

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

PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG