

1. Küchenführung und Lebensmittelverarbeitung 3. Jg.

2. Schuljahr: 2014/15

3. Kriterien der Leistungsbeurteilung auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen sowie auf Grundlage der Anforderungen des Lehrplanes:

1. Kriterien der Mitarbeit: siehe allgemeine Kriterien (generell gültig)

- Weiteres:
- Mappenführung (Vollständigkeit, Küchentagebuch)
 - Arbeitsmittel (vollständige und saubere Kochkleidung, Unterlagen)

2. Praktische Leistungsfeststellungen in jeder Lehreinheit:

- Auswiegen der Lebensmittel im Unterricht
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Umsetzen des Gelernten in die Praxis, sowie Arbeitsergebnis
- Praktische Nacharbeit in der Küche (Engagement und Sorgfalt)
- Teamfähigkeit und soziale Kompetenz

3. Mündliche und schriftliche Überprüfungen:

- Mündliche Wiederholung
- 1 schriftlicher Wissenscheck (im 1. Semester)
- Erstellung eines Etiketts (im 2. Semester)

Den Hauptschwerpunkt der Leistungsbeurteilung bildet die Beurteilung der praktischen Leistungsfeststellung (circa 60 %), der weitere Anteil setzt sich aus Mitarbeit und mündlicher bzw. schriftlicher Wiederholung zusammen.

Der Gegenstand wird von 2 Lehrern unterrichtet, woraus sich eine gemeinsame Unterrichtsnote ergibt (3/4 in der Lehrküche und 1/4 in der Betriebsküche).

4. 22. September 2014

Elisabeth Pusterhofer, Dipl. Päd.