

Leistungskonzept / Leistungsbewertung
Bildungsgangkonferenz Köchin / Koch/ Fachkraft Küche

Anlage

A1 gem. APO-BK

<i>Kriterien</i>	<i>Rechtliche Vorgaben / Mögliche Inhalte</i>	<i>Quelle</i>	<i>Umsetzung im BG</i>
<i>Informationspflicht</i>	<i>„Zu Beginn eines Schuljahres informieren die in dem Bildungsgang unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer die Schülerinnen und Schüler über die Art der geforderten Leistungen im Beurteilungsbereich „schriftliche Arbeiten“ und im Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“. Etwa in der Mitte des Beurteilungszeitraumes unterrichten die Lehrerinnen und Lehrer die Schülerinnen und Schüler über den bisher erreichten Leistungsstand und machen die Unterrichtung aktenkundig.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2</i>	<i>erfolgt</i>
<i>Grundsätze der Leistungs- bewertung</i>	<i>(1) „Die Leistungsbewertung soll über den Stand des Lernprozesses der Schülerin oder des Schülers Aufschluss geben; sie soll die Grundlage für die weitere Förderung der Schülerin oder des Schülers sein. Die Leistungen werden durch Noten bewertet. (...)“ (2) „Die Leistungsbewertung bezieht sich auf die im Unterricht vermittelte Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Grundlage der Leistungsbewertung sind alle von den Schülern und Schülerinnen im Beurteilungsbereich „Schriftliche Arbeiten“ und im Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen im Unterricht“ erbrachten Leistungen. Beide Beurteilungsbereiche sowie die Ergebnisse zentraler Lernstandserhebungen werden bei der Leistungsbewertung angemessen berücksichtigt.“</i>	<i>Schulgesetz NRW, §48</i>	<i>- Schriftliche- und Sominoten werden in einem Verhältnis 50:50 gewichtet. - In der Regel werden 2 Klassenarbeiten pro Halbjahr geschrieben</i>

<i>Notenstufen</i>	<i>(3) „Bei der Bewertung der Leistung werden folgende Notenstufen zugrunde gelegt: (...)“ s. Notenbeschreibungen von sehr gut – ungenügend</i>	<i>Schulgesetz NRW, §48</i>	<i>IHK-Schlüssel.</i>
<i>Nachholen von Leistungsnachweisen</i>	<i>„Werden Leistungen aus Gründen, die von der Schülerin oder dem Schüler nicht zu vertreten sind, nicht erbracht, können nach Maßgabe der Ausbildungs- und Prüfungsordnung Leistungsnachweise nachgeholt und kann der Leistungsstand durch eine Prüfung festgestellt werden.“</i>		<i>erfolgt</i>
<i>Verweigerung</i>	<i>„Verweigert eine Schülerin oder ein Schüler die Leistung, so wird dies wird eine ungenügende Leistung bewertet.“</i>		<i>erfolgt</i>
<i>Leistungsbewertung</i>	<i>(1) „Die Leistungsbewertung richtet sich nach § 48 Schulgesetz, soweit in den Anlagen nichts anderes bestimmt ist.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8</i>	

A) „Schriftliche Arbeiten“			
<i>Kriterien</i>	<i>Rechtliche Vorgaben</i>	<i>Quelle</i>	<i>Umsetzung im BG</i>
<i>Schriftliche Arbeiten und Prüfungsfächer</i>	<i>„In den schriftlichen Prüfungsfächern sind schriftliche Arbeiten zu fertigen. Sie sollen zu den Prüfungsbedingungen hinführen. In den übrigen Fächern können schriftliche Arbeiten gefertigt werden.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2</i>	
<i>Gewichtung „schriftliche Arbeiten“ und „sonstige Leistungen“</i>	<i>„In Fächern mit schriftlichen Arbeiten werden die Zeugnisnoten in der Regel gleichgewichtig aus dem Beurteilungsbereich „schriftliche Arbeiten“ und dem Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ gebildet.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2</i>	<i>50:50</i>
<i>Dauer der schriftlichen Arbeiten und fächerübergreifende Arbeiten</i>	<i>„Schriftliche Arbeiten dauern 30 bis 90 Minuten. Zur Prüfungsvorbereitung können Sie bis zur Dauer der schriftlichen Prüfung verlängert werden. Fächerübergreifende Arbeiten sind möglich. Bei diesen Arbeiten kann die Höchstdauer überschritten werden. Für jedes der beteiligten Fächer ist eine Leistungsnote auszuweisen.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2</i>	<i>erfolgt</i>

