

Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch

Leitfaden zur Praxisarbeit

1.	Einleitung	2
2.	Ablauf der Praxisarbeit	2
3.	Fachlich-inhaltliche Hinweise zur Praxisarbeit	4
4.	Vorgaben zum Inhalt der Praxisarbeit	5
5.	Vorgaben zur Gestaltung der Praxisarbeit	7
6.	Bewertung der Praxisarbeit	8
7.	Einreichung und Abgabetermin	9
8.	Hinweise zu Präsentation und Fachgespräch	10

Autor/in:	AG Leitfaden Praxisarbeit
Datum	18.03.2026
Version	_3.0
Nachweis Änderung	02.2024 Hinweise zur Erstellung der Praxisarbeit (ersetzt freiwillige Disposition) 06.2024 Korrekturen / 02.2025 Überarbeitung und Ergänzung 05.2026 Anpassungen und Konkretisierungen, Gliederung und Struktur Anpassung 09.2026 Überarbeitung neues Layout

1. Einleitung

Im Rahmen der Berufsprüfung erarbeitet die Kandidatin/der Kandidat eine Praxisarbeit, die vor der Abschlussprüfung eingereicht und im Rahmen dieser präsentiert wird. Dieser Leitfaden beschreibt den Inhalt, die Rahmenbedingungen und die Bewertung der Praxisarbeit.

Auszug aus der Wegleitung:

4.1 Praxisarbeit (schriftlich, vorgängig erstellt)

Diese Position umfasst eine Praxisarbeit zu einer praktischen Umsetzung im Betrieb. Die Kandidatin/der Kandidat bearbeitet eine Situation (Aufgabenstellung) aus der eigenen beruflichen Praxis. Die Situation entspricht dem Qualifikationsprofil der Diätköchin/des Diätkochs gemäss Anhang der Wegleitung. Die Bewältigung der Praxisarbeit setzt voraus, dass Handlungskompetenzen aus mehreren Handlungskompetenzbereichen vernetzt eingesetzt werden.

Die Praxisarbeit zielt darauf ab, auf Basis der eigenen beruflichen Erfahrung und der theoretischen Ausbildung, praxisorientierte Lösungen zu entwickeln. Diese sollen den Anforderungen der Diätküche (Handlungskompetenzbereiche A, B und C) gerecht werden und gleichzeitig einen innovativen Mehrwert für den Betrieb schaffen.

Rechtliche Grundlagen

- Prüfungsordnung zur Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch vom 24. Juni 2022
- Wegleitung zur Prüfungsordnung Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch vom 1. Juli 2022, Seiten 11 und 12 sowie Anhang 8.1 Handlungskompetenzbereiche

2. Ablauf der Praxisarbeit

Zielsetzung

Mit der Praxisarbeit erbringt die Kandidatin/der Kandidat den Nachweis, dass sie/er anspruchsvolle Arbeiten im Betrieb selbständig planen, kalkulieren, beschreiben, herstellen, präsentieren und reflektieren kann.

Termin / Dauer	Ablauf	Verantwortlich
Vor Anmeldung an die eidg. Prüfung 8 Monate vor der Prüfung	Leitfaden und Vorlage für die Praxisarbeit sind auf der Webseite von Hotel & Gastro formation Schweiz abrufbar	Kandidat/in
3-4 Monate vor der Prüfung	Online-Informationsveranstaltung, Ablauf und Fragen	HGF-Prüfungsleitung
40 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung	Einreichung der Praxisarbeit	Kandidat/in
Mündliche Prüfung	Mündliche Prüfung (30 Minuten) 10 Minuten Präsentation (exkl. Einrichten) 20 Minuten Fachgespräch zur Praxisarbeit	Kandidat/in Experten/Expertinnen

Wahl des Themas der Praxisarbeit

Die Kandidatinnen und Kandidaten wählen das Thema ihrer Praxisarbeit selbst. Es soll sich um ein Vorhaben oder Projekt aus dem eigenen Berufsumfeld handeln, das praxisbezogenes Grundlagen- und Fachwissen des Qualifikationsprofils der Diätköchin/des Diätkochs umfasst. Dabei steht der Transfer des Gelernten in die Praxis und die Präsentation der Ergebnisse im Vordergrund.

