

PRÜFUNGSORDNUNG

Küchenleiter (IST)





Präambel

Die Teilnehmer/-innen am Fernstudium „Küchenleiter/-in (IST)“ sollen für Tätigkeiten im Berufsfeld des Gastgewerbes und der Gemeinschaftsverpflegung qualifiziert werden. Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob die/der zu Prüfende die Zusammenhänge ihres/seines Faches überblickt, das methodische Instrumentarium und eine systematische Orientierung erworben hat und einschlägige Kenntnisse und Methoden einordnen und in der beruflichen Praxis anwenden kann.

§ 1 Abschluss

Nach bestandener Prüfung erwirbt die/der zu Prüfende den Abschluss mit IST-Zertifikat „Küchenleiterin (IST)“ bzw. „Küchenleiter (IST)“.

§ 2 Prüfungsleistungen

Die Prüfungsleistung des Fernstudiums ist eine Einsendearbeit.

§ 3 Einsendearbeit

- (1) Eine Einsendearbeit ist eine schriftlich zu bearbeitende Lernkontrolle, die beim IST einzureichen ist.
- (2) Der spätmöglichste Abgabetermin der Einsendearbeit ist der letzte Monat Ihres Betreuungszeitraums. Ihr Betreuungszeitraum endet neun Monate nach dem Monat der letzten Zahlung laut Zahlungsverlauf.
- (3) Eine nicht rechtzeitig beim IST eingetroffene Einsendearbeit gilt als nicht bestanden, sofern nicht § 5 Absatz 2 zur Anwendung kommt.
- (4) Die Prüfungsinhalte und der Abgabetermin der Einsendearbeit sind der Rubrik Prüfungsleistungen im Online-Campus zu entnehmen.
- (5) Die fristgemäße und erfolgreiche Bearbeitung der Einsendearbeit ist Voraussetzung für den Erhalt des Zertifikats. Die Einsendearbeit muss bestanden worden sein. Eine Einsendearbeit ist bestanden, wenn mindestens die Note „ausreichend“ (fünf Punkte) erreicht worden ist.
- (6) Eine nicht bestandene Einsendearbeit kann nicht wiederholt werden.
- (7) Die Einsendearbeit ist in Eigenleistung anzufertigen. Schreiben Teilnehmer/-innen identische Einsendearbeitslösungen, werden alle als ungültig bewertet.

§ 4 Anmeldung zur Zertifikatsprüfung, Zulassungsverfahren, Prüfungsfristen

- (1) Eine Anmeldung zur Zertifikatsprüfung ist nicht notwendig.
- (2) Die Einsendearbeit befindet sich im Online-Campus. Die Prüfungsinhalte der einzelnen Einsendearbeiten sind der Rubrik Prüfungsleistungen im Online-Campus zu entnehmen.
- (3) Das IST behält sich vor, im Falle nicht beglichener Zahlungsforderungen die Teilnahme an der Zertifikatsprüfung bzw. die Ausstellung des Zertifikats zu verweigern.

§ 5 Versäumnis, Rücktritt, neue Fristsetzung

- (1) Die für das Versäumnis oder die Fristüberschreitung geltend gemachten Gründe müssen dem IST unverzüglich grundsätzlich bis zum Tag des Abgabetermins schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden. Bei Krankheit der/des zu Prüfenden wird die Vorlage eines ärztlichen Attestes verlangt, aus dem die Prüfungsunfähigkeit zweifelsfrei hervorgeht.
- (2) Erkennt das IST die Gründe an, wird der/dem zu Prüfenden dies schriftlich mitgeteilt und ein neuer Abgabetermin für die Einsendearbeit oder eine neue Frist vereinbart bzw. vom IST festgesetzt.

§ 6 Täuschung und Ordnungsverstoß

- (1) Versucht eine zu Prüfende/ein zu Prüfender, das Ergebnis ihrer/seiner Prüfungsleistungen durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen, gilt die betreffende Prüfungsleistung als mit „ungenügend“ (null Punkten) bewertet.

§ 7 Zertifikatsprüfung

- (1) Die Teilnehmer/-innen nehmen an folgender Zertifikatsprüfung teil:

Prüfungsform	Prüfungsinhalte
Einsendearbeit	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grundlagen der Mitarbeiterführung ■ Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam ■ Strategisches und operatives Küchenmanagement ■ Wirtschaftlichkeit in der Küche

- (2) Eine nicht bestandene Zertifikatsprüfung (Einsendearbeit) kann nicht wiederholt werden.

§ 8 Bewertung der Prüfungsleistungen

(1) Notenschlüssel:

Punktesystem	Note (Schulnoten)	Erreichte Punktzahl (in Prozentpunkten)
15	1+ = sehr gut (+)	99 und mehr*
14	1 = sehr gut	94 – 98,99
13	1– = sehr gut (–)	92 – 93,99
12	2+ = gut (+)	90 – 91,99
11	2 = gut	83 – 89,99
10	2– = gut (–)	81 – 82,99
9	3+ = befriedigend (+)	78 – 80,99
8	3 = befriedigend	70 – 77,99
7	3– = befriedigend (–)	67 – 69,99
6	4+ = ausreichend (+)	63 – 66,99
5	4 = ausreichend	54 – 62,99
4	4– = ausreichend (–)	50 – 53,99
3	5+ = mangelhaft (+)	46 – 49,99
2	5 = mangelhaft	29 – 45,99
1	5– = mangelhaft (–)	25 – 28,99
0	6 = nicht erbracht	0 – 24,99

* 100 % bzw. mehr bei Vergabe von Sonderpunkten

- (2) Die Zertifikatsprüfung ist bestanden, wenn die Einsendearbeit fristgemäß eingereicht und mit „ausreichend“ (fünf Punkten) oder besser bewertet worden ist.
- (3) Über die bestandene Zertifikatsprüfung wird der/dem zu Prüfenden ein Zertifikat des IST ausgestellt.
- (4) Ist die Zertifikatsprüfung endgültig nicht bestanden, erhält die/der zu Prüfende darüber einen schriftlichen Bescheid bzw. eine Teilnahmebescheinigung mit einer Übersicht über die erbrachten Prüfungsleistungen.

§ 9 Ungültigkeit der Zertifikatsprüfung, Aberkennung des Abschlusses

- (1) Hat die/der zu Prüfende bei einer Prüfung getäuscht und wird diese Tatsache erst nach Aushängung des Zertifikats bekannt, so kann das IST nachträglich die Noten für diejenigen Prüfungsleistungen, bei deren Erbringung die/der zu Prüfende getäuscht hat, entsprechend berichtigen und die Prüfung ganz oder teilweise für nicht bestanden erklären.
- (2) Das unrichtige Prüfungszeugnis ist zurückzufordern und gegebenenfalls ein neues zu erteilen. Eine Entscheidung gemäß Absatz 1 ist nach einer Frist von fünf Jahren nach Ausstellung des Prüfungszeugnisses ausgeschlossen.
- (3) Ist die/der zu Prüfende insgesamt für nicht bestanden erklärt worden, ist der Titel abzuerkennen und das IST-Zertifikat zurückzufordern.

§ 10 Inkrafttreten, Anwendungsbereich und Veröffentlichung

Diese Prüfungsordnung tritt am 1. Januar 2020 in Kraft und wird den Studienteilnehmern des IST schriftlich bekannt gegeben und findet auf alle Studierenden Anwendung, die sich zum Studiengang „Küchenleiterin (IST)/Küchenleiter (IST)“ für den Studienbeginn April 2020 oder später angemeldet haben.

Düsseldorf, 1. Januar 2020

IST-Studieninstitut

Der Institutsleiter