

Bildungsplan

für den Beruf

Nr. 79004

Diätköchin / Diätkoch

Cuisinière en diététique / Cuisinier en diététique

Cuoca in dietetica / Cuoco in dietetica

Teile:

A Handlungskompetenz, Lernziele

- 1 Fachkompetenz
- 2 Methodenkompetenz
- 3 Sozial- und Selbstkompetenz
- 4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

B Organisation der überbetrieblichen Kurs (üK)

C Qualifikationsverfahren

D Lektionentafel der Berufsfachschule

A Handlungskompetenz, Lernziele

1 Fachkompetenz

Die Fachkompetenzen befähigen die Diätköchinnen und Diätköche, fachliche Aufgaben und Probleme im Berufsfeld eigenständig und kompetent zu lösen sowie den wechselnden Anforderungen im Beruf gerecht zu werden und diese zu bewältigen.

1.1 Leitziele und Richtziele umschreiben die bei Bildungsende erworbenen Fachkompetenzen. Mit den Leitzielen werden in allgemeiner Form die Themengebiete der Ausbildung beschrieben und begründet, warum diese für die Diätköche wichtig sind. Mit den Richtzielen werden die Leitziele in konkretes Verhalten übersetzt, das die Lernenden in bestimmten Situationen zeigen sollen.

1.2 Mit den Fachkompetenzen, wie sie in den Leitzielen, Richtzielen und Leistungszielen formuliert sind, werden ebenso Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert.

1.3 Die Lernenden erreichen die Handlungsfähigkeit für das Berufsprofil gemäss Art. 1 der Bildungsverordnung für Diätköchinnen und Diätköche. Sie werden auf das lebenslange Lernen vorbereitet und in ihrer persönlichen Entwicklung gefördert.

2 Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenzen ermöglichen den Diätköchinnen und Diätköchen dank guter persönlicher Arbeitsorganisation eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel und das zielgerichtete und durchdachte Lösen von Problemen.

2.1 Arbeitstechniken und Problemlösen

Zur Lösung von beruflichen und persönlichen Aufgaben setzen Diätköche Methoden und Hilfsmittel des Problemlösens ein, die ihnen erlauben, Ordnung zu halten, Prioritäten zu setzen, gästeabhängige und gästeunabhängige Tätigkeiten zu unterscheiden, Abläufe systematisch und rationell zu gestalten und die Arbeitssicherheit zu gewährleisten. Sie planen ihre Arbeitsschritte, arbeiten zielorientiert und effizient und bewerten ihre Arbeitsschritte systematisch.

2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Wirtschaftliche Abläufe können nicht isoliert betrachtet werden. Diätköche erkennen und verwenden Methoden, um ihre Tätigkeiten im Zusammenhang mit anderen Aktivitäten im Unternehmen zu sehen und vor- und nachgelagerte Schnittstellen zu berücksichtigen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf ihre Arbeitskollegen und auf den Erfolg des Unternehmens bewusst.

2.3 Informations- und Kommunikationsstrategien

Die Anwendung der modernen Mittel der Informations- und Kommunikationstechnologien im Gastronomiebereich von Spitälern, Heimen, Gesundheits- und Wellness-Hotellerie wird in Zukunft immer wichtiger. Diätköche sind sich dessen bewusst und helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren und den Einsatz neuer Systeme zu realisieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Gäste und des Betriebs.

2.4 Lernstrategien

Zur Steigerung des Lernerfolgs und des lebenslangen Lernens stehen verschiedene Strategien zur Verfügung. Da Lernstile individuell verschieden sind, reflektieren Diätköche ihr Lernverhalten und passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Sie arbeiten mit für sie effizienten Lernstrategien, die ihnen beim Lernen Freude, Erfolg und Zufriedenheit bereiten. Damit stärken sie ihre Fähigkeiten für das lebenslange und selbständige Lernen.

2.5 Kreativitätstechniken

Offenheit für neue Produkte und Produktionsformen, für neue Betriebssysteme und Betriebsabläufe, für neue Erkenntnisse in der Ernährung und Entwicklungen in der Diätetik und unkonventionelle Vorgehensweisen sind wichtige Kompetenzen von Diätköchen. Deshalb sind sie fähig, bei offenen Problemen herkömmliche Denkmuster zu verlassen und mit Kreativitätstechniken zu neuen und innovativen Lösungen beizutragen. Diätköche zeichnen sich durch Wachsamkeit und eine offene Haltung gegenüber Neuerungen und Trends in der Ernährung und Diätetik und in der Gastronomie aus.

