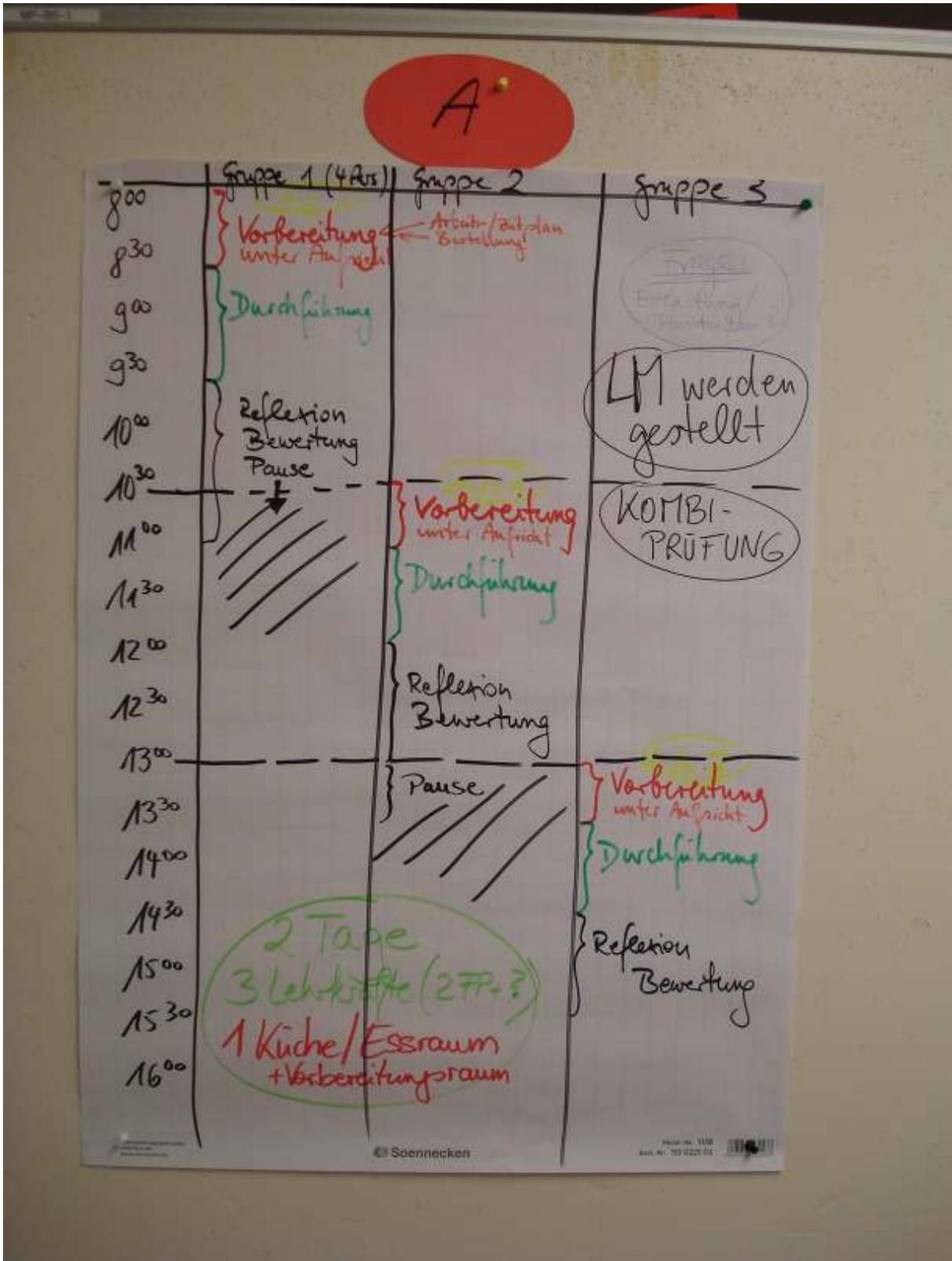


Ergebnisse Nils Fortbildung „Prüfung“ 11.-12.11.09

Organisationsmodell A Prüfung Praxis



Organisationsmodell B Prüfung Praxis

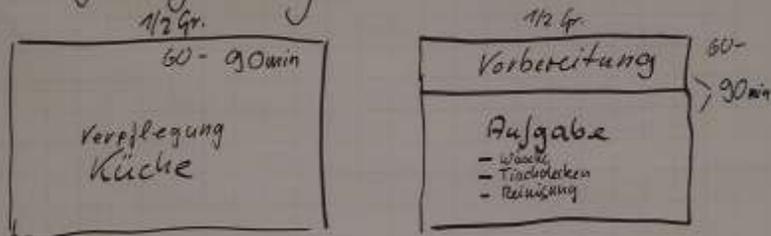
B

Wo Theor. Prüfung, anschl. Planung der Verpflegungsaufgabe
Abgabe: Rezeptauswahl, weiteren → Hsg

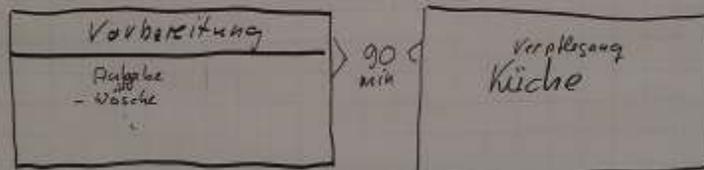
Küche 1	Zeit	Küche 2
1. Tag Gruppe 1A (5 Sch) L1 +1FT		Gruppe 2 A (5 Sch) L2 +1FT
1. Aufgabe: Verpflegung	90 min	<p>Vorarbeit</p> <p>↓</p> <p>Prüfungsaufgaben festlegen</p> <p>Zustellliste nach Rezeptauswahl prüfen → Einkauf</p> <p>Arbeitsmittel beschaffen (Werkst., Hilfsmittel)</p> <p>Einrichtungsplan / Einrichtungsplan der Lehrkräfte ausstellen</p>
Reflexion Schluß	10 min	
Gruppenreflexion	15 min	
Bewertung d. Lehrer	30 min	
2. Aufgabe: Vorbereitung (Arbeitsablaufplan)	10 min	
Durchführung	45 min	
Reflexion Vorber.	10 min	
Gruppenreflexion	15 min	
Bewertung d. Lehrer	30 min	
2. Tag Gruppe 1B (5 Sch) L1	SSS = 6 Std.	

Aufgabe Verpflegung
ca. 7 Tage vor der Prüfung

1.-8. Std.
Prüfungstag für eine Gruppe (max 14 Sch.)



Reflexion / Bewertung 90min
Verfess



Reflexion / Bewertung 90min

- 3 (4) Lehrkräfte

1. Tag

Theoretische Prüfung: 90 Min
ganze Klasse

Pause ; 30 Min

Aufgaben : Prakt. Prüfung: 90 Min
Kombination : Nahrungszubereitung
+ Hauspflege

- Arbeitsplan
- Einlaufliste
- Betriebsmittel

Schülereigene Unterlagen



D

2. + 3. Tag

Praktische Prüfung
münd. 2 Lehrkräfte

6 Sch. pro Prüfungseinheit : 180 Min
in Einzelarbeit

- Vorbereitung : 20 Min

- Durchführung : 90 Min

- Nachbereitung u.
Reflexion : 25 Min

- Bewertung durch Lehrkräfte : 45 Min

Im Anschluss 2. Durchgang

Organisationsmodell E Prüfung Praxis

1. Tag Prüfung:

E

1. Prüfungstag

90 min schriftliche Prüfung

30 min Pause

AB danach Aufgabe für die praktische Prüfung ziehen

Vorbereitung der praktischen Aufgabe:

je nach Aufgabe: - Rezept aussuchen
- Einkaufsplan
- Arbeitszeitplan

mit eigenem Ordner

hängt von den Gegebenheiten der Schule ab: CA: 60-90 min

2. Tag 8⁰⁰ Treffen (1 Gr.) | Raum

8¹⁵ } Prüfungsbeginn
90 min } ↳ hl Aufgabe Nahrungs-
zubereitung Küche
↳ 2. Aufgabe z. B. Neben-
Reinigung, Dero raum
9⁴⁵ Ende

9⁵⁵ } S-Reflexion (10 min) Essraum
↳ L-Reflexion (10 min)

40 min } Bewertungsgespräche
mit jedem Schüler z. B.
60 min } 4-6 Schüler Essraum
ca. 11 Uhr

11³⁰ Beginn Gr. 2
4-6 Schüler

3. Tag 2. Fachpraxisgruppe
oder

E

2. Tag in 2 Küchen
Parallelprüfungen

Raumbedarf Praxis

- 1 Küche —
- 1 Essraum
- 1 Nebenraum

Personenbedarf

1 Fachpraxislehrkraft
+ 1 weitere Kraft pro Prüfungsgruppe
= 2 Pers. / Prüfung



Prüfungsaufgaben

E

z.B. - möglichst viele gleiche Aufgaben w/ Vergleichbarkeit

z. B. jede Prüfungsgruppe bekommt die gleiche Aufgabe

↳ offene Aufgabenstellung
um verschiedene Ergebnisse zu haben, → S können Stärken zeigen

oder - ~~dicke~~ eng formulierte Aufgaben; jeder S eine andere Aufgabe

eigene

Nachteil: hoher Vorbereitungs-
aufwand f. Lehrkraft