

Kursbeurteilung und -bewertung / Überbetriebliche Kurse

Kurs: _____ **Datum:** _____ **Kursort:** _____

Lernende:

Name: _____ **Vorname:** _____

Instruktor:

Co-Instruktor:

Name: _____ **Vorname:** _____ **Name:** _____ **Vorname:** _____

Tagesauftrag und oder einzelne Aufträge, Abhängig von der Kursgestaltung

Vorbereitung

Auftrag gemäss Aufgebot Methoden- und Sozialkompetenz	Bewertung K 3	Bemerkung	Punkteberechnung	Total: zählt einfach
<ul style="list-style-type: none"> • Vollständigkeit der Dokumentation, Vorarbeit (eigenverantwortliches Handeln) • Informations- und Kommunikationsstrategie (Präsentation und Gestaltung des Dossiers, Kreativität der Gerichte) • Berichtsblatt und Auftragsblatt eingereicht und unterschrieben (eigenverantwortliches Handeln) • Nährwertberechnung korrekt (Hauptnährstoff und Nährstoff im Detail) • Rezepte vollständig und strukturiert • Einbindung der Lebensmittelliste • Einbinden von Speziallebensmitteln • Absprache untereinander (Informations- und Kommunikationsstrategie) 	A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E			x 1 =

Praktischer Teil

Handlungskompetenz Umsetzung der Aufträge in Einzel- oder Gruppenarbeit	Bewertung K 5 / 6	Bemerkung	Punkteberechnung	Total: zählt dreifach
<ul style="list-style-type: none"> • Kreativitätstechniken / Präsentationstechnik (zur Problemstellung, umsetzbare, 	A / B / C / D / E			

kulinarisch hochstehende Präsentation von Gerichten /Tellern) • Beurteilung seines Gerichtes, dessen Umsetzung, der gemachten Erfahrung			A / B / C / D / E			x 3 =																		
Beurteilung Methoden- und Sozialkompetenz			Bewertung K 3	Bemerkung	Punkteberechnung	Total: zählt dreifach																		
• Arbeitstechnik (Sorgfalt, richtige Zeiteinteilung, Prioritäten setzen) • Prozessorientiertes Denken und Handeln (Vorgehen während des Tages) • Konflikt-/Teamfähigkeit/Umgangsformen (in der Gruppe, zu einzelnen Personen) • Belastbarkeit / Motivation / eigenverantwortliches Handeln (Umgang mit Situationen, Bewältigung Tagespensum, Vorgaben einhalten)			A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E			x 3 =																		
Beurteilung Arbeitsverhalten unter Berücksichtigung der guten Herstellungspraxis			Bewertung K 5 / 6	Bemerkung	Punkteberechnung	Total: zählt dreifach																		
• Mise en place / Vorbereitung • Umgang mit Lebensmitteln / Warenverbrauch • Zubereitung / Garmethoden / Degustation • Hygiene / Korrekte Bekleidung • Arbeitssicherheit / Gesundheitsvorsorge			A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E A / B / C / D / E			x 3 =																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bewertung</th> <th>Anforderungen</th> <th>Punkte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A (sehr gut)</td> <td>Übertroffen</td> <td>= 5</td> </tr> <tr> <td>B (gut)</td> <td>Erfüllt</td> <td>= 4</td> </tr> <tr> <td>C (genügend)</td> <td>Knapp erreicht</td> <td>= 3</td> </tr> <tr> <td>D (ungenügend)</td> <td>Ungenügend</td> <td>= 2</td> </tr> <tr> <td>E (nicht erfüllt)</td> <td>Nicht erfüllt</td> <td>= 0</td> </tr> </tbody> </table>			Bewertung	Anforderungen	Punkte	A (sehr gut)	Übertroffen	= 5	B (gut)	Erfüllt	= 4	C (genügend)	Knapp erreicht	= 3	D (ungenügend)	Ungenügend	= 2	E (nicht erfüllt)	Nicht erfüllt	= 0			Total Punkte:	
Bewertung	Anforderungen	Punkte																						
A (sehr gut)	Übertroffen	= 5																						
B (gut)	Erfüllt	= 4																						
C (genügend)	Knapp erreicht	= 3																						
D (ungenügend)	Ungenügend	= 2																						
E (nicht erfüllt)	Nicht erfüllt	= 0																						
Notenberechnung:			Total Punkte	Punktendurchschnitt:																				
			: 41	= + 1 = Note: _____																				
					Note:																			

