

Besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Diätkoch / zur Geprüften Diätköchin

(Anlage 31 zur FPO)

Aufgrund der §§ 54, 71 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I Seite 931) – BBiG -; zuletzt geändert durch Artikel 24 des Gesetzes vom 20. Dezember 2011 (BGBl. I Seite 2854), erlässt die Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern folgende vom Berufsbildungsausschuss der Kammer am 10. Oktober 2012 nach § 79 Abs. 4 Satz 1 BBiG beschlossene und gemäß §§ 56 Abs. 1 Satz 2, 47 Abs. 1 Satz 2 i. V. m. Art. 2 Abs. 1 lit. a), 1 Abs. 2 lit. a) des Gesetzes zur Ausführung des Berufsbildungsgesetzes i. d. F. der Bekanntmachung vom 29. September 1993 (GVBl. S. 754), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 2005 (GVBl. S. 197), vom Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie mit Bescheid vom 30.11.2012, Az. IV/5 – 4607/2646/2, genehmigte besondere Prüfungsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Diätkoch/zur Geprüften Diätköchin.

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Diätkoch/zur Geprüften Diätköchin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den §§ 2 bis 9 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Geprüften Diätkoch/zur Geprüften Diätköchin und damit die Befähigung, folgende im Zusammenhang stehende Aufgaben selbstständig und eigenverantwortlich wahrnehmen zu können:

- 1.) Planen und Erstellen nährstoffoptimierter Speisepläne anhand ernährungsphysiologischer und betrieblicher Vorgaben, Mitarbeiten bei der Zusammenstellung von Diätkatalogen in interdisziplinären Teams, Ableiten von Kostformen und Ernährungsanforderungen für verschiedene Zielgruppen;
- 2.) Bewerten und Disponieren von Produkten für die Zubereitung spezifischer Kostformen und Diäten;
- 3.) Informieren von Mitarbeitern bezüglich Koch- und Küchentechniken bei der Speisenzubereitung, Führen der zugeordneten Mitarbeiter bei der Zubereitung von Diäten, Umsetzen von Vorgaben, Verordnungen und Gästewünschen, Beachten der Vorgaben der Diätverordnung und des Lebensmittelrechts;
- 4.) Fach- und sachgerechtes Einsetzen von Lebensmitteln und Zubereiten von Speisen nach ärztlichen Verordnungen, Mitarbeiten bei der betrieblichen Qualitätssicherung für den Bereich der Diätküche einschließlich Erstellen der erforderlichen Dokumentationen;
- 5.) Nutzen von Medien zur Informationsbeschaffung, Mitwirken bei der Ernährungsbildung und -erziehung, Informieren über vorhandene Speisenangebote und Dienstleistungen, Mitwirken bei Vertriebs- und Marketingaktivitäten.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin.

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft zugehörigen anerkannten oder landesrechtlich geregelten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.

(2) Die Berufspraxis gemäß Absatz 1 soll wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Diätkochs/einer Geprüften Diätköchin gemäß § 1 Abs. 2 haben.

(3) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, welche die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Durchführung der Prüfung

(1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:

1. Handlungsspezifische Qualifikationen
2. Fachpraktische Qualifikationen.

(2) Der Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Interdisziplinär arbeiten,
2. Abläufe organisieren und Speisen zubereiten,
3. nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen,
4. Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen.

(3) Die „Handlungsspezifischen Qualifikationen“ nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 sind schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 4 zu prüfen.

(4) Als weitere Prüfungsleistung innerhalb des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ wird ein situationsbezogenes Fachgespräch, das mindestens 20 Minuten, jedoch nicht länger als 30 Minuten dauern soll, durchgeführt. Dem Prüfungsteilnehmer oder der Prüfungsteilnehmerin ist außerdem eine Vorbereitungszeit von höchstens 15 Minuten zu gewähren. Das situationsbezogene Fachgespräch soll sich inhaltlich auf die jeweiligen Qualifikationsschwerpunkte gemäß § 4 Abs. 1 bis 4 beziehen.

