

**Leistungsstandards
für den fachpraktischen Unterricht
1. Jahrgang HLT: Küche
Checkliste zur Selbsteinschätzung**

Name des/der Schüler/in:

Verwenden Sie diese Checkliste:

1. um sich selbst einzuschätzen (Spalte 1)
2. um Ihr Können von anderen (Lehrer oder Schüler) beurteilen zu lassen (Spalte 2)
3. um Ihre Lernziele zu kennzeichnen, wenn Sie etwas noch nicht können

Verwenden Sie in den Spalten 1 und 2:

- + das kann ich
- das kann ich nicht
- ! das ist ein Lernziel für mich

Verwenden Sie in Spalte 3 nach gemeinsamer Beratung mit dem/der Lehrer/in:

- ! das ist ein Lernziel für mich
- !! das ist ein vorrangiges Lernziel für mich

Folgende Kompetenzen sollen die Schüler/innen während der Ausbildung im 1.Jahrgang HLT erwerben:

1. Selbsteinschätzung:	2. Fremdeinschätzung:	1	2	3
3. Ziele: beide				
<u>Erscheinungsbild:</u>				
• Ich erscheine pünktlich zum Unterricht				
• Ich bin im Kochunterricht den schulischen Anforderungen entsprechend gekleidet und gepflegt				
<u>Vorbereitung:</u>				
• Ich kenne das Kücheninventar und deren fachliche Bezeichnung				
• Ich kenne die grundsätzlichen Hygienestandards				
• Ich kann meinen Arbeitsplatz sauber halten				
• Ich halte die Sicherheitsbestimmungen ein				
• Ich kann meinen Arbeitsplatz richtig gestalten				
<u>Praktische Arbeit:</u>				
Ich kann die Küchengeräte fachlich richtig handhaben				
Ich beherrsche die im Unterricht durchgenommenen Schneidetechniken				
•				
•				
•				
•				

<p>Ich kann die Garmachungsarten, die im Unterricht durchgenommen wurden</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann nach Anleitung klare und gebundene Suppen, sowie Suppeneinlagen zubereiten.</p>			
<p>Ich kann weiße und braune Fonds herstellen und weiß über deren Verwendung bescheid.</p>			
<p>Ich kann die im Unterricht durchgenommen Grundteige unter Anleitung herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • 			
<p>Ich kann die im Unterricht durchgenommen Grundmassen unter Anleitung herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • 			
<p>Ich kann Mayonnaise und einfache kalte Vorspeisen unter Anleitung herstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 			
<p>Ich kann einfache und kombinierte Salate zubereiten.</p>			
<p>Ich kann die wichtigsten Küchenkräuter zuordnen und unterscheiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • 			

<ul style="list-style-type: none"> • • • • 			
<p>Ich kann folgende Sättigungsbeilagen herstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 			
<p>Ich kann folgendes Gemüse zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • 			
<p>Ich kenne Speisen der österreichischen Küche</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann mit den Lebensmitteln sorgfältig umgehen und kenne die Lagertemperaturen</p>			
<p>Ich bin zur Teamarbeit fähig</p>			
<p>Ich beherrsche die Fachsprache soweit sie im Unterricht durchgenommen wurde</p>			