

Höhere Fachprüfung Küchenchefin / Küchenchef

Leitfaden zur Diplomarbeit



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	2
2. Auszug aus der Wegleitung	2
3. Inhalte und Bewertung	2
4. Freiwillige Disposition zur Diplomarbeit.....	4
5. Vorgaben zur Diplomarbeit.....	4
6. Bewertungskriterien	6
7. Einreichung und Abgabetermin	6

Autor/in:	René Schanz, Christoph Remund
Datum	09.08.2024
Version	1.1
Nachweis Änderung	16.09.2024 generell keine Daten / Harmonisiert mit allen HFP Berufen / uri

1. Einleitung

Im Rahmen der höheren Fachprüfung Küchenchefin/Küchenchef wird eine schriftliche Diplomarbeit erstellt und im Rahmen der Abschlussprüfung präsentiert. Diese Wegleitung beschreibt den Inhalt, die Rahmenbedingungen und die Bewertung der Diplomarbeit.

2. Auszug aus der Wegleitung

Diplomarbeit (schriftlich)

Beschreibung Als Teil der Prüfung Küchenproduktion haben die Kandidaten zwischen Zulassungsentscheid und Prüfungsbeginn eine schriftliche Diplomarbeit einzureichen. Diese muss eine Analyse der produktionstechnischen und organisatorischen Situation der Küche eines Betriebes der Gastronomiebranche resp. Spital- und Heimgastronomie einschliesslich Optimierungsvorschlägen und Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen enthalten.

Die Auswahl des zu analysierenden Betriebes ist den Kandidaten überlassen. Die notwendigen Angaben zur Bewältigung dieser Prüfungsaufgabe (Umfang, Lösungsbreite und -tiefe, Daten, Fristen, Aufgabenpositionen, Anforderungen usw.) werden den Kandidaten von Hotel & Gastro *formation* im Auftrag der QS-Kommission zugestellt.

Bewertung Die Diplomarbeit wird von zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Dabei werden, der Inhalt (Realitätsbezug und Machbarkeit, Potenziale), der Aufbau und die Darstellung bewertet.

Beachten Sie auch: Besprechung der Diplomarbeit (Wegleitung, S. 7)

3. Inhalte und Bewertung

Die Diplomarbeit gliedert sich folgendermassen:

Titelseite			
Autorenporträt			
Inhaltsverzeichnis			
Kapitel	Inhalte	Max. Punkte	
1	Betrieb	Beschreibung von: Betrieb, Standort, Öffnungszeiten, Grösse, Strategie, Leitbild	1
		<i>1 Verbesserungsvorschlag zu Vision, Strategie und Leitbild mit Begründungen und Massnahmen</i>	2
2	Marketing	Beschreibung von: Markt, Gästestruktur mit Bedürfnissen, Gästewandlung, Marktbearbeitung	1
		<i>1 Verbesserungsvorschlag mit Begründungen und Massnahmen</i>	2
3	Finanzen / Kennzahlen Betrieb	Beschreibung der betrieblichen Finanzpolitik und der Kennzahlen	1
		<i>1 Verbesserungsvorschlag mit Begründungen und Massnahmen, sofern Zahlen zur Verfügung gestellt werden; andernfalls begründete Annahmen</i>	2