<i>Anzahl und Umfang der Leistungsnachweise</i>	<i>(2) „Anzahl und Umfang der Leistungsnachweise regelt die oberste Schulaufsichtsbehörde durch Verwaltungsvorschriften, soweit diese Verordnung keine Regelung trifft.“ „Die BG-Konferenz trifft die Festlegung (insbesondere die Benennung der Fächer mit schriftlichen Arbeiten sowie die Festlegung über Anzahl, Art und Umfang der Leistungsnachweise sowie die Kriterien der Leistungsbewertung), die der Eigenart des Bildungsganges und der Organisationsform des Unterrichts entsprechen. Soweit die Fachkonferenzen Festlegung getroffen haben, sind diese angemessen zu berücksichtigen.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8; APO-BK – Allgemeiner Teil, § 8, Abs. 2</i>	<i>In der Regel 2 Klassenarbeiten pro Halbjahr</i>
<i>Anforderungsbereiche in Klausuren</i>	<i>30 % AFB I; 40% AFB II; 30 % AFB III</i>	<i>Vorgaben der Verfügung der Bezirksregierung Düsseldorf</i>	<i>Der Überwiegende Teil der Aufgaben liegt im Bereich des AFB I</i>
<i>Erkennen der Anforderungsbereiche</i>	<i>Zum Beispiel: Folgende Operatoren entsprechen den Anforderungsbereichen: Anforderungsbereich I: Wiedergabe von Kenntnissen Anforderungsbereich II: Anwenden von Kenntnissen Anforderungsbereich III: Problemlösen und Werten</i>		<i>Siehe oben</i>
<i>Bewertungsschlüssel</i>	<i>Welcher Bewertungsschlüssel wird in den BG angewendet?</i>		<i>IHK-Schlüssel</i>
<i>Formen der Begründung der Noten</i>	<i>Welche Begründungen von Noten werden verwendet? Zum Beispiel: Schriftlicher Kommentar unter der Klausur oder Förderkommentar? O.a.</i>		<i>Selten, ergibt sich aus der Anzahl der erreichten Punktezahl</i>

<p><i>Korrekturzeichen für schriftliche Leistungsüberprüfungen</i></p>	<p><i>Zum Beispiel:</i></p> <p><i>Korrekturzeichen wie:</i></p> <table border="0"> <tr> <td><i>Beziehungsfehler</i></td> <td><i>Bz</i></td> </tr> <tr> <td><i>Satzbaufehler</i></td> <td><i>Sb</i></td> </tr> <tr> <td><i>Grammatikfehler</i></td> <td><i>Gr</i></td> </tr> <tr> <td><i>Streichung von Überflüssigem</i></td> <td><i>(-)</i></td> </tr> <tr> <td><i>Einschub von Fehlendem</i></td> <td><i>V</i></td> </tr> <tr> <td><i>Ausdrucksfehler</i></td> <td><i>A</i></td> </tr> <tr> <td><i>Wortwahlfehler</i></td> <td><i>W</i></td> </tr> <tr> <td><i>Wiederholungsfehler</i></td> <td><i>Wdh</i></td> </tr> <tr> <td><i>Rechtschreibfehler</i></td> <td><i>R</i></td> </tr> <tr> <td><i>Zeichensetzungfehler</i></td> <td><i>Z</i></td> </tr> </table> <p><i>Die Korrekturzeichen Bz, Sb, (-), V, A, W, Wdh beziehen sich hauptsächlich auf die Form der Darstellung.</i></p> <p><i>Gehäuftes Auftreten führt zu Punktabzug (s.u.).</i></p>	<i>Beziehungsfehler</i>	<i>Bz</i>	<i>Satzbaufehler</i>	<i>Sb</i>	<i>Grammatikfehler</i>	<i>Gr</i>	<i>Streichung von Überflüssigem</i>	<i>(-)</i>	<i>Einschub von Fehlendem</i>	<i>V</i>	<i>Ausdrucksfehler</i>	<i>A</i>	<i>Wortwahlfehler</i>	<i>W</i>	<i>Wiederholungsfehler</i>	<i>Wdh</i>	<i>Rechtschreibfehler</i>	<i>R</i>	<i>Zeichensetzungfehler</i>	<i>Z</i>		<p><i>Da die fachliche Richtigkeit entscheidend ist, werden falsche Antworten mit „f“ und richtige Antworten mit einem „✓“ gekennzeichnet.</i></p>
<i>Beziehungsfehler</i>	<i>Bz</i>																						
<i>Satzbaufehler</i>	<i>Sb</i>																						
<i>Grammatikfehler</i>	<i>Gr</i>																						
<i>Streichung von Überflüssigem</i>	<i>(-)</i>																						
<i>Einschub von Fehlendem</i>	<i>V</i>																						
<i>Ausdrucksfehler</i>	<i>A</i>																						
<i>Wortwahlfehler</i>	<i>W</i>																						
<i>Wiederholungsfehler</i>	<i>Wdh</i>																						
<i>Rechtschreibfehler</i>	<i>R</i>																						
<i>Zeichensetzungfehler</i>	<i>Z</i>																						
<p><i>Sprachliche Richtigkeit</i></p>	<p><i>„Die Förderung in der deutschen Sprache ist Aufgabe des Unterrichts in allen Fächern. Häufige Verstöße gegen die sprachliche Richtigkeit in der deutschen Sprache müssen bei der Festlegung der Note angemessen berücksichtigt werden. Dabei sind insbesondere das Alter, der Ausbildungsstand und die Muttersprache der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen.“</i></p>	<p><i>§ 8 Abs. 3 APO-BK, BASS 13-33 Nr. 1.1/1.2</i></p>	<p><i>Bedingt durch die großen sprachlichen Defizite wird auf eine zusätzliche Notenabstufung verzichtet</i></p>																				
<p><i>Versäumen einer schriftlichen Leistung</i></p>			<p><i>Nur ein vom Klassenlehrer akzeptiertes, begründetes Fehlen oder eine AU werden als Versäumnisgrund anerkannt</i></p>																				

