

**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**

<b>Teil 2: Prüfungsgespräch:</b> (Stichworte zum Verlauf des Gesprächs)							
Datum							
Beginn					Ende		
							<b>Punkte</b>
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. <b>40</b> )							
<b>Note</b>							

-----  
 Fachlehrkraft der Klasse als Prüfer/in

-----  
 Weitere Lehrkraft