4	Kennzahlen: Küche / Statistik	Beschreibung (evtl. Errechnen) der wichtigsten Küchenkennzahlen inkl. Betriebskosten und der Verpflegungsstatistik	1
		<i>2 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	4
5	Angebot	Beschreibung und Einschätzung des gesamten Speisenangebotes	2
		<i>2 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	4
6	Küche	Beschreibung: Räumlichkeiten, Einrichtungen, Geräte, Apparate, Produktionssystem(e), Versorgungstechnik, Supportprozesse (betriebliche Unterstützungsleistungen zu Gunsten der Küche)	4
		<i>3 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	6
7	Mitarbeitende Küche	Beschreibung von: Führungsprozessen, Stellenplan, Stellenbeschreibungen, Mitarbeiterplanung, Mitarbeitereinsatzplanung, Ausbildung von Lernenden, Weiterbildung, Schulungen, Informationsfluss, Arbeitssicherheit (Safety), Gesundheitsschutz	2
		<i>3 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	6
8	Produktewahl, Beschaffung, Warenfluss	Beschreibung von: Produkteanforderungen, Beschaffungsprozess, Einkauf, Lagerung	2
		<i>3 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	6
9	Produktion (Hauptleistungsprozess Küche)	Beschreibung von: Produktion (Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung); Nahtstellen, Qualitätssicherung, Hygiene, Ökologie, Informatik, Logistik, Sicherheit (Security) in der Küche	4
		<i>3 Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	6
10	Betriebliches Risikomanagement (Business Continuity Management)	Beschreibung der Notfallkonzepte zum Leistungserhalt des Küchenangebots bzw der Geschäftsführung der Küche im Krisenfall	1
		<i>1 Verbesserungsvorschlag mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten</i>	2
		Aufbau, Darstellung, Vollständigkeit, Qualität der Diplomarbeit (Lesbarkeit, Rechtsschreibung, Verständlichkeit, Nachvollziehbarkeit)	3
11	Anhang		
11.1		Abkürzungsverzeichnis mit Erklärungen	1
11.2		Küchenplan und eingezeichnete Arbeitsabläufe	1
11.3		Aktuelles Speiseangebot (relevanter Auszug; maximal 6 Seiten)	1
11.4		Visualisierung der Küche (5 räumliche Fotografien mit Kurzbeschreibung, die verschiedene, nicht gestellte Arbeitssituationen aufzeigen)	0.5
11.5		Verzeichnis von Abbildungen und Tabellen	0.5

11.6	Quellenverzeichnis (umfassende Auflistung aller recherchierten Grundlagen)	1
12	Aufzählung der drei Massnahmen aus der Diplomarbeit, welche im Rahmen der Besprechung der Diplomarbeit verbindlich präsentiert, werden	1
13	Ehrenwörtliche Erklärung für die selbstständige Entwicklung der Diplomarbeit; Unterschrift	-
Maximale Punktzahl		68

Tab. 1: Gliederung und Bewertung der Diplomarbeit

4. Freiwillige Disposition zur Diplomarbeit

Zu einem vorgegebenen Zeitpunkt können die Kandidatinnen und Kandidaten eine Disposition zur Vorarbeit einreichen.

In der freiwilligen Disposition werden folgende Elemente der Diplomarbeit beschrieben:

- Betrieblicher Steckbrief: Standort, Öffnungszeiten, Grösse, Vision, Leitbild, Strategie, Übersicht Gebäude, baulicher Anlagen
- Aktuelle Funktion der Autorin/des Autors im vorgeschlagenen Betrieb
- Aktuelles Speiseangebot
- Aktuelle betriebliche Herausforderungen, welche in der Diplomarbeit behandelt werden

Die Disposition wird von der Qualitätssicherungskommission gesichtet und mit einer der folgenden Bewertungen versehen:

- Freigabe der Diplomarbeit
- Freigabe mit Auflagen
- Die Disposition wird als ungeeignet bewertet

5. Vorgaben zur Diplomarbeit

Der vorliegende Leitfaden umfasst die wichtigsten Punkte zum logischen Aufbau und zum professionellen Layout der Diplomarbeit.

- Die Reihenfolge und die Nummerierung des Inhaltsverzeichnisses müssen eingehalten werden.
- Fehlende Verbesserungsmöglichkeiten müssen jeweils begründet werden.
- Der Umfang beträgt max. 60 Seiten im A4-Format (ohne Deckblatt, Vorwort und Autorenporträt). Der Umfang für die Anhänge beträgt max. 25 Seiten im A4-Format

Deckblatt oder Titelblatt

- Art der Arbeit Diplomarbeit
- Datum und Jahr
- Name der Prüfung
- Name des Betriebes
- Name und Adresse des Autors (inkl. E-Mail und Telefon)
- Grafik und/oder Foto des Betriebes

Vorwort und Autorenporträt

Das Vorwort soll auf höchstens einer Seite den Inhalt der Diplomarbeit und die wesentlichen Ergebnisse zusammenfassen. Ein Vorwort ist fakultativ und sehr kurz zu halten. Darin darf auch persönliches wie z.B. Verdankungen stehen.

Das Autorenporträt soll den Leser über den Werdegang des Verfassers informieren. Es erleichtert ihm, die möglichen Absichten des Autors schneller zu erkennen.