<i>Nachteilsausgleich</i>	<i>Ergänzende Bestimmungen für behinderte Schülerinnen und Schüler: „Soweit es die Behinderung oder der sonderpädagogische Förderbedarf einer Schülerin oder eines Schülers erfordert, kann die Schulleitung Vorbereitungszeiten und Prüfungszeiten angemessen verlängern und sonstige Ausnahmen vom Prüfungsverfahren zulassen (...). Entsprechend gilt bei einer besonders schweren Beeinträchtigung des Lesens und Rechtschreibens. Die fachlichen Leistungsanforderungen bei Abschlüssen und Berechtigungen bleiben unberührt.“</i>	<i>BASS 13 – 33, §15</i>	<i>erfolgt</i>
Beratungsangebote bei nicht ausreichenden Leistungen	<i>Hinweis auch auf außerschulische Angebote, z.B. Ausbildungsbegleitende Hilfen (ABH) durch die Agentur für Arbeit</i>		<i>Erfolgen spätestens zum Quartalsende durch den Klassenlehrer</i>
Dokumentation der schriftlichen Arbeiten	<i>Nach jeder Klassenarbeit/schriftlichen Arbeit ist die Note den Schülerinnen und Schülern bekannt zu geben und in der Liste der Leistungsnoten zu dokumentieren.“</i>		<i>Erfolgt spätestens durch die Fachlehrerin/den Fachlehrer</i>

