

## Kriterien der Leistungsbeurteilung im Schuljahr 2014/15

### Küchenführung und Lebensmittelverarbeitung 1.Jg

#### Praktische Leistungsfeststellung 80%

##### Praktische Umsetzung/Mitarbeit/soziale Kompetenz

- ✓ **Vollständige, saubere und gebügelte Arbeitsausrüstung – beschriftet**  
(Kopftuch bzw. –haube, Kochjacke, Kochhose, Küchenschuhe, Schwarze Bluse oder Hemd sowie schwarze Hose und Schuhe – keine Turnschuhe, High Heels etc.)
  - ✓ Körperliche Hygiene: zugebundene Haare, unlackierte und saubere Fingernägel, kein Schmuck
  - ✓ Pünktliches Erscheinen und Einhalten von Vereinbarungen und Terminen – verlässliche und pünktliche Abgabe von Arbeitsaufträgen
  - ✓ Vollständige Erledigung des zugeteilten Amtes (siehe Ämterbeschreibung und – plan)
  - ✓ Genaues Arbeiten - Entsprechendes Arbeitstempo sowie Selbstständigkeit
  - ✓ Sauberer Arbeitsplatz
  - ✓ Ordnungsgemäßes Inventieren der Küchenutensilien
  - ✓ Ordentliches Verlassen des Arbeitsplatzes (nichts liegen lassen)
  - ✓ Verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten/Inventar
  - ✓ Konstruktive Beteiligung am Unterrichtsgespräch und -geschehen
- Mit Einhaltung dieser genannten Punkte kann jede/r Schüler/in pro Einheit 8 Punkte erreichen. Pro Semester gibt es einen Joker – die schlechteste Einheit (bzw. versäumte Einheit) wird nicht gewertet.
  - Wer öfters fehlt, muss eine mit dem Lehrer vereinbarte Zusatzleistung erbringen.
  - Pro Semester gibt es ein **WH – Kochen**, bei dem es jeweils 10 Punkte zu erreichen gibt.

##### Mappenführung

- Die ordnungsgemäße Mappenführung wird mit 15 Punkten gewichtet. Ordnungsgemäßer Mappenführung heißt:
- Gestalten eines Deckblattes, schreiben eines **Tätigkeitsprotokolles** für jede Einheit im vorgesehenen Formblatt.
- **Vollständige** und chronologisch sortierte **Ablage** aller Unterlagen in der Mappe.
- Pünktliches Vorlegen der Mappe **3 Wochen vor Ende des Semesters bzw. Schuljahres**.

## Theoretische Leistungsfeststellung 20%

- Pro Semester gibt es **2 mündliche Wissenschecks** mit jeweils 5 Punkten – über fachliche Begriffe, Grundrezepturen, Hygienevorschriften, etc.
- Pro Semester sind **3 Homecookings** (jeweils 5 Punkte) abzugeben. Diese sind gesammelt in und mit der Mappe abzugeben!
- Jeder Schüler/in schreibt einmal im Schuljahr eine **Serviervorbereitung**, wenn er das Servieramt inne hat. Diese wird mit 10 Punkten bewertet.

Heidemarie Tiefengraber, BEd  
Annemarie Schweiger, Dipl.Päd., Ing.

Sept. 2014