

Zulassungsvoraussetzungen Nr. 3 zur Prüfung zum/zur Diätkoch/-köchin

Aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 17. März 1994 erläßt die Industrie- und Handelskammer Rostock als zuständige Stelle nach § 46 Abs. 1 in Verbindung mit § 41 Satz 2 bis 4 und § 58 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung der Handwerksordnung, anderer handwerksrechtlicher Vorschriften und des Berufsbildungsgesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum/zur Diätkoch/-köchin

§ 1 - Zulassungsvoraussetzungen

(1) Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung sind:

1. eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin und
2. eine mindestens zweijährige Berufspraxis als Koch/Köchin, Falls die Voraussetzungen gemäß Abs. 1 Nr. 1 nicht vorliegen, daß der Prüfungsbewerber insgesamt eine mindestens sechsjährige einschlägige Berufspraxis nachweisen.

§ 2 - Gliederung und Inhalt der Prüfung

(1) Zweck der Prüfung

Durch die Fortbildungsprüfung zum diätetisch geschulten Koch/Köchin soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, daß er besondere Fertigkeiten und Kenntnisse in der Herstellung von Diätkost besitzt.

(2) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsfächer:

1. Ernährungslehre
2. Physiologische und medizinische Grundkenntnisse
3. Diätetik mit Speiseplangestaltung und Nährwertberechnung
4. Fachpraxis

(3) Die Prüfung wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt.

(4) In der schriftlichen Prüfung ist in den unter § 2 Abs. 2 Nr. 1 bis 3 benannten Sachgebieten je eine Aufsichtsarbeit anzufertigen. Die Bearbeitungsdauer beträgt in den einzelnen Sachgebieten:

Ernährungslehre	2 Stunden
Physiologische und medizinische Grundkenntnisse im Hinblick auf die Diätetik	2 Stunden
Diätetik mit Speiseplangestaltung und Nährwertberechnung	4 Stunden

Bei programmierten Prüfungsaufgaben kann die Prüfungszeit entsprechend verkürzt werden.

(5) Die schriftliche Prüfung ist in den in § 2, Abs. 2, Nr. 1 bis 2 aufgeführten Prüfungsfächern auf Antrag des Prüfungsteilnehmers oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn sie für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist.

Die Zulassung zur mündlichen Prüfung ist zu versagen, wenn in der schriftlichen Prüfung in mehr als einem Prüfungsfach keine ausreichende Leistung erzielt wurde.

(6) Das in § 2, Absatz 2, Nr. 3 genannte Prüfungsfach ist auch mündlich zu prüfen. Die mündliche Prüfung wird in Form eines freien Prüfungsgesprächs durchgeführt.

(7) Die mündliche Prüfung soll je Prüfungsfach und Prüfungsteilnehmer nicht länger als 15 Minuten, insgesamt nicht länger als 30 Minuten dauern.

(8) Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(9) Im Prüfungsfach „Fachpraxis“ ist nach vorgegebener Diätform eine Speisenfolge einschließlich Warenanforderung und Nährwertberechnung in Form von Arbeitsproben zu erstellen. Die Bearbeitungszeit der Arbeitsproben beträgt in der Regel fünf Stunden.

(10) Inhalt der Prüfung

Die Prüfung erstreckt sich insbesondere auf die nachstehenden Sachgebiete:

1. Grundlagen der Ernährungslehre

Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er einen Überblick über den Energieverbrauch des Menschen in seinen Abhängigkeiten sowie über die Begriffe Grundumsatz und Leistungsumsatz hat.

Er soll

- die Einheiten Joule und Kalorien kennen,
- die Nährwerte nennen können,
- ihre Bedeutung für die Ernährung und die wichtigsten technologischen Eigenschaften kennen,
- Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente nennen,
- ihre Wirkung und technologischen Eigenschaften erklären,
- Bedeutung der Ballaststoffe erklären können,
- mit der Funktion von Aroma- und Geschmacksstoffen in bezug auf Verdauung und Bekömmlichkeit vertraut sein,
- Aussagen über den Ernährungszustand der Bevölkerung machen und Empfehlungen für die Zusammensetzung einer Vollwertkost geben können,
- Einsicht in die Notwendigkeit der Nährwertberechnung haben und eine Tageskost berechnen können.