B] Sonstige Leistungen

<i>Kriterien</i>	<i>Rechtliche Vorgaben</i>		<i>Umsetzung im BG</i>
<i>Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“</i>	<i>„Zum Beurteilungsbereich „Sonstige Leistungen“ gehören z.B. mündliche Mitarbeit, kurze schriftliche Übungen, Berichte, Fachgespräche, Protokolle, praktische Leistungen, Referate.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2</i>	<i>erfolgt</i>
<i>Dokumentation</i>	<i>„Verschiedenartige Leistungen aus dem Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ sind nach jeder Klassenarbeit zu einer Leistungsnote zusammen zu fassen, den Schülerinnen und Schülern bekannt zu geben und in der Liste der Leistungsnoten zu dokumentieren.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2</i>	<i>erfolgt, siehe auch Ergänzung unten</i>
<i>Mündliche Mitarbeit</i>	<i>Zum Beispiel: Anregungen / Raster (s. handout)</i>		<i>Siehe Anhang: Kriterien zur Beurteilung... von lehrerfreund.de</i>
<i>Weitere sonstige Leistungen</i>	<i>„Zum Beurteilungsbereich „sonstige Leistungen“ gehören z.B. Präsentationen, schriftliche Ausarbeitungen von Referaten und Protokollen, die sorgfältige Erledigung von Hausarbeiten, Heft- und Mappenführung, Tests und kurze schriftliche Arbeiten sind weitere Leistungen der „Sonstigen Leistungen im Unterricht.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2</i>	<i>erfolgt</i>
<i>Bewertungskriterien für Referate und Präsentationen</i>	<i>„Bewertet werden Planung, Durchführung, Präsentation und der Inhalt“</i>	<i>Festlegung durch BG-Konferenz</i>	<i>Erfolgt und sind den SchülerInnen bekannt</i>
<i>Gemeinschaftsleistungen</i>	<i>„Leistungen, die im Zusammenhang mit Gemeinschaftsleistungen erbracht werden, können einbezogen werden, wenn sie der einzelnen Schülerin oder dem einzelnen Schüler als eigene Leistung zuzuordnen sind.“</i>	<i>APO-BK – Allgemeiner Teil § 8, Abs. 2</i>	<i>Findet grundsätzlich Anwendung. In Ausnahmefällen (Speisenbewertung) kommen auch Gruppennoten zur Anwendung</i>

C] Bildungsgangspezifisch

	<i>Rechtliche Vorgaben</i>	
<i>Fächer</i>	<p>Auszug aus dem Amtsblatt des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen Nr. 8/04 Berufskolleg; Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung; Lehrpläne RdErl. d. Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder v. 27. 7. 2004 – 433-6.08.01.13-17655 Für die in Anlage 1 aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 1 SchVG (BASS 1 – 2) festgesetzt.</p>	<p>Berufsbezogene Fächer: - Wirtschafts- und Betriebslehre - Betriebsprozesse und Organisation - Herstellen von Speisen und Produkten - Gastorientiertes Handeln - Fremdsprache Berufsübergreifende Fächer: - Deutsch/Kommunikation - Religion - Sport und Gesundheit - Politik/Gesellschaftslehre</p>
<i>Beschulung</i>	<p>Auszug aus dem Amtsblatt des Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder des Landes Nordrhein-Westfalen Nr. 8/04 Berufskolleg; Fachklassen des dualen Systems der Berufsausbildung; Lehrpläne RdErl. d. Ministeriums für Schule, Jugend und Kinder v. 27. 7. 2004 – 433-6.08.01.13-17655 Für die in Anlage 1 aufgeführten Ausbildungsberufe werden hiermit Lehrpläne gemäß § 1 SchVG (BASS 1 – 2) festgesetzt.</p>	<p>1 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre im ersten Halbj; 2 Wochenstunden Politik im 2. Halbj. 2 Wochenstunden Englisch 6 Projekte mit je 4 Unterrichtstagen</p> <p>2 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre 2 Wochenstunden Deutsch/Kommunikation 7 Projekte mit je 4 Unterrichtstage</p> <p>3 SJ 4 Wochenstunden FU 2 Wochenstunden Wirtschafts- u. Betriebslehre</p>

		2 Wochenstunden Deutsch/Kommunikation 6 Projekte mit je 4 Unterrichtstage
<i>Benotung</i>		<p>Die Bewertung der folgenden Fächer richtet sich nach den oben aufgeführten Kriterien:</p> <p>Berufsbezogene Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wirtschafts- und Betriebslehre - Betriebsprozesse und Organisation - Herstellen von Speisen und Produkten - Gastorientiertes Handeln - Englisch <p>Berufsübergreifende Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutsch/Kommunikation - Politik/Gesellschaftslehre <p>Projektbezogene Fächer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebsprozesse und Organisation - Herstellen von Speisen und Produkten - Gastorientiertes Handeln

Ergänzungen zum Leistungskonzept

Der berufsbezogene Unterricht wird unter der Bezeichnung Fachunterricht (FU) ausgewiesen. Die Zeugnisfächer bleiben davon unberührt. Der Unterricht erfolgt nach dem neuen Rahmenlehrplan. (Neuordnung ab 01.08.2022)

Notenzusammensetzung Unterstufe: Ausbildungsberuf Köchin/Koch/ Fachkraft Küche

Die Fächer BPO, PTH2 und GOH1 werden am ersten Berufsschultag im Fachunterricht (FU) und im Projektunterricht (siehe Projektplan) unterrichtet.