2.6 Präsentationstechniken

Der Erfolg der Gastronomie in Spitälern, Heimen, Gesundheits- und Wellness-Hotellerie wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie die kulinarischen Produkte und Dienstleistungen dem Gast präsentiert werden. Diätköche kennen und beherrschen die gastronomischen Präsentationstechniken und setzen sie zum optimalen Nutzen der Gäste und des Unternehmens ein.

3 Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenzen ermöglichen den Diätköchinnen und Diätköchen, Beziehungen gemeinsam zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher und selbstbewusst zu bewältigen. Dabei stärken sie ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.

3.1 Eigenverantwortliches Handeln

Im Gastronomiebereich von Spitälern, Heimen, Gesundheits und Wellness-Hotellerie sind die Diätköche mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Sie sind bereit, diese mitzugestalten und zu verbessern, in eigener Verantwortung Entscheide zu treffen und gewissenhaft zu handeln. Damit stellen sie in ihrem Arbeitsbereich sicher, dass die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste befriedigt und die betrieblichen Vorgaben eingehalten werden.

3.2 Lebenslanges Lernen

Ernährungsweisen und Heilmethoden, Produkte, Produktionsformen und Technologien, Lebensgewohnheiten und Gästebedürfnisse ändern sich stetig. Technik und Wissenschaft entwickeln neue Erkenntnisse und Methoden. Anpassungen an die sich rasch ändernden Bedürfnisse und Bedingungen und an neue Erkenntnisse sind eine Notwendigkeit. Diätköche sind sich dessen bewusst und sind bereit, laufend neue Erkenntnisse und Fertigkeiten zu erwerben und sich auf lebenslanges Lernen einzustellen.

3.3 Kommunikationsfähigkeit

Die Aktivitäten in der Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellness-Gastronomie machen es unerlässlich, dass Diätköche adressatengerecht und situativ angemessen kommunizieren. Diätköche zeichnen sich durch Einfühlungsvermögen, Offenheit und Spontaneität aus. Sie sind gesprächsbereit, verstehen die Regeln erfolgreicher verbaler und nonverbaler Kommunikation und wenden diese selbstbewusst an. Sie beachten die Schweigepflicht und verhalten sich den Umständen entsprechend diskret.

3.4 Konfliktfähigkeit

Im beruflichen Alltag in Spitälern, Heimen, Gesundheits- und Wellness- Hotellerie, wo sich viele Menschen mit unterschiedlichen Auffassungen und Meinungen und mit unterschiedlichen Aufgaben und Ansprüchen begegnen, kommt es immer wieder zu Konfliktsituationen. Diätköche sind sich dessen bewusst und reagieren in solchen Fällen ruhig und überlegt. Sie stellen sich der Auseinandersetzung, akzeptieren andere Standpunkte, diskutieren sachbezogen und suchen nach konstruktiven Lösungen.

3.5 Teamfähigkeit

Berufliche und persönliche Aufgaben können allein oder in einer Gruppe gelöst werden. Von Fall zu Fall muss entschieden werden, ob für die Lösung des Problems die Einzelperson oder das Team geeigneter ist. Diätköche sind fähig, im Team zielorientiert und effizient zu arbeiten. Dabei beherrschen sie die Regeln und haben Erfahrung in erfolgreicher Teamarbeit und verhalten sich gegenüber Mitarbeitern, Vorgesetzten und Gästen kooperativ.

3.6 Umgangsformen

Diätköche pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, Vorgesetzten und Gästen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen haben. Diätköche können ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation und den Bedürfnissen der Gesprächspartner anpassen. Sie sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

3.7 Belastbarkeit

Die Erfüllung der verschiedenen Anforderungen und Aufgaben in der Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellness- Gastronomie ist mit körperlichen und geistigen Anstrengungen verbunden. Diätköche können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen und zufallenden Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick.

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte

Fachliche Ziele und Anforderungen in der Ausbildung zur Diätköchin und zum Diätkoch werden über die drei Stufen Leitziele, Richtziele und Leistungsziele konkretisiert. Leitziele und Richtziele gelten für alle drei Lernorte, Leistungsziele werden für die Bildungs- und Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und überbetrieblicher Kurs separat in einem Leistungszielkatalog ausgewiesen.

Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen dient dazu, deren Anspruchsniveau zu bestimmen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6). Im Einzelnen bedeuten diese:

K1 (Wissen)

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

Beispiel: Diätköche nennen die wichtigen Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel.

K2 (Verstehen)

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

Beispiel: Diätköche erklären die Wirkung der energieliefernden Nährstoffe auf den Verdauungsvorgang. Sie nennen die am Verdauungsvorgang beteiligten Enzyme / Verdauungssäfte und beschreiben deren Wirkung.

