küchenfachkräften mit der Bezeichnung „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ und „Diätetisch geschulter Fachkraft/DGE“

1. ZIELGRUPPEN

Die Zusatzqualifikation gemäß dieser Richtlinie ist für Fachkräfte mit Gehilfen- oder Gesellenbrief möglich. Personen mit der Berufsausbildung „Koch“ dürfen den Titel „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ führen; Personen mit zum Koch artverwandten Berufsbezeichnungen (z. B. Bäcker, Konditor, Metzger, Hauswirtschaftler) dürfen den Titel „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ führen, wenn sie einen Lehrgang und die entsprechenden Prüfungen gemäß dieser Richtlinie absolviert haben und ihrer Fortbildungspflicht nachkommen.

2. INHALT

Das Curriculum umfasst als Standard 210 Seminarstunden

- Für die einzelnen Veranstaltungen werden Lehrpläne, Lernzielkataloge und zeitlich gegliederte Lern- und Ablaufpläne erstellt.
- Das Seminar wird in Form und Ablauf auf Methodenvielfalt teilnehmerorientiert ausgerichtet. Der Veranstalter legt dem Seminar Lehr- und Lernmaterial zugrunde, das dem aktuellen Stand entspricht.
- Die Zielsetzung der DGE, Ernährungsaufklärung und -beratung voranzubringen, deren Qualität zu sichern, und dadurch die Gesundheit der Bevölkerung zu fördern, ist im Rahmen der vorgegebenen Weiterbildungsinhalte zu berücksichtigen.
- Lern- und Erfolgskontrolle werden regelmäßig durchgeführt.
- Die Lehrgangsteilnehmer werden angemessen bei der Auswertung der Veranstaltung beteiligt.
- Der Veranstalter evaluiert und dokumentiert die Lehrgänge und stellt die Ergebnisse der DGE zur Verfügung

3. WEITERBILDUNGSEINRICHTUNGEN

Weiterbildungsangebote können von interessierten Bildungsträgern unter Berücksichtigung dieser Richtlinie angeboten werden. Fortbildungsstätten oder Bildungseinrichtungen, die sich werblich oder Form eines Zertifikats oder anderer Urkunden auf den Titel „Diätetisch geschulter Koch/DGE, bzw. „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ beziehen wollen, ist dies nur erlaubt, wenn ein entsprechendes Anerkennungsverfahren bei der DGE erfolgreich durchlaufen wurde und die entsprechenden Voraussetzungen hinsichtlich Lehrinhalten, Referenten und Prüfungsordnung erfüllt werden. Missbräuchliche Verwendung ist untersagt und wird rechtlich verfolgt. Zertifikate für Teilnehmer nach erfolgreich bestandener Prüfung werden ausschließlich von der DGE erstellt; das Logo des jeweiligen Lehrgangsanbieters kann integriert werden.

Grundsätzlich kann jede im obigen Sinne dafür geeignete Organisation die Weiterbildung mit dem Abschluss „Diätetisch geschulter Koch/DGE“ bzw. „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ vornehmen, wenn sie nach der Richtlinie der DGE die Weiterbildungsmaßnahmen durchführen.

3.1 Sachliche Voraussetzungen

- Die Lehrräume für die Durchführung von Erwachsenen-Pädagogik (Seminarräume, Gruppenarbeitsräume, Lehrküche, EDV-Arbeitsräume) entsprechen zeitgemäßen Ansprüchen.
- Der Veranstalter gewährleistet einen zeitgemäßen medialen und technischen Ausstattungsstandard.

