

**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,<br>Herz-Kreislauf-System  |    |
|                             | B5 | Mikrobiologie                                 | Grundlagen der<br>Mikrobiologie  |    |
|                             | B6 | Erste Hilfe                                   | Allgemeines Verhalten bei<br>Notfällen; Erstversorgung<br>von Verletzten;<br>Blutstillung und<br>Wundversorgung;<br>Maßnahmen bei<br>Schockzuständen und<br>Wiederbelebung;<br>Versorgung von<br>Knochenbrüchen;<br>Transport von Verletzten;<br>Verhalten bei<br>Arbeitsunfällen und<br>sonstigen Notfällen |    |
| Ernährungs-<br>wissenschaft | E1 | Ernährungsphysiologie                         | Energiebedarf und -<br>stoffwechsel; Verdauung<br>und Resorption,<br>Verdauungsenzyme,<br>hormonelle Regulation<br>und Steuerung   | 20 |
|                             | E2 | Biochemie der<br>Ernährung                    | biochemische Reaktionen,<br>Intermediärstoffwechsel,<br>Pathobiochemie   |    |
|                             | E3 | Ernährungslehre,<br>Ernährung des<br>Menschen | Ernährungssituation in<br>Deutschland und<br>weltweit, Empfehlungen<br>für die Nährstoffzufuhr,<br>Zusammensetzung der<br>Nahrung/Nahrungsinhalts<br>stoffe; Referenzwerte für<br>die Nährstoffzufuhr und<br>praktische<br>Ernährungsempfehlungen<br>,<br>ernährungsphysiologisch                            |    |

|                          |    |   |  |               |
|--------------------------|----|---|--|---------------|
|                          |    |   | e 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/Hospitation: 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;<br>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 | Lebensmittelmikrobiologie,<br>-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, Speisenherstellung            | Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungsverfahren; Koch- und Küchentechnik   | 2-3 ECTS zwingend erforderlich |
| Ernährungsmedizin,<br>Diätetik | D1 | Ernährungsassoziierte Erkrankungen, Pathophysiologie | Epidemiologie, Prävention und Therapie von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Herz-Kreislauf-Systems, des Stoffwechsels (insbes. Diabetes mellitus); Übergewicht und | 30                             |

|   |    |                                     |  |    |
|---|----|-------------------------------------|--|----|
|   |    |                                     | 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/Hospitation Speiseplanung | Aufstellen und Berechnen von Tages- und Wochenspeiseplänen bei verschiedenen diätetischen Indikationen   |    |
| Ernährungspsychologie, Ernährungssoziologie, Beratung und Kommunikation | P1 | Ernährungspsychologie               | Wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie, psychologische Erklärungsansätze, Ernährungsverhalten, Verhaltensänderungen, Essstörungen                       | 15 |
|   | 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/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 | W 1 |   | 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.



Berlin, den 20.12.2021

---

GKV-Spitzenverband (GKV-SV)

Berlin, den 20.12.2021

---

Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE)

Gerstetten, den 20.12.2021

---

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

Essen, den 20.12.2021

Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) e.V.

Aachen, den 20.12.2021

Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V.