K3 (Anwenden)

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

Beispiel: Ich bin fähig, mit Hilfe der Zusatzstoffe - Verordnung die Zusatzstoffe sachgerecht und bedarfsgerecht einzusetzen und über allergieauslösende Zusatzstoffe Auskunft zu geben.

K4 (Analyse)

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

Beispiel: Ich bin fähig, den besonderen Energie- und Nährstoffsbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste zu analysieren.

K5 (Synthese)

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenzufügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

Beispiel: Ich bin fähig, Menüs und Tages-Verpflegungspläne gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und anzurichten.

K6 (Bewertung, Beurteilung)

Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

Beispiel: Diätköche verstehen den Aufbau und den Einsatz von Nährwerttabellen, interpretieren die verwendeten Symbole richtig und berechnen den Nährwert der Gerichte. Sie interpretieren und beurteilen das Ergebnis und kommentieren es.

1 Leitziel Ernährung und Diätetik

In der Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellness- Gastronomie besteht eine spezielle Nachfrage nach bedarfsgerechter Ernährung zur Gesundheitserhaltung und -förderung für unterschiedliche Personengruppen verschiedener Altersstufen.

Diätköche kombinieren Kochtechniken, Technologien und Kochkunst mit dem speziellen Wissen über Lebensmittel und gesunde Ernährung und bereiten Gerichte diätetisch und kulinarisch fachgerecht zu. Sie beachten dabei die Ernährungsrichtlinien, die Hygienevorschriften und die Standards der Qualitätssicherung. Sie richten ihre Arbeit konsequent auf die diätetischen und kulinarischen Bedürfnisse der Kunden aus.

1.1 Richtziel: Ernährung

Diätköche setzen die aktuellen, von der Wissenschaft anerkannten Grundlagen, Prinzipien wie auch die Energie- und Nährstoffempfehlungen der gesunden Ernährung selbstständig um.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
<p>1.1.1</p> <p>Diätköche erklären die Zusammensetzung und die Funktion der energieliefernden Nährstoffe (Eiweisse, Fette, Kohlenhydrate, Nahrungsfasern, Alkohol) und der nicht energieliefernden Nährstoffe (Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe).</p> <p>K2</p>	<p>1.1.1</p> <p>Ich bin fähig, Auskunft über die Funktion der energieliefernden und nicht energieliefernden Nährstoffe zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet in meiner täglichen Arbeit an.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Lernstrategien - Kommunikationsfähigkeit - Lebenslanges Lernen
<p>1.1.2</p> <p>Diätköche beschreiben den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf in Abhängigkeit von Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität und Lebenssituation. Dabei berücksichtigen sie spezifische Bedürfnisse wie z.B. bei Schwangerschaft oder bei vegetarischer Ernährung.</p> <p>K2</p>	<p>1.1.2</p> <p>Ich bin fähig, Auskunft über den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf der zu Verpflegenden zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet in meiner täglichen Arbeit an.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Kommunikationsfähigkeit - Lebenslanges Lernen

<p>1.1.3</p> <p>Diätköche nennen die wichtigen Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel und beschreiben deren Gehalt und Wirkung.</p> <p>K2</p>	<p>1.1.3</p> <p>Ich bin fähig, Auskunft über die wichtigen Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel und deren Wirkung zu geben. Die Kenntnisse beziehe ich begründet in meine tägliche Arbeit ein.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Lernstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Kommunikationsfähigkeit - Lebenslanges Lernen
<p>1.1.4</p> <p>Diätköche nennen die Schadstoffe, die in der Nahrungsmittelkette vorkommen, und beschreiben die Risiken, die von einer Überbelastung mit Schadstoffen ausgehen. Sie zeigen Massnahmen zur Verminderung auf.</p> <p>K2</p>	<p>1.1.4</p> <p>Ich bin fähig, die Kenntnisse über die Minderung der Schadstoffbelastung in meine tägliche Arbeit einzubeziehen.</p> <p>K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen
<p>1.1.5</p> <p>Diätköche erklären die Wirkung der energieliefernden Nährstoffe auf den Verdauungsvorgang. Sie nennen die am Verdauungsvorgang beteiligten Enzyme / Verdauungssäfte und beschreiben deren Wirkung.</p> <p>K2</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Lernstrategien - Kommunikationsfähigkeit
<p>1.1.6</p> <p>Diätköche beschreiben die Anatomie des menschlichen Körpers und die im Zusammenhang mit der Ernährung wichtigen Organe und ihre Funktion.</p> <p>K2</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Lernstrategien

