

Niederschrift über die praktische Prüfung

Name _____ Klasse _____ Schuljahr _____

Thema _____

Teil 1: Praktischer Teil:							Punkte
0	1	2	3	4	5	Planung	
0	1	2	3	4	5	Sachgerechter und ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln und Materialien	
0	1	2	3	4	5	Sachgerechter Umgang mit Arbeitsgeräten	
0	1	2	3	4	5	Einhaltung von Sicherheits- und ggf. Hygieneregeln	

Niederschrift über die praktische Prüfung

Teil 2: Prüfungsgespräch: (Stichworte zum Verlauf des Gesprächs)							
Datum							
Beginn					Ende		
							Punkte
0	1	2	3	4	5	Fachlichkeit / Durchdringungstiefe	
0	1	2	3	4	5	Mehrperspektivität	
0	1	2	3	4	5	Gesprächsverhalten und Fachsprache	
0	1	2	3	4	5	Reflexion des Arbeitsprozesses und der Arbeitsergebnisse	
Erreichte Punktzahl (max. 40)							
Note							

Fachlehrkraft der Klasse als Prüfer/in

Weitere Lehrkraft