

Modulprüfung 2: Betriebsorganisation

Berufsprüfung

Diätköchin mit eidg. Fachausweis/Diätkoch mit eidg. Fachausweis

Code Teilnehmer/in:	Code-Nr.
Datum / Serie:	Serie 0
Gesamtdauer:	90 Minuten
Erlaubte Hilfsmittel:	- Lehrmittel und Unterrichtsunterlagen sowie persönliche Notizen - Ein Notebook oder Tablet mit Internetzugang ist erlaubt. Die Kamera muss dabei zugedeckt sein
Lösungen müssen handschriftlich auf den vorgesehenen Lösungsblättern festgehalten werden (Bleistift nicht erlaubt).	
Punkte	Maximal Erreicht
Aufgabe 1:	15 _____
Aufgabe 2:	10 _____
Aufgabe 3:	25 _____
Aufgabe 4:	10 _____
TOTAL:	60 _____

Berechnungsformel Note: $\frac{\text{Erreichte Punktzahl} \times 5}{\text{Maximale Punktzahl}} (+ 1 = \text{Note (auf 0.5 runden)})$

Erreichte Note:

Mit ihrer Unterschrift bezeugen die Expertinnen/Experten die wahrheitsgemässe, sorgfältige und neutrale Beurteilung der Prüfung. Abweichungen der vollen Punktzahl sind begründet und ausführlich dokumentiert.

Datum:

Expertin/Experte 1

Unterschrift:

Expertin/Experte 2

Unterschrift:

Aufgabe	1 – Teil Arbeitsorganisation		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	30 Minuten		
Total Punkte:	15 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
1.1	Vier messbare, diätrelevante, unterschiedliche Kontrollkriterien (je 0.5)	2	
1.2	Wesentliche Prozessschritte folgerichtig skizziert (3), Aktivitäten nachvollziehbar beschrieben (Haupt- und Tätigkeitswort) (2), Flussdiagramm verständlich dargestellt und ermöglicht permanente Anwendung (2)	7	
1.3	Je zielführende, begründete Sofortmassnahme (0.5) Nachvollziehbares, integral erkennbares und stufengerechtes Handeln (1.5)	3	
1.4	Je eindeutige, klare sinnvolle MUSS-Anforderung (0.5) MUSS-Anforderungen berücksichtigen auch nicht-funktionale Kriterien (1.5)	3	

Ausgangslage

Grosse Spitalküchen betreiben eine Abteilung für Produktion und eine Abteilung für Fertigung/Verteilung von Speisen. Dieses Produktionssystem weist zahlreiche Nahtstellen entlang dem Hauptleistungsprozess auf.

Als Leiter/-in der Diätabteilung sind Sie verantwortlich, dass sämtliche Gerichte in qualitativer, quantitativer, inhaltlicher und sensorischer Hinsicht einwandfrei den vorgesehenen Patienten serviert werden.

Beantworten Sie dazu die nachfolgenden Fragen.

Aufgabe 1.1 Arbeiten qualitätsbewusst ausführen

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Wie stellen Sie sicher, dass die Produktionsküche die von Ihnen benötigten Grundgerichte für die Diätküche in allen Bereichen korrekt zubereitet?

Nennen Sie **vier** unterschiedliche, messbare Kontrollkriterien anhand je eines konkreten Grundgerichts.

Grundgericht	Kontrollkriterium

Aufgabe 1.2: Zielorientierte Absprachen

Dank Ihrer gewissenhaften Kontrollen (Check) stellen Sie fest, dass die Fehlerquote seitens der Produktionsküche praktisch täglich ansteigt. Ein Zustand, den Sie nicht mehr verantworten und akzeptieren können.

Skizzieren Sie **ein vollständiges Flussdiagramm** (chronologische Ablaufdarstellung) über Ihr Vorgehen, um die Unstimmigkeiten rasch, erfolgreich und nachhaltig aus der Welt zu schaffen.

Aufgabe 1.3: Sofortmassnahmen (SOMA)

Es ist frühmorgens. Trotz Ihrer Intervention (Aufgabe 1.2) zweifeln Sie erneut daran, dass der bestellte Blätterteig für die Pastetchen am Mittag laktosefrei hergestellt wurde.

Was genau ordnen Sie an, damit das Mittagessen (die laktosefreie Ernährungsform) planmässig sichergestellt und serviert werden kann?

Beschreiben Sie **drei** begründete Sofortmassnahmen.

SOMA 1	
SOMA 2	
SOMA 3	

Aufgabe 1.4: Beschaffung von Spezialgeräten

Bedarfsgerechte Ernährungsformen basieren oft auf pürierten Zutaten. Ihr Spitalbetrieb achtet entsprechend dem neuen Leitbild auf regionale und lokale sowie erntefrische Produkte und verzichtet auf die Verwendung von industriell bearbeiteten Produkten.

Sie werden beauftragt, anhand eines Anforderungskatalogs, zweckmässige Geräte für das Pürieren von Produkten und Speisen zu vergleichen und auszuwählen. Das Budget ist dabei zweitrangig.

Welche MUSS-Anforderungen definieren Sie für die Auswahl bzw. Beschaffung eines Püriergerätes? Formulieren Sie **drei** klare, eindeutige und sinnvolle Muss-Anforderungen.

Anforderung 1	
Anforderung 2	
Anforderung 3	

Aufgabe	2 – Teil Gesetze und Vorschriften	
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)	
Richtzeit:	13 Minuten	
Total Punkte:	10 Punkte	
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte
		Max. Erreicht
2.1	Je richtige Antwort (0.5)	2
2.2	Je drei vollständige/plausible Gründe (1.5), Massnahmen (1.5), Reaktionen (1.5)	4.5
2.3	a) Korrekte Fakten (1) b) Je korrekte Teilaufgabe und Amtsbezeichnung (0.5) c) Je effiziente, kostenreduzierte Leistungserbringung (0.5)	3.5

Gesundheitliches Handeln ist auch Rechtshandeln. Als Leiter/-in einer Diätküche verantworten Sie die Einhaltung von Gesetzen, Verordnungen und betrieblichen Vorschriften. Rechtsgrundlagen dazu stellen die Verordnung über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) sowie die Verordnung über Speziallebensmittel dar.

Aufgabe 2.1: Deklaration

a) Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben zu Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung sind nicht zulässig. Die Anreicherung welcher Inhaltsstoffe bildet die Ausnahme?
b) Der Hinweis «sehr kalorienarme Ernährung» darf bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung angebracht werden, sofern der Energiegehalt des Erzeugnisses unter wieviel kJ bzw. kcal pro Tag liegt?
c) Auf welche Menge eines genussfertigen Produktes beziehen sich die Angaben wie z.B. bei «laktosefrei», «Natrium oder Kaliumgehalt» oder «eiweissarm»?
d) Was bringt dieser Packungsvermerk «Warnung, dass das Erzeugnis nicht parenteral verwendet werden darf» zum Ausdruck?

Aufgabe 2.2: Umgang mit vertraulichen Informationen

Im Berufsalltag eines Spitals ist Diskretion im Umgang mit Informationen und Dokumenten besonders wichtig.

- a) Nennen Sie **drei Gründe**, weshalb Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, vertraulich behandelt werden müssen.

- b) Nennen Sie **drei Massnahmen**, wie Sie Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, vertraulich behandeln.

- c) Nennen Sie **drei Reaktionen** darauf, wenn Sie feststellen, dass Patientendaten, die der Diätküche zur Verfügung stehen, missbräuchlich verwendet worden sind.

Aufgabe 2.3: schweizerisches Gesundheitswesen

Das Schweizer Gesundheitssystem ist föderalistisch geprägt. Das bedeutet, dass Bund, Kantone und Gemeinden verschiedene Teilaufgaben im Gesundheitswesen übernehmen.

Einzelne Supportaufgaben wie z.B. die Verpflegung in Spitälern und Heimen liegen somit je nach Standort und Grösse in unterschiedlichen, öffentlichen oder privaten Kompetenzbereichen. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen wird aber die Bildung in der Regel zentral gesteuert und vereinheitlicht. Insbesondere stehen dabei **H+** und **ARTISET** im Zentrum.

a) Welche Ziele verfolgen diese Institutionen?

b) Welche Teilaufgaben des schweizerischen Gesundheitswesens obliegen dem Bund bzw. den Kantonen und wie heissen die zuständigen Ämter auf Stufe Bund und Kanton?

c) Eine kantonale strategische Stossrichtung lautet: «Förderung der integrierten Gesundheitsversorgung, insbesondere im Bereich der chronischen und behandlungsintensiven Leiden». Der Kanton verfügt über Rahmenbedingungen, die einen effizienten Mitteleinsatz fördern und strebt ein massvolles Kostenwachstum an.

Welche Beiträge können aus Sicht einer Diätküche das Kostenwachstum durch effiziente Leistungserbringung bremsen? Formulieren Sie **drei** begründete Vorschläge.

Aufgabe	3 – Teil Wirtschaftlichkeit		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	30 Minuten		
Total Punkte:	25 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
3.1	a) Pro sachdienliche Quelle und ihren Beitrag (0.5)	3	
	b) Folgerichtiger Arbeitsplan in Abhängigkeit und Zeit	6	
	c) Die Prüfmethoden sind wirksam, aussagekräftig und logisch terminiert	2	
	d) Die zentralen Parameter des Finanzwesens sind erklärt	4	
3.2	Die Checkliste ist strukturiert und methodisch zweckmässig dargestellt	2	
	Die Fragestellungen ermöglichen klare, aussagekräftige Antworten	6	
	Die Fragestellungen decken das ganze Spektrum integral ab	2	

Die Leistungen einer Diätküche werden vielfältig gemessen. Arbeitsabläufe werden dabei auf Produktivität und Wirtschaftlichkeit geprüft.

In Ihrer Funktion als Leiter/-in der Diätküche in einem Regionalspital wenden Sie die Sechs-Schritte-Methode IPERKA an, um eine neue Speisekarte mit den gängigen, diätetischen Ernährungsformen zu entwickeln und in zwei Monaten umzusetzen. Diese soll nicht nur für die Rekonvaleszenz der Patienten erfolgreich sein, sondern auch eine erfolgreiche Rendite abwerfen.

Aufgabe 3.1 Arbeitsplanung

- a) Welche Quellen ziehen Sie bei, um ein realistisches Vorgehen der Tätigkeiten zu garantieren? Nennen Sie **sechs** massgebende Informanten und begründen Sie diese Wahl anhand eines unverzichtbaren Beitrags.

- b) Erstellen Sie auf einen strukturierten, nachvollziehbaren Arbeitsplan (inkl. Zeitachse) der Tätigkeiten, wie Sie die Ausarbeitung der neuen Speisekarte führen wollen.
Bitte klar nummerieren.

- c) Zwecks Überprüfung des Fortschritts und der Qualitätssicherung ergänzen Sie den Arbeitsplan mit Kontrollen. Definieren Sie kurz beschriebene, zweckmässige Kontroll- und Prüftätigkeiten entlang dem Zeitplan in einer anderen Farbe.

- d) Angenommen, Sie unterstützen die SPITEX mit Mahlzeiten aus der neuen Speisekarte. Wie legen Sie die Verkaufspreise fest bzw. wie überprüfen Sie die Rendite? Zählen Sie zudem wichtige Hilfsmittel für diese Berechnungen auf.

Aufgabe 3.2 Auswerten

Inzwischen hat sich die neue Speisekarte etabliert und geniesst eine breite Akzeptanz. Im Sinne des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses beabsichtigen Sie, abschliessend die letzten zwei Monate zu reflektieren und Lehren für ein nächstes Vorhaben zu ziehen. Erstellen Sie eine strukturierte Checkliste mit gezielten Fragestellungen, die aussagekräftige Antworten bei den Befragten hervorruufen. **Bitte klar nummerieren.**

Aufgabe	4 – Teil Kommunikation und Zusammenarbeit		
Hinweis:	Lösung in dafür vorgesehene Bereiche schreiben, bei Bedarf Rückseite verwenden (markieren!)		
Richtzeit:	17 Minuten		
Total Punkte:	10 Punkte		
Bewertungskriterium/-kriterien (Punkte je Position)		Punkte	
		Max.	Erreicht
4.1	Vollständige, verständliche und zielgerichtete Antworten	2	
4.2	Chronologische Gliederung der Inhalte, Sekundärangaben sind aufgeführt	4	
4.3	Die Feedback-Regeln sind eingehalten, die Kritik ist aufbauend	4	

Die adressatengerechte Kommunikation mit den Zielgruppen ist eine wichtige Handlungskompetenz.

Als Leiter/-in der Diätküche in einem Universitätsspital haben Sie es mit Patientinnen und Patienten, medizinischen Fachleuten und Mitarbeitenden zu tun. In der Folge eröffnen sich Ihnen drei Situationen, in denen Ihr geschicktes Verhalten gefragt ist.

Aufgabe 4.1

Auf der Station werden Sie von einer Patientin angefragt, welche Bindemittel für das Kochen zu Hause in Frage kommen. Wie antworten Sie?

Aufgabe 4.2

Um die Handlungsrichtlinien einer Ernährungsberaterin festzuhalten, protokollieren Sie heute die wesentlichen Fakten einer Besprechung, da Sie morgen aufgrund einer zweitägigen Weiterbildung abwesend sind und Ihre Stellvertretung morgen früh das Gesagte umsetzen muss.

Wie strukturieren/gliedern Sie das Protokoll?

Skizzieren Sie dazu **eine** Vorlage, die Sie inskünftig als Standard verwenden können.

Bitte klar nummerieren.

Aufgabe 4.3

Sie delegierten die Herstellung von gänzlich hausgemachten, glutenfreien und cholesterinarmen Sandwiches an einen Lernenden. Die Produkte wurden ungenügend hergestellt und konnten nicht serviert werden.

Wie erfolgt Ihr Feedback bzw. welche wichtigen Punkte berücksichtigen Sie dabei?