

Anhang zu § 1 Nr. 9

Anlage 5

Stundentafel für die Berufsfachschule für Diätassistenten

Pflichtfächer	Erstes Schuljahr	Zweites Schuljahr	Drittes Schuljahr	Stunden Gesamt
Theoretischer und fachpraktischer Unterricht				
Anatomie und Physiologie	60	20	40	120
Berufs- und Staatskunde	40	0	0	40
Biochemie der Ernährung	120	40	0	160
Englisch	0	0	40	40
Ernährungslehre	120	40	0	160
Diät- und Ernährungsberatung	120	40	180	340
Lebensmittelkunde und Konservierung	80	60	60	200
Allgemeine und spezielle Krankheitslehre und Ernährungsmedizin	60	60	60	180
Information und Kommunikation	100	20	20	140
Hygiene und Toxikologie	40	40	0	80
Organisation des Küchenbetriebes	0	60	80	140
Koch- und Küchentechnik	380	0	0	380
Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	40	0	20	60
Diätetik	320	360	320	1.000
Zur Verteilung auf obige Fächer				10
Summe				3.050
Praktische Ausbildung				
Krankenhaus Stationspraktikum	230	0	0	230
Großküche ¹ :				
• Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebs	0		700	700
• Koch- und Küchentechnik	0		200	200
• Diät- und Ernährungsberatung	0		270	270
Summe				1.400

¹ Die endgültige Verteilung der Gesamtstundenzahl des jeweiligen Praktikums auf das zweite und dritte Schuljahr liegt in der Verantwortung der Schule. Der ambulante Bereich ist als Einsatzbereich ebenso möglich.

Anhang zu § 3 Nr. 5

1.17. Fachrichtung Lebensmittelverarbeitungstechnik

Fächer	Wochenstunden	
	1. Schuljahr	2. Schuljahr
Pflichtfächer		
Deutsch ¹	2	–
Englisch ¹	2	2
Mathematik I	5	–
Mathematik II ^{1,2}	–	2
Wirtschafts- und Sozialkunde ¹	2	–
Betriebspsychologie	–	2
Lebensmittelchemie	4	–
Physik	3	–
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene ⁴	2	2
Produktionstechnik	4	–
Informationstechnik	3	–
Betriebswirtschaft	2	–
Lebensmittelrecht ⁴	–	3
Zwischensumme	29	11
	+ 9 Wochenstunden Wahlpflichtfächer ³⁾	+ 25 Wochenstunden Wahlpflichtfächer ³⁾
Gesamtsumme	38	36
Wahlpflichtfächer		
Lebensmittelanalytik	2	–
Industrielle Lebensmitteltechnologie ⁴	7	3
Analytik in Backbetrieben	2	–
Industrielle Backtechnologie ⁴	7	3
Praxis der Backtechnologie ⁴	–	3
Praxis der Lebensmitteltechnologie ⁴	–	3
Verfahrenstechnik und Arbeitssicherheit ⁴	–	4
Verfahrenstechnik in Backbetrieben ⁴	–	4
Abfüll- und Verpackungstechnik ⁴	–	2
Produktionsplanung und -steuerung ⁴	–	4
Arbeitsorganisation	–	2
Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit ⁴	–	3
Qualitätssicherung ⁴	–	2
Kostenrechnung und Finanzierung ⁴	–	3
Betriebliche Datenerfassung	–	1
Biotechnologie	–	2
Ernährung ⁴	–	2
Umweltmanagement	–	2
Projektmanagement und -arbeit	–	3
Technisches Englisch	–	2

-
- ¹ Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.
 - ² In dem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen. Das Fach kann im 2. Schuljahr abgewählt werden. Die Gesamtzahl der Wochenstunden verringert sich dann auf 34.
 - ³ Die Schülerinnen und Schüler wählen im vorgeschriebenen Umfang Wahlpflichtfächer, die bereits im 1. Schuljahr von der Schule angeboten werden, zu Schuljahresbeginn, Wahlpflichtfächer, die nur im 2. Schuljahr von der Schule angeboten werden, spätestens zum Ende des 1. Schuljahres aus.
 - ⁴ Mögliche Abschlussprüfungsfächer, von denen vier ausgewählt werden müssen. Die Summe der Wochenstunden für die vier gewählten Abschlussprüfungsfächer beträgt mindestens zehn.