

Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch

Leitfaden zur Praxisarbeit

Inhaltsverzeichnis

Leitfaden zur Praxisarbeit	1
1. Einleitung	2
2. Ablauf der Praxisarbeit	2
3. Fachlich-inhaltliche Hinweise zur Praxisarbeit	3
4. Vorgaben zum Inhalt der Praxisarbeit	4
5. Vorgaben zur Gestaltung der Praxisarbeit	6
6. Einreichung und Abgabetermin	7
7. Hinweise zu Präsentation und Fachgespräch	7
8. Bewertung der Praxisarbeit	9

Autor/in:	René Schanz, Peter Meier
Datum	22.3.2024
Version	1.0
Nachweis Änderung	Hinweise zur Erstellung der Praxisarbeit (ersetzt freiwillige Disposition)

1. Einleitung

Im Rahmen der Berufsprüfung erarbeitet die Kandidatin oder der Kandidat eine Praxisarbeit, welche vor der Abschlussprüfung eingereicht und im Rahmen der Abschlussprüfung präsentiert wird.

Dieser Leitfaden beschreibt den Inhalt, die Rahmenbedingungen und die Bewertung der Praxisarbeit.

Es geht bei der Praxisarbeit vor allem darum, sich im Arbeitsbereich als Diätköchin/Diätkoch auf ein bestimmtes Thema zu fokussieren und sich für eine selbstgewählte, konkrete Fragestellung aus der eigenen Praxis zu entscheiden. Die vertiefte Auseinandersetzung mit dieser Fragestellung soll praktische Erfahrungen aus der eigenen Tätigkeit mit den theoretischen Aspekten der Ausbildung miteinander verbinden. Dabei entsteht ein eigenständiges und weiterführendes Ergebnis, das auch für die Betriebe einen Nutzen ergibt.

Rechtliche Grundlagen

- Prüfungsordnung zur Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch vom 24. Juni 2022
- Wegleitung zur Prüfungsordnung Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch vom 1. Juli 2022, Seiten 11 und 12

2. Ablauf der Praxisarbeit

Zielsetzung

Mit der Praxisarbeit erbringt die Kandidatin/der Kandidat den Nachweis, dass sie/er anspruchsvolle Arbeiten im Bereich der Diätküche selbständig planen, kalkulieren, beschreiben, herstellen, präsentieren und reflektieren kann.

Zeitlicher Ablauf

Termin / Dauer	Ablauf	Verantwortlich
Vor Anmeldung an die eidg. Prüfung	Leitfaden und Vorlage für die Praxisarbeit sind auf der Webseite von Hotel & Gastro formation Schweiz abrufbar	Kandidat/in
4 Monate vor der Abschlussprüfung	Beginn der Praxisarbeit	Kandidat/in
40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung	Einreichung der Praxisarbeit	Kandidat/in
Bewertung der Praxisarbeit	Bewertung der Praxisarbeit und Vorbereitung der mündlichen Prüfung	Experte/Expertin
Mündliche Prüfung	Mündliche Prüfung (30 Minuten) 10 Minuten Präsentation (inkl. Einrichten) 20 Minuten Fachgespräch zur Praxisarbeit	Kandidat/in Experten/Expertinnen

Wahl des Themas der Praxisarbeit

Die Kandidatinnen und Kandidaten wählen das Thema ihrer Praxisarbeit selbst. Es soll ein Vorhaben oder Projekt aus dem eigenen Berufsumfeld sein, das praxisbezogenen Grundlagen- und Fachwissen des diätetischen Kochens (des Bereichs Diätküche) umfasst. Dabei steht der Transfer des Gelernten in die Praxis sowie die Präsentation der Ergebnisse im Vordergrund.

