

Checkliste betriebliche Ausbildung (Modell-Lehrgang) für Diätköchin / Diätkoch

Die Checkliste ergänzt und unterstützt die betriebliche Ausbildung. Gemeinsam mit dem Bildungsbericht kann die Ausbildung – gestützt auf den Bildungsplan - gezielt erfolgen. Sie ermöglicht die Ausbildung nach den Leistungszielen gegliedert zu überprüfen, Ergebnisse festzuhalten, Massnahmen zu ergreifen und die Zielerreichung zu dokumentieren. So können Berufsbildner, wie Lernende den Stand der Ausbildung und die Erreichung der Leistungsziele festhalten.

1.1 Richtziel: Ernährung						
Diätköche setzen die aktuellen, von der Wissenschaft anerkannten Grundlagen, Prinzipien wie auch die Energie- und Nährstoffempfehlungen der gesunden Ernährung selbstständig um.						
Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
1.1.1 Ich bin fähig, Auskunft über die Funktion der energieliefernden und nicht energieliefernden Nährstoffe zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet in meiner täglichen Arbeit an. K3						



Diätköchin / Diätkoch Ausbildung

<p>1.1.2 Ich bin fähig, Auskunft über den täglichen Energie- und Nährstoffbedarf der zu Verpflegenden zu geben. Die Kenntnisse wende ich begründet in meiner täglichen Arbeit an. K3</p>						
<p>1.1.3 Ich bin fähig, Auskunft über die wichtigen Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel und deren Wirkung zu geben. Die Kenntnisse beziehe ich begründet in meine tägliche Arbeit ein. K3</p>						



Diätköchin / Diätkoch Ausbildung

<p>1.1.4</p> <p>Ich bin fähig, die Kenntnisse über die Minderung der Schadstoffbelastung in meine tägliche Arbeit einzubeziehen. K3</p>						
<p>1.1.7</p> <p>Ich bin fähig, Menüs und Tages- Verpflegungspläne gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und anzurichten. Dabei beachte ich die aktuellen Energie- und Nährstoffempfehlungen und berücksichtige den besonderen Energie- und Nährstoffbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste, K5</p>						

1.2 Richtziel: Diätetik						
Diätköche setzen gemäss ärztlicher Verordnung und Anweisung der Ernährungsberatung die Ernährungsrichtlinien korrekt und selbständig um.						
Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
1.2.1 Ich bin fähig, bei Gesprächen mit Fachpersonen wie Arzt oder ErnährungsberaterIn die Krankheitsbilder zu verstehen, bei denen bedarfsgerechte Ernährung von Bedeutung ist. K2						
1.2.2 Ich bin fähig, die Tages-Verpflegungspläne, Menüs und die Rezepte für verschiedene Kostformen gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen. Die Gerichte stelle ich fachgerecht her und richte sie an. <ul style="list-style-type: none"> Kostformen bei gastroenterologischen Erkrankungen 						

<ul style="list-style-type: none"> • Konsistenzdefinierte Kostformen • Hypoenergetische Ernährung • Ernährung bei Diabetes • Kostformen bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen • Kostformen bei Maldigestion und Malabsorption • Kostformen bei angeborenen Stoffwechselerkrankungen • Kostformen bei Allergien und Lebensmittelintoleranzen • Ernährung für Schwerkranken • Purinarme Kost • Kostformen bei Nierenerkrankungen <p>K5</p>						
--	--	--	--	--	--	--

1.3 Richtziel: Speziallebensmittel und Zusatzstoffe

Diätköche erkennen die Bedeutung der Speziallebensmittel und der Zusatzstoffe in der Diätetik und setzen diese gezielt und fachgerecht ein.

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
1.3.1						



Diätköchin / Diätkoch Ausbildung

<p>Ich bin fähig, die Speziallebensmittel sachgerecht und bedarfsgerecht bei der Herstellung der Gerichte einzusetzen. Ich begründe ihren Einsatz und zeige die Vor- und Nachteile gegenüber den normalen Lebensmitteln und Produkten auf. K5</p>						
<p>1.3.2 Ich bin fähig, mit Hilfe der Zusatzstoffe - Verordnung die Zusatzstoffe sachgerecht und bedarfsgerecht einzusetzen und über allergieauslösende Zusatzstoffe Auskunft zu geben. K3</p>						

1.4 Richtziel: Nährwertberechnungen, Rezepte und Menüs

Diätköche berechnen aufgrund der ärztlichen Verordnung mit den Nährwerttabellen Rezepte und ergänzen oder ändern sie fachgerecht. Sie vereinen die diätetischen Vorgaben und die kulinarischen Ansprüche zu einem optimalen gastronomischen Produkt.

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
1.4.1 Ich bin fähig, mit Hilfe von Nährwerttabellen Nährwertberechnungen für Tages-Verpflegungspläne und Rezepte zu erstellen. K5						
1.4.2 Ich bin fähig, die Halbfertig- und Fertigprodukte meines Betriebes sachgerecht einzusetzen und ausgewogene Mahlzeiten zu den verordneten Kostformen herzustellen. K5						

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
1.4.3 Ich bin in der Lage, Menüs und Rezepturen gemäss der ärztlich verordneten Kostform zu erstellen und bestehende Vorlagen entsprechend zu adaptieren. K5						
1.4.4 Ich bin fähig, eine optimale Menügestaltung sicherzustellen. Zu diesem Zweck erstelle ich eine Rezeptdatei mit auf die verschiedenen Krankheitsbilder und Kostformen ausgerichteten Rezepturen. K5						

2 Leitziel Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation und Produktionsformen

Grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation sind für Diätköche notwendig, um die beruflichen Aufgaben effizient zu lösen und um betriebliche Abläufe in verschiedenen Betriebsarten und Organisationsformen zu analysieren, zu planen und zu gestalten.

Diätköche verfügen über grundlegende Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation. Sie sind fähig, Betriebsabläufe und logistische Prozesse in verschiedenen Betriebsarten zu analysieren, zu planen und zu gestalten. Dabei nutzen sie die Informations- und Kommunikationsmittel fachgerecht und selbständig.

2.1 Richtziel: Wirtschaftlichkeit, Betriebsorganisation und Qualitätssicherung

Diätköche verstehen die grundlegenden betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge sowie die wesentlichen Organisationseinheiten und die wichtigen Nahtstellenbereiche in der Spital-, Heim-, Gesundheits- und Wellness- Gastronomie. Sie verstehen die betrieblichen Prozess- und Produktionsabläufe und nehmen ihre berufliche Aufgabe und Verantwortung darin wahr und handeln nach den Qualitätssicherungs-Standards.

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
2.1.1 Ich bin fähig, anhand von Beispielen im Lehrbetrieb die Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Speisenherstellung und der Arbeitsabläufe aufzuzeigen. K2						

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
2.1.2 Ich zeige die wichtigsten Aufwand- und Ertragsposten der Küche auf und erläutere deren Bedeutung. K2						
2.1.3 Ich bin fähig, meine Aufgaben im Zusammenwirken mit den vor- und nachgelagerten Stellen im Produktions- und Serviceprozess zu erfüllen und die notwendigen Absprachen zielorientiert zu führen. K3						



Diätköchin / Diätkoch Ausbildung

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
2.1.4 Ich bin fähig, nach Vorgaben Einsatzpläne für die Mitarbeitenden zu erstellen. K5						
2.1.5 Ich bin fähig, die Standards des Qualitätssicherungssystems in meinem Lehrbetrieb einzuhalten. K3						

**2.2 Richtziel: Betriebsformen und Speisenverteilungssysteme;
Produktionsformen und Servicearten**

Diätköche verstehen die unterschiedlichen Betriebsformen, die Funktionen und Abläufe unterschiedlicher Speisenverteilungssysteme und die Abläufe der betrieblichen Logistik. Sie wenden die verschiedenen Produktionsformen und Servicearten fachgerecht und selbstständig an.

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
2.2.1 Ich bin fähig, die spezifische Betriebsform meines Lehrbetriebs und die verwendeten Produktionsformen zu erläutern, die Vor- und Nachteile aufzuzeigen und zu begründen. Die Produktionsformen wende ich systemgerecht an. K4						
2.2.2 Ich bin fähig, das Speiseverteilungssystem sowie die Anrichte-, Ausgabe- und Serviceart meines Lehrbetriebs zu erklären und die Vor- und Nachteile im Vergleich mit anderen Systemen zu erläutern und zu begründen. Ich bin fähig, die Anrichte-, Ausgabe- und Serviceart meines Lehrbetriebs systemgerecht anzuwenden. K3						

<i>Leistungsziele Betrieb</i>	<i>Auftrag / Datum</i>	<i>Kontrollgespräch / Ergebnis</i>	<i>Datum / Visum</i>	<i>Massnahmen bei Abweichung</i>	<i>Kontrollgespräch / Ergebnis</i>	<i>Datum / Visum</i>
2.2.3 Ich vertiefe die in der Grundbildung erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes, sowie der Ökologie. Ich setze diese Kenntnisse in meine täglichen Arbeit ein und trage so zur Nachhaltigkeit bei und unterstütze den Betrieb in der Erreichung seiner Ziele. K3						
2.3 Richtziel: Informations- und Kommunikationsmittel Diätköche verstehen die Funktion unterschiedlicher Informations- und Kommunikationsmittel für die persönliche und betriebliche Information und Kommunikation und nutzen sie effizient.						
<i>Leistungsziele Betrieb</i>	<i>Auftrag / Datum</i>	<i>Kontrollgespräch / Ergebnis</i>	<i>Datum / Visum</i>	<i>Massnahmen bei Abweichung</i>	<i>Kontrollgespräch / Ergebnis</i>	<i>Datum / Visum</i>
2.3.1 Ich bin fähig, die Dokumente, Formulare und Dateien, die für meine Arbeit im Lehrbetrieb wichtig sind, für meine Arbeit sachgerecht zu interpretieren und gezielt zu nutzen. K4						

Leistungsziele Betrieb	Auftrag / Datum	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum	Massnahmen bei Abweichung	Kontrollgespräch / Ergebnis	Datum / Visum
2.3.2 Ich bin fähig, die im Küchenbereich des Lehrbetriebs verwendeten Standard-Programme und die allgemeinen betrieblichen Informations- und Kommunikations-Programme in meiner täglichen Arbeit gezielt, sachgerecht und effizient zu nutzen. K3						
2.3.3 Ich bin fähig, die modernen Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechnologien im Betrieb gezielt und sachgerecht zu nutzen. K3						

Erstellt am: 24.06.2007

Geändert am: 24.07.2007

Überarbeitet: 30.7.2007 be

Nächste Überprüfung am:

12 Checkliste betriebliche Ausbildung.doc