

**Vereinbarung über die Änderung der
Anlage 5 (Zulassungsvoraussetzungen) zum Vertrag nach § 125 Abs.
1 SGB V (Ernährungstherapie) in der Fassung des Schiedsspruchs vom
10. November 2021
(6 HE 20–21)**

zwischen

**dem Spitzenverband Bund der Krankenkassen
(GKV–Spitzenverband, K.d.ö.R)
Berlin**

und

dem Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE); Berlin

**der Deutsche Gesellschaft der qualifizierten Ernährungstherapeuten
und Ernährungsberater – QUETHEB e.V.; Gerstetten**

**dem Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD)
e.V.; Essen**

dem Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V.; Aachen

Die Anlage 5 wurde durch den Schiedsspruch vom 15.10.2021 (6 HE 20–21) festgesetzt. Die Vertragspartner vereinbaren folgende Änderung der Anlage:

I. Unter Ziffer „4.1 Theoretische Anforderungen“ wird der bisherige Inhalt durch Folgendes ersetzt:

Bereiche		Themen	Inhalte (Schwerpunkte und Beispiele)	Mindestanzahl ECTS (erworben in Bachelor/ Master/ Fortbildung)
Naturwissenschaftliche Grundlagen	N1	Allgemeine, anorganische und organische Chemie	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie	10
	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	
Biologisch-medizinische Grundlagen	B1	Biochemie	Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen	10
	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	
	B6	Erste Hilfe	Allgemeines Verhalten bei Notfällen; Erstversorgung von Verletzten; Blutstillung und Wundversorgung; Maßnahmen bei Schockzuständen und Wiederbelebung; Versorgung von Knochenbrüchen; Transport von Verletzten; Verhalten bei Arbeitsunfällen und sonstigen Notfällen	

Ernährungswissenschaft	E1	Ernährungsphysiologie	Energiebedarf und -stoffwechsel; Verdauung und Resorption, Verdauungsenzyme, hormonelle Regulation und Steuerung	20
	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	
	E5	Praktikum/Hospitalisation: Ernährungsstatus	Anthropometrische Messmethoden, Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden, Erfassung des Ernährungsstatus	
Lebensmittelwissenschaft	L1	Lebensmittelchemie und -analytik	Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln, Sekundäre Pflanzenstoffe; analytische Methoden; Gentechnik	15 (inkl. L7)
	L2	Lebensmitteltechnologie	Prozessschritte und Abläufe der Verarbeitung, Einfluss von Prozessabläufen auf Qualität und Inhaltsstoffe der Lebensmittel; Lebensmittelsensorik	
	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	Lebensmittel-mikrobiologie, -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	
	L7	Praktikum/Hospitation, Speissherstellung	Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik	
Ernährungsmedizin, Diätetik	D1	Ernährungsasoziierte 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	30
	D2	Diätetik	Grundlagen der Diätetik, Diätkostformen, relevante Leitlinien	
	D3	Praktikum/Hospitation Speisenplanung	Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen	
Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie,	P1	Ernährungspsychologie	Wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen	

Beratung und Kommunikation	P2	Ernährungssoziologie	Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Ernährung des Menschen, Essstile und Ernährungsgewohnheiten, milieu- und landesspezifische Besonderheiten, Einflüsse auf das Essverhalten	15
	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/Hospitation: praktische Erfahrungen in der Ernährungsberatung	Praktikum in Kliniken, Arztpraxen oder in einer Praxis gemäß der zulassungsfähigen Berufsgruppen nach 1.1, z. B. Hospitation bei Einzel- und Gruppenberatungen inkl. Vorbereitung, Nachbereitung der Maßnahmen in Form von Dokumentation und Evaluation	
Betriebswirtschaft	W1		Grundbegriffe der Wirtschaftslehre; Wirtschaftssysteme; Landwirtschaft als Wirtschaftsfaktor; Ernährungswirtschaft (BRD/EU/global); Kostenkalkulation, Buchführung	ergänzend empfohlen
Gesamt				100

Die Gesamtsumme von 100 ECTS sollen durch die Hochschulausbildung und durch Fortbildung erreicht werden. 90 ECTS sollten mindestens im Studium und 10 ECTS können durch Fortbildung erworben werden. Innerhalb eines Bereichs müssen alle Themen zu annähernd gleichen Anteilen vertreten sein. Die Zuordnung von vergleichbaren Inhalten zu den Themen kann flexibel gehandhabt werden, z.B. zwischen B1 und E2.

Zusätzlich zu den im Studium und Fortbildung erworbenen 100 ECTS sollen 50 ECTS über eine mind. einjährig vollzeitäquivalente (=1.500–1.600 Jahresarbeitsstunden) praktische Tätigkeit im Bereich Ernährungsberatung und -therapie innerhalb einer Institution wie Krankenhaus, Rehabilitationszentrum oder einer ernährungstherapeutischen Praxis nachgewiesen werden. Diese Tätigkeit sollte durch die Tätigkeit

innerhalb eines erfahrenen Teams geprägt sein und kann bereits die Berufstätigkeit im Bereich Mukoviszidose bzw. SAS beinhalten.

II. Folgende Fußnote mit Ziffer 4 gemäß dem Schiedsspruch i.d.F. vom 10. November 2021 (6 HE 20–21) zu den theoretischen Anforderungen Ziffer 4.1 der Anlage 5 entfällt:

„Es gelten die bisherigen Theoretischen Anforderungen Ziffer 4.1 fort, bis die Vertragspartner insoweit eine neue Vereinbarung getroffen haben oder eine Festsetzung der Schiedsstelle erfolgt. Die Schiedsstelle fordert die Vertragsparteien auf, sich bis zum 31.12.2021 auf neue Theoretische Anforderungen (Ziffer 4.1 der Anlage 5) zu verständigen.“

Diese Änderungsvereinbarung tritt zum 01.02.2022 in Kraft.