2. Grundlagen der Physiologie und Anatomie

Der Prüfungsteilnehmer soll

- die wichtigsten Organe nennen können, ihre Lage im Körper, ihren Aufbau und ihre Funktion besonders in bezug auf Verdauung und Stoffwechsel kennen,
- Einsicht in den Aufbau der Nahrung in ihre Bausteine (Einfachzucker, Aminosäuren, Fettsäuren und Glycerin) haben.

Er soll ferner eine grundlegende Anschauung über den Abbau der am Verdauungs- bzw. Stoffwechselfvorgang beteiligten Sekrete sowie darin enthaltene Enzyme haben.

Er soll den Weg der Nährstoffe bei der Resorption erklären können.

Schließlich soll der Prüfungsteilnehmer genaue Kenntnis über den Stoffwechselfvorgang haben.

3. Krankheitslehre und Pathophysiologie

Der Prüfungsteilnehmer soll Einsicht haben in die

- Störungen des Verdauungstraktes
- Störungen der Nierenfunktion
- Anzeichen und Ursachen von Übergewicht
- Anzeichen und Ursachen von Diabetes mellitus
- Störungen des Fettstoffwechsels
- Anzeichen und Ursachen von Bluthochdruck/Ödeme
- Anzeichen und Ursachen von Gicht

4. Diätetik

Der Prüfungsteilnehmer soll nachweisen, daß er über Fertigkeiten verfügt, die ihn dazu befähigen, bei den unter 1.3. aufgeführten

Störungen entsprechende Diäten zusammenzustellen. Er soll mit der Zusammensetzung der Lebensmittel und mit deren Veränderung durch Be- und Verarbeitung vertraut sein.

5. Lebensmittelkunde und Hygiene

Der Prüfungsteilnehmer soll vertraut sein

- mit Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft einschließlich der Genussmittel
- mit Lebensmitteln tierischer Herkunft
- mit einschlägigen Getränken
- mit Würzstoffen
- mit diätetischen Lebensmitteln.

Der Prüfungsteilnehmer soll mit den Ursachen von Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftung vertraut sein und nachweisen, daß er in der Lage ist, Vorsorge gegen diese Probleme zu treffen.

6. Praktischer Teil

Der Prüfungsteilnehmer soll den Nachweis führen, daß er bei Kenntnis einer Stoffwechselstörung in der Lage ist, die Auswahl einer entsprechenden Kostform zu treffen.

Das gilt ebenfalls für die

- Berechnung des notwendigen Nährwertes eines ~~Tageskost~~ ^{Menüs}
- für die Auswahl der entsprechenden Lebensmittel (Rohstoffe)
- für die Nutzung der entsprechenden und sinnvollen Vor- und Zubereitungstechniken
- für die Herstellung einer ~~Tagesverpflegung~~ ^{Menüs}

§ 3 - Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Von der Ablegung der Prüfung in einem oder mehreren Prüfungsfächern kann der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der zuständigen Stelle freigestellt werden, wenn er vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder von einem staatlichen Prüfungsausschuß eine Prüfung mit Erfolg abgelegt hat, die den Anforderungen des jeweiligen Prüfungsfaches entspricht. Eine Freistellung von allen Prüfungsfächern ist nicht zulässig.

§ 4 - Bestehen der Prüfung

Die Prüfung ist bestanden, wenn in jedem der geprüften Sachgebiete mindestens ausreichende Leistungen erzielt wurden.

§ 5 - Nichtbestandene Prüfung

- (1) Bei nichtbestandener Prüfung erhält der Prüfungsteilnehmer von der Kammer einen schriftlichen Bescheid. Darin sind die Sachgebiete anzugeben, in denen er nicht bestanden hat.
- (2) Auf die besonderen Bedingungen der Wiederholungsprüfung gemäß § 6 ist hinzuweisen.

§ 6 - Wiederholungsprüfung

- (1) Eine nichtbestandene Prüfung kann zweimal wiederholt werden.
- (2) In der Wiederholungsprüfung ist der Prüfungsteilnehmer auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Sachgebieten zu befreien, wenn er darin in einer vorangegangenen Prüfung bestanden hat und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nichtbestanden Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 7 - Zeugnis

Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen.

Auf Antrag des Prüfungsteilnehmers ist ein Zeugnis auszustellen, aus dem die in den Prüfungsfächern erzielten Noten hervorgehen.

§ 8 - Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Kammer in Kraft.

Rostock, 17. Mai 1994

Konsul Hontschik
Präsident

Sievert
Hauptgeschäftsführer

Genehmigt durch den Wirtschaftsminister
des Landes Mecklenburg-Vorpommern

ausgefertigt am 29. Juni 1994