Die Kandidatin/der Kandidat wählt das Thema der Praxisarbeit anhand folgender Kriterien aus:

- Das Thema ist für den Betrieb von Bedeutung (nachweislicher Mehrwert).
- Die gewählte Arbeit ist so komplex wie ein Projekt (neu entwickeln oder Optimierung von Bestehendem).
- Die Praxisarbeit muss selbstständig geplant, kalkuliert, realisiert, ausgewertet und reflektiert werden. Wieso nachstehendes kursiv in Box??

- *Mehrwert bedeutet für die Gäste/Patient:innen, das Team oder den Betrieb, dass ein klarer Nutzen entsteht, beispielsweise in Form von besserer Qualität, optimierten Prozessen, weniger Fehlern, Zeitersparnis, geringeren Kosten oder höherer Zufriedenheit.*
- *Projektkomplexität bedeutet, dass es mehrere Schritte (Planung, Entscheidungen, Realisierung, Kontrollen, Auswertungen) und/oder mehrere Beteiligte (Küche, Pflege, ERB etc.) gibt und ein klarer Zeitplan eingehalten werden muss.*
- *Sie übernehmen die Verantwortung für den Ablauf und die Ergebnisse. Holen Sie bei Bedarf Rückmeldungen ein (Vorgesetzte, ERB), treffen Sie die Entscheidungen zum Projekt aber selbst.*

Es soll ein Thema aus den Lerninhalten der **Handlungskompetenzbereiche A** „Umsetzen bedarfsgerechter Ernährungsformen“, **B** „Kochen diätetischer Gerichte“ und **C** „Organisieren betrieblicher Abläufe“ **sowie der eigenen Praxis gefunden werden.**

Der zu bearbeitende Themenkreis soll, wo immer möglich, in Absprache mit der vorgesetzten Stelle gewählt werden. Für die IST-Situation können beispielsweise folgende Bereiche analysiert werden:

- Betriebliche Ausgangslage
- Beobachtete Situationen
- Rahmenbedingungen
- Ressourcen (Zeit, Budget, Personal)
- Zeitraum

In der Praxisarbeit werden Handlungskompetenzen aus mehreren Handlungskompetenzbereichen (HKB A, B und C) vernetzt eingesetzt. Ein aussagekräftiger Titel beschreibt das Projekt so, dass die Ausgangslage verständlich wird. Wichtig ist es, den IST- und SOLL-Zustand zu vergleichen, Ziele SMART zu formulieren und die Rahmenbedingungen des Betriebs zu beachten. Dabei ist zu klären, was fix und was änderbar bzw. verboten ist. Dies erleichtert die Umsetzung, Kontrollen und Auswertung.

- *Bestehende Abläufe und Prozessschritte werden gezielt analysiert und zusammengeführt.*
- *Mehrere kleinere Optimierungen zu einem Gesamtprojekt kombinieren.*
- *Fokus auf Evaluation und Nachvollziehbarkeit: IST/SOLL-Analyse, Kennzahlen, Feedback der Zielgruppe.*

3. Fachlich-inhaltliche Hinweise zur Praxisarbeit

I. Hinweis zum Projekt

Es wird ein methodisches und strukturiertes Vorgehen zur Erfassung der Projektschritte erwartet. Insofern wird bei Abgabe der Praxisarbeit **nicht nur ein konzeptioneller Lösungsansatz erwartet, sondern auch dessen nachweisbare Umsetzung in der betrieblichen Praxis**. Die Ergebnisse/Ereignisse sind auszuwerten und im Rahmen der Präsentation der Praxisarbeit aufzuzeigen. Insbesondere die Kontrolle über Gästerückmeldungen, Nährwertberechnungen, Sensorik Tests und Kosten zeigen die Ergebnisse eines Projektes auf.

- *Informieren Sie Ihre Vorgesetzten frühzeitig über Ihren Auftrag und Ihre Absichten (Projektziele). Sie benötigen deren Unterstützung und Einverständnis, um ihn umzusetzen.*

II. Hinweis zum Thema

Wählen Sie keine „weitläufigen“ Themen wie beispielsweise „Vegane Ernährung“, „Allergene Stoffe im Alltag“ oder „Wochenmenüplan Diabetes mellitus Typ II“. Konzentrieren Sie sich stattdessen auf ein machbares Format aus mehreren Handlungskompetenzbereichen (HKB A, B und C), das in der zur Verfügung stehenden Zeit umsetzbar ist.

- *Überlegen Sie, ob das Thema in vier bis acht Wochen real umsetzbar ist. Können zwei bis drei klare Kennzahlen beschrieben werden (z. B. Salzgehalt, Tellerreste, Zeitaufwand, Kosten wie Warenkosten, Produktionskosten, Personalkosten)?*
- *Verzichten Sie in der Praxisarbeit auf umfassende theoretische Erklärungen oder Abschriften. Referenzieren Sie bei Bedarf auf Ihre Quellen und halten Sie diese im Quellenverzeichnis fest. So sparen Sie Platz für Ihre eigenen Erkenntnisse.*

III. Hinweise zum Kontext

Die Konzeption und Umsetzung eines Projekts verursacht immer interne und externe Kosten, die sich auf die Finanzen auswirken.

Zu den **internen Kosten** zählen beispielsweise Personalzeit, also Arbeitszeit (Löhne), die Nutzung der eigenen Infrastruktur wie Geräte oder Reinigungsmittel sowie Schulungen mit dem Team als betriebliche Mehrleistung.

Externe Kosten entstehen beispielsweise durch die Beauftragung von Dienstleistern, die Beschaffung von Spezialprodukten, Laboranalysen, externe Technik oder Anschaffungen.

Denken Sie auch an die **wiederkehrenden Kosten**, denn wenn beispielsweise Spezialprodukte eingekauft werden, müssen diese regelmässig beschafft werden, was Zusatzkosten verursacht. Ein Projekt beeinflusst auch immer die betrieblichen Abläufe (Prozesse) durch neue, zusätzliche Aufgaben oder durch Optimierung bestehender Abläufe.

Versetzen Sie sich bei Ihrer Projektidee immer in die Sichtweise der Zielgruppe.

- *Zeigen Sie entstandene Zusatzkosten oder betriebliche Mehrleistungen (Zeitaufwand) auf.*
- *Denken Sie bei der Lösungsfindung immer integral (ganzheitlich, vollständig). Gerade bei Kostformen umfasst diese Sichtweise die anfängliche Planung und endet mit dem Speiseservice bei den Patientinnen und Patienten.*
- *Gesundes Essen muss auch appetitanregend sein und Freude bereiten. Gerade bei Patientinnen und Patienten spielen die körperliche, seelische und geistige Verfassung eine zentrale Rolle.*

4. Vorgaben zum Inhalt der Praxisarbeit

Das vorliegende Kapitel umfasst die wichtigsten Punkte zu Inhalt und Gestaltung der schriftlichen Praxisarbeit.

Der Aufbau (Bestandteile und Reihenfolge) hat entsprechend den nachfolgenden Ausführungen zu erfolgen. Die geforderten Inhalte müssen in den betreffenden Kapiteln explizit zu finden sein.

Die Reihenfolge der einzelnen Kapitel und die Nummerierung des Inhaltsverzeichnisses müssen gemäss Vorgabe eingehalten werden.

Titelseite

- Titel und Untertitel der Praxisarbeit
- Berufsprüfung Diätköchin/Diätkoch
- Name des Betriebes
- Name, Vorname und Adresse der Kandidatin/des Kandidaten (inkl. E-Mail und Telefon)
- Einreichungsdatum
- evtl. Grafik oder Bild

Vorwort und Autorenporträt

Das Vorwort soll auf maximal einer Seite den Inhalt der Praxisarbeit umfassen. Darin darf auch persönliches wie z. B. Verdankungen stehen. Das Porträt soll die Leserin/den Leser über den Werdegang der Verfasserin/des Verfassers sowie das aktuelle berufliche Umfeld (Betrieb, Funktion, Haupttätigkeiten) informieren.

„Fügen Sie nach dem Vorwort einen Hinweis zur Sprachverwendung ein, z. B.: ‚Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in dieser Arbeit überwiegend die männliche (bzw. weibliche) Form verwendet. Sie gilt jedoch gleichermassen für alle Geschlechter.‘“

Inhaltsverzeichnis

Das Inhaltsverzeichnis gibt die Gliederung der Praxisarbeit wieder und spiegelt deren logischen Aufbau. Wichtig sind aussagekräftige Bezeichnungen der Kapitel und Unterkapitel sowie eine übersichtliche Gestaltung.

Das Inhaltsverzeichnis enthält:

- Alle Kapitel und Unterkapitel mit den entsprechenden Seitenzahlen
- Die Titel der Dokumente im Anhang

Inhalte der Praxisarbeit

Die Praxisarbeit umfasst folgende Inhalte (Kapitel):

1. Einführung

Begründung und Motivation zur Wahl des Vorhabens oder des Projektes

2. Ausgangssituation

Kurze Beschreibung des betrieblichen Umfelds, der Kunden-/Patienten-/Gästesegmente, des Angebots des Betriebes, wichtigste Herausforderungen und Handlungsbedarf (Prozesse von der Planung bis zum Konsum), gewählte Problemstellung (Abweichung von IST- zu SOLL-Zustand) und die für die Praxisarbeit SMART formulierten Ziele

3. Beschreibung des umgesetzten Vorhabens oder des umgesetzten Projektes

Vorgehen, Arbeits- und Zeitplanung, beteiligte Personen/Einsatz von Ressourcen, Nährwertberechnungen, Lebensmittel, Arbeitstechniken, Kochtechniken, organisatorische Abläufe, Kostenfolge, Priorisierung, Risiken/Stolpersteine und weitere, frei wählbare Aspekte

4. Beschreibung der Ergebnisse

Überprüfung der Zielerreichung, aktueller Stand, allfällige Ursachen bei Verzug, nachweisbarer Mehrwert (integrale Evaluation aller betroffenen Prozesse) und abschliessendes fachliches Fazit (Schlussfolgerung) über das erarbeitete Projekt (nicht über die Praxisarbeit)

5. Reflexion

Überlegung zur Praxisarbeit (Vorgehen, Ablauf, Umsetzung, Optimierungsvorschläge), persönliche Lehren und Erkenntnisse für die berufliche Zukunft / Praxis

6. Eigenständigkeitserklärung

Unterschrift einfügen. *Beispiel: sign. Hans Muster*

7. Quellenangaben

Auflistung aller Fussnoten und verwendeten Grundlagen, Referenzen, Hilfsmittel in alphabetischer Reihenfolge

8. Anhang

Zur Veranschaulichung und Detaillierung einzelner Aspekte. Im Anhang sollen ergänzende Tabellen, Abbildungen, Hinweise, Abkürzungsverzeichnis usw. aufgeführt werden, welche für die Nachvollziehbarkeit des Erstellungsprozesses von Bedeutung sind. Die verschiedenen Anhänge werden fortlaufend (z. B. 8.1, ...) nummeriert. Die Beilagen müssen in den Ausführungen im Text erwähnt werden.

Hinweise zu den Inhalten der Praxisarbeit

Die Praxisarbeit soll am Schluss einen ganzheitlichen Eindruck hinterlassen. Um das lose Aneinanderreihen von einzelnen Kapiteln und Abschnitten zu vermeiden, sollen die einzelnen Kapitel durch überleitende Gedanken den Aufbau und Zusammenhang sichtbar machen. Eigene Überlegungen und Begründungen sowie Grafiken, Bilder und Tabellen zu den einzelnen Abschnitten erhöhen die Verständlichkeit.