Die Kandidatin/der Kandidat wählt das Thema der Praxisarbeit anhand folgender Kriterien aus:

- a. das Thema ist für den Bereich der Diätküche bedeutsam (nachweislicher Mehrwert);
- b. die gewählte Arbeit hat die Komplexität eines Vorhabens oder Projektes;
- c. die Praxisarbeit muss selbstständig geplant, kalkuliert, realisiert, ausgewertet und reflektiert werden.

Wo immer möglich soll der zu bearbeitende Themenkreis in Absprache mit der vorgesetzten Stelle gewählt werden. Das weitere Vorgehen ist wie folgt:

Finden eines Themas aus den Lerninhalten der Handlungskompetenzbereiche (a - c) und der eigenen Praxis. Definition des Titels der Praxisarbeit sowie Beschreibung der entsprechenden Ausgangslage.

Fokussieren der Thematik auf zwei konkrete Zielsetzungen aus der Praxis. Definition der Abweichungen zwischen IST- und SOLL-Zustand. Miteinbezug der gegebenen Rahmenbedingungen (was muss, kann und was darf nicht verändert werden).

3. Fachlich-inhaltliche Hinweise zur Praxisarbeit

I. Hinweis zum Projekt

Die Sechs-Schritte-Methode (IPERKA) erklärt in der Dokumentation Power Work in welchen Phasen ein Projekt (Praxisarbeit) umzusetzen ist. Insofern wird bei Abgabe der Praxisarbeit **nicht nur ein konzeptioneller Lösungsansatz, sondern auch dessen nachweisbare Umsetzung** (Realisierung) in der beruflichen und betrieblichen Praxis erwartet. Die Ergebnisse/Ereignisse daraus sind dazu ausgewertet und im Rahmen der Präsentation der Praxisarbeit aufzuzeigen.

Tipp: Informieren Sie Ihre Vorgesetzten frühzeitig über Ihren Auftrag und Ihre Absichten (Projektziele). Sie benötigen deren Unterstützung und Einverständnis für die Realisierung.

II. Hinweis zum Thema

Wählen Sie keine «weitläufigen» Themen wie bspw «Vegane Ernährung», «Allergene Stoffe im Alltag» oder «Wochenmenüplan Diabetes Mellitus Typ II». Konzentrieren Sie sich auf ein in der zur Verfügung stehenden Zeit machbares und tiefgängiges Format wie bspw «Konsistenzstufe 4 in der palliativen Behandlung von Patientinnen und Patienten mit Diabetes Mellitus Typ II für zwei Tage», «Fruktose-Unverträglichkeit anhand 5 Mittagessen für Kinder», «Sicherstellung der Zubereitung und Verteilung von warmen Gerichten bei natriumreduzierter Kost (4-6g)», «4 Kreationen von hochkalorischen Zwischenverpflegungen in der Geriatrie», «Konsequente Eigenfabrikation von Brot und Backwaren für Patientinnen und Patienten mit einer Glutenunverträglichkeit», usw.

Tipp: Informieren Sie sich über handelsübliche Produkte, die Ihnen die Rezeptur und Zubereitung vereinfachen, ohne die geforderte Kostform zu verletzen (bspw moderne Hydrokolloide, kalorienfreie Binde- und Stärkemehle oder Würzmittel).

Tipp: Verzichten Sie in der Praxisarbeit auf umfassende, theoretische Erklärungen oder Abschriften. Referenzieren Sie bei Bedarf auf Ihre Quellen und halten Sie diese im Quellenverzeichnis fest. So sparen Sie Platz für Ihre eigenen Erkenntnisse.

Tipp: Ein Projekt muss mindestens einen Mehrwert generieren und ist nie nur Selbstzweck. Idealerweise bietet Ihr Thema allen involvierten Stellen (Betroffene und Beteiligte Personen) einen messbaren Mehrwert.

III. Hinweise zum Kontext

Die Konzeption und Umsetzung eines Projektes verursacht immer interne und externe (finanzwirksame) Kosten.

Tipp: Halten Sie diese Aufwendungen bereit, falls Sie im Rahmen der Abschlussprüfung darüber befragt werden.