	<p>1.1.7</p> <p>Ich bin fähig, Menüs und Tages-Verpflegungspläne gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und anzurichten.</p> <p>Dabei beachte ich die aktuellen Energie- und Nährstoffempfehlungen und berücksichtige den besonderen Energie- und Nährstoffbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste,</p> <p>K5</p>	<p>1.1.7</p> <p>Ich bin fähig, aufgrund einer konkreten Aufgabenstellung exemplarisch in einem systematischen Prozess ein Menü gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen, zu begründen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und zu präsentieren.</p> <p>Dabei beachte ich die aktuellen Energie- und Nährstoffempfehlungen und berücksichtige den besonderen Energie- und Nährstoffbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste,</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Kreativitätstechniken - Eigenverantwortliches Handeln - Konfliktfähigkeit - Teamfähigkeit
--	---	---	---

<h2>1.2 Richtziel: Diätetik</h2> <p>Diätköche setzen gemäss ärztlicher Verordnung und Anweisung der Ernährungsberatung die Ernährungsrichtlinien korrekt und selbständig um.</p>			
Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
<p>1.2.1</p> <p>Diätköche beschreiben in einfachen Worten das Krankheitsbild jener Krankheiten, die durch falsche Ernährung (mit)verursacht werden. Sie zeigen Krankheiten auf, bei denen eine bedarfsgerechte Ernährung für den Heilungsprozess notwendig ist oder diesen positiv beeinflussen kann.</p> <p>K2</p>	<p>1.2.1</p> <p>Ich bin fähig, bei Gesprächen mit Fachpersonen wie Arzt oder ErnährungsberaterIn die Krankheitsbilder zu verstehen, bei denen bedarfsgerechte Ernährung von Bedeutung ist.</p> <p>K2</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Lebenslanges Lernen - Kommunikationsfähigkeit - Umgangsformen

<p>1.2.2</p> <p>Diätköche erklären das Ziel der diätetischen Massnahme und das zugrunde liegende Ernährungsprinzip. Sie erstellen anhand der Ernährungsrichtlinien Tages-Verpflegungspläne für die folgenden Kostformen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kostformen bei gastroenterologischen Erkrankungen - Konsistenzdefinierte Kostformen - Hypoenergetische Ernährung - Ernährung bei Diabetes - Kostformen bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen - Kostformen bei Maldigestion und Malabsorption - Kostformen bei angeborenen Stoffwechselerkrankungen - Kostformen bei Allergien und Lebensmittelintoleranzen - Ernährung für Schwerkranke - Purinarme Kost - Kostformen bei Nierenerkrankungen <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Ich bin fähig, die Tages-Verpflegungspläne, Menüs und die Rezepte für verschiedene Kostformen gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen. Die Gerichte stelle ich fachgerecht her und richte sie an.</p> <p>K5</p>	<p>1.2.2</p> <p>Ich bin fähig, aufgrund einer konkreten Aufgabenstellung exemplarisch in einem systematischen Prozess zur verordneten Kostform den Tages-Verpflegungsplan, die Menüs und die Rezepte gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen. Ich begründe meine Arbeit, stelle die Gerichte fachgerecht her und präsentiere sie.</p> <p>K5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Informations- und Kommunikationsstrategien - Kreativitätstechniken - Eigenverantwortliches Handeln - Konfliktfähigkeit - Teamfähigkeit - Umgangsformen - Belastbarkeit
---	--	--	---

1.3 Richtziel: Speziallebensmittel und Zusatzstoffe

Diätköche erkennen die Bedeutung der Speziallebensmittel und der Zusatzstoffe in der Diätetik und setzen diese gezielt und fachgerecht ein.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
<p>1.3.1</p> <p>Diätköche erklären die Vorschriften der Lebensmittelverordnung für die Speziallebensmittel (Definition, Deklaration, Kennzeichnung, von den Normallebensmitteln abweichende Eigenschaften). Sie entscheiden, welche Speziallebensmittel sie wann, wie und zu welchem Zweck bei der Herstellung bedarfsgerechter Ernährung einsetzen. K6</p>	<p>1.3.1</p> <p>Ich bin fähig, die Speziallebensmittel sachgerecht und bedarfsgerecht bei der Herstellung der Gerichte einzusetzen. Ich begründe ihren Einsatz und zeige die Vor- und Nachteile gegenüber den normalen Lebensmitteln und Produkten auf. K5</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln
<p>1.3.2</p> <p>Diätköche erklären die Wirkungsweise, die Deklarationspflicht und die Zulassungskriterien der Zusatzstoffe. Sie kennen die Zusatzstoffe, die Allergien auslösen können. K2</p>	<p>1.3.2</p> <p>Ich bin fähig, mit Hilfe der Zusatzstoffe - Verordnung die Zusatzstoffe sachgerecht und bedarfsgerecht einzusetzen und über allergieauslösende Zusatzstoffe Auskunft zu geben. K3</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Kommunikationsfähigkeit

1.4 Richtziel: Nährwertberechnungen, Rezepte und Menüs

Diätköche berechnen aufgrund der ärztlichen Verordnung mit den Nährwerttabellen Rezepte und ergänzen oder ändern sie fachgerecht. Sie vereinen die diätetischen Vorgaben und die kulinarischen Ansprüche zu einem optimalen gastronomischen Produkt.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
1.4.1 Diätköche verstehen den Aufbau und den Einsatz von Nährwerttabellen, interpretieren die verwendeten Symbole richtig und berechnen den Nährwert der Gerichte. Sie interpretieren und beurteilen das Ergebnis und kommentieren es. K6	1.4.1 Ich bin fähig, mit Hilfe von Nährwerttabellen Nährwertberechnungen für Tages-Verpflegungspläne und Rezepte zu erstellen. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen
1.4.2 Diätköche beurteilen Halffertig- und Fertigprodukte auf ihre Einsatzmöglichkeiten für die verschiedenen Kostformen und integrieren sie in die Tages-Verpflegungspläne. K6	1.4.2 Ich bin fähig, die Halffertig- und Fertigprodukte meines Betriebes sachgerecht einzusetzen und ausgewogene Mahlzeiten zu den verordneten Kostformen herzustellen. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen
1.4.3 Diätköche adaptieren Rezepte aufgrund ärztlicher Verordnung und integrieren sie zielgerecht in die Menüs. K5	1.4.3 Ich bin in der Lage, Menüs und Rezepturen gemäss der ärztlich verordneten Kostform zu erstellen und bestehende Vorlagen entsprechend zu adaptieren. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen
1.4.4 Diätköche präsentieren, erläutern und begründen Aufbau, Inhalt und Einsatz ihrer persönlichen Rezeptdatei. K5	1.4.4 Ich bin fähig, eine optimale Menügestaltung sicherzustellen. Zu diesem Zweck erstelle ich eine Rezeptdatei mit auf die verschiedenen Krankheitsbilder und Kostformen ausgerichteten Rezepturen. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen

2 Leitziel Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen

Grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Diätköche notwendig, um die beruflichen Aufgaben effizient zu lösen und um betriebliche Abläufe in verschiedenen Betriebsarten und Organisationsformen zu analysieren, zu planen und zu gestalten.

Diätköche verfügen über grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation. Sie sind fähig, Betriebsabläufe und logistische Prozesse in verschiedenen Betriebsarten zu analysieren, zu planen und zu gestalten. Dabei nutzen sie die Informations- und Kommunikationsmittel fachgerecht und selbständig.

2.1 Richtziel: Wirtschaftlichkeit, Betriebsorganisation und Qualitätssicherung

Diätköche verstehen die grundlegenden betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge sowie die wesentlichen Organisationseinheiten und die wichtigen Nahtstellenbereiche in der Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellness- Gastronomie. Sie verstehen die betrieblichen Prozess- und Produktionsabläufe und nehmen ihre berufliche Aufgabe und Verantwortung darin wahr und handeln nach den Qualitätssicherungs-Standards.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
2.1.1 Diätköche erklären grundlegende Begriffe der Betriebswirtschaft wie Wirtschaftlichkeit, Produktivität und Waren-, Betriebs- und Personalkosten. Sie erläutern deren Bedeutung für die Führung und den Erfolg einer Spital- und Heim-, Gesundheits- und Wellnesshotel-Küche. K2	2.1.1 Ich bin fähig, anhand von Beispielen im Lehrbetrieb die Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Speisenherstellung und der Arbeitsabläufe aufzuzeigen. K2		<ul style="list-style-type: none"> - Prozessorientiertes Denken und Handeln - Informations- und Kommunikationsstrategien
2.1.2 Diätköche erklären anhand einfacher Beispiele den Aufbau der Betriebsrechnung und zeigen die Bedeutung der einzelnen Posten auf. K2	2.1.2 Ich zeige die wichtigsten Aufwand- und Ertragsposten der Küche auf und erläutere deren Bedeutung. K2		

