



Diätetik Anforderungskatalog

Thema	Einführung Diätetik und Präventiv-Diätetik TCM	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie verstehen das Dreifacherwärmer-Modell und können daraus die Bedeutung der Mitte und die Entstehung typischer Krankheitsmuster nach TCM umschreiben Sie erklären die Grundbegriffe der Energetik der Nahrungsmittel, wie Temperaturverhalten, Geschmack, Funktionskreisbezug und Wirkrichtung Sie können Ernährungsprinzipien bei einfachen energetischen Mustern wie Mangel an Qi, Yang, Yin, Jing oder Blut sowie bei Stagnation, Feuchtigkeits- und Schleimerkrankungen anwenden Sie können diätetische Behandlungsstrategien für Lebensphasen mit besonderer Beanspruchung, wie z.B. Schwangerschaft, Rekonvaleszenz etc. erstellen, sowie die Ernährung dem jeweiligen Alter anpassen Sie können die beeinträchtigenden Einflüsse von Medikamenten, Alkohol, Zigaretten und Drogen energetisch nach TCM erkennen und entsprechend unterstützende diätetische Massnahmen zuordnen 	K2 K2 K3 K3 K4
Inhalte	<p>Über das Verständnis der Funktion des Dreifacherwärmermodells können Sie Ernährungsprinzipien bei einfachen energetischen Mustern nach TCM anwenden. Sie setzen sich mit den verschiedenen gesundheitsrelevanten Faktoren des Essverhaltens auseinander. Nahrungsmittlempfehlungen zur Prävention und zur Unterstützung beim Konsum von gesundheitsbeeinträchtigenden Substanzen und Genussmitteln</p>	

Thema	Materia Diätetika	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie erläutern die Wirkungszuordnungen der Nahrungsmittel gemäss der SBO-TCM-Liste und können sie in der Praxis anwenden: Thermik, Geschmack, Funktionskreisbezug, Wirkungsprioritäts-Stufen 1 und 2, Zubereitungsarten Sie sind in der Lage die Reaktionen auf Nahrungsmittel zu erfassen und deren energetische Wirkung abzuleiten Aufgrund der Kenntnisse über die Wirkung, Indikationen und Kontraindikationen von Nahrungsmitteln können sie für die Patienten individuell geeignete Nahrungsmittel zusammenstellen 	K3 K4 K5
Inhalte	<p>Thermische, geschmackliche und richtungweisende Wirkung, Funktionskreisbezug, Inhaltsstoffe, Zubereitungsarten, Indikationen und Kontraindikationen der Nahrungsmittel</p>	



Thema	Praktisches Kochen in der Diätetik TCM	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie erklären verschiedene Kochprozesse wie kochen, im Dampf garen, backen, braten, grillen und begründen ihre energetische Auswirkung Sie wenden Yangisieren und Yinisieren gezielt durch Nahrungsmittelauswahl und Kochprozess an Sie sind in der Lage die Rezepte nach saisonaler Verfügbarkeit der Zutaten, thermischem Grad und Geschmack zu variieren und die Wirkungen zu unterscheiden Sie können für die Mitte problematische Nahrungsmittel erläutern und angepasst einsetzen 	K2 K3 K3 K3
Inhalte	Praktisches Umsetzen aus dem Wissen von Dreifacherwärmer-Modell (Zubereitung einzelner Gerichte und Getränke nach Yinisieren, Yangisieren, Mitte tonisieren, Feuchtigkeit mindern; Kriterien für den Nahrungsmittelaufkauf; Verschiedene Kochprozesse und Zubereitungsarten); Einsatz unentbehrlicher Küchengeräte	

Thema	Diätetik TCM Pathologie und Therapie	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie können die verschiedenen Systeme der TCM-Differenzierung in Bezug auf die diätetische Therapie zuordnen, begründen und korrekt anwenden Sie beschreiben und vergleichen die TCM Musterdifferenzierungen, Behandlungsprinzipien und Behandlungen mit diätetischen Therapien der häufigsten Krankheitsbilder folgender Spezialgebieten: gastrointestinalen Erkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, respiratorischen Erkrankungen (HNO), Dermatologie, Allergien, Bewegungsapparat, Gynäkologie, Pädiatrie, mental-emotionale Probleme, Stoffwechselerkrankungen, Adipositas, Neurologie Sie können selbständig einen diätetischen Therapieplan erstellen und evaluieren Sie können Patienten gemäß den Prinzipien der TCM gesundheitsfördernd beraten 	K4 K4 K6 K5
Inhalte	Die 8 therapeutischen Prinzipien; 5 Wandlungsphasen (Elemente) Therapie; Diagnose, Ätiologie, Pathologie und diätetische Therapie von gastrointestinalen Erkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, respiratorischen Erkrankungen (HNO), Dermatologie, Allergien, Bewegungsapparat, Gynäkologie, Pädiatrie, mental-emotionale Probleme, Stoffwechselerkrankungen, Adipositas, Neurologie	



Thema	Diätetik TCM und biochemische Prozesse	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie erklären biochemische Reaktionsvorgänge (physiologische und pathologische) im Körper und in Nahrungsmitteln im Kontext zum Dreifachen Erwärmer-Systems Sie können Grundbegriffe aus den Bereichen Regulations- und Vitalstoffe (z.B. Enzyme, Coenzyme, Spurenelemente, Vitamine) nennen und TCM Begriffen zuordnen Sie benennen Kategorien der Lebensmittelzusatzstoffe und deren häufig genannte Nebenwirkungen im Kontext zur TCM 	K2 K2 K1
Inhalte	Grundbegriffe der Chemie und Biochemie, Lebensmittelchemie und Stoffwechselfvorgänge im Körper im Kontext zum Dreifachen Erwärmer-System	

Thema	Diätformen	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie stellen die Entwicklungsgeschichte der Ernährung in Westen und Osten, die biologischen Anpassungen und Bedingungen dar. Sie begründen daraus Schlüsse auf das heutige Essverhalten Sie kennen übliche alternative Ernährungsformen und können diese energetisch interpretieren Sie erläutern Charakteristika und Unterschiede populärer Trend- und Reduktionsdiäten Sie können Grenzen und besondere Nutzen der einzelnen Ernährungsformen und Diäten im Zusammenhang mit dem energetischen TCM- Profil bestimmter Personengruppen abschätzen Sie unterscheiden verschiedene westliche Standard-Diäten und Maßnahmen für verbreitete Krankheiten und können ihre energetische Wirkung einordnen 	K2 K2 K2 K3 K3
Inhalte	Entwicklung der Ernährung; Esskultur u. Gesundheitsideologie, Ernährungsformen, Trend-Kuren und Reduktions-Diäten; westl. Standard-Diäten für chron. Krankheitsbilder im Vergleich zur Diätetik TCM	

Thema	Grundkenntnisse der diätetischen Pädagogik	Taxonomie- stufe
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> Sie analysieren das Essverhalten von Patienten und bei sich selbst Sie erklären die physischen, psychischen und soziokulturellen Grundlagen und Einflüsse auf die Entwicklung des Essverhaltens Sie beschreiben verschiedene Essstörungen und Suchttendenzen, vergleichen unterschiedliche Erklärungsansätze und Therapieformen und wenden einfache Interventionsmöglichkeiten im Umgang mit überschaubaren Ernährungsfehlverhalten an Sie interpretieren den Ablauf eines Beratungsprozesses, erkennen Phasen der Veränderung, entwickeln 	K4 K2 K3 K3



Schweizerische Berufsorganisation für Traditionelle Chinesische Medizin
 Organisation Professionnelle Suisse de Médecine Traditionnelle Chinoise
 Organizzazione Professionale Svizzera della Medicina Tradizionale Cinese
 Swiss Professional Organization for Traditional Chinese Medicine

	<p>grundlegende Kommunikationsregeln und erkennen Interaktionsstörungen im Beratungsprozess</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie können verschiedene Formen der Ernährungsberatung anwenden: Einzelpersonen, Paare, Kinder, Jugendliche, Familien, Gruppen, Firmen 	K3
Inhalte	<p>Erklärungsansätze für Ernährungsmuster, Essstörungen, Gewichtsprobleme, Sucht, Therapieansätze; Interventionsmöglichkeiten, Formen der Ernährungsberatung; Gesprächsführung, Phasen und Störungen des Beratungsprozesses</p>	

*Mehr Informationen zu den Taxonomiestufen finden Sie im SBO-TCM Merkblatt in den Formularen.