Eigenständigkeitserklärung

Bestätigung der Teilnehmenden, dass die Praxisarbeit eigenständig verfasst und Fremdinhalte als solche deklariert sind.

1. Ich bestätige, dass ich die vorliegende Praxisarbeit selbstständig erstellt, fremdes Gedankengut gekennzeichnet und ordnungsgemäss zitiert sowie die entsprechenden Quellen angegeben habe.
2. Mir ist bewusst, dass der Nachweis eines Verstosses gegen die unter Ziff. 1 abgegebene Bestätigung im Sinne von Ziff. 4.32 sowie 6.43 der Prüfungsordnung über die Berufsprüfung „Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis“ den Ausschluss von der Abschlussprüfung zur Folge haben kann. In diesem Falle gilt die Abschlussprüfung als nicht bestanden.

Ort / Datum / Unterschrift der Kandidatin/des Kandidaten

5. Vorgaben zur Gestaltung der Praxisarbeit

Für die Praxisarbeit ist zwingend die bereitgestellte Word-Vorlage (Schriftart Arial und Schriftgrösse 11) zu verwenden.

Die Praxisarbeit umfasst ohne Titelseite, Inhaltsverzeichnis, Autorenportrait und Anhang max. 20 Seiten im A4-Format. Der Anhang selbst ist auf max. 10 Seiten A4-Format zu begrenzen.

Abkürzungen

Im Text sollen nur Abkürzungen verwendet werden, die der Duden erlaubt oder die umgangssprachlich geläufig sind. Sachbezogene Begriffe werden bei der ersten Verwendung ausgeschrieben und die im Folgenden verwendete Abkürzung in Klammern hinzugefügt.

Tabellen und Abbildungen

Alle Tabellen und Abbildungen werden fortlaufend nummeriert und mit einem Titel versehen. z. B.

Tabelle (Tab.) 3: Kalkulation des Gerichtes

Abbildung (Abb.) 4: Ergebnisse der Evaluation

Alle Tabellen und Abbildungen werden **im Fliesstext kommentiert oder erläutert**.

Kopf- und Fusszeile

Die Kopfzeile enthält den Titel der Praxisarbeit. Der Vorname und Name der Kandidatin/des Kandidaten sowie die Seitenzahl wird in der Fusszeile eingefügt. Die Titelseite enthält keine Kopf- und Fusszeile.

Fussnoten

Besondere Anmerkungen und Quellenangaben werden in Fussnoten¹ (Deutsche Zitierweise) gesetzt.

6. Bewertung der Praxisarbeit

Die schriftlichen Unterlagen werden durch zwei Expertinnen oder Experten korrigiert und bewertet. Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, die Arbeiten im Betrieb zu organisieren, zu strukturieren und sich einer neuen Situation anzupassen.

Bewertung Prüfungsteil 4.1 Praxisarbeit schriftlich

Bewertungskriterien	Punkte
Einhaltung der formalen Vorgaben (Umfang, Vorlage, Layout, Struktur)	6
Aufbau und Darstellung (Gliederung, Stilistik, Semantik, Rechtschreibung, Erscheinung)	6
Begründungs- und Argumentationsfähigkeit (Erklärungen, Folgerungen, Situationsanalyse, Einflussfaktoren, Priorisierung)	6
Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und zu lösen (Methodik, Problemlösungszyklus, Ursachen/Wirkung, Verbesserungsansätze)	9
Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren (Praxisbezug; finanzielle, personelle, organisatorische und infrastrukturelle Machbarkeit; Einklang von Effizienz, Effektivität, Produktivität)	9
Verständlichkeit (Beschreibung der Ergebnisse / Erkenntnisse / Zielerreichung)	6
Fachliche Korrektheit (Fundierte Aussagen, Übereinstimmung mit den massgebenden Dokumentationen und Lehren, Qualität der Inhalte)	9
Kreativität (Themenwahl des Projektes/Vorhabens, ganzheitlicher Ansatz, Innovationsgrad, Lösungsfindung, Stolpersteine/Risiken)	6
Selbstständigkeit (Eigenleistung, Quellenangaben, Lesbarkeit und Nachvollziehbarkeit von Grafiken, Bildern und Tabellen, Reflexion)	3
Praxisarbeit total	60

¹ Es empfiehlt sich, die Fussnoten mit einem Textverarbeitungsprogramm zu erstellen.

7. Einreichung und Abgabetermin

Abgabetermin und Form der Abgabe

Der Termin für die Einreichung wird in der Ausschreibung der eidg. Prüfung bekannt gegeben. Die vollständige Praxisarbeit ist als **eine PDF-Datei** in elektronischer Form auf der Lernplattform hochzuladen. Trifft die Praxisarbeit zu spät ein, ist der Kandidat oder die Kandidatin von der Abschlussprüfung ausgeschlossen (siehe Ziffer 3.31 der Prüfungsordnung).

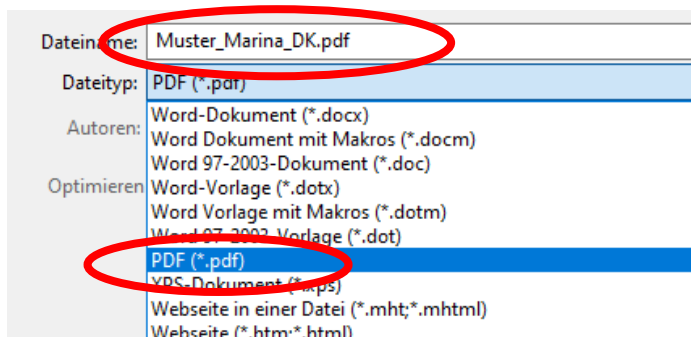
Eingereichte Dokumente können nach Ablauf der Abgabefrist nicht mehr bearbeitet werden.

Vorgehen zur Abgabe der Praxisarbeit

Nach Anmeldung an die eidgenössische Abschlussprüfung zur Diätköchin/zum Diätkoch erhalten Sie Ihre Zugangsdaten zur Lernplattform Moodle mit separater Mail. Laden Sie Ihre Arbeit termingerecht über die Lernplattform Moodle hoch (www.hotelgastro-elearning.ch).

Beachten Sie folgende Hinweise zur Speicherung Ihrer Praxisarbeit:

- Die Praxisarbeit inkl. aller Anhänge muss als ein einziges Dokument gespeichert werden
- Anhänge, Bilder usw. sind direkt in die Word-Datei zu integrieren
- Prüfen Sie die Rechtschreibung, bevor Sie das Dokument finalisieren
- Speichern Sie Ihre Arbeit als PDF-Datei (alle Unterlagen in einer PDF-Datei)



- Kontrollieren Sie die PDF-Datei auf ihre Vollständigkeit genau.
- Laden Sie die PDF-Datei hoch:
Moodle (Zimmer): Diätköchin/Diätkoch: Praxisarbeit einreichen
Benennung der Datei: Name_Vorname_DK
Maximale Dateigrösse: 10 MB

8. Hinweise zu Präsentation und Fachgespräch

Die Kandidatin/der Kandidat steht vor der Präsentation der Praxisarbeit **maximal fünf Minuten** für die Vorbereitung der Hilfsmittel im Prüfungsraum zur Verfügung.

Folgende Hilfsmittel sind vorhanden und werden im Prüfungsraum bereitgestellt: Notebook, Beamer, Flipchart, Pinnwand. Präsentationen in elektronischer Form müssen von der Kandidatin/dem Kandidaten auf einem USB-Stick (als PDF- und PPT-Datei) mitgebracht und im Prüfungsraum auf das vorhandene Notebook kopiert werden.

Die Kandidatin/der Kandidat bringt für sich eine ausgedruckte Praxisarbeit (Grundlage für das Fachgespräch) und die Präsentation in ausgedruckter Form (für das Prüfungsdossier) mit zur mündlichen Prüfung.

Weitere Angaben sind im Aufgebot zur Abschlussprüfung enthalten.

