

Bewerbung

Nach Sichtung aller eingegangenen Unterlagen erfolgt eine Vorauswahl durch die Schulleitung. Anschließend werden ausgewählte Bewerberinnen/Bewerber zu den Bewerbungsgesprächen eingeladen.

Zugangsvoraussetzungen:

- » Realschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung
- » oder eine andere abgeschlossene zehnjährige Schulbildung, die den Hauptschulabschluss erweitert
- » oder eine nach Hauptschulabschluss oder einem gleichwertigen Abschluss abgeschlossene Berufsausbildung von mindestens zweijähriger Dauer
- » gesundheitliche Eignung zur Ausübung des Berufs

Den Bewerbungsunterlagen sind beizufügen:

- » Darstellung der persönlichen Motive für den Berufswunsch
- » tabellarischer Lebenslauf
- » sämtliche Zeugnisse (Schulzeugnis, Ausbildungszeugnis, Arbeitszeugnisse)
- » Ärztliches Zeugnis über die gesundheitliche Eignung zur Ausübung des Berufs

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:

Universitätsklinikum Essen
Dezernat 01 – Personalwesen
Frau Heike Münch / Herr Rico Battaglia
Hufelandstr. 55 • 45147 Essen
E-Mail: bewerbung.fachschulen@uk-essen.de

Lageplan



Weitere Informationen:

Die Schule für Diätassistenten wurde 1956 am Universitätsklinikum Essen gegründet. Der Beruf der Diätassistentin / des Diätassistenten gehört zu den Medizinalfachberufen. Das Aufgabenfeld umfasst praktische (in der Küche), organisatorische (Küchenmanagement) und beratende Tätigkeiten.

Web:

www.uniklinik-essen.de/bildungsakademie/diaet

Schulleitung:

Stefanie Rupietta
Berufspädagogin
B. Sc. Oecotrophologie (FH)
Diätassistentin



Universitätsmedizin Essen

Bildungsakademie

Schule für Diätassistenten



**Staatlich anerkannte
Schule für Diätassistenten**

Aufgabenfelder

Auf Grundlage der ärztlichen Diagnose plant die Diätassistentin/der Diätassistent notwendige Diäten und bereitet diese für den Betroffenen zu bzw. überwacht deren Herstellung.

Darüber hinaus sind von der Diätassistentin/dem Diätassistenten im Tätigkeitsfeld der Küchenpraxis Abläufe zu organisieren und zu kontrollieren. Ein weiteres wichtiges Aufgabenfeld stellt die Diät- und Ernährungsberatung dar, wobei über Patienten- und Gruppenberatungen Änderungen des Ernährungsverhaltens erreicht werden sollen.

Einsatzgebiete

Die Beschäftigungsmöglichkeiten für Diätassistentinnen und Diätassistenten sind sehr vielfältig. Typische Arbeitsgebiete finden sich:

- » in Krankenhäusern
- » in Sanatorien
- » im ambulanten Bereich oder bei niedergelassenen Ärzten
- » als Referenten an Bildungseinrichtungen
- » in Unternehmen der Industrie (Caterer, Zulieferer, Versuchsküchen, im Außendienst unterschiedlicher Firmen etc.)

Persönliche Neigungen und fachliche Schwerpunkte können durch weitere Teilnahmen an beruflichen Fort- und Weiterbildungen (z. B. über die Deutsche Gesellschaft für Ernährung) vertieft werden.

Ausbildung

In zwei Kursen werden insgesamt 30 Schülerinnen und Schüler ausgebildet. Es wird kein Schulgeld erhoben. Die Ausbildungsvergütung erfolgt nach den Regelungen des TVA-L Gesundheit in der jeweils gültigen Fassung. Die dreijährige Ausbildung umfasst insgesamt 4.450 Stunden. Sie ist theoretisch, theoretisch/fachpraktisch (in der Lehrküche) und praktisch ausgerichtet.

In der theoretischen Ausbildung wird von Beginn an mit Unterstützung der EDV gearbeitet. Der Umgang mit einer speziellen Ernährungs-Software für Ernährungspläne und Berechnungen wird im Unterricht vermittelt.

Die praktische Ausbildung erfolgt in den Küchenbetrieben des Universitätsklinikum Essen und deren Kooperationspartnern, der Ernährungsberatung sowie den Stationen.

Die Ausbildung schließt mit der staatlichen Examensprüfung (schriftlich, praktisch, mündlich) ab.

Die Schule für Diätassistenten ist Kooperationspartner der Hochschule Neubrandenburg.

Die Hochschule Neubrandenburg bietet für Diätassistentinnen und Diätassistenten einen verkürzten, additiven Bachelor-Studiengang in Diätetik an, der auf die gesetzlich definierten Ausbildungsziele zur Diätassistentin/zum Diätassistenten aufbaut.

Ausbildungsbeginn

Der nächste Ausbildungskurs beginnt im August 2023. Eine ganzjährige Bewerbung ist möglich.

Inhalte

Theoretisch

- » Berufs- und Gesetzeskunde
- » EDV
- » Fachenglisch
- » Ernährungslehre
- » Lebensmittelkunde
- » Anatomie, Physiologie
- » Biochemie
- » Allgemeine und spezielle Krankheitslehre
- » Erste Hilfe
- » Diätetik
- » Ernährungssoziologie, -psychologie
- » Diät- und Ernährungsberatung
- » Organisation des Küchenbetriebes
- » Ernährungswirtschaft
- » Hygiene

Theoretisch/Praktisch

- » Koch- und Küchentechnik
- » Diätetik
- » Spezielle EDV-Anwendungen

Praktisch

- » Organisation des Küchenbetriebes
- » Koch- und Küchentechnik
- » Diätetik
- » Diät- und Ernährungsberatung
- » Stationspraktikum