

Modulbeschreibungen Diätköchin/Diätkoch

Allgemeine Informationen zu den Modulen

| | |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kosten | CHF 160.00 pro Modulprüfung |
| Modultyp | Pflichtmodul |
| Niveau | Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis |
| Voraussetzung | Abgeschlossene berufliche Grundbildung Köchin/Koch EFZ oder gleichwertige Ausbildung |
| Anerkennung | Für die erfolgreich abgeschlossene Modulprüfung erhalten die Kandidatinnen und Kandidaten einen Modulausweis. Der Modulausweis wird als Teilabschluss anerkannt und ist eine Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung. |
| Gültigkeitsdauer | Der Modulausweis ist ab Bestehen der Modulprüfung 5 Jahre gültig. |
| Laufzeit | Die Module werden nach Bedarf dem aktuellen Stand der Entwicklungen und den beruflichen Anforderungen angepasst und mindestens alle 5 Jahre daraufhin überprüft. |

Modul 1: Bedarfsgerechte Ernährungsformen

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modultyp | Pflichtmodul |
| Prüfungsinhalte | <ul style="list-style-type: none">• Nährstoffbedarf• Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte• Kalkulation und Gestaltung von diätetischen Gerichten• Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen• Unterstützung in Ernährungsfragen |
| Handlungskompetenzen | A1 – A5, gemäss Wegleitung zur Prüfungsordnung |
| Modulprüfung | Schriftliche Prüfung von 2 Stunden Dauer |
| Modulausweis | Der Modulausweis gibt Auskunft über die Prüfungsinhalte und die erbrachten Leistungen. Der Modulausweis ist ab Datum der Ausstellung 5 Jahre gültig. |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A1 Energie- und Nährstoffbedarf von Kundinnen und Kunden in der Speiseproduktion umsetzen | Vertieftes Wissen zu: Makro- und Mikronährstoffe und mögliche Wechselwirkung Am Verdauungsvorgang beteiligte Enzyme/Verdauungssäfte Spezifische Bedürfnisse wie z.B. bei Krankheiten, alternative Ernährungsformen, Schwangerschaft, Allergien, Unverträglichkeiten Gastronomisches Angebot Prozessevaluation | <p>Ernährung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anatomie und Physiologie des menschlichen Körpers und die im Zusammenhang mit der Ernährung wichtigen Organe beschreiben • Funktionen der energieliefernden und nicht energieliefernden Nährstoffe erläutern • Wirkung der energieliefernden Nährstoffe auf den Verdauungsvorgang beschreiben • Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel sowie deren Gehalt und Wirkung auf die Anatomie und Physiologie beschreiben • Täglichen Energie- und Nährstoffbedarf der zu Verpflegenden abhängig von Geschlecht, beruflicher Tätigkeit, körperlicher Aktivität, Gesundheit und Lebenssituation erläutern • Wirkung der ausgewogenen Ernährung erläutern und begründen |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A2 Nährwertberechnungen für diätetische Gerichte und Rezepte erstellen, beurteilen und anpassen | <p>Aktuelle Energie- und Nährstoffempfehlungen gemäss ausgewogener Ernährung nach Referenzwerten BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen)</p> <p>Energie- und Nährstoffbedarf</p> <p>Spezifische Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden</p> <p>Digitale Planungs- und Berechnungsmittel</p> | <p>Diätetik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei Gesprächen mit Fachpersonen (wie Ärztin/Arzt, Ernährungsberater/in) die Krankheitsbilder verstehen, bei denen bedarfsgerechte Ernährung von Bedeutung ist • Nährwertberechnungen für Speiseproduktion erstellen und beurteilen • Menüs und Rezepturen gemäss ärztlich verordneten Ernährungsformen erstellen und bestehende Vorlagen entsprechend adaptieren • Rezeptsammlung, die auf verschiedene Krankheitsbilder und Ernährungsformen ausgerichtet ist, einsetzen und kontrollieren • Für die Diätetik wichtige Trends analysieren und deren Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit erkennen • Ergebnisse von Befragungen und Rückmeldungen von Kundinnen und Kunden auswerten, interpretieren und Massnahmen umsetzen |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A3 Diätetische Gerichte im Rahmen der betrieblichen Vorgaben planen, kalkulieren und gestalten</p> | <p>Aufbau von Kalkulationen Betriebliche Kalkulationsvorgaben Vorgaben der Angebotsgestaltung</p> | <p>Kalkulation</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Menge auf dem Teller» anhand von Nährwerten und diätetischen Vorgaben berechnen • Küchenbezogene Kostenerfassung aufzeigen • Kosten und Preise von Gerichten kalkulieren |
| <p>A4 Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen</p> | <p>Ernährungsformen wie z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsformen bei gastroenterologischen Erkrankungen • Konsistenzdefinierte Ernährungsformen • Hypoenergetische Ernährung • Ernährung bei Stoffwechselerkrankungen • Ernährungsformen bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen • Ernährungsformen bei Maldigestion und Malabsorption • Ernährungsformen bei Allergien und Lebensmittelintoleranzen • Ernährung für Palliative Care • Ernährungsformen bei Nierenerkrankungen • Ernährung für Sportlerinnen und Sportler • Ernährung für Transplantierte • Ernährung in unterschiedlichen Lebensabschnitten • Ernährung bei Schwangerschaft und in der Stillzeit • Alternative Ernährungsformen <p>Gastronomische Angebote Prozessevaluation</p> | <p>Menüplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verpflegungspläne für verschiedene Ernährungsformen erstellen • Bestehende Verpflegungspläne überprüfen, anpassen und ableiten • Bestehende Menüpläne anhand von diätetischen Vorgaben ableiten • Menüs kundengerecht nach fach-, markt-, servicetechnischen Grundsätzen planen sowie Menükarten gäste- und gesetzeskonform in Deutsch oder Französisch oder Italienisch formulieren. |
| <p>A5 Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen</p> | <p>Kommunikation mit unterschiedlichen Personen (inkl. deren Angehörigen) z.B. Empfehlungen zu Produkten, Rezepten, Kochtechniken Schweigepflicht, Diskretion</p> | <p>Unterstützung in Ernährungsfragen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kundinnen und Kunden in Absprache mit der Ernährungsberatung, dem Pflegepersonal sowie Ärztinnen und Ärzten in Ernährungsfragen unterstützen • Kundinnen und Kunden bestimmte Produkte, Rezepte und Kochtechniken empfehlen • In der Kommunikation mit Kundinnen und Kunden die Schweigepflicht und Diskretion einhalten |