Ein Projekt beeinflusst immer die betrieblichen Abläufe (Prozesse).

Tipp: Denken Sie bei der Lösungsfindung immer integral. Gerade bei Kostformen umfasst diese Sichtweise die anfängliche Planung und endet mit dem Speiseservice bei den Patientinnen und Patienten.

Versetzen Sie sich mit Ihrer Projektidee immer in die Sichtweise der Zielgruppe.

Tipp: Gesundes Essen muss auch appetitanregend sein und Freude bereiten. Gerade bei Patienten und Patientinnen spielen die körperliche, seelische und geistige Verfassung eine zentrale Rolle.

Projekte sind in der Regel erst- oder einmalig für einen Betrieb oder für Sie als Projektleitende oder Projektleiter.

Tipp: Recherchieren Sie trotzdem das Thema. Vielfach können analoge Erkenntnisse aus anderen Vorhaben oder Projekten zum Vergleich oder als Ergänzung beigezogen werden.

4. Vorgaben zum Inhalt der Praxisarbeit

Das vorliegende Kapitel umfasst die wichtigsten Punkte zu Inhalt und Gestaltung der schriftlichen Praxisarbeit.

Der Aufbau (Bestandteile und Reihenfolge) hat entsprechend den nachstehenden Ausführungen zu erfolgen. Die geforderten Inhalte müssen explizit in den betreffenden Kapiteln zu finden sein.

Die Reihenfolge der einzelnen Kapitel und die Nummerierung des Inhaltsverzeichnisses müssen gemäss Vorgabe eingehalten werden.

Titelseite

- Titel und Untertitel der Praxisarbeit
- Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch
- Name des Betriebes
- Name, Vorname und Adresse der Kandidatin/des Kandidaten (inkl. E-Mail und Telefon)
- Einreichungsdatum
- evtl. Grafik oder Bild

Vorwort und Autorenporträt

Das Vorwort soll auf maximal einer Seite den Inhalt der Praxisarbeit umfassen. Darin darf auch persönliches wie z.B. Verdankungen stehen. Das Porträt soll die Leserin/den Leser über den Werdegang der Verfasserin/des Verfassers sowie das aktuelle berufliche Umfeld (Betrieb, Funktion, Haupttätigkeiten) informieren.

Inhaltsverzeichnis

Das Inhaltsverzeichnis gibt die Gliederung der Praxisarbeit wieder und spiegelt deren logischen Aufbau. Wichtig sind aussagekräftige Bezeichnungen der Kapitel und Unterkapitel sowie eine übersichtliche Gestaltung. Das Inhaltsverzeichnis umfasst die Überschriften der Kapitel und Unterkapitel.

Das Inhaltsverzeichnis enthält:

- Alle Kapitel und Unterkapitel mit den entsprechenden Seitenzahlen.
- Die Titel der Dokumente im Anhang.

Inhalte der Praxisarbeit

Die Praxisarbeit umfasst folgende Inhalte (Kapitel):

1. Einführung

Begründung und Motivation zur Wahl des Vorhabens oder des Projektes

2. Ausgangssituation

Kurze Beschreibung des betrieblichen Umfelds, der Kunden-/Patienten-/ Gästesegmente, des Angebotes der Diätküche, wichtigste Herausforderungen und Handlungsbedarfe im Bereich Diätküche (Prozesse von der Planung bis zum Konsum), gewählte Problemstellung (Abweichung von IST- zu SOLL-Zustand) und die für die Praxisarbeit formulierten Ziele

3. Beschreibung des umgesetzten Vorhabens oder des umgesetzten Projektes

Vorgehen, Arbeits- und Zeitplanung, beteiligte Personen/Einsatz von Ressourcen, Nährwertberechnungen, Lebensmittel, Arbeitstechniken, Kochtechniken, Kostenfolge, Priorisierung, Risiken/Stolpersteine und weitere, frei wählbare Aspekte

4. Beschreibung der Ergebnisse

Überprüfung der Zielerreichung, aktueller Stand, allfällige Ursachen bei Verzug, nachweisbarer Mehrwert (integrale Evaluation aller betroffenen Prozesse) und persönliche Lehren und Erkenntnisse für die berufliche Zukunft, abschliessendes fachliches Fazit (Schlussfolgerung) über das erarbeitete Projekt (nicht über die Praxisarbeit)

5. Reflexion

6. Eigenständigkeitserklärung

7. Quellenangaben

Einmalige Auflistung aller verwendeten Grundlagen, Referenzen, Hilfsmittel

8. Anhang

Zur Veranschaulichung und Detaillierung einzelner Aspekte. Im Anhang sollen ergänzende Tabellen, Abbildungen, Hinweise, Abkürzungsverzeichnis usw. aufgeführt werden, welche für die Nachvollziehbarkeit des Erstellungsprozesses von Bedeutung sind. Die verschiedenen Anhänge werden nummeriert. Die Beilagen müssen in den Ausführungen erwähnt werden.

Hinweise zu den Inhalten der Praxisarbeit

Die Praxisarbeit soll am Schluss einen ganzheitlichen Eindruck hinterlassen. Um das lose Aneinanderreihen von einzelnen Kapiteln und Abschnitten zu vermeiden, sollen die einzelnen Kapitel durch überleitende Gedanken den Aufbau und Zusammenhang sichtbar machen. Eigene Überlegungen und Begründungen sowie Grafiken, Bilder und Tabellen zu den einzelnen Abschnitten erhöhen die Verständlichkeit.

Eigenständigkeitserklärung

Bestätigung der Teilnehmenden, dass die Praxisarbeit eigenständig verfasst und Fremdinhalte als solche deklariert sind.

1. Ich bestätige, dass ich die vorliegende Praxisarbeit selbstständig erstellt, fremdes Gedankengut gekennzeichnet und ordnungsgemäss zitiert sowie die entsprechenden Quellen angegeben habe.
2. Mir ist bewusst, dass der Nachweis eines Verstosses gegen die unter Ziff. 1 abgegebene Bestätigung im Sinne von Ziff. 4.32 sowie 6.43 der Prüfungsordnung über die Berufsprüfung «Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis» den Ausschluss von der Abschlussprüfung zur Folge haben kann. In diesem Falle gilt die Abschlussprüfung als nicht bestanden.

Ort / Datum / Unterschrift der Kandidatin/des Kandidaten

Fehlt die Eigenständigkeitserklärung und/oder ist diese nicht in der eingereichten PPF-Format-Datei von Hand unterschrieben, wird die Praxisarbeit nicht bewertet. Es resultiert die Note 1.0 beim Prüfungsteil 4.

5. Vorgaben zur Gestaltung der Praxisarbeit

Für die Praxisarbeit ist zwingend die bereitgestellte Word-Vorlage (Schriftart Arial und Schriftgrösse 11) zu verwenden.

Die Praxisarbeit umfasst ohne Anhang maximal 20 Seiten im A4-Format. Der Anhang selbst ist auf maximal 10 Seiten A4-Format zu begrenzen.

Abkürzungen

Im Text sollen nur Abkürzungen verwendet werden, die der Duden erlaubt oder die umgangssprachlich geläufig sind. Sachbezogene Begriffe werden bei der ersten Verwendung ausgeschrieben und die im Folgenden verwendete Abkürzung in Klammern hinzugefügt.

Tabellen und Abbildungen

Alle Tabellen und Abbildungen werden fortlaufend nummeriert und mit einem Titel versehen.

Tab. 3: Kalkulation des Gerichtes

Abb. 4: Ergebnisse der Evaluation

Alle Tabellen und Abbildungen werden im Fliesstext kommentiert oder erläutert.

