



STAATLICH ANERKANNTE AUSBILDUNG
DIÄTASSISTENZ

 **SRH** FACHSCHULEN

STAATLICH
ANERKANNTE
FACHSCHULE

DIÄTASSISTENTEN EXPERTEN IN DER ERNÄHRUNG UND DIÄTTHERAPIE

Immer mehr Menschen leiden unter ernährungsbedingten Krankheiten. Diese beeinträchtigen nicht nur die Lebensqualität der einzelnen Patienten, sie belasten auch die Gesellschaft. Diätassistenten sind Spezialisten auf dem Gebiet der Ernährung und der Gesundheitsförderung. Zu ihren Aufgaben gehören das Planen und Berechnen von Ernährungs- und Therapiekonzepten. Zudem organisieren und überwachen sie die Zubereitung verschiedener Ernährungs- und Diätformen. Sie beraten Patienten, Diätempfehlungen selbstständig im Alltag umzusetzen und werden auch in der Lebensmittelindustrie zur Produkt- und Rezeptentwicklung eingesetzt.



Vitamins

Low-carbohydrate

Fat

Protein



BERUFLICHE EINSATZFELDER

Die Zukunftsaussichten von Diätassistenten sind positiv: Mit örtlicher Flexibilität und Einsatzbereitschaft sind sie gefragte Fachkräfte, die neben der Niederlassung in eigener Praxis zahlreiche Anstellungsmöglichkeiten in unterschiedlichen Einrichtungen finden:

- | Krankenhäusern
- | Rehabilitations- und Kurkliniken
- | Diätetische Lebensmittel- und Pharmaindustrie
- | Altenheime
- | Arztpraxen
- | Krankenkassen
- | Wellness- und Fitnessseinrichtungen



Diätassistentenz

Fettleber

Adipositas

Leberzirrhose

Colitis ulcerosa

Harnsteine

Diabetes mellitus

Dysphagie

Esstörungen

Stoffwechselstörungen

Phenylketonurie

Pankreatitis

Allergie

Mangelernährung

Rheuma

Gastrektomie

Zöliakie

Morbus Crohn

Mukoviszidose

Niereninsuffizienz

Gicht

Dyslipoproteinämie



UNSERE AUSBILDUNGS- INHALTE

Thematische Schwerpunkte der Ausbildung:

- | Anatomie, Physiologie, Krankheitslehre, Erste Hilfe, Hygiene
- | Ernährungslehre, Diätetik, Biochemie
- | Koch- und Küchentechnik, Lebensmittelkunde
- | Organisation des Küchenbetriebes, EDV, Krankenhausbetriebslehre
- | Ernährungspsychologie und -soziologie, Ernährungs- und Diätberatung
- | Berufs-, Gesetzes-, Staatskunde
- | Fachenglisch, Ernährungswirtschaft

Übung macht den Meister: In den einzelnen Unterrichtseinheiten werden Sie umfassend und praxisorientiert auf die Anforderungen Ihres zukünftigen Berufs vorbereitet. Durch integrierte Praktika werden zusätzlich Ihre sozialen und beruflichen Kompetenzen gefördert. Dabei verfügen wir über ein großes Netzwerk an Kooperationspartnern aus den Bereichen Krankenstation, Krankenhausküche, Ernährungs- und Diätberatung.



The image shows a woman holding a tablet displaying a table of daily energy requirements for 2000 kcal. The table is titled "Tagesenergieplan mit 2000 kcal" and lists various food items with their energy values in kcal and kJ.