	Lernfelder mit Zeitrichtwert	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach		
	LF 1: Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren 40 Ustd.	Betriebsprozesse und Organisation (BPO)	Herstellen von Speisen und Produkten (GPO)	Gastorientiertes Handeln (GOH)
		LS 1: Hallo, ich bin hier neu!		
		Projekt 1: Methoden-Tage		
		LS 2: Körperschmuck als Hygienerisiko?		
		Projekt 2: Einführung in die Küche		
		Projekt 3: Unfallgefahren		
	LF 2: Waren bestellen annehmen, lagern und pflegen 40 Ustd.	LS 2.1 Die Jahresinventur geht schief		
	LF 3: In der Küche arbeiten 120 Ustd		LS 3.1:Vielfalt hat Methode	
			LS 3.2: Arbeiten am Brunchbuffet	
			Projekt 4: Einfache Speisen erstellen	
			Projekt 5: Internationales Frühstück, Schwerpunkt Eierspeisen	
	LF 4: Das Restaurant vorbereiten und pflegen	LS 4.1: Feiern, Feiern und nochmal Feiern		
	LF 5: Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen			Projekt 6: Aufgussgetränke
				LS 5.1: Die neue Getränkekarte – alkoholfreie Getränke
				LS.5.2: Die neue Getränkekarte – alkoholische Getränke (Bier und Wein)

Zeugnisnote Betriebsprozesse und Organisation	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>3 Klassenarbeiten</u> Aus den Lernfeldern: LF 1, LS 1.2 (Hygiene) LF2, LS 2.1 (Waren im Magazin) LF 4, LS 4.1 (Service)	<u>3 Somi-Noten</u> Aus den Lernfeldern LF 1, LS 1 (Präsentation des Betriebes aus dem Fach Englisch)
<u>2 schriftliche None</u> (Aus den Projekten <i>Einführung in die Küche, Unfallgefahren</i>)	<u>2 Somi-Note</u> (Aus den Projekten <i>Einführung in die Küche, Unfallgefahren</i>)
Zeugnisnote Herstellung von Speisen und Produkten	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u> aus den Lernfeldern: LF 3, LS 3.1 (Vielfalt hat Methode)	1 Somi-Note
2 schriftliche Noten Projekt Einfache Speisen herstellen Projekt: <i>Internationales Frühstück</i>	2 Somi-Noten Projekt Einfache Speisen herstellen Projekt: <i>Internationales Frühstück</i>
Zeugnisnote Gastorientiertes Handeln	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>2 Klassenarbeiten</u> Aus den Lernfeldern: LF 5, LS 5.1 und LS5.2	2 Somi-Noten LF 5, LS 5.1 und LS5.2
1 schriftliche Note aus Projekt Aufgußgetränke	1 Somi-Note aus Projekt Aufgußgetränke

Notenzusammensetzung Mittelstufe: Ausbildungsberuf Köchin/Koch/ Fachkraft Küche

Mittelstufe

Lernfelder mit Zeitrichtwerten	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach	
Lernfeld 6 Suppen und Saucen herstellen und präsentieren 40 UStd	Betriebsprozesse und Organisation	Herstellen von Speisen und Produkten (PTH2)
	LS 6.1 Projekt 1: Supp(en)kultur – keine Angst vorm Abschaum (28 UStd)	
	LS 6.2 Projekt 2: Quatsch mit Sauce (28 UStd)	
Lernfeld 7 Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren 60 Std		LS 7.1 Projekt 3: Gerichte aus Fleisch mit ihren Saucen (28 UStd)
		LS 7.2: Innereinen – Hundefutter oder Haute Cuisine? (28 UStd)
		LS 7.3: Broiler oder Halver Hahn?
Lernfeld 8 Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren 40 Std		LS 8.1 Projekt 4: Fisch im à la carte Geschäft
		LS 8.2. : Mengenermittlung für Fisch- und Fleischgerichte/ Berechnung der Materialkosten
Lernfeld 9 Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten 80 Std		LS 9.1: Mitarbeiterschulung im Markt der Möglichkeiten
		LS 9.2 :Projekt 5: Vegetarische Gerichte
		LS 9.3: Projekt 6: Vegane Gerichte
Lernfeld 10 Süßspeisen herstellen und präsentieren 60 Std		LS 10.1 Projekt 7: Süßspeisen
		LS 10.2: In der Molkerei

