

Datum

Kandidat:in

Prüfer:in

Teilbereiche		Deskriptoren	max. P.	err. P.	Anmerkungen
Fach-, Methoden-, Umsetzungs-, Sozial- und Individualkompetenz	1. Prozess / Ablauf		60		
	Arbeitsplanung	<p>*Schriftliche Konzept: Zeitraster und Speisenplanung</p> <p>*Planungskompetenz: Erkennen von Zusammenhängen</p>	K. plant alle notwendigen Arbeitsschritte in sinnvoller Reihenfolge. (Zeitraster)	5	
	Zeitmanagement	<p>*Konsequentes Zeitmanagement</p> <p>*Zeitgerechte Fertigstellung der Speisen</p>	K. hält die richtige Reihenfolge im Arbeitsablauf ein u. achtet auf eine zeitgerechte Fertigstellung der Speisen.	15	
	Flexibilität	<p>*Problemlösungskompetenz Eingehen auf unvorhersehbare Situationen und Anforderungen</p> <p>*Belastbarkeit</p>	K. kann auf geänderte Situationen flexibel u. lösungsorientiert reagieren.	5	
	Fachkompetenz	<p>* Mise en place laut Aufgabenstellung</p> <p>* Selbstständige, praktische Umsetzung lt. Aufgabenstellung</p> <p>*Selbstständige Koordination der einzelnen Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge</p> <p>*Einhaltung fachlicher Richtlinien</p> <p>* Aufbau der Arbeit</p>	<p>K. bereitet die entsprechende Mise en place vollständig vor inklusive der Bereitstellung der für die Zubereitung der Speisen notwendigen Lebensmittel</p> <p>K. arbeitet selbstständig ohne Einfluss von außen. Lehrkraft muss in Prüfungssituationen bei groben Fehlern Hinweise geben, wenn die Leistung sonst negativ wäre.</p> <p>K. koordiniert die einzelnen Arbeitsschritte in rationeller Reihenfolge.</p> <p>K. bereitet die Speisen unter Einhaltung fachlicher Richtlinien zu.</p>	20	

Anmerkung: Beurteilungsbogen wird auf der nächsten Seite fortgesetzt

		Teilbereiche		Deskriptoren	max. P.	err.	Anmerkungen
Fach-, Umsetzungs-, Sozial- und Individualkompetenz	Ökonomie u. Ökologie	Rationeller u. fachgerechter Einsatz der Arbeitsgeräte *Wirtschaftlichkeit Beachtung der Wirtschaftlichkeit u. Wertschätzung von Gütern (Lebensmitteleinsatz), Verantwortungsbewusstsein		K. setzt Arbeitsmittel rationell u. richtig ein. K. kann die Arbeitsgeräte richtig u. wirtschaftlich bedienen. K. geht wertschätzend mit Ressourcen um.	5		
	Arbeitsplatz-gestaltung	*Umsetzung der Hygienerichtlinien Reine/unreine Seite, Heißhalten/Kühlen von Speisen, Vermeidung von Kontamination, Abfallentsorgung *Beachtung der Ergonomie Arbeitsplatz u. Arbeitsablauf		K. setzt die Vorschriften der GHP um u. beachtet die Ergonomie.	10		
	2. Ergebnis				30		
	Gericht	Aussehen:	Geschmack:	Präsentation:	30		
Individualkompetenz	3. Professionelles Auftreten				10		Anmerkungen
	Erscheinungsbild	*Persönliche Hygiene: Körperpflege, Nägel, Schmuck *Kleidung: Standardbekleidung (inkl. Schuhe) - Vollständigkeit, Sauberkeit		K. erscheint pünktlich in ordentlicher Arbeitskleidung unter Beachtung der für das Berufsfeld erforderlichen Hygiene.	5		
	Arbeitshaltung	*Professionelle Einstellung *Nacharbeiten Eigenständige Erledigung sämtlicher Nacharbeiten		K. hat eine professionelle Arbeitseinstellung, zeigt Ausdauer, Belastbarkeit, Leistungsbereitschaft, Eigen- u. Selbstständigkeit, sowie Teamfähigkeit.	5		
Beurteilungsantrag:				GESAMT	100		

Beurteilung muss den Kriterien der LBVO entsprechen, wichtig wäre die wesentlichen Bestandteile des Lehrstoffes transparent zu machen
 Beurteilungsstufen (Noten)

§ 14. (1) Für die Beurteilung der Leistungen der Schüler:innen bestehen folgende Beurteilungsstufen (Noten):

Sehr gut (1),
Gut (2),
Befriedigend (3),
Genügend (4),
Nicht genügt (5).

(2) Mit „Sehr gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die:der Schüler:in die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und, wo dies möglich ist, deutliche Eigenständigkeit beziehungsweise die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung seines Wissens und Könnens auf für ihn neuartige Aufgaben zeigt.

(3) Mit „Gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die:der Schüler:in die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und, wo dies möglich ist, merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit beziehungsweise bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung seines Wissens und Könnens auf für ihn neuartige Aufgaben zeigt.

(4) Mit „Befriedigend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die:der Schüler:in die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt; dabei werden Mängel in der Durchführung durch merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit ausgeglichen.

(5) Mit „Genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die:der Schüler:in die nach Maßgabe des Lehrplanes gestellten Anforderungen in der Erfassung und in der Anwendung des Lehrstoffes sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt.

(6) Mit „Nicht genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die:der Schüler:in nicht einmal alle Erfordernisse für die Beurteilung mit „Genügend“ (Abs. 5) erfüllt