

## Modulprüfung Diätköchin / Diätkoch

### Serie 0

### Betriebsorganisation

Code

---

Dauer

90 Minuten

Note

---

#### Erlaubte Hilfsmittel

- sämtliche Lehrmittel, die Unterrichtsunterlagen sowie persönliche Notizen dürfen benutzt werden;
- ein Notebook oder Tablet mit Internetzugang ist erlaubt. Die Kamera muss dabei zugedeckt sein;
- einfacher, netzunabhängiger, lautloser Taschenrechner ohne Programmierfunktion.
- Lösungen müssen handschriftlich auf den vorgesehenen Lösungsblättern festgehalten werden.

1	
2	
3	
4	

## Aufgabe 1 Teil Arbeitsorganisation

Grosse Spitalküchen betreiben eine Abteilung für Produktion und eine Abteilung für Fertigung/Verteilung von Speisen. Dieses Produktionssystem weist zahlreiche Nahtstellen entlang dem Hauptleistungsprozess auf.

Als Leiter/-in der Diätabteilung sind Sie verantwortlich, dass sämtliche Gerichte in qualitativer, quantitativer, inhaltlicher und sensorischer Hinsicht einwandfrei den vorgesehenen Patienten serviert werden.

### Aufgabe 1.1 Arbeiten qualitätsbewusst ausführen

2 Punkte

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Wie stellen Sie sicher, dass die Produktionsküche die von Ihnen benötigten Grundgerichte für die Diätküche in allen Bereichen korrekt zubereitet? Nennen Sie **vier** unterschiedliche, messbare Kontrollkriterien anhand je eines konkreten Grundgerichts.

Grundgericht	Kontrollkriterium

### Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl

Pro messbares, diätrelevantes, unterschiedliches Kontrollkriterium 0.5 Punkte      2 Punkte

**Richtzeit**      5 Minuten

**Aufgabe 1.2 Zielorientierte Absprachen****7 Punkte**

Dank Ihrer gewissenhaften Kontrollen (Check) stellen Sie fest, dass die Fehlerquote seitens der Produktionsküche praktisch täglich ansteigt. Ein Zustand, den Sie nicht mehr verantworten und akzeptieren können.

Skizzieren Sie ein vollständiges Flussdiagramm (chronologische Ablaufdarstellung) über Ihr Vorgehen, um die Unstimmigkeiten rasch, erfolgreich und nachhaltig aus der Welt zu schaffen.

**Lösung auf separatem Blatt. Bitte klar nummerieren.**

**Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

Wesentliche Prozessschritte sind folgerichtig skizziert	3 Punkte
Die Aktivitäten sind nachvollziehbar beschrieben (Haupt- und Tätigkeitswort)	2 Punkte
Das Flussdiagramm ist verständlich dargestellt, so dass eine permanente Anwendung möglich ist	2 Punkte
Total Aufgabe 1.2	7 Punkte
<b>Richtzeit</b>	15 Minuten

**Aufgabe 1.3 Sofortmassnahmen (SOMA)**

**3 Punkte**

Es ist frühmorgens. Trotz Ihrer Intervention (Aufgabe 1.2) zweifeln Sie erneut daran, dass der bestellte Blätterteig für die Pastetchen am Mittag laktosefrei hergestellt wurde.

Was genau ordnen Sie an, damit das Mittagessen (die laktosefreie Kostform) planmässig sichergestellt und serviert werden kann? Beschreiben Sie 3 begründete Sofortmassnahmen.

SOMA 1

---

---

---

SOMA 2

---

---

---

SOMA 3

---

---

---

**Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

Pro zielführende, begründete Sofortmassnahme	0.5 Punkte	1.5 Punkte
Das stufengerechte Handeln ist dabei nachvollziehbar und integral erkennbar		1.5 Punkte
Total Aufgabe 1.3		3 Punkte
<b>Richtzeit</b>		5 Minuten

### **Aufgabe 1.4 Beschaffung von Spezialgeräten**

**3 Punkte**

Bedarfsgerechte Kostformen basieren oft auf pürierten Zutaten. Ihr Spitalbetrieb achtet entsprechend dem neuen Leitbild auf regionale und lokale, erntefrische Produkte und verzichtet auf die Verwendung von industriell bearbeiteten Produkten.

Sie werden beauftragt, anhand eines Anforderungskatalogs, zweckmässige Geräte für das Pürieren von Produkten und Speisen zu vergleichen und auszuwählen. Das Budget ist dabei zweitrangig.

Welche MUSS-Anforderungen definieren Sie für die Auswahl bzw. Beschaffung eines Püriergerätes? Formulieren Sie 3 klare, eindeutige und sinnvolle Muss-Anforderungen.

Anforderung 1

---

---

---

Anforderung 2

---

---

---

Anforderung 3

---

---

---

#### **Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

Pro klare, eindeutige und sinnvolle MUSS-Anforderung 0.5 Punkte 1.5 Punkte

Die MUSS-Anforderungen berücksichtigen auch nicht-funktionale Kriterien 1.5 Punkte

Total Aufgabe 1.4 3 Punkte

**Richtzeit** 5 Minuten

## **Aufgabe 2 Teil Gesetze und Vorschriften**

Gesundheitliches Handeln ist auch Rechtshandeln. Als Leiter/-in einer Diätküche verantworten Sie die Einhaltung von Gesetzen, Verordnungen und betrieblichen Vorschriften.

Rechtsgrundlagen dazu stellen die Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) sowie die Verordnung über Speziallebensmittel dar.

### **Aufgabe 2.1 Deklaration**

**2 Punkte**

- a) Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben zu Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung sind nicht zulässig. Die Anreicherung welcher Inhaltsstoffe bildet die Ausnahme?

---

- b) Der Hinweis "sehr kalorienarme Ernährung" darf bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung angebracht werden, sofern der Energiegehalt des Erzeugnisses unter wieviel kJ bzw. kcal pro Tag liegt?

---

- c) Auf welche Menge eines genussfertigen Produktes beziehen sich die Angaben wie z.B. bei "laktosefrei" "Natrium oder Kaliumgehalt" oder "eiweissarm"?

---

- d) Was bringt dieser Packungsvermerk "Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf" zum Ausdruck?

---

### **Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

Pro richtige Antwort 0.5 Punkte

2 Punkte

**Richtzeit**

3 Minuten

## Aufgabe 2.2 Umgang mit vertraulichen Informationen

4.5 Punkte

Im Berufsalltag eines Spitals ist Diskretion im Umgang mit Informationen und Dokumenten besonders wichtig.

- a) Nennen Sie drei Gründe, **weshalb** Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, vertraulich behandelt werden müssen.

---

---

---

- b) Nennen Sie drei Massnahmen, **wie** Sie Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, vertraulich behandeln.

---

---

---

- c) Nennen Sie drei Reaktionen darauf, **wenn** Sie feststellen, dass Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, missbräuchlich verwendet worden sind.

---

---

---

### Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl

- |  |            |
|--|------------|
| a) Pro vollständigen und plausiblen Grund 0.5 Punkte   | 1.5 Punkte |
| b) Pro vollständige und plausible Massnahme 0.5 Punkte | 1.5 Punkte |
| c) Pro vollständige und plausible Reaktion 0.5 Punkte  | 1.5 Punkte |

Total Aufgabe 2.2 4.5 Punkte

**Richtzeit** 5 Minuten

### Aufgabe 2.3 Schweizerisches Gesundheitswesen

3.5 Punkte

Das Schweizer Gesundheitssystem ist föderalistisch geprägt. Das bedeutet, dass Bund, Kantone und Gemeinden verschiedene Teilaufgaben im Gesundheitswesen übernehmen.

Einzelne Supportaufgaben wie z.B. die Verpflegung in Spitälern und Heimen liegen somit je nach Standort und Grösse in unterschiedlichen, öffentlichen oder privaten Kompetenzbereichen. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen wird aber die Bildung in der Regel zentral gesteuert und vereinheitlicht. Insbesondere stehen dabei **H+** und **ARTISET** im Zentrum.

a) Welche Ziele verfolgen diese Institutionen?

---

---

---

---

b) Welche Teilaufgaben des Schweizerischen Gesundheitswesens obliegen dem Bund bzw. den Kantonen und wie heissen die zuständigen Ämter auf Stufe Bund und Kanton?

---

---

---

---

c) Eine kantonale strategische Stossrichtung lautet: "Förderung der integrierten Gesundheitsversorgung, insbesondere im Bereich der chronischen und behandlungsintensiven Leiden". Der Kanton verfügt über Rahmenbedingungen, die einen effizienten Mitteleinsatz fördern, und strebt ein massvolles Kostenwachstum an.

Welche Beiträge können aus Sicht einer Diätküche das Kostenwachstum durch effiziente Leistungserbringung bremsen? Formulieren Sie 3 begründete Vorschläge.

---

---

---

---

### **Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

- |  |            |
|--|------------|
| a) Die Antwort stimmt mit den Fakten sinngemäss überein              | 1 Punkt    |
| b) Pro richtige Teilaufgabe mit korrekter Amtsbezeichnung 0.5 Punkte | 1 Punkt    |
| c) Pro effiziente, kostenreduzierte Leistungserbringung 0.5 Punkte   | 1.5 Punkte |

Total Aufgabe 2.3 3.5 Punkte

**Richtzeit** 5 Minuten

### **Aufgabe 3 Teil Wirtschaftlichkeit**

Die Leistungen einer Diätküche werden vielfältig gemessen. Arbeitsabläufe werden dabei auf Produktivität und Wirtschaftlichkeit geprüft.

In Ihrer Funktion als Leiter/-in der Diätküche in einem Regionalspital wenden Sie die Sechsschritte-Methode IPERKA an, um eine neue Speisekarte mit den gängigen, diätetischen Kostformen zu entwickeln und in zwei Monaten umzusetzen. Diese soll nicht nur für die Rekonvaleszenz der Patienten erfolgreich sein, sondern auch eine erfolgreiche Rendite abwerfen.

#### **Aufgabe 3.1 Arbeitsplanung**

**15 Punkte**

- a) Welche Quellen ziehen Sie bei, um ein realistisches Vorgehen der Tätigkeiten zu garantieren? Nennen Sie 6 massgebende Informanten und begründen Sie diese Wahl anhand eines unverzichtbaren Beitrags.

---

---

---

---

---

---

---

- b) Erstellen Sie auf einen strukturierten, nachvollziehbaren Arbeitsplan (inkl. Zeitachse) der Tätigkeiten, wie Sie die Ausarbeitung der neuen Speisekarte führen wollen.

**Lösung auf separatem Blatt. Bitte klar nummerieren.**

- c) Zwecks Überprüfung des Fortschritts und der Qualitätssicherung ergänzen Sie den Arbeitsplan mit Kontrollen. Definieren Sie kurz beschriebene, zweckmässige Kontroll- und Prüftätigkeiten entlang dem Zeitplan in einer anderen Farbe.

- d) Angenommen, Sie unterstützen die SPITEX mit Mahlzeiten aus der neuen Speisekarte. Wie legen Sie die Verkaufspreise fest bzw. wie überprüfen Sie die Rendite? Zählen Sie zudem wichtige Hilfsmittel für diese Berechnungen auf.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

- |  |            |          |
|--|------------|----------|
| a) Pro sachdienliche Quelle und ihren Beitrag                          | 0.5 Punkte | 3 Punkte |
| b) Folgerichtiger Arbeitsplan in Abhängigkeit und Zeit                 |            | 6 Punkte |
| c) Die Prüfmethode sind wirksam, aussagekräftig und logisch terminiert |            | 2 Punkte |
| d) Die zentralen Parameter des Finanzwesens sind erklärt               |            | 4 Punkte |

Total Aufgabe 3.1 15 Punkte

**Richtzeit** 20 Minuten

### **Aufgabe 3.2 Auswerten**

**10 Punkte**

Inzwischen hat sich die neue Speisekarte etabliert und genießt eine breite Akzeptanz. Im Sinne des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses beabsichtigen Sie, abschliessend die letzten zwei Monate zu reflektieren und Lehren für ein nächstes Vorhaben zu ziehen. Erstellen Sie eine strukturierte Checkliste mit gezielten Fragestellungen, die aussagekräftige Antworten bei den Befragten hervorrufen.

**Lösung auf separatem Blatt. Bitte klar nummerieren.**

#### **Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

Die Checkliste ist strukturiert und methodisch zweckmässig dargestellt	2 Punkte
Die Fragestellungen ermöglichen klare, aussagekräftige Antworten	6 Punkte
Die Fragestellungen decken das ganze Spektrum integral ab	2 Punkte

Total Aufgabe 3.2	10 Punkte
-------------------	-----------

<b>Richtzeit</b>	<b>10 Minuten</b>
------------------	-------------------



### **Bewertungskriterium/-kriterien und Punktzahl**

- |   |          |
|---|----------|
| a) Vollständige, verständliche und zielgerichtete Antworten               | 2 Punkte |
| b) Chronologische Gliederung der Inhalte, Sekundärangaben sind aufgeführt | 4 Punkte |
| c) Die Feedback-Regeln sind eingehalten, die Kritik ist aufbauend         | 4 Punkte |

Total Aufgabe 4 10 Punkte

**Richtzeit** 17 Minuten

Maximale Punktzahl

60 Punkte

Erreichte Punktzahl

\_\_\_\_\_

Note

\_\_\_\_\_

**Formel zur Berechnung der Note**

Erreichte Punktzahl x 5  
\_\_\_\_\_ + 1 = Note (auf 0.5 runden)

Maximale Punktzahl

Datum

Unterschrift Experte 1

Unterschrift Experte 2

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Fazit der Experten*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_