

Projektprüfung

für eine fächerübergreifende Aufgabe im berufsorientierenden Zweig Soziales und in AWT 9
im Rahmen des Qualifizierenden Hauptschulabschlusses 2019/20

Bewertungsblatt für die Projektmappe – Soziales

für Schüler:.....

Beurteilungskriterien:				
Aufgabenverteilung:				
◦ Kochaufgaben vollständig genannt	0,25			
◦ Gedeck vollständig eingezeichnet/auch Foto möglich	1,5			
Rezeptblätter:				
◦ Pro Rezept 1 Blatt/ 1 x kopiert (→A 4) (selbstgeschrieben/ausgestaltet mit Kopfzeile)	0,5			
Einkaufsplan und Bestellzettel:				
◦ Zutaten aller Rezepte aufgeführt:	0,5			
◦ Berücksichtigung des Grundvorrats	0,5			
◦ Richtige Mengenangabe	1,0			
◦ Richtige Bezeichnung z.B. Rinderhackfleisch	1,0			
◦ Mengen zusammengefasst	1,0			
Organisationsplan:				
◦ Gegliedert in:	0,75			
◦ Rüst-/Tätigkeits- /Nacharbeitszeit				
◦ Fachlich richtiger Ablauf	2,0			
◦ Zubereitung ausreichend beschrieb.	2,0			
◦ ...mit mind. 3 Fachbegriffen:	1,0			
<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"><tr><td> </td></tr></table>				
<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"><tr><td> </td></tr></table>				
<table border="1" style="width: 100%; height: 30px;"><tr><td> </td></tr></table>				
◦ Wartezeiten genutzt	1,0			
◦ Kühlzeiten/	1,0			
◦ Garzeiten und Temperaturen gen.				
◦ AP säubern eingeplant :	1,0			
Gesamt:	15 P. = 15%		= erreichte Punkte	

Unterschrift d. Prüfer:

Projektprüfung

für eine fächerübergreifende Aufgabe im berufsorientierenden Zweig Soziales und in AWT 9
im Rahmen des Qualifizierenden Hauptschulabschlusses 2019/20

Bewertungsbogen Praxisaufgabe für Schüler:.....

Bewertungskriterien:			Mängel:
◦ Persönliche Hygiene, Erscheinungsbild/Pünktlichkeit	3,0		
Arbeitsplatz:			
◦ LM und Geräte vorbereitet	0,5		
◦ Handtücher/Spüllappen	0,5		
◦ Abfallschüsseln	0,5		
◦ Ordnungstopf/ Herdablage	0,5		
Arbeitstechnik:			
◦ Beherrscht die nötigen Arbeitstechniken (Panieren, Gelatineverarbeitung, GA, Grundteige, Gemüsevorbereitung, ...)	5,0		
◦ sinnvoller Einsatz von Arbeitsgeräten (Topfgröße, Deckel!, Schüsselgröße, Messerauswahl, SKT)	2,0		
◦ sicherer Umgang mit Arbeitsgeräten / Unfallschutz (feuchter Lappen, SKT, Ordnungstopf nutzen, Handrührgerät, ...)	2,0		
Arbeitsfolge/ Zeiteinteilung:			
◦ zielgerichtetes, rationelles, flottes Arbeiten	4,0		
◦ GZ/GT BZ/BT beachtet/ Wartezeiten genutzt	4,0		
◦ Fertig in vorgegebener Zeit	2,0		
Sauberkeit am Arbeitsplatz:			
◦ Arbeitsplatz strukturiert und sauber	4,0		
◦ zwischengeschpült	2,0		
◦ LM zwischendurch aufgeräumt	1,0		
◦ Müll/Abfälle entsorgt	1,0		
Fachkompetenz:			
◦ Völlig selbstständig/ braucht keine Hilfe 2			
◦ Gericht gelingt nicht ohne Hilfe 0	2,0		
◦ Hygienisch einwandfreier Zustand der Koje + Kontrolle	3,0		
Ergebnisse der Praxisaufgabe:			
Gericht 1:			
.....			
◦ Ansprechend angerichtet und garniert	2		
◦ Konsistenz/ Aussehen wie vorgesehen	2		
Gericht 2:			
.....			
◦ Ansprechend angerichtet und garniert	2		
◦ Konsistenz/ Aussehen wie vorgesehen	2		
Gesamtpunkte:	45		= erreichte Punkte

Unterschrift d. Prüfer: