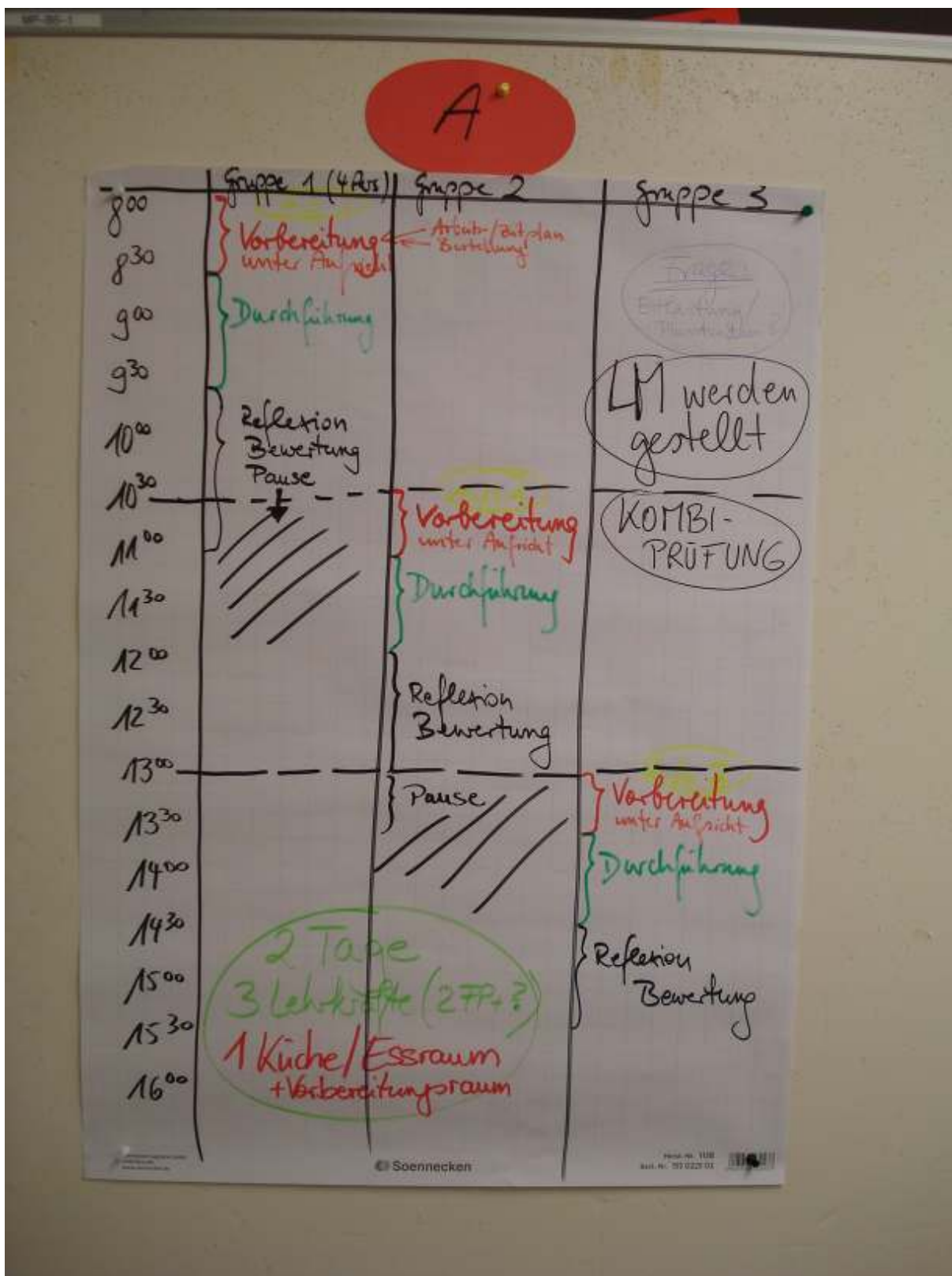


## Ergebnisse Nils Fortbildung „Prüfung“ 11.-12.11.09

### Organisationsmodell A Prüfung Praxis



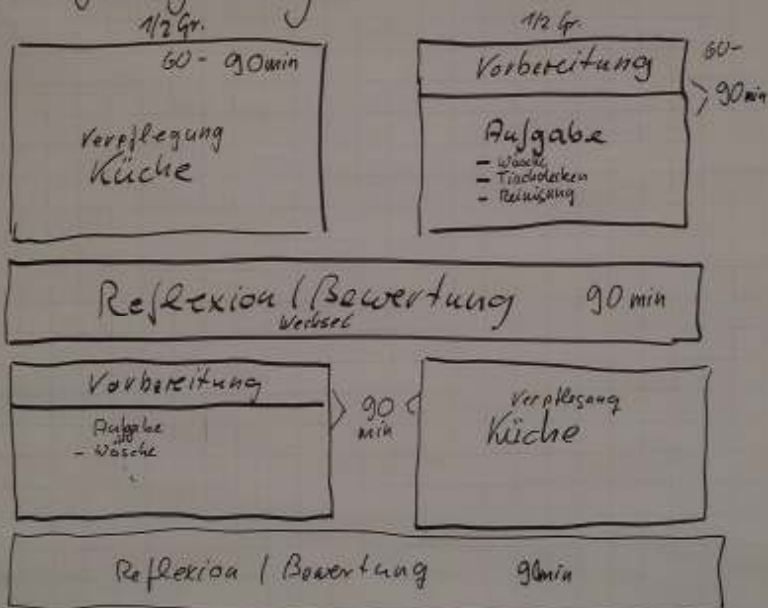
### Organisationsmodell B Prüfung Praxis

Wo 12/17/18 Theor. Prüfung, anschl. Planung der Verpflegungsaufgabe  
Abgabe: Rezeptauswahl, weiterverarbeiten → Hsg

Küche 1	Zeit	Küche 2
1. Tag Gruppe 1A (5 Sch) L1 +1FT		Gruppe 2A (5 Sch) L2 +1FT
1. Aufgabe: Verpflegung	90 min	→ Vorarbeit
Reflexion Schl. Verb.	10 min	↓
Gruppenreflexion	15 min	Prüfungsaufgaben festlegen
Bewertung d. Lehrer	30 min	→
2. Aufgabe: Vorbereitung (Arbeitsablaufplan)	10 min	Zustellliste nach Rezeptauswahl prüfen → Einkauf
Durchführung	45 min	Arbeitsmatten bereitstellen (Inkubator, Reismittel)
Reflexion Vorbereit.	10 min	→
Gruppenreflexion	15 min	Verteilungsplan / Einrichtungsplan der Lehrkräfte ausstellen
Bewertung d. Lehrer	30 min	
2. Tag Gruppe 1B (5 Sch) L1 +1FT	285 = 6 Std.	

# Aufgabe Verpflegung ca. 7 Tage vor der Prüfung

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



- 3 (4) Lehrkräfte

# 1. Tag

Theoretische Prüfung: 90 Min  
ganze Klasse

Pause ; 30 Min

Aufgaben : Prakt. Prüfung: 90 Min

Kombination : Nahrungszubereitung  
+ Hauspflege

- Arbeitsplan
- Einkaufsliste
- 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: C9: 60-90 min



2. Tag

8<sup>00</sup> Treffen (167.)

Raum

8<sup>15</sup>

90 mg

Portulaca

↳	hl Aufgabe Nahrungs- zubereitung	Kinder
---	-------------------------------------	--------

↳ 2. Aufgabe z. B.  
Reinigung, Dero

Neben-  
raum

945

Ende

55

T

## S-Reflexion (10 min)

Essraum

[L-Reflexion 10 min]

40 min

Belwertungsgespräche  
mit jedem Schüler  
4-6 Schüler

2. B.

60 min

4-6 Schüler

Essraum

ca. 11 km

11<sup>30</sup>

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 wg. Vergleichbarkeit

z.B. jede Prüfungsgruppe bekommt die gleiche Aufgabe

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

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

eigene

Nachteil: hoher Vorbereitungs-  
aufwand f. Lehrkraft

