

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren des Berufes Diätköchin / Diätkoch

Inhalt:	Seite:
1. Einleitung / Zuständigkeit	1
2. Grundlagen	1
3. Ablauf / Organisation / Durchführung	2
4. Umfang / Inhalte	2
5. Hilfsmittel	2
6. Qualifikationsverfahren Berufskennnisse	2
7. Qualifikationsverfahren praktische Arbeiten	2
8. Experten	3
9. Schlussbestimmungen	4

1. Einleitung

Die Wegleitung zum Qualifikationsverfahren gilt als Grundlage für das Vorgehen zur Überprüfung des erreichten Endverhaltens, welches während der Ausbildung durch die Lernenden erarbeitet wurde. Mit dem Qualifikationsverfahren erfolgt die Überprüfung der Handlungskompetenzen und der Lernziele, die durch Lernende in der betrieblichen, schulischen und überbetrieblichen Bildung durch Berufsbildner, Fachlehrer und Instruktoren vermittelt wurden.

Die Wegleitung ist so gehalten, dass den Schulstandorten und den damit verbundenen Unterschieden in der Diätetik Rechnung getragen werden können.

Zuständig für die Erarbeitung ist die Hotel & Gastro Union. Diese Organisation der Arbeitswelt (OaA) wurde durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) akkreditiert.

Laut Empfehlung aus dem Handbuch Verordnungen „Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität“, kann die Anpassung und Überarbeitung durch dieses Gremium erfolgen.

2. Grundlagen

2.1 Verordnung über die berufliche Grundbildung Diätköchin / Diätkoch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 9. Oktober 2006 / Nr. 79004
Grundlage sind die unter Abschnitt 8 aufgeführten Artikel.

2.2 Bildungsplan vom 4. September 2006 / Nr. 79004

Der Bildungsplan und die darin enthaltenen Handlungskompetenzen und Lernziele sind Grundlage des Qualifikationsverfahrens. Es dürfen weder Handlungskompetenzen noch Lernziele hinzugefügt oder weggelassen werden. Die unter dem Teil C: Qualifikationsverfahren aufgeführten Punkte 1 bis 3 sind bindend. Da nicht der gesamte Inhalt des Bildungsplanes innerhalb der zur Verfügung stehenden Zeit geprüft werden kann, ist es notwendig eine möglichst optimale Vernetzung der Handlungskompetenzen und Lernziele vorzunehmen. Die unter den Leistungszielen definierte Taxonomie ist ebenfalls einzuhalten.

3. Ablauf, Organisation und Durchführung

Der Aufbau ist in der Wegleitung geregelt. Die Organisation und Durchführung obliegt den Kantonen, welche die Prüfungskommission damit beauftragt.

4. Umfang / Inhalte

Dieser richtet sich nach den Inhalten des Bildungsplans. Die Handlungskompetenzen und die Leitziele - und die darin enthaltenen Richtziele, wie Leistungsziele - sind angemessen zu prüfen. Die Menge der im Bildungsplan aufgeführten Leistungsziele macht es erforderlich diese zu vernetzen und entweder schriftlich und / oder mündlich, sowie praktisch zu überprüfen. Die fachliche Anforderungsstufe (Taxonomie) ist ebenso zu berücksichtigen.

5. Hilfsmittel

Diese werden durch die Prüfungskommission definiert. Es sind dies in der Regel Nährwerttabellen, Kostformschemen, Speziallebensmittel etc. Elektronische Hilfsmittel sind grundsätzlich erlaubt, verstossen sie nicht gegen die Weisung der Prüfungskommission oder die Wegleitung. Die Verwendung nicht erlaubter Hilfsmittel führt zum Prüfungsabbruch und wird mit der Note 1 bewertet.

6. Qualifikationsverfahren Berufskennnisse

Dieses dauert insgesamt 4 Stunden. Davon werden 3 Stunden in schriftlicher und 1 Stunde in mündlicher Form geprüft. Der Umfang des zu prüfenden Stoffes ist durch die Berufsfachschule festzulegen und der Prüfungskommission zur Genehmigung vorzulegen. Die zu überprüfenden Positionen sind im Bildungsplan aufgeführt.