3.2 Formale Voraussetzungen

1. Die Einrichtung stellt den Teilnehmern Basis-Informationen der Ausbildungsstätten zur Verfügung: (Name, Rechtsform und Träger, Zielsetzung, verantwortliche Person (-en) und Ansprechpartner).
2. Die Teilnehmer werden vom Veranstalter vor der Veranstaltung bzw. vor Vertragsabschluss informiert über:
 - Ort, Zeit, Dauer;
 - Ziel, Abschluss;
 - Zahl der Unterrichtsstunden, evtl. getrennt nach Theorien und Praxis;
 - Minimale/maximale Teilnehmerzahl falls relevant;
 - Referenten;
 - Formen der Erfolgskontrolle;
 - Unterrichtsmethoden;
 - Inhaltsangaben;
 - Zugangsvoraussetzungen/notwendige Vorkenntnisse;
 - Veranstaltungsgebühren, evtl. Nebenkosten;
 - Geschäftsbedingungen;
 - Änderungsvorbehalte.
3. Der Nachweis über die Teilnahme an der Veranstaltung enthält mindestens:
 - Bezeichnung und Ziel der Veranstaltung;
 - Inhalt;
 - Zeitraum/Seminarstunden;
 - Einrichtung und durchführende Institution;
 - Lehrgangsgebühren, gegebenenfalls Prüfungsgebühren.
4. Die allgemeinen und speziellen Teilnehmerbedingungen des Veranstalters enthalten:
 - Hinweis über die schriftliche Bestätigung der Anmeldung;
 - Rücktrittsbedingungen;
 - Kündigungsmodalitäten.

5. Der Veranstalter verpflichtet sich, sämtliche Daten der Teilnehmer vertraulich zu behandeln.
6. Dokumentation über die Teilnehmer.

3.3 Anerkennungskommission

Die Anerkennungskommission der DGE prüft die Anträge von Ausbildungseinrichtungen, die gemäß der vorliegenden Richtlinie Fort- oder Weiterbildungsmaßnahmen anbieten wollen. Materialien/Unterlagen der entsprechenden Angebote der Fort- und Weiterbildungseinrichtungen sind bei der DGE einzurichten:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung
Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Das Prüfungsverfahren beinhaltet die Überprüfung folgender Punkte:

- Übereinstimmung des Lehrplans mit dem Standardlehrplan;
- Angabe der Unterrichtsstunden und Fächer gemäß Richtlinie;
- Nennung der verwendeten Standardliteratur für die Sachgebiete des Lehrplans, auf der die Skripte für den Unterricht basiert;
- Nennung der Grundlagen, die für die diätetischen Kostformen (Theorie und Praxis) herangezogen werden;
- Überprüfung der Skriptes des Sachgebietes Ernährungslehre;
- Einreichung von Rezepten für die leichte Vollkost, sowie für die Diäten einschließlich Nährwertberechnung;
- Nachweis der beruflichen Qualifikation der Lehrkräfte für die Unterrichtsfächer;
- Überprüfung der Kücheneinrichtung vor Ort;
- Einhaltung der Prüfungsordnung;
- Themen der schriftlichen Klausuren;
- Mündliche, schriftliche und praktische Prüfung;
- Nachweis der Qualifikation und Benennung der Prüfungskommission.

4. QUALITÄTSKONTROLLE/-SICHERUNG

1. Kücheneinrichtung / Lern- und Sozialräume

Die Größe der Küche sowie die Ausstattung mit Geräten etc. müssen so bemessen sein, dass ein einwandfreier Lehrbetrieb möglich ist (Checkliste kann bei der DGE angefordert werden). Die Küche wird von der DGE geprüft.

Lern- und Sozialräume sowie sanitäre Einrichtungen entsprechen den Anforderungen der Arbeitsstättenverordnung.

2. Lehrgangsunterlagen

Die Lehrgangsunterlagen müssen gemäß des Standardlehrplans der DGE verfasst sein. Die Lehrgangsunterlagen werden von der DGE geprüft.

