

## Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)	ECTS	Anm.	
<b>Naturwissenschaftliche Grundlagen</b>	N	1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	10	
		2	Epidemiologie, Statistische Grundlagen/ Mathematik, Physik	Auswertung und Interpretation von Daten und Studien; Deskriptive und analytische Statistik, Epidemiologie; Elemente der Differential- und Integralrechnung, Ausgleichs- und Regressionsrechnung, Wahrscheinlichkeitsrechnung; Grundbegriffe der Physik		
<b>Biologisch-medizinische Grundlagen</b>	B	1	Biochemie	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	10	
		2	Biologie und Genetik	Molekularbiologie, Grundlagen der Genetik		
		3	Physiologie	Funktion (Physiologie) des menschlichen Organismus, u. a. Zellphysiologie, Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt		
		4	Anatomie	Aufbau (Anatomie) des menschlichen Organismus, u. a. Gastrointestinaltrakt, Herz-Kreislauf-System		
		5	Mikrobiologie	Grundlagen der Mikrobiologie		
<b>Ernährungswissenschaft</b>	E	1	Ernährungsphysiologie	Energiebedarf und -stoffwechsel; Verdauung und Resorption, Verdauungsenzyme, hormonelle Regulation und Steuerung	20	
		2	Biochemie der Ernährung	biochemische Reaktionen, Intermediärstoffwechsel, Pathobiochemie		
		3	Ernährungslehre, Ernährung des Menschen	Ernährungssituation in Deutschland und weltweit, Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr, Zusammensetzung der Nahrung / Nährstoffinhaltsstoffe; Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und praktische Ernährungsempfehlungen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln; alternative Ernährungsformen; Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel		
		4	Angewandte Ernährung/ Ernährungsstatus inkl. Nährwertberechnung	Anforderungen an die Ernährung ausgewählter Bevölkerungsgruppen (insbes. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren); *Methoden der Ernährungserhebung; Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte; *Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus von Personen und Gruppen, Anthropometrie; *Nährwertberechnung		* z. T. auch WB (2-3 ECTS)
		5	Praktikum: Ernährungsstatus	Anthropometrische Messmethoden, Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden, Erfassung des Ernährungsstatus		Empf.
<b>Lebensmittelwissenschaft</b>	L	1	Lebensmittelchemie und -analytik	Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln, Sekundäre Pflanzenstoffe; analytische Methoden; Gentechnik	15	
		2	Lebensmitteltechnologie	Prozessschritte und Abläufe der Verarbeitung, Einfluss von Prozessabläufen auf Qualität und Inhaltsstoffe der Lebensmittel; Lebensmittelsensoren		
		3	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Zubereitungsverfahren und deren Einfluss auf die Qualität von Lebensmitteln		
		4	Warenkunde	natürliche und industriell hergestellte Produkte: Herkunft, Verarbeitung, stoffliche Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale		
		5	Lebensmittel-mikrobiologie, -toxikologie	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel, pathogene Mikroorganismen, Kontaminationen, Rückstände, Hygiene, Hygienekonzepte		
		6	Lebensmittelrecht	Grundlegende nationale und EU-weite Regelungen zum Lebensmittelrecht, z. B. LFGB, LM-Kennzeichnungs-VO, Novel Food-VO, Health Claims		WB
		7	Praktikum: Speisenherstellung	Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik		Empf.
<b>Ernährungsmedizin / Diätetik</b>	D	1	Ernährungsassoziierte Erkrankungen, Pathophysiologie	Epidemiologie, Prävention und Therapie von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Herz-Kreislauf-Systems, des Stoffwechsels (insbes. Diabetes mellitus); Übergewicht und Adipositas; Störungen des Wasser- und Elektrolythaushalts; immunologische, rheumatische und allergische Erkrankungen; Fehl- und Mangelernährung; klinische Laborparameter	10	
		2	Diätetik	Grundlagen der Diätetik, Diätkostformen, relevante Leitlinien		
		3	Praktikum: Speisenplanung	Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen		Empf.
<b>Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie, Beratung und Kommunikation</b>	P	1	Ernährungspsychologie	wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen	10	WB
		2	Ernährungssoziologie	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen, Essstile und Ernährungsgewohnheiten, milieu- und landesspezifische Besonderheiten, Einflüsse auf das Essverhalten		WB
		3	Grundlagen der Kommunikation	Kommunikation, Kommunikationstheorien und -techniken		WB
		4	Gesprächsführung und Beratung	Gesprächsführung in der Einzel- und Gruppenberatung, methodische und didaktische Grundlagen, Struktur von Beratungsprozessen		WB
		5	Praktikum oder Hospitation: praktische Erfahrungen in der Ernährungsberatung	Praktikum in Kliniken, Arztpraxen oder bei einer selbstständigen Diätassistentin/ Oecotrophologin, z. B. Hospitation bei Einzel- und Gruppenberatungen inkl. Vorbereitung, Nachbereitung der Maßnahmen in Form von Dokumentation und Evaluation		Empf.
<b>Praktikum, externe und interne Projekte, Bachelorarbeit</b>	S	1	Praktikum/ Projekt in der Berufspraxis; Bachelorarbeit	Thema aus den vorliegenden Inhalten/ Beispielen; Relevanz für die Ernährungsberatung	10	max. 12 ECTS können anerkannt werden für einzelne fehlende ECTS in Pflichtfächern (Einzelfallentscheidung)
<b>Summe</b>				<b>75</b>		