Kopf- und Fusszeile

Die Kopfzeile enthält den Titel der Praxisarbeit. Der Vorname und Name der Kandidatin/des Kandidaten sowie die Seitenzahl wird in der Fusszeile eingefügt. Die Titelseite enthält keine Kopf- und Fusszeile.

Fussnoten

Besondere Anmerkungen oder Quellenangaben werden in Fussnoten¹ gesetzt.

6. Einreichung und Abgabetermin

Abgabetermin und Form der Abgabe

Der Termin für die Einreichung wird in der Ausschreibung der eidg. Prüfung bekannt gegeben. Die vollständige Praxisarbeit ist als **eine unterzeichnete PDF-Datei** in elektronischer Form auf der Lernplattform hochzuladen. Trifft die Praxisarbeit zu spät ein, ist der Kandidat oder die Kandidatin von der Abschlussprüfung ausgeschlossen (siehe Ziffer 3.31 der Prüfungsordnung).

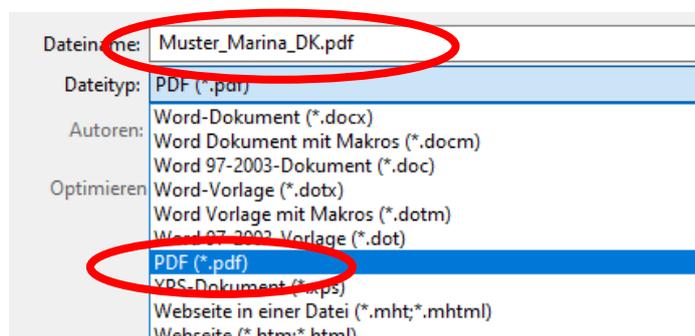
Einmal eingereichte Dokumente können nicht mehr bearbeitet werden.

Vorgehen zur Abgabe der Praxisarbeit

Nach Anmeldung an die eidgenössische Prüfung zur Diätköchin/zum Diätkoch erhalten Sie Ihre Zugangsdaten zur Lernplattform Moodle mit separater Mail. Laden Sie Ihre Arbeit termingerecht über die Lernplattform Moodle hoch (www.hotelgastro-elearning.ch).

Beachten Sie folgende Hinweise zur Speicherung Ihrer Praxisarbeit:

- Die Praxisarbeit inkl. aller Anhänge muss als ein einziges Dokument gespeichert werden
- Anhänge, Bilder usw. sind direkt in die Word-Datei zu integrieren
- Prüfen Sie die Rechtschreibung, bevor Sie das Dokument finalisieren
- Speichern Sie Ihre Arbeit als PDF-Datei (alle Unterlagen in einer PDF-Datei)



- Kontrollieren Sie die PDF-Datei auf ihre Vollständigkeit genau.
- Laden Sie die PDF-Datei hoch:
Moodle (Zimmer): Diätköchin/Diätkoch: Projektarbeit einreichen
Benennung der Datei: Name_Vorname_DK
Maximale Dateigrösse: 10 MB

7. Hinweise zu Präsentation und Fachgespräch

Den Kandidierenden stehen vor der Präsentation der Praxisarbeit 5 Minuten für die Vorbereitung der Hilfsmittel im Prüfungsraum zur Verfügung.

Folgende Hilfsmittel sind vorhanden und werden im Prüfungsraum zur Verfügung gestellt: Notebook, Beamer, Flipchart, Pinnwand. Präsentationen in elektronischer Form müssen vom Kandidaten auf einem USB-Stick (als PDF- und PPT-Datei) mitgebracht werden und werden im Prüfungsraum auf das vorhandene Notebook kopiert.

¹ Es empfiehlt sich, die Fussnoten mit einem Textverarbeitungsprogramm zu erstellen.

Die Kandidaten bringen für sich eine ausgedruckte Praxisarbeit (Grundlage für das Fachgespräch) und einmal die Präsentation in ausgedruckter Form (zuhanden Prüfungsdossier) mit an die mündliche Prüfung.