3. Weiterbildung der Lehrkräfte

Lehrkräfte müssen sich regelmäßig weiterbilden und mindestens einmal in 2 Jahren an einer fachspezifischen anerkannten Fortbildungsveranstaltung teilnehmen, vorzugsweise von der DGE. Die Mindestdauer beträgt einen Tag. Über die Anerkennung entscheidet die DGE. Nachweise hierüber sind zu erbringen.

5. ANFORDERUNGEN ZUM ANGEBOT EINES ZERTIFIZIERTEN LEHRGANGES

5.1 Inhaltliche Anforderungen

Die Anerkennung des Lehrgangs setzt einen Lehrplan voraus, in dem mindestens die Fächer des "Standardlehrplans" in Zahl und Umfang unterrichtet werden (s. Anhang A). Der vermittelte Stoff aller, auch zusätzlicher Fächer, muss den Empfehlungen der DGE und dem aktuellen Stand der Wissenschaft entsprechen. Gleiches gilt für die Aussage der Lehrgangsunterlagen. Diese bestehen aus mindesten folgenden Teilen:

- Skripte, in denen der gesamte Lehrstoff einschließlich dazugehörigen, fachspezifischer Fragebögen enthalten ist.
- Rezepte für die leichte Vollkost sowie Diäten einschl. Nährwertberechnung.

Diese Unterlagen werden von der DGE geprüft (siehe 3.1)

5.2 Anforderungen an die Lehrkräfte

Die Durchführung derartiger Lehrgänge setzt bei den dafür eingesetzten Lehrkräften Sachkunde für das Unterrichtsfach voraus. Die folgenden beruflichen Qualifikationen sind Voraussetzungen:

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

Erläuterung: A=Arzt, D=Diätassistent, E=Ernährungswissenschaftler, K=Koch, L=Lebensmittelchemiker

*Die Unterrichtsfächer Krankheitslehre, Pathophysiologie und Diätetik sollte ein Arzt unterrichten. Mit Zustimmung der DGE kann auch ein anderer Dozent aus den genannten Berufsgruppen unterrichten.

5.3 Prüfung

Die Prüfung umfasst folgende Sachgebiete:

- a) Ernährungslehre einschl. Nährwertberechnung
- b) Physiologie und Krankheitslehre
- c) Diätetik (Theorie und Praxis)
- d) Lebensmittelkunde und Hygiene
- e) Praktisches Kochen

Die Prüfung wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt.

In den Sachgebieten a) - c) sind schriftliche Arbeiten unter Aufsicht anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt im Einzelnen:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| • Ernährungslehre | 90 min |
| • Krankheitslehre, Physiologie, Anatomie | 90 min |
| • Diätetik (Theorie) | 90 min |
| • Diätetik (Praxis) | 270 min |
| – Erstellung von zwei Tagesspeisenplänen für eine Kostform | |
| – Nährwertberechnung eines Tagesspeisenplans (Hauptnährstoffe und Energiegehalte) | |

Die mündliche Prüfung der Sachgebiete a) bis d) wird als Einzelprüfung in der Gruppe in Form eines freien Prüfungsgesprächs durchgeführt. Zeitlich richtet sich die Dauer des Prüfungsgesprächs nach dem Ermessen der Prüfungskommission. Sie sollten jedoch 20 Minuten (min) je Prüfungsteilnehmer nicht überschreiten.

Die praktische Prüfung e) gliedert sich in drei Teilen:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| a) Schriftliche Zusammenstellung eines mehrgängigen Menüs für eine bestimmte Kostform mit vorgegebenem Warenkorb;
Aufstellung einer Materialanforderung; Anfertigung der Nährwertberechnungen des Menüs | 270 min |
| b) Vor- und Zubereitung eines schriftlich ausgearbeiteten Menüs | 180 min |
| c) Präsentation des Menüs | |

Prüfungsausschuss

Der Prüfungskommission gehören an:

- der Prüfungskommissionsvorsitzende (wird von der DGE benannt)
- ein Arzt, auch als stellvertretender Vorsitzender (in der Regel ein Mitglied der DGE)
- ein Diätassistent
- ein bis drei „Diätetisch geschulte Köche/DGE“

Prüfungsergebnisse

Für die Bewertung der einzelnen Prüfungsleistungen gelten folgende Grundsätze:
In den einzelnen Prüfungsfächern können folgende Höchstpunktzahlen erreicht werden:

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| a) Ernährungslehre: | 30 Punkte |
| 20 Punkte in der schriftlichen, 10 Punkte in der mündlichen Prüfung. | |
| b) Krankheitslehre und Physiologie: | 30 Punkte |
| 20 Punkte in der schriftlichen, 10 Punkte in der mündlichen Prüfung. | |
| c) , d) Diätetik, Hygiene, Lebensmittelkunde: | 60 Punkte |
| 40 Punkte in der schriftlichen und 20 Punkte in der mündlichen Prüfung. | |
| e) Fachpraxis: | 120 Punkte |
| 40 Punkte in der schriftlichen Ausarbeitung, 80 Punkte für die Vor- und Zubereitung und Präsentation des Menüs | |

Die Prüfungen gelten als bestanden, wenn jeweils mindestens 50 % der Höchstpunktzahl in der schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung erreicht werden. Wird die Prüfung als „nicht bestanden“ bewertet, braucht sie nur in den Fächern wiederholt werden, die nicht bestanden wurden.

Prüfungsdokumentation

Über den Verlauf beim Abschluss-Prüfungsgespräch ist eine Niederschrift oder eine Dokumentation per Digitalen-Sprachaufzeichnung vorzunehmen.

Die Gebührenordnung ist in Anlage B festgehalten

Anhang A

Standardlehrplan

		<u>Stunden</u>
1	THEORETISCHER TEIL	160
1.1	Grundlagen der Ernährungslehre	30
1.1.1	<i>Zusammensetzung der Nahrung, Aufgaben der Nahrungsbestandteile, Nährstoffbedarf</i>	
1.1.1.1	Einführung	
1.1.1.2	Energiebedarf	
1.1.1.3	Hauptnährstoffe	
1.1.1.4	Vitamine	
1.1.1.5	Mineralstoffe	
1.1.1.6	Ballaststoffe	
1.1.1.7	Wasser	
1.1.1.8	Aromastoffe	
1.1.2	<i>Ernährungszustand der Bevölkerung</i>	
1.1.3	<i>Empfehlungen für die Zusammensetzung der Vollkost</i>	
1.1.4	<i>Nährwertberechnung</i>	
1.1.4.1	Notwendigkeit der Nährwertberechnung	
1.1.4.2	Berechnung einer Tageskost	
1.2	Spezielle Anatomie, Physiologie und Biochemie	15
1.2.1	<i>Anatomie und Physiologie der Ernährung</i>	
1.2.1.1	Mundhöhle und Speiseröhre	
1.2.1.2	Magen	
1.2.1.3	Bauchspeicheldrüse	
1.2.1.4	Leber und Gallenblase	
1.2.1.5	Dünndarm	
1.2.1.6	Dickdarm	
1.2.2	<i>Biochemie der Ernährung</i>	
1.2.2.1	Kohlenhydrat-Stoffwechsel	
1.2.2.2	Fett-Stoffwechsel	
1.2.2.3	Eiweiß-Stoffwechsel	
1.2.2.4	Energie-Stoffwechsel	
1.2.2.4	Purin-Stoffwechsel	
1.3	Krankheitslehre und Pathophysiologie	35
1.3.1	Störung des Verdauungstraktes	
1.3.2	Übergewicht	
1.3.3	Diabetes mellitus	
1.3.4	Fettstoffwechsel-Störung	
1.3.5	Bluthochdruck	
1.3.6	Gicht	
1.3.7	Nierenkrankheiten	

1.4	Diätetik	60
1.4.1	<i>Beschreibung der einzelnen Kostformen</i>	
1.4.1.1	Leichte Vollkost	
1.4.1.2	Diät bei Übergewicht	
1.4.1.3	Diät bei Diabetes mellitus	
1.4.1.4	Diät bei Hyperurikämie und Gicht	
1.4.1.5	Diät bei Fettstoffwechsel-Störung	
1.4.1.6	Diät bei Bluthochdruck und Ödemen	
1.4.1.7	Diät bei Nierenerkrankung	
1.4.2	<i>Erarbeitung von Speisenplänen gem. 1.4.1 Mit Ableitungen aus der Vollkost</i>	
1.5	Lebensmittelkunde	16
1.5.1	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, einschl. Genussmittel	
1.5.2	Lebensmittel tierischer Herkunft	
1.5.3	Diätetische Lebensmittel	
1.5.4	Getränke	
1.5.5	Würzstoffe	
1.6	Hygienische Aspekte	4
2	PRAKTISCHER TEIL	50
2.1	Fachpraktischer Unterricht	
2.1.1	Schonende Vor- und Zubereitung	
2.1.2	Übersicht über die Empfindlichkeit der Nährstoffe	
2.1.3	Verlusthöhe bei Vitaminen und Mineralstoffen	
2.1.4	Ursachen der Verluste mit Beispielen	
2.1.5	Nährwertschonende Küchentechnik	
2.1.6	Vermeidung von Nährwertverlusten	
2.1.7	Ausgleich von Nährwertverlusten	
2.1.8	Materialanforderung/-einkauf nach vorgegebenen Speisen der Kostformen gem. Punkt 1.4.1	
2.2	Praktisches Kochen	
2.2.1	Ansetzen von Brühen, Soßen und Suppen	
2.2.2	Zubereitung verschiedener Menüs nach vorgegebenem Speisenplan der jeweiligen Kostform	
2.2.3	Aufläufe	
Unterrichtszeit:		210

Anhang B

Gebührenverordnung

1. GEBÜHREN FÜR DIE ÜBERPRÜFUNG DER EINRICHTUNG

Abrechnung der ersten Überprüfung durch die DGE:

550,- Euro³ zzgl. MwSt. für die Überprüfung der schriftlichen Unterlagen pro Tag

550,- Euro⁴ zzgl. MwSt. für die Überprüfung vor Ort, zuzüglich Reisekosten.

Der Betrag beinhaltet die Überprüfung der Qualitätssicherung der Einrichtung durch die DGE. Eine weitere Überprüfung erfolgt alle 2 Jahre bzw. nach wesentlichen organisatorischen oder personellen Veränderungen in der Einrichtung. Die Abrechnung erfolgt nach Aufwand.

1.1 Gebühr für die Nutzung des Logos der DGE

Für die Umsetzung der Richtlinien, Lehrplan, Nutzung der DGE-Logos zum Zwecke von Lehrgangsankündigungen, Darstellung der Lehreinrichtung, die Vergabe eines Zertifikates und zur Abgeltung des administrativen Aufwandes der DGE wird von der DGE folgende Gebühr erhoben:

- Die DGE erhält von der Einrichtung pro Prüfungsteilnehmer eine Bearbeitungsgebühr von 45,- Euro zzgl. MwSt.

Hinweis: Diese Gebühr ist ein Bestandteil der Prüfungsgebühr und kann von den Absolventen im Rahmen der Prüfungsgebühr eingezogen werden.

1.2 Gebühr für die Übernahme des Prüfungsvorsitzenden

Der Prüfungsvorsitzende erhält eine Abgeltung für seine Tätigkeit. Die Abrechnung erfolgt nach Aufwand (275,- Euro zzgl. MwSt. pauschal pro Tag zzgl. Reisekosten gemäß Bundesreisekostengesetz).

³ aktueller DGE-Tagessatz 2010

⁴ Aktueller DGE-Tagessatz 2010