2.1.3 Diätköche stellen ihre beruflichen Tätigkeiten und die Funktionen der Nahtstellenbereiche als Teile eines arbeitsteiligen Prozesses dar. Sie erläutern die Aufgaben der vor- und nachgelagerten Stellen im Produktionsprozess und die Bedeutung der prozessorientierten Zusammenarbeit. K2	2.1.3 Ich bin fähig, meine Aufgaben im Zusammenwirken mit den vor- und nachgelagerten Stellen im Produktions- und Serviceprozess zu erfüllen und die notwendigen Absprachen zielorientiert zu führen. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Konfliktfähigkeit - Teamfähigkeit - Umgangsformen - Belastbarkeit
2.1.4 Diätköche zeigen die Bedeutung des optimalen Ressourceneinsatzes auf. Sie sind fähig, Vorschläge für den geplanten und kalkulierten Einsatz der Mitarbeitenden vorzulegen. K5	2.1.4 Ich bin fähig, nach Vorgaben Einsatzpläne für die Mitarbeitenden zu erstellen. K5		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Konfliktfähigkeit - Eigenverantwortliches Handeln - Teamfähigkeit
2.1.5 Diätköche erklären und begründen Ziele und Funktionsweise von Qualitätssicherungssystemen. K2	2.1.5 Ich bin fähig, die Standards des Qualitätssicherungssystems in meinem Lehrbetrieb einzuhalten. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Eigenverantwortliches Handeln

2.2 Richtziel: Betriebsformen und Speisenverteilungssysteme; Produktionsformen und Servicearten

Diätköche verstehen die unterschiedlichen Betriebsformen, die Funktionen und Abläufe unterschiedlicher Speisenverteilungssysteme und die Abläufe der betrieblichen Logistik. Sie wenden die verschiedenen Produktionsformen und Servicearten fachgerecht und selbstständig an.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
2.2.1 Diätköche beschreiben unterschiedliche Systeme und Betriebsformen von Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellnesshotel-Küche. Sie legen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Produktionsformen begründet dar. K4	2.2.1 Ich bin fähig, die spezifische Betriebsform meines Lehrbetriebs und die verwendeten Produktionsformen zu erläutern, die Vor- und Nachteile aufzuzeigen und zu begründen. Die Produktionsformen wende ich systemgerecht an.	2.2.1 Ich bin fähig, verschiedene Produktionsformen sachgerecht einzusetzen, zu begründen und fachgerecht anzuwenden. K3	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Kommunikationsfähigkeit

	K4		
2.2.2 Diätköche beschreiben und begründen die verschiedenartigen Speiseverteilungssysteme sowie die unterschiedlichen Anrichte-, Ausgabe- und Servicearten. K2	2.2.2 Ich bin fähig, das Speiseverteilungssystem sowie die Anrichte-, Ausgabe- und Serviceart meines Lehrbetriebs zu erklären und die Vor- und Nachteile im Vergleich mit anderen Systemen zu erläutern und zu begründen. Ich bin fähig, die Anrichte-, Ausgabe- und Serviceart meines Lehrbetriebs systemgerecht anzuwenden. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Kommunikationsfähigkeit
2.2.3	2.2.3 Ich vertiefe die in der Grundbildung erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes, sowie der Ökologie. Ich setze diese Kenntnisse in meine tägliche Arbeit ein und trage so zur Nachhaltigkeit bei und unterstütze den Betrieb in der Erreichung seiner Ziele. K3	2.2.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind Bestandteil all meiner Tätigkeiten und trage so zur Vermeidung von Unfällen oder gesundheitlicher Schädigung bei. Ökologie und deren Nachhaltigkeit sind Bestandteil meiner Arbeit. Ich trage so dem Umweltschutz Rechnung. K 3	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln - Kommunikationsfähigkeit - Eigenverantwortliches Handeln

2.3 Richtziel: Informations- und Kommunikationsmittel

Diätköche verstehen die Funktion unterschiedlicher Informations- und Kommunikationsmittel für die persönliche und betriebliche Information und Kommunikation und nutzen sie effizient.

Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele überbetriebliche Kurse	Methodenkompetenz / Sozialkompetenz
2.3.1 Diätköche verstehen die für sie wichtigen Dokumente, Formulare und Dateien, die im Spital, Heim, Gesundheits- und Wellnesshotellerie eingesetzt werden (ärztliche Kostformen, Anweisungen usw.). Sie zeigen ihre Funktion im betrieblichen Arbeits- und Kommunikationsprozess auf und wenden sie technisch	2.3.1 Ich bin fähig, die Dokumente, Formulare und Dateien, die für meine Arbeit im Lehrbetrieb wichtig sind, für meine Arbeit sachgerecht zu interpretieren und gezielt zu nutzen. K4		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Eigenverantwortliches Handeln - Lebenslanges Lernen

richtig an. K3			
2.3.2 Diätköche erstellen mit Hilfe von Standard-Programmen Rezepte mit Nährwertanalysen und legen sie sachbezogen und technologiegerecht ab. K3	2.3.2 Ich bin fähig, die im Küchenbereich des Lehrbetriebs verwendeten Standard-Programme und die allgemeinen betrieblichen Informations- und Kommunikations-Programme in meiner täglichen Arbeit gezielt, sachgerecht und effizient zu nutzen. K3		<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Lernstrategien - Lebenslanges Lernen
2.3.3 Diätköche setzen die modernen Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechnologien gezielt und sachgerecht ein. K3	2.3.3 Ich bin fähig, die modernen Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechnologien im Betrieb gezielt und sachgerecht zu nutzen. K3	2.3.3 Ich bin fähig, die modernen Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechnologien im Kurs gezielt und sachgerecht zu nutzen. K3	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitstechniken und Problemlösen - Informations- und Kommunikationsstrategien - Präsentationstechnik - Lebenslanges Lernen

B Organisation der überbetrieblichen Kurse

Die überbetrieblichen Kurse (üK) ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung.

Träger der Kurse ist die Hotel & Gastro Union.

Die Kurse dauern insgesamt mindestens 4 und höchstens 6 Tage zu 8 Stunden. Davon finden im ersten Semester 2 - 4 Tage, im zweiten Semester 1 - 2 Tage statt. Der Kursbesuch ist obligatorisch.

1. Aufsichtskommission

- 1.1. Die Aufsicht über die überbetrieblichen Kurse und die gesamtschweizerische Koordination obliegt der Hotel & Gastro Union.
- 1.2. Aufsichtsorgan ist der Zentralvorstand der Hotel & Gastro Union.
- 1.3. Der Zentralvorstand der Hotel & Gastro Union sorgt für die einheitliche Anwendung des vorliegenden Reglements auf dem Gebiet der schweizerischen Eidgenossenschaft. Er hat dabei insbesondere folgende Aufgaben:
 - a) Erlass eines Rahmenprogramms für die Kurse
 - b) Erlass von Richtlinien und Weisungen für die Organisation und Durchführung der Kurse
 - c) Genehmigung von Budget und Abrechnung der Kurse
 - d) Bestimmung des verantwortlichen Organs (Kurskommission) und ihrer Mitglieder für die Durchführung der überbetrieblichen Kurse
 - e) Genehmigung des Kursprogramms

2. Kurskommission

Die Kurskommission ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung der überbetrieblichen Kurse. Sie nimmt dabei insbesondere folgende Aufgaben wahr:

- a) Sie erstellt das Kursprogramm auf der Grundlage des Bildungsplans und des Rahmenprogramms.
- b) Sie erstellt das Budget, legt die Lehrbetriebsbeiträge fest und erstellt die Abrechnungen.
- c) Sie bestimmt die Instruktoren.
- d) Sie stellt die Kursräume und Einrichtungen bereit.
- e) Sie legt die Kursdaten fest in Koordination mit den Berufsfachschulen und besorgt die Aufgebote.
- f) Sie überwacht die Ausbildung und sorgt für die Erreichung der Kursziele.
- g) Sie erstattet Bericht über die Kurse zuhanden des Zentralvorstands der Hotel & Gastro Union und der Kantone.

h) Sie informiert die Lehrbetriebe und die Berufsfachschulen.

C Qualifikationsverfahren

1. Organisation der Schlussqualifikation

- 1.1. Die Abschlussprüfung wird in einer Berufsfachschule, im Lehrbetrieb oder in anderen geeigneten Räumlichkeiten durchgeführt. Den Lernenden werden ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen so zur Verfügung gestellt, dass die Prüfungsaufgaben sach- und fachgerecht gelöst werden können.
- 1.2. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien und Unterlagen der Lernende mitbringen muss und welche Materialien und Unterlagen er an der Prüfung benutzen darf.
- 1.3. Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben zu Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen, soweit notwendig, erklärt.
- 1.4. Bei der praktischen Arbeit der Abschlussprüfung im Umfang von ca. 5 Stunden muss die lernende Person im Rahmen einer vorgegebenen Arbeit zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten bedarfs- und situationsgerecht und fachlich korrekt auszuführen und dass sie über die im Bildungsplan aufgeführten Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen verfügt.

Im Qualifikationsbereich Berufskennnisse der Abschlussprüfung im Umfang von ca. 4 Stunden wird die lernende Person schriftlich und in einem Prüfungsgespräch von maximal einer Stunde befragt. Sie muss zeigen, dass sie über die geforderten Fachkenntnisse und Methodenkompetenzen verfügt und sie zur Lösung von vorgegebenen Aufgaben sachgerecht und effizient einsetzt.