Modul 2: Betriebsorganisation

| | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modultyp | Pflichtmodul |
| Prüfungsinhalte | <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsorganisation in der Diätküche • Gesetze und Vorschriften für den Bereich Diätküche • Leistungserfassung und Wirtschaftlichkeit • Kommunikation und Zusammenarbeit |
| Handlungskompetenzen | C1 – C4, gemäss Wegleitung zur Prüfungsordnung |
| Modulprüfung | Schriftliche Prüfung von 1,5 Stunden Dauer |
| Modulausweis | Der Modulausweis gibt Auskunft über die Prüfungsinhalte und die erbrachten Leistungen. Der Modulausweis ist ab Datum der Ausstellung 5 Jahre gültig. |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 Arbeiten in der Diätküche organisieren und umsetzen | Arbeitstechniken | Arbeitsorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Eigene Arbeiten mit den entsprechenden Hilfsmitteln planen und organisieren sowie systematisch, effizient und qualitätsbewusst ausführen • Tätigkeiten im Zusammenwirken mit den vor- und nachgelagerten Stellen planen und die notwendigen Absprachen zielorientiert führen • Dokumente, Formulare und Dateien interpretieren und nutzen • Informationen recherchieren, überprüfen, aufbereiten, weiterleiten und sichern • Bedarf an spezieller Infrastruktur und Gerätschaften für die Diätküche evaluieren und deren Beschaffung begründet vorschlagen |
| C2 Gesetze und Vorschriften für den Bereich der Diätküche einhalten und umsetzen | Arbeitsdokumente, Arbeitsprozesse Umgang mit vertraulichen Informationen Schweigepflicht und Diskretion Organisation des schweizerischen Gesundheitswesens Lebensmittelkennzeichnung Speziallebensmittel, Zusatzstoffe Betriebliche Abläufe Werterhaltung | Gesetze und Vorschriften <ul style="list-style-type: none"> • Grundzüge der Organisation des schweizerischen Gesundheitswesens erläutern • Checklisten der Gesundheitsstrategie im eigenen Betrieb einsetzen und geeignete Massnahmen ableiten • Dokumente und Informationen gemäss gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben vertraulich behandeln |

| Handlungskompetenzen | Thematische Bestimmungen / Inhalte | Leistungskriterien |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C3 Leistungen in der Diätküche erfassen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen | Leistungserfassung Vor- und Nachkalkulationen Wirtschaftlichkeit Produktivität | Wirtschaftlichkeit <ul style="list-style-type: none"> • Vor- und Nachkalkulationen durchführen und erklären • Wirtschaftlichkeit und Produktivität der Leistungserbringung und der Arbeitsabläufe aufzeigen sowie deren Bedeutung für den Erfolg des eigenen Bereichs erläutern |
| C4 Mit verschiedenen Zielgruppen interdisziplinär und adressatengerecht kommunizieren sowie lösungsorientiert zusammenarbeiten | Mitarbeitende, Kundinnen/Kunden Dienst- und Informationswege Wertschätzende Kommunikation Präsentationstechnik Gesprächstechnik Protokollierung | Kommunikation und Zusammenarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Mit Kundinnen und Kunden, Fachleuten und Mitarbeitenden kommunizieren sowie in interdisziplinären Projektgruppen zielführend und lösungsorientiert zusammenarbeiten • Besprechungen und Sitzungen mit internen und externen Stellen teilnehmerorientiert vorbereiten und zielgerichtet durchführen • Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechniken gezielt und adressatengerecht nutzen • In kritischen Situationen den Überblick bewahren und mit Belastungen sinnvoll umgehen |