



Diätassistent

Fakten zur Ausbildung

Ausbildungsbeginn

1. Oktober

Genauere Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage <http://akademie.charite.de/ausbildung/diaetassistent/bewerbung/>

Ausbildungskosten

Die Ausbildung ist kostenfrei und wird nicht vergütet.

Ggf. ist eine Förderung lt. Bundesausbildungsförderungsgesetz (Bafög) möglich.

Kontakt

Postanschrift Charité Gesundheitsakademie
Ausbildungsbereich Diätassistent
Augustenburger Platz 1
13353 Berlin

Standort Außenstelle Oudenarder Straße 16
Gebäude A | Aufgang 10 | 1. Ebene
13347 Berlin

Sekretariat Tel. +49 30 450 576 182
Fax +49 30 450 576 926
gabriele.beyer@charite.de

Leitung Jana Schmunz
ausbildung-diaet@charite.de

Bewerbung

Bewerbungszeitraum

Januar bis Mai des Aufnahmejahres

Außerhalb des Bewerbungszeitraumes erfolgt keine Bearbeitung von Bewerbungen.

Voraussetzungen

- Mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- Gute Leistungen in den naturwissenschaftlichen Fächern Chemie und Biologie
- Gesundheitliche und persönliche Eignung
- Deutschkenntnisse:
Mindestanforderung Sprachniveau B2

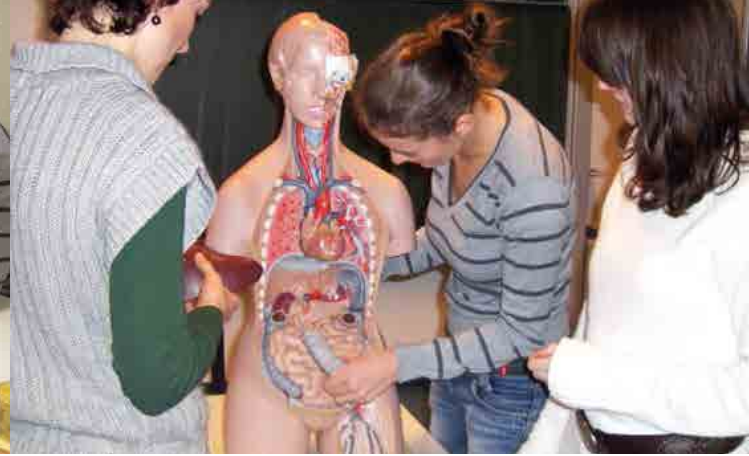
Bewerbungsunterlagen

- Bewerbungsanschreiben
- Tabellarischer Lebenslauf
- Kopie der letzten zwei Zeugnisse, bei Abitur auch das Abschlusszeugnis der 10. Klasse
- Ärztliche Bescheinigung über die Berufseignung
- evtl. Nachweise über Praktika und Sprachniveau

Bewerbungen bitte auf dem Postweg (Postadresse) einreichen.

Ausführlichere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter <http://akademie.charite.de>





Ausbildung an der Charité

Hier werden seit mehr als 65 Jahren Diätassistent/innen ausgebildet. Durch die enge Vernetzung mit der Charité Universitätsmedizin bieten wir eine anspruchsvolle Ausbildung auf dem neuesten fachwissenschaftlichen Stand. Der größte Teil der praktischen Ausbildung wird an der Charité stattfinden, so dass Sie unterschiedliche Spezialbereiche im Tätigkeitsfeld von Diätassistenten kennenlernen werden.

Einsatzgebiete nach der Ausbildung

Diätassistent/innen arbeiten in Krankenhäusern, ambulanten medizinischen Einrichtungen, Reha-Kliniken oder Altenpflegeeinrichtungen. Einsatzgebiete finden sich zunehmend auch im Fitness- und Wellness-Bereich sowie in der Gesundheitsförderung.

Berufsbild

Der Beruf Diätassistent / Diätassistentin zählt zu den Gesundheitsfachberufen mit staatlicher Anerkennung, der zur eigenverantwortlichen Durchführung diättherapeutischer und ernährungsmedizinischer Maßnahmen auf der Grundlage einer ärztlichen Verordnung befähigt.

Im medizinischen Bereich tragen die Diätassistenten Verantwortung für die Planung, Überwachung und Evaluation der Ernährung. Sie ermitteln den Ernährungszustand, leiten den individuellen Nährstoffbedarf ab, erstellen Diättherapiepläne und überwachen den Verlauf der diätetischen Therapie. Sie tragen auch Verantwortung für spezialisierte Ernährungsformen wie die enterale und parenterale Ernährung.

Sie beraten den Patienten/Klienten und ggf. seine Angehörigen zur jeweils angemessenen Ernährung bzw. Diät, führen Schulungen (z.B. für Diabetiker) und Kochkurse durch. Sie arbeiten bei diesen Aufgaben sehr eng mit anderen Gesundheitsberufen zusammen.

Im Bereich der Prävention sind Diätassistenten an der Gesundheitsförderung beteiligt.

Im Verpflegungsbereich verantworten sie die Umsetzung der Therapieanforderung in konkrete Ernährung. Sie organisieren und überwachen die Speisenproduktion und sind an der Qualitätssicherung beteiligt.

Inhalte und Ablauf der Ausbildung

Theoretische und praktische Ausbildungsabschnitte finden in regelmäßigem Wechsel statt.

Der theoretische und praktische Unterricht umfasst Inhalte aus verschiedenen Bereichen:

- Medizinische Grundlagen, z. B. Anatomie/Physiologie, Krankheitslehre und Ernährungsmedizin
- Natur- und gesundheitswissenschaftliche Grundlagen, z. B. Biochemie, Hygiene
- Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, z. B. Ernährungslehre, Lebensmittelkunde
- Diätetik
- Pädagogik, Psychologie und Soziologie
- Diät- und Ernährungsberatung
- Berufs-, Gesetzes- und Staatskunde
- Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen, z. B. Krankenhausbetriebslehre, Ernährungswirtschaft
- Koch- und Küchentechnik, Küchenorganisation und Verpflegungsmanagement

Die praktische Ausbildung wird in verschiedenen Bereichen absolviert:

- Ambulante und stationäre Ernährungsberatung und -therapie
- Stationärer/medizinischer Bereich
- Gemeinschaftsverpflegung/Verpflegungsmanagement