

***Diätetisch geschulte/r Köchin/Koch DGE***  
***Corso di specializzazione cuoca/o dietetica/o***

Nr.-No.	UNTERRICHTSFÄCHER - MATERIE DI INSEGNAMENTO	Std.
1	Diätetik dietetica	45
2	<i>Diätkochkunde</i> <i>scienza della cucina dietetica</i>	15
3	Anatomie, Physiologie, Biochemie <i>anatomia, fisiologia, biochemia</i>	15
4	Pathophysiologie <i>patofisiologia</i>	35
5	Ernährungslehre <i>scienza dell'alimentazione</i>	30
6	Nahrungsmittelkunde <i>scienza degli alimenti</i>	16
7	Hygiene <i>igiene</i>	04
8	Praxis Küchenführung und – organisation (Diätküchenführung) <i>laboratorio gestione e organizzazione cucina</i>	50
<b>Gesamtstundenzahl – totale ore</b>		<b>210</b>

***Diplomierte/r Diätköchin/koch***  
***Corso di specializzazione cuoca/o dietetica/o diplomata/o***

Nr.-No.	UNTERRICHTSFÄCHER - MATERIE DI INSEGNAMENTO	Std.
1	Diätetik (II) dietetica (II)	30
2	Pathophysiologie <i>patofisiologia</i>	15
3	<i>Unternehmensführung</i> <i>gestione aziendale</i>	15
4	<i>Diätkochkunde</i> <i>scienza della cucina dietetica</i>	15
5	Informatik Informatica	10
6	Nahrungsmittelkunde (Lebensmitteldeklarierung) <i>scienza degli alimenti</i>	10
7	Praxis Küchenführung und – organisation (Diätküchenführung II) <i>laboratorio gestione e organizzazione cucina (II)</i>	60
8	Projektarbeit attività di progetto	10
<b>Gesamtstundenzahl – totale ore</b>		<b>165</b>