Zeugnisnote Betriebsprozesse und Organisation	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
Das Lernfeld 6 wird ausschließlich im Projektunterricht behandelt.	
<u>2 schriftliche Noten</u>	<u>2 Somi-Noten</u>
Aus den Projekten <i>Suppen LS 6.1 und Saucen LS 6.2</i>	Aus den Projekten <i>Suppen L 6.1 und Saucen LS 6.2.</i>
Zeugnisnote Herstellen von Speisen und Produkten	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
4 Klassenarbeiten Aus den LS 7.2 Innereien, LS 8.2 Mengenberechnungen LS 9.1 Mitarbeiterschulung pflanzliche Rohstoffe LS 10.2 In der Molkerei	<u>4 Somi-Noten</u> LS 7.2 Innereien, LS 8.2 Mengenberechnungen LS 9.1 Mitarbeiterschulung pflanzliche Rohstoffe LS 10.2 In der Molkerei
<u>4 schriftliche Noten</u>	<u>4 Somi-Noten</u>
Aus den Projekten Gerichte aus Fleisch (LS 7.1) Gerichte aus Fisch LS 8.1 Vegetarische Gerichte (LS 9.2) Vegane Gerichte (LS 9.3) Süßspeisen (LS 10.1)	Aus den Projekten Gerichte aus Fleisch (LS 7.1) Gerichte aus Fisch LS 8.1 Vegetarische Gerichte (LS 9.2) Vegane Gerichte (LS 9.3) Süßspeisen (LS 10.1)

Notenzusammensetzung Oberstufe:

Die Fächer BPO2, PTH und GOH1 werden am ersten Berufsschultag im Fachunterricht (FU) und im Projektunterricht (siehe Projektplan) unterrichtet.

Lernfelder mit Zeitrichtwert	Lernsituationen (LS) mit Zuordnung zum Fach		
	Betriebsprozesse und Organisation	Herstellen von Speisen und Produkten	Gastorientiertes Handeln
Lernfeld 11 Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten (40 UStd)		LS 11.1: Projekt 1:Back dir ein Eis	
		LS 11.2: Backe, backe Kuchen ...	
Lernfeld 12 Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen 80 UStd			LS 12.1: Projekt 2: Waidmannsheil
			LS 12.2: Projekt 3: Waidmannsdank
			LS 12.3: Ein Halali aus der Küche
Lernfeld 13 Büfett mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren (60 UStd)			LS 13.1: Projekt 4: Aus dem Netz und von der Angel
			LS 13.2: „Hummage“ an die Krustentiere
Lernfeld 14 Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich planen (100 UStd)	LS 14.1: Projekt 5 Dreigang-Menü		
	LS 14.2: kulinarische Deutschlandreise		

Oberstufe

Zeugnisnote Betriebsprozesse und Organisation	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u>	<u>1 Somi-Note</u>
Aus dem LF 14 LS 14.2.kulinarische Deutschlandreise	Aus dem LF 14 LS 14.2.kulinarische Deutschlandreise
<u>1 schriftliche Note</u>	<u>1 Somi-Note</u>
Aus dem 5. Oberstufenprojekt	Aus dem 5. Oberstufenprojekt
Zeugnisnote Herstellen von Speisen und Produkten	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>1 Klassenarbeit</u>	<u>1 Somi-Note</u>
Aus dem LF 11 LS 11.2 Backe, backe Kuchen ...	Aus dem LF 11 LS 11.2 Backe, backe Kuchen ...
<u>1 schriftliche Note</u>	<u>1 Somi-Note</u>
Aus dem 1. Oberstufenprojekt	Aus dem 1 Oberstufenprojekt
Zeugnisnote Gastorientiertes Handeln	
Schriftliche Leistungen	Somi-Note
<u>2 Klassenarbeiten</u>	<u>2 Somi-Noten</u>
Aus den LF 12 LS 12.3 ein Halali aus der Küche und aus LF 13 LS 13.2: „Hummage“ an die Krustentiere	Aus den LF 12 LS 12.3 ein Halali aus der Küche (Präsentation) und aus LF 13 LS 13.2: „Hummage“ an die Krustentiere
<u>2 schriftliche Noten</u>	<u>2 Somi-Noten</u>
Aus dem 2. und 3. Oberstufenprojekt	Aus dem 2. und 3. Oberstufenprojekt