2. Qualifikationsbereiche

2.1 Qualifikationsbereich praktische Arbeit

Position 1: Menügestaltung, Rezeptierung und Nährwertberechnung

(1.1.1 bis 1.1.7 / 1.2.2 / 1.2.2 / 1.4.1 bis 1.4.4)

Position 2: fachgerechtes Herstellen von Gerichten

(1.2.2 / 1.3.2 / 1.4.2)

Position 3: Präsentation und Degustation der Gerichte

(1.2.2 / 1.3.2 / 1.4.2)

Position 4: wirtschaftliche Produktion und sachgerechter Einsatz der Produktionsmittel;

(2.2.1 / 2.2.2)

Hygiene und Arbeitssicherheit

(2.1.5)

2.2 Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Position 1: Ernährung

Position 2: Diätetik

Position 3: Speziallebensmittel und Zusatzstoffe; Nährwertberechnungen, Rezepte und

Menüs

Position 4: Betriebsorganisation, Produktionsformen, Informations- und Kommunikationsmittel

2.3 Qualifikationsbereich berufskundlicher Unterricht und überbetriebliche Kurse (Erfahrungsnote)

Position 1: Note des beruflichen Unterrichts der Berufsfachschule

Position 2: Note der überbetrieblichen Kurse

Die Note des beruflichen Unterrichts der Berufsfachschule (Position 1) ist das Mittel der zwei Semesterzeugnisnoten der Fächer Ernährung und Diätetik sowie Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen.

Die Note der überbetrieblichen Kurse (Position 2) ist das Mittel der Noten der überbetrieblichen Kurse.

Die Erfahrungsnote ist das Mittel der beiden Positionsnoten. Die Noten sind als halbe oder ganze Noten darzustellen.

3. Notenwerte

3.1. Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden mit den Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Noten sind als halbe oder ganze Noten darzustellen.

3.2. Die Note jedes Qualifikationsbereichs, die sich aus den Noten der einzelnen Positionen zusammensetzt, wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

3.3. Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

3.4. Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	sehr gut
5	gut
4	genügend
3	schwach
2	sehr schwach
1	unbrauchbar

3.5. Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden die Qualifikationsbereiche wie folgt gewichtet:

- praktische Arbeit: doppelt
- Berufskennnisse: einfach
- Erfahrungsnote: einfach

3.6. Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

D Lektionentafel der Berufsfachschule

Lektionentafel für die Berufsfachschule der Diätköchin / des Diätkochs

Die Verteilung der Lektionen auf die beiden Semester erfolgt nach regionalen Gegebenheiten und in Absprache mit den zuständigen Behörden, den Organisatoren der überbetrieblichen Kurse und den Anbietern in der beruflichen Praxis.

Fächer	Total Lektionen
1. Ernährung und Diätetik	260
1.1. Ernährung	50
1.2. Diätetik	160
1.3. Speziallebensmittel und Zusatzstoffe	10
1.4. Nährwertberechnungen, Rezepte und Menüs	40
2. Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen	60
2.1. Wirtschaftlichkeit, Betriebsorganisation und Qualitätssicherung	15
2.2. Betriebsformen und Speisenverteilungssysteme, Produktionsformen und Servicearten	30
2.3. Informations- und Kommunikationsmittel	15
3. Turnen und Sport	40
Total	360

Genehmigung und in Krafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 1. Januar 2007 in Kraft.

Luzern, 4. September 2006

Hotel & Gastro Union

Der Präsident

Der Geschäftsleiter

Bruno Poma

Karl Eugster

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Diätköchinnen und Diätköche vom genehmigt.

Bern,

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Die Direktorin

.....

Anhang zum Bildungsplan

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Diätköchinnen und Diätköche und deren Bezugsquelle:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Diätköchinnen / Diätköche vom	Bundesamt für Bauten und Logistik BBL, www.bbl.admin.ch (Publikationen und Drucksachen) Für die Berufsbildung zuständige kantonale Ämter
Bildungsplan Diätköchinnen / Diätköche vom	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Lerndokumentation Diätköchinnen / Diätköche enthaltend:	
Modelllehrgang Diätköche/Diätköchinnen vom	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Bildungsbericht (Ausbildungs- und Lern- berichte), erscheinen im Mai 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Berichtsblätter, erscheinen im Mai 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Wegleitung für das Qualifikationsverfahren, erscheint im Herbst 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch
Notenformular - Diätköchinnen / Diätköche, erscheint im Herbst 2007	Hotel & Gastro Union Postfach 4870, 6002 Luzern www.gastroline.ch