



Ausbildung zum/zur staatlich geprüften Diätassistent*in

Berufsziel	<p>Die Ausbildung vermittelt umfassende berufliche Kenntnisse und Fertigkeiten im fachtheoretischen wie fachpraktischen Bereich:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ernährungsmedizinische ärztliche Anweisungen und Verordnungen können in eine patientenorientierte Kostform übertragen werden.• Fundierte Kenntnisse im medizinischen Bereich ermöglichen eine enge Zusammenarbeit mit Medizinern.• Empathisches Handeln erleichtert es, den Patienten an seinem Standpunkt abzuholen und fachkompetent zu beraten.• Umfassende Kenntnisse im Lebensmittelbereich erlauben eine patientengerechte Zubereitung der angepassten Kostformen.
Eintrittsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">• Mittlerer Schulabschluss oder• Mittelschulabschluss und eine abgeschlossene Berufsausbildung• Teilnahme an der Einführungsveranstaltung (Einladung ab Frühjahr des Bewerbungsjahres)
Dauer der Ausbildung	<ul style="list-style-type: none">• 3 Jahre im Vollzeitunterricht mit Praktikumseinheiten im 2. und 3. Ausbildungsjahr.• Das Praktikum wird von der Schule gelenkt und betreut.• Im 1. Jahr findet ein Krankenhausstationspraktikum statt.
Ausbildungskosten	<ul style="list-style-type: none">• Materialgeld im 1. Ausbildungsjahr ca. 300,-- €• Materialgeld im 2. Ausbildungsjahr ca. 180,-- €• Materialgeld im 3. Ausbildungsjahr ca. 220,-- €• Kopiergeld ca. 20,-- €/Jahr• Ausgaben für die vorgeschriebene Berufskleidung (weißer Kittel, Kopfbedeckung, Sicherheitsschuhe)
Förderungsmöglichkeiten	<p>Ausbildungsförderung kann beantragt werden. Auskünfte erteilt das Amt für Ausbildungsförderung und/oder die Agentur für Arbeit.</p>
Anmeldung	<p>Sie können sich jederzeit anmelden. Alle Unterlagen und Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.</p>
Bewerbungsunterlagen	<ul style="list-style-type: none">• Vollständig ausgefüllter, unterschiedener Anmeldebogen mit Foto• Lebenslauf (tabellarisch)• Beglaubigtes Zwischenzeugnis der 10. Klasse der Realschule oder des Gymnasiums bzw. Unterlagen aus denen die Erfüllung der Eintrittsvoraussetzungen hervorgehen• Bewerber aus Nicht-EU-Ländern erbringen eine Kopie der Aufenthaltserlaubnis oder legen den Reisepass vor Ausländische Abschlüsse müssen von der Zeugnisanerkennungsstelle einem mittleren Schulabschluss gleichgestellt werden.

**Anschrift für Ihre
Anmeldung**

**Städtische Berufsfachschule für Diätetik
Antonienstraße 6
80802 München**

**Wichtig! Bitte versuchen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen vollständig abzugeben.
Bitte schicken Sie uns die Unterlagen ohne Bewerbungsmappen zu.**

**Zur endgültigen
Aufnahme sind
bis zum 1. Schultag
nachzureichen**

- **beglaubigtes** Zeugnis über den mittleren Schulabschluss oder das Zeugnis über die Oberstufenreife bzw. Unterlagen aus denen die Erfüllung der Eintrittsvoraussetzungen hervorgehen
- Geburtsurkunde
- Ärztliches Attest, das die körperliche Eignung zur Ausübung des Berufes bescheinigt, bei Eintritt nicht älter als drei Monate
- Polizeiliches Führungszeugnis (ohne Eintrag, beim Eintritt in die Schule nicht älter als 3 Monate)

**Weitere Informationen
und Formulare erhalten
Sie unter**

- Tel.:(089) 381595-0
Fax: (089) 38159534
- E-Mail: info@bsz-alice-bendix.de
- Internet: www.bsz-alice-bendix.de



Sie erreichen uns

... mit der U 3 / U 6 Haltestelle Münchner Freiheit
... mit der U 6 Haltestelle Dietlindenstraße

Pflichtfächer	Studentafel (Jahresstunden)			
	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	gesamt
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- u. Küchentechnik	380	0	0	380
Ernährungswirtschaft und Krankenhausbetriebslehre	40	0	20	60
Diätetik	320	360	320	1000
Zur Verteilung auf obige Fächer				10
	1480	740	820	3050

Krankenhausstationspraktikum	230	-	-	230
Diätetik einschließlich Organisation des Küchenbetriebes			700	700
Koch- und Küchentechnik			200	200
Diät- und Ernährungsberatung			270	270
Praktische Ausbildung Gesamt				1400

* Die endgültige Verteilung der Gesamtstunden des jeweiligen Praktikums auf die Jahre 2 und 3 liegt in der Verantwortung der Schulen.