



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell

IN VIA

Diätetik-Auffrischung - Auf dem neusten Stand bleiben

**19. September bis
22. September 2022**

Das Wissen um die Zubereitungsrichtlinien spezieller Diäten im Großküchenbereich und die Einhaltung der Diätverordnung bedürfen einer ständigen Reflexion und Erneuerung. Wir frischen Ihr diätetisches Grundwissen auf und stellen Ihnen die aktuellen Erkenntnisse über verschiedene Diäten - auch in der Küchenpraxis in unserer Lehrküche vor. Sie aktualisieren und vertiefen Ihr Wissen anhand ausgewählter Themen, wie Diabetes mellitus, Reduktionskost und den aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Zielgruppe

Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköchinnen/-köche, Diätassistent*innen

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie frischen die Grundregeln in der Speiseplangestaltung und erörtern Unterschiede zwischen Vollkost und leichter Kost
- Sie vertiefen Ihr Wissen über die Stoffwechselkrankheit Diabetes mellitus
- Sie erlernen Definitionen, Regeln, Neuigkeiten und Umsetzungshilfen für die Reduktionskost und die purin- und natriumarme Kost
- Sie erlangen Kenntnisse über die Diät bei Hyperlipoproteinämie
- Sie erhalten einen Überblick zum aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten

Methoden

Impulsvortrag, Demonstrationen, Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Veranstaltungszeiten

Montag, 19.09.2022	13:00 – 18:00 Uhr
Dienstag, 20.09.2022	08:45 – 16:15 Uhr
Mittwoch, 21.09.2022	08:45 – 16:15 Uhr
Donnerstag, 22.09.2022	08:45 – 16:15 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Vertiefung der Grundlagen zum aktuellen Rationalisierungsschema – Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis
- Diäten und Kostformen in der Übersicht
- Auseinandersetzung mit den Vorgaben zur Vollkost und angepassten Vollkost
- Beschäftigung mit den Grundregeln in der Speiseplangestaltung
- Häufigste Stoffwechselkrankheit: Diabetes mellitus aktueller Stand
- Umsetzung eines Diabetesmanagements
- Definitionen, Regeln, Neuigkeiten, Umsetzungshilfen für
 - Reduktionskost
 - purinarme Kost
 - natriumarme Kost
 - Diät bei Hyperlipoproteinämien
- Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten im Überblick
- Allergenkennzeichnungsverordnung Konsequenzen für die Großküche
- Ernährung bei Nierenerkrankungen
- Ernährung schwerstpflegebedürftiger Menschen
- Bearbeitung von Speiseplänen, Menüableitungen und Nährwertberechnungen
- Umsetzung von Rezepturen in der Lehrküche

Bitte Kochbekleidung für die Küchenpraxis mitbringen!

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 220-22-0H

Programmverantwortung

Xenia Romadina, B. Sc. Oecotrophologie,
Bildungsreferentin IN VIA Akademie

Seminarleitung

Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

Dozentinnen und Dozenten

Hans-Dieter Kahler, Wirtschaftsleitung, Küchenmeister,
Diätetisch geschulter Koch (DGE)

Veranstaltungsgebühr

420,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück in 2022 zum Preis von 74,00 Euro pro Nacht.

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 30

Verfügbare Plätze: 18

Hier anmelden

[Online
buchen](#)

[Fax-
Anmeldung](#)

[AGB](#)

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel.: 05251 2908-38
www.invia-akademie.de

Beratung und Informationen:

Bildungsreferentin: Xenia Romadina

Tel.: 05251 2908-57
E-Mail: x.romadina@invia-akademie.de

Kunden- und Veranstaltungsservice:

Natalie Bergen Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29

E-Mail: info@invia-akademie.de

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des Landes Nordrhein-Westfalen.



**Zertifiziert nach
Gütesiegelverbund
Weiterbildung**



**Mitglied im Netzwerk der
Fort- und Weiterbildungs-
anbieter in der Caritas**

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien:

www.caritas-akademien.de

Wir sind anerkannt und gefördert von



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

Ministerium für
Schule und Bildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie
als Einrichtung der
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der politischen Orientierung/dem politischen Engagement dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.

www.schulministerium.nrw.de

Stand: 01.03.2022