Zu Beginn der Präsentation definiert die Kandidatin/der Kandidat den Adressatenkreis (z. B. Vorgesetzte/r, Fachperson) und richtet die Präsentation inhaltlich so aus, dass die Vorteile und der Nutzen der Praxisarbeit für die Adressaten überzeugend aufgezeigt werden. Dabei beschränkt sich die Kandidatin/der Kandidat auf ihre/seine wesentlichen Kernaussagen (ausgewählte Teile wie z. B. Fragestellung, Zielsetzung, Lösungsvorschlag, Vorgehen, Ergebnisse, Erkenntnisse). Die Expertin/der Experte nimmt die Rolle des Adressaten ein.

Die mündliche Präsentation besitzt eine klar erkennbare Gliederung, auf die zu Beginn durch die Kandidatin/den Kandidaten hingewiesen wird. Sie ist adressatengerecht in Standardsprache oder Mundart zu halten und auf maximal zehn Minuten beschränkt.

Neben dem Inhalt hängt die Qualität der mündlichen Präsentation weitgehend vom adressatengerechten, kompetenten Auftreten ab. Es gilt, auf das eigene Auftreten, die Sprechweise, die Körpersprache und den Einsatz der Medien/Hilfsmittel zu achten.

Bewertung Prüfungsteil 4.2 Präsentation

Bewertungskriterien	Punkte
Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren (Aussagen wirken überzeugend, Mehrwert für Gäste, positiven Impact)	6
Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und Lösungen aufzuzeigen (Ist-Soll-Vergleich, Regelkreis, realistisch, praxisnah und dauerhaft)	6
Begründungs- und Argumentationsfähigkeit (Nachvollziehbar, Zusammenhang betriebliche Situation, Ich-Form)	6
Fachliche Korrektheit (Aussagen sind fundiert, Fachbegriffe stimmig und referenziert mit Quellen)	6
Kreativität (Interesse wird geweckt, Hilfsmittel werden eingesetzt)	3
Präsentationstechnik (strukturiert und methodisch zielführend, Adressatengerecht, Zeitvorgabe +/- 1')	3
Total Punkte	30

Fachgespräch

Nach der Präsentation der Praxisarbeit führt die Hauptexpertin/der Hauptexperte im Beisein einer Co-Expertin/eines Co-Experten das maximal 20-minütige Fachgespräch. Dabei werden Fragen zur Praxisarbeit und zur Präsentation gestellt, um die Fachkompetenz, die Themengewandtheit und die Kommunikationsfähigkeit zu prüfen. Ergänzende Fragen zum Arbeitsbereich der Diätköchin/des Diätkochs sowie vertiefende Fragen zum Thema der Praxisarbeit sind möglich.

Bewertung Prüfungsteil 4.3 Fachgespräch zur Praxisarbeit

Bewertungskriterien	Punkte
Fähigkeit, Arbeiten im Bereich der Diätküche zu organisieren (Antworten, Ausführungen verdeutlichen die fundierte Ausarbeitung der Inhalte)	6
Fähigkeit, Probleme vernetzt zu erkennen und Lösungen aufzuzeigen (zielführend, praxisbezogen mit einem Mehrwert für die Organisation)	6
Kommunikationsfähigkeit (aktives Zuhören, auf gestellte Fragen wird vollständig geantwortet)	3
Begründungs- und Argumentationsfähigkeit (Antworten sind faktenbasiert, plausibel und nachvollziehbar dargelegt)	6
Fachliche Korrektheit (Stimmen mit geltenden Vorgaben der Diätetik überein, kohärente Fachbegriffe)	6
Kreativität (ganzheitliche und ideenreiche Betrachtung der Fragestellung)	3
Total Punkte	30

Übersicht Positions- und Teilnote Praxisarbeit 4

4.1 Praxisarbeit (schriftlich)	Positionsnote
4.2 Präsentation	Positionsnote
4.3 Fachgespräch	Positionsnote
Durchschnitt der Positionsnoten ergibt die	Note Praxisarbeit TP 4