(5) Der Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“ besteht aus einer integrativen Situationsaufgabe nach Maßgabe des § 5 Abs. 1 und 2.

§ 4 Handlungsspezifische Qualifikationen

(1) Im Qualifikationsschwerpunkt „Interdisziplinär arbeiten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage ernährungsmedizinischer Kenntnisse disziplinübergreifend zu kommunizieren sowie Informationen zu verarbeiten und weitergeben zu können. Ferner soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Mitarbeiter zielgerichtet anzuleiten, zu führen und für den Bereich der Diätküche schulen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Ernährungsmedizinische Kenntnisse anwenden,
2. Informationen verarbeiten und weitergeben,
3. Arbeitsanweisungen formulieren,
4. Mitarbeiter anleiten und schulen.

(2) Im Qualifikationsschwerpunkt „Abläufe organisieren und Speisen zubereiten“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Medieninhalte und Daten für die Diätküche nutzen zu können. Ferner sollen betriebliche Abläufe qualitätsgesichert geplant und organisiert sowie kontrolliert und dokumentiert werden können, um zielgruppengerecht Speisen herzustellen. Dazu gehört auch, Produkte und Zutaten für ihren ernährungsphysiologisch sinnvollen Einsatz bewerten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Medien nutzen und Inhalte bewerten,
2. zielgruppenspezifische Daten ermitteln und nutzen,
3. Produkte bewerten und einsetzen,
4. Abläufe der Zubereitung planen,
5. Speisen nach Vorgaben zubereiten,
6. Prozesse im Rahmen des Qualitätsmanagements mitgestalten und dokumentieren.

(3) Im Qualifikationsschwerpunkt „Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, unter Berücksichtigung der rechtlichen Rahmenbedingungen und auf den Grundlagen der vollwertigen Ernährung sowie nach diätetischen Vorgaben Kostpläne, Diätkataloge, gesundheitsfördernde Speisenangebote erstellen sowie Nährstoffberechnungen bewerten zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Rechtliche Rahmenbedingungen berücksichtigen,
2. Wochen-, Tages- und Menüpläne entwickeln,
3. Nährstoffberechnungen überprüfen und beurteilen,
4. Diätkataloge und gesundheitsfördernde Speisenangebote mitentwickeln,
5. individuelle Bedarfe berücksichtigen.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt „Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Basis aktueller, ernährungswissenschaftlich anerkannter Qualitätsstandards Gäste, Patienten und Angehörige ziel- und sachgerecht über Angebote und gesundheitsfördernde Lebensmittel beraten zu können. Dazu gehört kochtechnische Veranstaltungen mitgestalten und durchführen zu können sowie das Marketing zu fördern. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Gäste-, Patienten- und Angehörigeninformationen erstellen,
2. Beratungen über gesundheitsfördernde Lebensmittel durchführen,

3. kochtechnische Beratungen durchführen,
4. Veranstaltungen mitgestalten,
5. Marketingaktionen unterstützen.

(5) Die Qualifikationsschwerpunkte gemäß den Absätzen 1 bis 4 sind jeweils in Form einer anwendungsbezogenen Aufgabe zu prüfen. Die Aufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsinhalte des jeweiligen Qualifikationsschwerpunkts mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer für die Bearbeitung der Aufgaben soll für die Qualifikationsschwerpunkte gemäß Absatz 1 bis 4 jeweils mindestens 90 Minuten betragen, insgesamt soll die Prüfungsdauer 390 Minuten nicht überschreiten.

(6) Wurde in nicht mehr als einer schriftlichen Prüfung gemäß den Absätzen 1 bis 4 eine mangelhafte Leistung erbracht, ist darin eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer oder mehreren ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll anwendungsbezogen durchgeführt werden und in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Note zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5

Fachpraktische Qualifikationen

(1) Im Prüfungsteil „Fachpraktische Qualifikationen“ ist eine Situationsaufgabe zu bearbeiten, die vollständige Handlungen beinhaltet, wie sie für die Praxis des Diätkochs und der Diätköchin typisch sind. Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, aus einem vorgegebenen Warenkorb zwei Portionen einer dreiteiligen Speisenfolge, bestehend aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, planen, zubereiten und präsentieren zu können. Der Prüfungsausschuss macht Angaben zu einer Referenzperson und beschließt den Warenkorb, der Pflicht- und Ergänzungsbestandteile enthält.

