

LEISTUNGSBEURTEILUNG

Gegenstand	Ernährung und Haushalt (EH)
Klasse	3
Lehrkräfte	Nadine Damberger

Folgende Kriterien sind für die Leistungsfeststellung bedeutend:

GEWICHTUNG

Die Semester- bzw. Jahresnote setzt sich aus folgenden Aspekten zusammen:

<p>Pflege und Mitbringen der Kochmaterialien: Dazu gehören das vollständige Mitführen einer Küchentasche mit den notwendigen Utensilien und die geordnete Führung eines Rezeptordners.</p>	25 %
<p>Aufmerksamkeit im theoretischen Unterrichtsteil: Aktive Teilnahme und Konzentration bei der Besprechung von Rezepten, Zubereitungsschritten und Warenkunde.</p>	25 %
<p>Organisation bei der praktischen Arbeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz • Sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln, Küchengeräten und Arbeitsmaterialien • Selbstständiges Arbeiten und Einhalten der Arbeitsschritte • Konzentration, Genauigkeit und Geduld beim Kochen • Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft gegenüber anderen • Angemessenes Arbeitstempo, um Effizienz und Präzision zu vereinen • Ruhige Arbeitsweise und angemessene Lautstärke während der Arbeit <p>Engagement beim Aufräumen: Aktive Mithilfe und Sorgfalt beim Reinigen und Aufräumen des Arbeitsplatzes.</p>	25 %
Qualität der fertigen Speisen	25 %