

Leistungsstandards für den fachpraktischen Unterricht 2. 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 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 2. 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 kann den HACCP-Richtlinien entsprechend arbeiten - Lagerung, Temperaturen, reine bzw. unreine Küche				
• Ich halte meinen Arbeitsplatz sauber und aufgeräumt				
• Ich halte die Sicherheitsbestimmungen ein				
• Ich kann meinen Arbeitsplatz richtig und rationell gestalten				
• Ich mache keine unnötigen Handgriffe und kann die Arbeitszeit schon ein wenig optimieren				
• Ich kenne die wichtigsten Grundsätze zur Erstellung von Menüs				
• Ich kenne die Einteilung und Aufgaben einer Küchenbrigade				
<u>Praktische Arbeit:</u>				
• Ich beherrsche die richtige Handhabung der Küchengeräte				
• Ich beherrsche die Schneidetechniken				

<p>Ich kann mit Hilfe des Lehrbuches sämtliche Grundzubereitungsarten die im Unterricht durchgenommen wurden</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • 			
<p>Ich kann folgende Salate und Vorspeisen selbstständig zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann klare und gebundene Suppen zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • 			
<p>Ich kann nach Rezepten alle Teige und Massen herstellen soweit sie im Unterricht durchgenommen wurden</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann folgende Grundsaucen zubereiten und kenne deren Verwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			

<p>Ich kann folgende Fischgerichte unter Anleitung zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • 			
<p>Ich kann folgende Fleisch- und Geflügelgerichte unter Anleitung zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • 			
<p>Ich kann nach Vorlagen vegetarische Speisen zubereiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann nach Vorlage folgende kalte und warme Süßspeisen zubereiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • 			
<p>Ich kann in der Gemeinschaftsverpflegung – Mittagstisch - rationell arbeiten und bin unter Anleitung zeitgerecht mit der Arbeit fertig</p>			
<p>Ich beherrsche den Arbeitsablauf und Organisation einer Großküche soweit im Unterricht durchgenommen</p>			
<p>Ich bin zur Teamarbeit fähig</p>			
<p>Ich beherrsche die Fachsprache soweit sie im Unterricht durchgenommen wurde</p>			