Menge		g	Zutaten	EW	F	KH	Kcal
				E	g	g	kJ
			1 Frühstück				
2	Scheiben	80	Toastbrot	6,2	3	28	206
2	Teebeutel	10	Margarine	0,0	0	0	71
1	Teebeutel	20	Struwwelpfennik	13,1	0	13	55
100	Gramm		Margarine	0,4	0	2	17
1	Teebeutel	6	Tomatenmark	0,1	0	0	2
10	Milliliter		Saft	0,1	0	0	10
10	Milliliter	10	Kaffeesahne 10 % Fett	0,1	0	0	10
			Zwischenmahlzeit	20,4	12	95	416
			2 Frühstück				
1	Stück	80	Milchreispudding	4,1	1	20	176
1	Teebeutel	6	Margarine	0,1	4	0	35
			Zwischenmahlzeit	4,1	8	40	173
			Mittag				
100	Gramm		Milchreispudding	23,1	1	0	102
1	Esslöffel	10	Sonnenblumenöl	0,0	10	0	90
1	Teebeutel	6	Sonnenblumenöl Typ 455	0,0	0	0	17
100	Milliliter	100	Tomatensauce	0,0	0	0	0
50	Gramm		Sonntagessenputz	0,0	0	0	0
50	Gramm		MilchÜbe pudg*	0,4	0	3	17
50	Gramm		*Hammfleischputz*	0,2	0	0	11
1	Teebeutel	6	Struwwelpfennik	0,0	0	0	2
1	Teebeutel	6	Schokolade	0,0	0	0	20

IHR PROFIL

Ihr Profil für die Ausbildung

- | Allgemeine/fachgebundene Hochschulreife oder
- | Mittlere Reife oder
- | Hauptschulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung
- | Interesse an Medizin und Freude am Kochen
- | Teamfähigkeit und Einfühlungsvermögen
- | Erfolgreiche Teilnahme an einem eintägigen berufsspezifischen Aufnahmeverfahren
- | Mehrwöchiges Berufspraktikum (empfehlenswert)

Einzureichende Bewerbungsunterlagen

- | Aussagekräftiges Anschreiben inklusive Bewerbungsbogen
- | Tabellarischer Lebenslauf
- | Aktuelles Schulzeugnis in Kopie
- | Ärztliches Attest
- | Bescheinigung über Praktika und / oder Arbeitszeugnisse (sofern bereits vorhanden)
- | Zwei aktuelle Passfotos
- | Führungszeugnis



START IN EINE NEUE ZUKUNFT

Inhalte des Aufnahmeverfahrens

Gerne möchten wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher kennenlernen und mehr über Ihre Motivation erfahren. Dabei machen wir uns auch ein Bild über folgende Kriterien, die für eine erfolgreiche Ausbildung wichtig sind:

- | Auffassungsgabe
- | Problemlösungsfähigkeit
- | Teamfähigkeit

Ausbildungsinformationen

Dauer: 3 Jahre (davon 3.050 Stunden theoretischer und fachpraktischer Unterricht sowie 1.400 Stunden praktische Ausbildung)

Abschluss: Staatlich anerkannter Diätassistent

Starttermin für Ihre Ausbildung:

Einmal jährlich im Oktober

PRAXISNAH UND ANSPRUCHSVOLL



Meine berufliche Richtung stand für mich schon früh fest und die Themen Ernährung und Medizin haben mich schon immer begeistert: Ich arbeite gerne mit Menschen zusammen, habe Spaß am Kochen und möchte mit meinem Beruf etwas bewirken können. Nach dem Fachabitur im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft und dem Besuch des ausführlichen Infoabends der SRH Fachschulen stand meine Entscheidung für die Ausbildung schließlich fest. Diesen Schritt habe ich nie bereut, denn die Ausbildung ist sehr vielseitig: Theorie und Praxis stehen stets in einer ausgewogenen Balance, sei es das theoretische Lernen in den Kursräumen oder die praktische Ausbildung in der hauseigenen Lehrküche und den verschiedenen Kooperationskliniken. Durch die überschaubare Teilnehmerzahl in den Kursen lernt man gezielt und individuell.