Inhaltsverzeichnis

Das Inhaltsverzeichnis gibt die Gliederung der Arbeit wieder und spiegelt deren logischen Aufbau. Wichtig sind aussagekräftige Formulierungen und eine übersichtliche Gestaltung.

Das Inhaltsverzeichnis enthält:

- Alle Überschriften oder Abschnittstitel, die im Text vollständig wiederholt werden müssen.
- Die Titel der Dokumente im Anhang.
- Entsprechende Seitenzahlen für alle Positionen.

Inhalt der Diplomarbeit

Die Diplomarbeit 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 zu den einzelnen Abschnitten geben der Arbeit die gewünschte persönliche Note.

Quellenverzeichnis

Das Quellenverzeichnis gibt Auskunft über die herangezogene Literatur und weitere Quellen. Die in der Arbeit verwendeten Quellen werden alphabetisch nach dem Verfassernamen geordnet aufgeführt. Die Web-basierten Daten in der Reihenfolge der Referenzierung entlang den Kapiteln der Diplomarbeit

Anhang

Im Anhang sollen alle ergänzenden Tabellen, Abbildungen und Hinweise gut lesbar aufgeführt werden, welche für die Nachvollziehbarkeit und die Fundiertheit der Arbeit von Bedeutung sind. Die verschiedenen Anhänge werden nummeriert. Bei einem umfangreichen Anhang ist es sinnvoll ein separates Verzeichnis zu erstellen.

Die Beilagen sollen in den Ausführungen erwähnt werden. Beispiel: (siehe Anhang 2)

Seitenränder

Oben 2 cm

Unten 2 cm

Links 3 cm

Rechts 3 cm

Textgestaltung

Der Fliesstext kann als Blocksatz oder Flattersatz gestaltet werden.

Schriftart und Schriftgröße

Schriftart Arial in Schriftgröße 11 pt Zeilenabstand genau 14 pt

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 verwendeten Abkürzungen in Klammern hinzugefügt.

Fussnoten

Quellenangaben und Anmerkungen werden in Fussnoten ¹ gesetzt. Diese werden durch einen waagrechten Strich vom Text getrennt. Ein kleiner Zeilenabstand oder eine kleinere Schrift geben den Angaben das richtige – sekundäre - Gewicht. Die Fussnoten werden für die ganze Arbeit durchnummeriert.

Tabellen und Abbildungen

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

Zum Beispiel:

Tab. 3: Kennzahlen des Hotels

Abb. 4: Organigramm Hotel Muster

Im Textteil müssen Tabellen und Abbildungen kommentiert werden, und zwar unabhängig davon, ob sie sich im Textteil oder im Anhang befinden. Es gibt in der Diplomarbeit keine Darstellungen, auf die nicht mindestens einmal im Text hingewiesen wird.

Kopf- und Fusszeile

In der Kopfzeile platzieren Sie den Namen des Betriebes der Diplomarbeit. Dieser Titel dient dem Leser als Orientierungshilfe. Der Titel wird nach rechts aussen genommen, damit er beim Durchblättern gut sichtbar ist.

Die Seitenzahl können Sie rechts in der Fusszeile einfügen.

¹ Es empfiehlt sich, die Fussnoten mit dem Textbearbeitungsprogramm zu erstellen.

6. Bewertungskriterien

Die Diplomarbeit wird von zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Dabei werden der Inhalt (Realitätsbezug und Machbarkeit, Potenziale), der Aufbau, die Rechtschreibung und die Darstellung bewertet.

Beachten Sie auch folgende Punkte: Vollständigkeit, Nachvollziehbarkeit und Stichhaltigkeit der Darlegungen, Analyse, Fazit und daraus abgeleitete Lösungsvorschläge, Verbesserungsvorschläge mit Begründungen, Massnahmen, Kosten und Prioritäten.

Weitere Informationen zur Abschlussprüfung

Siehe Prüfungsordnung und die Wegleitung.

7. Einreichung und Abgabetermin

Die Diplomarbeit inkl. Anhang ist als PDF-Datei in einem Dokument bis **spätestens 2 Monate** vor der Abschlussprüfung einzureichen.

Die Kandidatin/der Kandidat lädt die Diplomarbeit gemäss Vorgaben auf der Lernplattform hoch.

Weggis, im September 2024