Weitere Angaben sind im Aufgebot zur Abschlussprüfung enthalten.

Die Kandidatin/der Kandidat definiert zu Beginn der Präsentation, wer Adressat ihrer/seiner mündlichen Präsentation ist (z.B. Vorgesetzte Person, Fachperson) und richtet diese inhaltlich so darauf aus, dass dem Adressaten die Vorteile und der Nutzen der Praxisarbeit überzeugend aufgezeigt werden. Dabei beschränkt sich die Kandidatin/der Kandidat auf ihre/seine wesentlichen Kernaussagen (ausgewählte Teile wie z.B. Fragestellung, Zielsetzung, Lösungsvorschlag, Vorgehen, Ergebnisse, Erkenntnisse). Die Expertin/der Experte nimmt die Rolle des Adressaten ein.

Die mündliche Präsentation besitzt eine klar erkennbare Gliederung, auf die zu Beginn durch die Kandidatin/den Kandidaten hingewiesen wird. Sie ist adressatengerecht, in der Standard- oder Muttersprache zu halten und ist auf maximal 10 Minuten beschränkt.

Die Qualität der mündlichen Präsentation hängt nebst dem Inhalt weitgehend vom adressatengerechten, kompetenten Auftreten ab. Es gilt auf das eigene Auftreten, die Sprechweise, die Körpersprache und den Einsatz der Medien/Hilfsmittel zu achten.

Fachgespräch

Anschliessend an die Präsentation der Praxisarbeit führt vorwiegend die Hauptexpertin/der Hauptexperte, im Beisein einer Co-Expertin/eines Co-Experten, das Fachgespräch, welches maximal 20 Minuten dauert. Es werden Fragen zur Praxisarbeit und zur Präsentation gestellt und dabei die Fachkompetenz, die Themengewandtheit und die Kommunikationsfähigkeit geprüft. Ergänzend können weitere Fragen zum Arbeitsbereich der Diätköchin/des Diätkochs gestellt werden.

8. Bewertung der Praxisarbeit

Die Praxisarbeit wird von zwei Expertinnen oder Experten bewertet.

Maximale Anzahl Punkte

4.1 Praxisarbeit (schriftlich)	60	Punkte	Positionsnote
4.2 Präsentation	30	Punkte	Positionsnote
4.3 Fachgespräch	30	Punkte	Positionsnote

4.1 Praxisarbeit (Gewichtung der Parameter)	Punkte max.	Punkte erreicht
Einhaltung der formalen Vorgaben (Umfang, Vorlage, Layout, Struktur)	6	
Aufbau und Darstellung (Gliederung, Stilistik, Semantik, Rechtschreibung, Erscheinung)	6	
Begründungs- und Argumentationsfähigkeit (Erklärungen, Folgerungen, Situationsanalyse, Einflussfaktoren, Priorisierung)	6	
Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen (Methodik, Problemlösungszyklus, Ursachen/Wirkung, Verbesserungsansätze)	9	
Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren (Praxisbezug; finanzielle, personelle, organisatorische und infrastrukturelle Machbarkeit; Einklang von Effizienz, Effektivität, Produktivität)	9	
Verständlichkeit (Beschreibung der Ergebnisse / Erkenntnisse / Zielerreichung)	6	
Fachliche Korrektheit (Fundierte Aussagen, Übereinstimmung mit den massgebenden Dokumentationen und Lehren, Qualität der Inhalte)	9	
Kreativität (Themenwahl des Projektes/Vorhabens, ganzheitlicher Ansatz, Innovationsgrad, Lösungsfindung, Stolpersteine/Risiken)	6	
Selbstständigkeit (Eigenleistung, Quellenangaben, Lesbarkeit und Nachvollziehbarkeit von Grafiken, Bildern und Tabellen, Reflexion)	3	
Praxisarbeit total	60	