

Name:

Test Lehrküche

Leistungsbeurteilung

Aufgabe	1	2	3	4	Gesamt
Erreichbare Punkte	2	6	6	4	18
Erreichte Punkte					

	durchgängig angemessen	allgemein angemessen	nicht angemessen	Gesamt
Fachbegriffe				_ /1
Rechtschreibung/ Grammatik				_ /1

erreichte Punkte Fachteil	_ /18
erreichte Punkte sprachliche Darstellung	_ /2
Gesamtsumme	_ /20

Note

Leistungspunkte

Unterschrift Erziehungsberechtigte:

Name:

Test Lehrküche

- ① **Nenne** zwei Grifftechniken bei der Zubereitung von Lebensmitteln. _ /2 Punkte

- ② Wahr oder Falsch? _ / 6 Punkte
Kreuze an, ob es sich um eine Fachraumregel/ Hygieneregeln in der Lehrküche handelt.

Lehrküche nur mit der Lehrkraft betreten		
Flipflops sind an heißen Tagen in Ordnung		
Jacken und Mappen stehen am Platz		
Ringe, Schmuck und Uhren lege ich vor Arbeitsbeginn ab		
Geschirr spüle ich sauber und veräume es im Schrank		
Speisereste und Müll entsorge ich fachgerecht		
Wenn ich vorsichtig arbeite, benötige ich keine Schürze		

- ③ **Skizziere** deinen Arbeitsplatz in der Lehrküche. Nutze folgende Begriffe: _ /6 Punkte

innerer Greifraum- Schüsseln für Rohware und Abfälle- Messerparkplatz-
äußerer Greifraum- Schneidebrett

Platz ist auf der nächsten Seite



Hinweis

Du kannst einfache geometrische Formen wie Rechtecke und Kreise für deine Skizze verwenden.

④ Gib Max eine Empfehlung, wie er seine Ernährung gesünder gestalten kann. Beziehe dich dazu auf die Empfehlungen aus den Ernährungsgruppen.

 /4 Punkte