7. Qualifikationsverfahren praktische Arbeiten

Dieses dauert insgesamt 5 Stunden. Die zu überprüfenden Positionen sind im Bildungsplan aufgeführt. Als Grundlage dient das Rezeptbuch Pauli 3. Auflage (in der Westschweiz die 2. Auflage, im Tessin die 1. Auflage). Rezepte aus der Lerndokumentation dürfen verwendet werden.

Empfehlung:

Der Chef-Experte oder der Tagesobmann informiert über Prüfungsablauf, übergibt die Prüfungsaufgabe, ist Ansprechpartner für Lernende und verabschiedet die Kandidaten/Kandidatinnen am Ende der Qualifikation. Pro Prüfungskandidat sind zwei Experten eingeteilt.

Möglicher zeitlicher Ablauf:

Dauer in Min.	Thema:	Detail:
60	Abgabe der Prüfungsaufgabe: <ul style="list-style-type: none"> • Information zum Prüfungsablauf durch den Chef-Experten. • Besprechung der Aufgabe mit zugeteiltem Experten. • Menügestaltung, rezeptieren, Nährwertberechnung. • Arbeitsplanung, -organisation 	Einsatz elektronischer Hilfsmittel (ausser Handy / Internet / E-Mail) zur Erarbeitung ist erlaubt. Diese sind durch den Kandidaten/die Kandidatin beizubringen. Die Funktionsfähigkeit liegt in der Verantwortung der Kandidaten/Kandidatinnen und kann bei Versagen nicht berücksichtigt werden.
240	Zubereitung der Prüfungsaufgabe: <ul style="list-style-type: none"> • Suppe oder Zwischenmahlzeit • Kalte/warme Vorspeise oder Salat • Hauptgericht bestehend aus Protein-, Stärke- und Gemüsebeilage • Süssspeise und Gebäck oder Brot 	Einteilung der Kostformen: <ul style="list-style-type: none"> • Suppe oder kalte- oder warme Vorspeise • Hauptgericht und Dessert • Je eine Kostform. • Oder die Menüfolge in einer Kostformkombination.
		Die Schlussreinigung ist nicht Bestandteil des Qualifikationsverfahrens
300	Total	

Ablauf:

Nach Abgabe der Prüfungsaufgabe und entsprechenden Informationen, besprechen Kandidaten/Kandidatinnen die Aufgabe mit den Experten. Hier sind offene Fragen oder Unklarheiten zum Auftrag zu besprechen. Die Vorgehensweise ist dem Experten mitzuteilen. Unterlässt dies der Kandidat/die Kandidatin, wird die Arbeit nach den Vorgaben des Bildungsplanes, der in der Ausbildung erhaltenen Unterlagen der Berufsschule, der überbetrieblichen Kurse, sowie der durch die Prüfungskommission verabschiedeten Vorgaben beurteilt.

8. Experten

Zuständig für die Wahl von Experten sind die Kantone. Experten müssen den Nachweis erbringen eine Expertenschulung des Eidgenössischen Hochschulinstituts für Berufsbildung (EHB) absolviert zu haben. Die Organisation obliegt der EHB und kann in Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro Union erfolgen.

Ausgehend von einem Jahr als Übergangsregelung sind Experten wie folgt einzusetzen:

- Nach besuchtem Expertenkurs ist der Experte erstmalig als Hospitant einzusetzen.
- Danach erfolgen ein bis zwei Einsätze mit einem erfahrenen Experten.

Als Experten zum Qualifikationsverfahren zuzulassen sind:

Berufskennnisse:

- Fachlehrer/innen mit eidg. Diplom, welche ein Mandat der Ausbildung zur Diätköchin / Diätkoch inne haben.

Praktische Arbeiten:

- Wer über eine entsprechende Qualifikation, gemäss Art. 11 der Bildungsverordnung (Punkt 2.1 der Wegleitung), verfügt.

9. Schlussbestimmungen

Keine

Erstellt am: 15.09.2007 hm
Geändert am: 28.10.2007 hm
überarbeitet:
Nächste Überprüfung am: