

## DGE-Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung

Bereiche	Nr.	Themen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)	ECTS	Anm.	
Naturwissenschaftliche Grundlagen	N1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie			
	N2	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			
				10		
Biologisch-medizinische Grundlagen	B1	Biochemie	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen			
	B2	Biologie und Genetik	Molekularbiologie, Grundlagen der Genetik			
	B3	Physiologie	Funktion (Physiologie) des menschlichen Organismus, u. a. Zellphysiologie, Elektrolythaushalt, Säure-Basen-Haushalt			
	B4	Anatomie	Aufbau (Anatomie) des menschlichen Organismus, u. a. Gastrointestinaltrakt, Herz-Kreislauf-System			
	B5	Mikrobiologie	Grundlagen der Mikrobiologie			
				10		
Ernährungswissenschaft	E1	Ernährungsphysiologie	Energiebedarf und -stoffwechsel; Verdauung und Resorption, Verdauungsenzyme, hormonelle Regulation und Steuerung			
	E2	Biochemie der Ernährung	biochemische Reaktionen, Intermediärstoffwechsel, Pathobiochemie			
	E3	Ernährungslehre, Ernährung des Menschen	Ernährungssituation in Deutschland und weltweit, Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr, Zusammensetzung der Nahrung/Nahrungsinhaltsstoffe; Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und praktische Ernährungsempfehlungen, ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln; alternative Ernährungsformen; Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel			
	E4	Angewandte Ernährung/ Ernährungsstatus inkl. Nährwertberechnung	Anforderungen an die Ernährung ausgewählter Bevölkerungsgruppen (insbes. Säuglinge, Kleinkinder, Schwangere, Senioren); Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte; *Methoden der Ernährungserhebung; *Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus von Personen und Gruppen, Anthropometrie; *Nährwertberechnung			* z. T. auch WB (2-3 ECTS)
	E5	Praktikum: Ernährungsstatus	Anthropometrische Messmethoden, Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden, Erfassung des Ernährungsstatus			Empf.
				20		
Lebensmittelwissenschaft	L1	Lebensmittelchemie und -analytik	Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln, Sekundäre Pflanzenstoffe; analytische Methoden; Gentechnik			
	L2	Lebensmitteltechnologie	Prozessschritte und Abläufe der Verarbeitung, Einfluss von Prozessabläufen auf Qualität und Inhaltsstoffe der Lebensmittel; Lebensmittelseniorik			
	L3	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	Zubereitungsverfahren und deren Einfluss auf die Qualität von Lebensmitteln			
	L4	Warenkunde	natürliche und industriell hergestellte Produkte: Herkunft, Verarbeitung, stoffliche Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale			
	L5	Lebensmittelmikrobiologie, -toxikologie	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel, pathogene Mikroorganismen, Kontaminationen, Rückstände, Hygiene, Hygienekonzepte			
	L6	Lebensmittelrecht	Grundlegende nationale und EU-weite Regelungen zum Lebensmittelrecht, z. B. LFGB, LM-Kennzeichnungs-VO, Novel Food-VO, Health Claims			WB
	L7	Praktikum: Speisenherstellung	Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik			Empf.
				15		
Ernährungsmedizin, Diätetik	D1	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			
	D2	Diätetik	Grundlagen der Diätetik, Diätkostformen, relevante Leitlinien			
	D3	Praktikum: Speisenplanung	Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen			Empf.
				10		
Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie, Beratung und Kommunikation	P1	Ernährungspsychologie	wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen		WB	
	P2	Ernährungssoziologie	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen, Essstile und Ernährungsgewohnheiten, milieu- und landesspezifische Besonderheiten, Einflüsse auf das Essverhalten			
	P3	Grundlagen der Kommunikation	Kommunikation, Kommunikationstheorien und -techniken			
	P4	Gesprächsführung und Beratung	Gesprächsführung in der Einzel- und Gruppenberatung, methodische und didaktische Grundlagen, Struktur von Beratungsprozessen			
	P5	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.
				10		
Praktikum, externe und interne Projekte, Bachelorarbeit	S1	Praktikum/Projekt in der Berufspraxis, Bachelorarbeit	Thema aus den vorliegenden Inhalten/Beispielen; Relevanz für die Ernährungsberatung	max. 12 ECTS können anerkannt werden für einzelne fehlende ECTS (Einzelfallentscheidung)		
<b>Summe</b>				<b>75</b>		

