

Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
Vorwort	III
Taxonomie der Lernziele	V
Konzeption mit Stundenempfehlung	VII
Lern- und Arbeitsmethoden	1
I. Handlungsspezifische Qualifikationen	3
1. Interdisziplinär arbeiten	3
2. Abläufe organisieren und Speisen zubereiten	9
3. Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen	15
4. Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen	21
II. Fachpraktische Qualifikationen	25
5. Situationsaufgabe	25
Anhang	
1. Zu vermittelnde Kostformen und Krankheiten	29
2. Beispiele für situationsbezogene Fachgespräche	31
3. Beispiele für Angaben zu Referenzpersonen	35
4. Beispiel für eine Prüfung „Fachpraktische Qualifikationen“	37
5. Abkürzungsverzeichnis	39
Feedbackbogen	41

Vorwort

Der „Geprüfte Diätkoch“ ist eine nach § 54 des Berufsbildungsgesetzes durch die regionalen Industrie- und Handelskammern einheitlich geregelte gastgewerbliche Aufstiegsfortbildung. Sie ist gleichzeitig auch eine Spezialisierung des Kochs auf die Behandlung von ernährungsmitbedingten Krankheiten. In diesem Rahmen ist es Aufgabe des Diätkochs, die Anweisungen der Ärzte und die Berechnungen des medizinischen Fachpersonals (Diätassistenten) in der Küche umzusetzen. Wichtige Voraussetzungen für den erfolgreichen Diätkoch sind neben seiner praktischen Berufserfahrung auch die Beherrschung der Ausbildungsinhalte des Berufs Koch, wie z. B. Fertigungstechniken und Garmethoden, Hygienerichtlinien, Warenkunde, Ernährungslehre, Lagerhaltung sowie die Menüerstellung.

In den letzten Jahren hat sich in der Ernährungslehre und in der Diätetik ein kontinuierlicher Wandel vollzogen. In zunehmendem Maße ist der präventive Charakter einer gesundheitsfördernden Ernährungsweise neben der Rolle der Ernährung in der Therapie von Krankheiten in den Mittelpunkt der Ernährungswissenschaft gerückt. Die alte „DIHT-Empfehlung zum Erlass Besonderer Rechtsvorschriften zum Diätkoch/zur Diätköchin“ wurde den Industrie- und Handelskammern bereits im Jahr 1989 zur Verfügung gestellt. Der zugehörige Rahmenplan stammte aus dem Jahr 1997. Es war also an der Zeit, auf den Wandel zu reagieren.

Die neue Rechtsvorschrift vom 1. März 2012 für den modernisierten Weiterbildungsabschluss „Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin“, die nun regional umgesetzt wird, orientiert sich am aktuellen Anforderungsprofil für Diätköche. Diese sollen zukünftig neben krankhausbezogenen Kenntnissen auch Wissen und Fähigkeiten erwerben, um sich in allen übrigen Lebenswelten fachlich sicher bewegen zu können. Medizinische Kenntnisse auf Grundlagenniveau sollen dazu dienen, erfolgreich disziplinübergreifend zu kommunizieren und Fachinformationen gezielt verarbeiten zu können. Zum modernen Funktionsbild des Diätkochs gehört ebenso, die Ernährungsbildung und -erziehung durch kochtechnische Beratungen und Veranstaltungen zu unterstützen.

Bei der Lehrgangskonzeption und -gestaltung ist darauf zu achten, dass anhand von praxisbezogenen Lernaufgaben auf das Lösen von Situationsaufgaben vorbereitet werden muss. Reine Nährstoffberechnungen reichen zum Bestehen der Prüfung nicht aus. Ebenso sind Präsentationen und situationsbezogene Fachgespräche im Lehrgang zu üben. In der mündlichen Prüfungssituation findet die Kommunikation zwischen Prüfungsteilnehmer und Prüfern auf der Ebene „Augenhöhe unter Fachleuten“ statt, wobei der zukünftige Diätkoch vorrangig die aktive Rolle übernehmen sollte.

Der Rahmenplan wurde von Sachverständigen aus Unternehmen, der Industrie- und Handelskammern, des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands e. V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten und des Verbands der Köche Deutschlands e. V. entwickelt. Entsprechend der Struktur der Rechtsvorschrift gliedert sich auch der Rahmenplan in die Teile „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und „Fachpraktische Qualifikationen“ und bildet so die Grundlage für ein Curriculum. Er ist damit die Basis – nicht aber die Chronologie – für die Gestaltung von Prüfungsvorbereitungslehrgängen. Die Angaben zur Stundenverteilung sind eine Empfehlung der am Rahmenplan beteiligten Experten, jeder Bildungsträger kann selbstverständlich in Bezug auf seinen Teilnehmerkreis bei der Stundenverteilung variieren, wobei die Gesamtstundenzahl nicht unterschritten werden sollte.

Auch die im Anhang aufgeführten Beispiele sind sicher nicht erschöpfend. Sie sollen als Anregung und Hilfestellung verstanden werden und die Umstellung der Lehrgänge und Prüfungen auf das neue System „Geprüfter Diätkoch/Geprüfte Diätköchin“ erleichtern.

Aufgrund der engen Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist der erfolgreiche Abschluss der IHK-Weiterbildungsprüfung gleichzusetzen mit der Weiterbildung zum „Diätetisch geschulten Koch/Köchin DGE“. Ein entsprechendes Zertifikat kann bei der DGE beantragt werden.

Allen, die an diesem Projekt ehrenamtlich mitgearbeitet haben – vielen Dank.
Den Lehrgangs- und Prüfungsteilnehmern viel Erfolg!

*Jochen Reinecke
Deutscher Industrie- und Handelskammertag
August 2012*

Konzeption mit Stundenempfehlung

Geprüfter Diätkoch/
Geprüfte Diätköchin

Lern- und Arbeitsmethodik	10 UStd.
I. Handlungsspezifische Qualifikationen	310 UStd.
1. Interdisziplinär arbeiten	110 UStd.
2. Abläufe organisieren und Speisen zubereiten	60 UStd.
3. Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen	90 UStd.
4. Ernährungsbildung und -erziehung unterstützen	50 UStd.
II. Fachpraktische Qualifikationen	80 UStd.
5. Situationsaufgabe	80 UStd.
	400 UStd.