(2) Es soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die anfallenden Arbeiten unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit, der Nährstoffschonung, der Sicherheit und der Hygiene selbstständig ausführen zu können.

Es sind ein Menü und eine Materialanforderung schriftlich unter Aufsicht auszuarbeiten. Die Bearbeitungszeit hierfür beträgt mindestens 90, höchstens 120 Minuten. Die praktische Umsetzung erfolgt unter Aufsicht und soll mindestens drei, jedoch höchstens vier Stunden dauern. Die gefertigte Speisenfolge ist zu präsentieren und in Bezug auf die Referenzperson zu erläutern. Insgesamt soll die Prüfung der „Fachpraktischen Qualifikationen“ nicht länger als sieben Stunden dauern. Der Prüfungsausschuss legt die jeweilige Fertigungszeit fest. Die Prüfung soll sich auf höchstens zwei aufeinander folgende Tage verteilen.

(3) Im Rahmen der Situationsaufgabe sind folgende Qualifikationsinhalte zu prüfen:

1. Ausarbeiten eines Menüs und einer Materialanforderung unter Einhaltung vorgegebener Kriterien für die vorgegebene Referenzperson,
2. Beachten und Anwenden von Lebensmittel-, Hygiene-, Arbeitsschutz- und Umweltschutzgesetzen,
3. wirtschaftliches Einsetzen von Material und Energie sowie nährstoff- und umweltschonendes Arbeiten,

4. Anwenden und Beherrschen von Arbeitstechniken,
5. Anwenden von Verfahren der Qualitätssicherung,
6. Geschmack und Beschaffenheit der Speisen,
7. Präsentieren und Erläutern der Speisen.

§ 6

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Der Prüfungsteilnehmer oder die Prüfungsteilnehmerin ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Prüfungsleistungen durch die zuständige Stelle zu befreien, wenn eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt wurde und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von fünf Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt.

§ 7

Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und „Fachpraktische Qualifikationen“ sind einzeln zu bewerten.

(2) Die Bewertung des Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist aus dem arithmetischen Mittel der Punktebewertung der einzelnen Prüfungsleistungen zu bilden.

(3) Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsleistungen mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

(4) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Im Falle der Freistellung gemäß § 6 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 8

Wiederholung der Prüfung

(1) Ein Prüfungsteil, der nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, der Wiederholungsprüfung unterzieht, wird von Amts wegen von der Ablegung von einzelnen Prüfungsleistungen befreit, wenn diese bereits in einer vorangegangenen Prüfung erfolgreich (wenigstens 50 Punkte) abgelegt wurden.

§ 9

Übergangsvorschriften

(1) Begonnene Prüfungsverfahren können bis zum 30. Juni 2014 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden. Bei der Anmeldung zur Prüfung kann bis zum Ablauf des 30. April 2013 die Anwendung der bisherigen Vorschriften beantragt werden.

(2) Auf Antrag des Prüfungsteilnehmers kann die zuständige Stelle die Wiederho-

lungsprüfung auch gemäß dieser Besonderen Prüfungsvorschriften durchführen; § 8 Abs. 2 findet in diesem Fall keine Anwendung.

§ 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten am Tag nach der Veröffentlichung in der Zeitschrift „Wirtschaft – Das IHK Magazin für München und Oberbayern“ in Kraft.

(2) Die Besonderen Prüfungsvorschriften vom 29. März 1995 treten am 1. Juli 2014 außer Kraft.

(3) Diese Besonderen Prüfungsvorschriften treten mit Inkrafttreten einer entsprechenden Verordnung nach § 53 Berufsbildungsgesetz außer Kraft.

München, den 10. Dezember 2012

Industrie- und Handelskammer
für München und Oberbayern

Präsident

Hauptgeschäftsführer

Professor Dr. Dr. h.c. mult. Erich Greipl

Peter Driessen