Die Betreuung durch die Dozenten kann ich besonders hervorheben: Auch nach Beendigung der Ausbildung standen viele von ihnen als Ansprechpartner zur Verfügung. In den vergangenen drei Jahren Ausbildung wurde ich umfassend auf meinen zukünftigen Berufsalltag vorbereitet. Heute arbeite ich in einem geriatrischen Zentrum in Heidelberg sowohl in der Großküche als auch beratend auf den Stationen. Das Zentrum umfasst eine Klinik für Akutgeriatrie und Geriatrische Rehabilitation, eine Tagesklinik und eine Forschungsabteilung. Blicke ich zurück auf meine Ausbildungszeit, so liegt ein sehr intensiver Lernprozess hinter mir. Ich bin glücklich, an der SRH Fachschule die Chance bekommen zu haben, den Beruf der staatlich anerkannten Diätassistentin zu erlernen und kann die Ausbildung sehr empfehlen.
Sarah Beckmann, Absolventin

DER GARANT FÜR IHREN ERFOLG



Teilnehmer stehen im Mittelpunkt

Die SRH Fachschulen legen großen Wert darauf, die persönlichen Kompetenzen ihrer Teilnehmer zu fördern und zu stärken. Ein wichtiger Bestandteil dabei ist, die individuelle Betreuung und Beratung der Teilnehmer durch erfahrenes Fachpersonal. Unterstützung erhalten die Teilnehmer auch bei der Auswahl ihrer Einsätze in der praktischen Ausbildung.

Gelebte Praxisnähe

Der hohe praktische Anteil während der Ausbildung ist unser Markenzeichen. Dabei werden unsere Teilnehmer von erfahrenen Dozenten begleitet, die vorwiegend selbst aus der Praxis kommen. Die frühe Verzahnung von theoretischen Lerninhalten und praktischer Umsetzung ermöglicht einen erfolgreichen Berufseinstieg.

Hervorragende Berufschancen

Die Ausbildung ist staatlich anerkannt und orientiert sich an den Anforderungen am Arbeitsmarkt. Damit bildet sie eine ausgezeichnete Basis für Ihre Karriere und berufliche Weiterbildung. Die Berufschancen können sich dabei sehen lassen: Mit Stolz können wir eine sehr gute Vermittlungsquote unserer Absolventen in den Arbeitsmarkt nachweisen.

Wertvoll die Ausbildung – angemessen die Gebühren

Die SRH Fachschule für Diätassistenten ist eine private, staatlich anerkannte Fachschule. Sie bietet exklusive Ausbildung zu einem angemessenen Preis. Ihre Auszubildenden profitieren dabei von folgenden Vorteilen:

- | Gehobene Ausbildung in Theorie und Praxis
- | Persönliche Betreuung
- | Hochqualifiziertes Fachpersonal
- | Fachliche Betreuung in der praktischen Ausbildung
- | Schuleigene Bibliothek
- | Netzwerk mit Kooperationspartnern ermöglicht schnelle Einstiegschancen in das Berufsleben

Unsere Schulen sind zertifiziert nach

- | DIN EN ISO 9001 : 2008 mit Trägerzulassung der Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung (AZAV)

Finanzierungsmöglichkeiten

Die SRH Fach- und Hochschulen sind staatlich anerkannt. Ihre Auszubildenden und Studierenden sind BAföG-berechtigt und können auch weitere Bildungskredite, wie bspw. Hausprogramme oder öffentliche Angebote, in Anspruch nehmen. Weitere Informationen hierzu erhalten Sie in unserer gleichnamigen Broschüre oder unter **www.die-fachschulen.de**.

Karriereberatung

Lernen Sie uns und unser Bildungsangebot in einem persönlichen Gespräch kennen. Oder Sie schauen an einem unverbindlichen Schnuppertag vorbei. Die Sekretariate der SRH Fachschulen stehen Ihnen gerne für eine Terminvereinbarung zur Verfügung.

Haben Sie Fragen?

Wir beraten Sie gern telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49(0)6221 88-4225 oder per E-Mail: ernaehrung@fachschulen.srh.de.



Dieser QR-Code verbindet Ihr Mobiltelefon direkt mit unserer Internetseite.
Besuchen Sie auch unsere Facebook-Seite „SRH Fachschulen“.

SRH Fachschule für Diätassistenten

Bonhoefferstraße 15

69123 Heidelberg

Telefon +49(0)6221 88-4225

Telefax +49(0)6221 88-4252

ernaehrung@fachschulen.srh.de

www.die-fachschulen.de

