

1. Küchenführung und Lebensmittelverarbeitung 2. 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 auch allgemeine Kriterien), weiteres:

- Mappenführung (Vollständigkeit, Küchentagebuch, Inhaltsverzeichnis der Speisen)
- Arbeitsmittel (vollständige und saubere Kochkleidung, Buch)
- Schriftliche Planung der Servierkundevorbereitungsarbeiten

2. Praktische Leistungsfeststellungen in jeder Lehreinheit:

- Lebensmitteleinkauf durch Küchenleiter (Vollständigkeit, regional, nachhaltig, ökonomisch und frisch)
- Auswiegen und bereitstellen der LM vor dem Unterricht
- Lagerhaltung und Wareneinsatzberechnung
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Umsetzen des Gelernten in die Praxis (Arbeitsweise, Ergebnis)
- Praktische Servicearbeiten (Durchführung und Nacharbeit)
- Praktische Nacharbeit in der Küche (Engagement und Sorgfalt)
- Teamfähigkeit

3. Mündliche und schriftliche Überprüfungen:

- 1-2 x pro Semester - Wissenscheck über festgelegte Inhalte
- 1 Arbeitsauftrag – WH der Servierkunde von 1. Jg.
- 1 schriftliche umfassende Serviervorbereitung

Den Hauptschwerpunkt der Leistungsbeurteilung bildet die Beurteilung der praktischen Leistung, der weitere Anteil setzt sich aus Mitarbeit, sowie aus mündlicher und schriftlicher Überprüfung zusammen.

25. September 2014

Elisabeth Pusterhofer, Dipl. Päd.
Sigrid Strempl, BEd