Weitere Informationen: Brehme et al.: DGE-Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung. Mindestanforderungen für Absolventinnen und Absolventen oecotrophologischer und ernährungswissenschaftlicher Studiengänge zur Zertifizierung. Ernährungs Umschau 2011;58:559-561

## Erläuterungen zur Tabelle

Anm.:	Anmerkungen dazu, ob die Inhalte aus der Weiterbildung nachgewiesen werden können oder ob sie eine Empfehlung darstellen
ECTS:	European Credit Transfer System (1 ECTS = 30 Arbeitsstunden); auch Credit oder Kreditpunkt
WB:	Weiterbildung; Inhalte können alternativ aus der Fort- und Weiterbildung (vor/innerhalb der Zertifizierung) anerkannt werden
Empf.:	Empfehlung; als relevant eingestuft, es erfolgt aber keine Kontrolle

- Inhalte ohne Kennzeichnung in der Spalte „Anm.“ sind zwingend aus dem Studium zu erbringen.
- Für jeden Bereich sind die Vorgaben mit einer Unterschreitung von max. 10 % einzuhalten, die Gesamtsumme von 75 ECTS muss erreicht werden (ohne Bereich P: 65 ECTS).
- Innerhalb eines Bereichs sollen die Themen zu annähernd gleichen Anteilen vertreten sein (Bereiche mit „Empf.“ ausgeschlossen).
- Die Zuordnung von vergleichbaren Inhalten zu den Themen kann flexibel gehandhabt werden, z. B. zwischen B1 und E2.
- Es besteht die Möglichkeit, einzelne fehlende Inhalte durch die Bachelorarbeit, durch Projekte oder Praktika (Bereich S1) „auszugleichen“.

## Zusätzlich zu den Angaben in der Tabelle: Je nach Tätigkeitsschwerpunkt in der primärpräventiven Ernährungsberatung empfehlenswerte Kenntnisse und Kompetenzen

Module und Anteile von Modulen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)
Ernährungs- und Verbraucherbildung, Verbraucherpolitik	Zielgruppen, Zielsetzung, Medien und Methoden der Verbraucherbildung; Konsumentenverhalten, Verbraucherkompetenzen; Entstehung, Entwicklung und aktuelle Lage der Verbraucherpolitik
Gesundheitswissenschaften	Public Health Nutrition; Modelle der Gesundheitsförderung und Prävention; körperliche, psychische und gesellschaftliche Bedingungen von Gesundheit und Krankheit in verschiedenen Bevölkerungsgruppen
Betriebswirtschaftslehre, Marketing	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, unternehmerisches Handeln (z. B. Erstellung eines Businessplans), Marketingkonzeption, Marketingstrategien
Gemeinschaftsverpflegung (GV)	Systeme der GV (z. B. Verpflegungssysteme, Angebots- und Ausgabesysteme); Speiseplangestaltung; Verpflegung in Kindertagesstätten, Schulen und Mensen, Betriebsgastronomie, Senioreneinrichtungen
Gesundheitssystem in Deutschland, Versorgungskonzepte	Das deutsche Gesundheitswesen; German Diagnosis Related Groups (G-DRG); Vernetzte Strukturen, z. B. Disease Management Programme (DMP)
Grundzüge des Qualitätsmanagements (QM)	Grundzüge des QM; Phasen, Instrumente und Methoden des QM; Implementierung des QM, Qualitätssysteme und deren Überprüfung und Bewertung
Projektmanagement	Instrumente und Methoden des Projektmanagements; Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle; Planung und Koordination eines Projekts
Wissenschaftliches Arbeiten	Informationsrecherche und Informationsauswertung; formale Anforderungen an wissenschaftliche Arbeiten (z. B. Zitate, Quellenlegung, Literaturangaben)