

**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