Besprochen Lernende/r: _____ **Datum:** _____

Instruktor: _____

Co-Instruktor: _____

Kurskommission: _____

Bewertung durch Instruktor
 Diese erfolgt laufend und wird durch allfällige Bemerkungen ergänzt.

Bemerkungen
 Diese sollen stichwortartig die Begründung bei der Abweichung von der Bewertung z.B. wieso dieser Punkt nicht erfüllt ist.

Besprechung mit Lernenden
 Die Beurteilung wird mit den Lernenden besprochen. Die Note wird nach der Überprüfung durch den Chef-Instruktor bestätigt und danach dem Lernenden mündlich mitgeteilt. Dem Ausbildungsbetrieb wird die Note zugestellt.

Punkteberechnung/Noten
 Erfolgt am Schluss des Tages und wird auf halbe Noten gerundet.

Einbindung des Bildungsplanes in den ÜK

Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse	Übertragung in die Kurse
<ul style="list-style-type: none"> • Ich bin fähig, aufgrund einer konkreten Aufgabenstellung exemplarisch in einem systematischen Prozess ein Menü gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen, zu begründen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und zu präsentieren. Dabei beachte ich die aktuellen Energie- und Nährstoffempfehlungen und berücksichtige den besonderen Energie- und Nährstoffbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste. (Bildungsplan 1.1.7 / K 5) • Ich bin fähig, aufgrund einer konkreten Aufgabenstellung exemplarisch in einem systematischen Prozess zur verordneten Kostform den Tages-Verpflegungsplan, die Menüs und die Rezepte gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen. Ich begründe meine Arbeit, stelle die Gerichte fachgerecht her und präsentiere sie. (Bildungsplan 1.2.2 / K 5) • Ich bin fähig, verschiedene Produktionsformen sachgerecht einzusetzen, zu begründen und fachgerecht anzuwenden. (Bildungsplan 2.2.1 / K 3) • Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind Bestandteil all meiner Tätigkeiten und trage so zur Vermeidung von Unfällen oder gesundheitlicher Schädigung bei. Ökologie und deren Nachhaltigkeit sind Bestandteil meiner Arbeit. Ich trage so dem Umweltschutz Rechnung. (Bildungsplan 2.2.3 / K 3) • Ich bin fähig, die modernen Informations-, Kommunikations- und Präsentations-Technologien im Kurs gezielt und sachgerecht zu nutzen. (Bildungsplan 2.3.3 / K 3) 	<p>Ich erstelle Gerichte aufgrund einer Aufgabe und bereite diese gastronomisch und kulinarisch kreativ zu. Dabei beachte ich aktuelle Energie- und Nährstoffempfehlung, berechne Rezepte und Gerichte und beachte dabei die Bedürfnisse der Gäste. Dies alles unter Einbezug der erworbenen Kenntnisse der GHP aus der Grundbildung. Ich begründe meine Arbeit und kann den exemplarischen und systematischen Prozess erklären, welchen ich dazu gewählt habe.</p> <p>Ich kann anhand eines Auftrages, systematisch zur verordneten Kostform Tagesmenüpläne, Menüs und Rezepte erstellen. Diese bereite ich unter Berücksichtigung der in der Grundbildung erlernten Methoden- und Fachkenntnisse so zu, dass gastronomisch und kulinarisch kreative Gerichte entstehen. Ich präsentiere die Gerichte fachgerecht.</p> <p>Ich kann verschiedene Produktionsformen sach- und fachgerecht einsetzen, um ein optimales Resultat für den Gast zu erzielen.</p> <p>Ich berücksichtige bei meinen Tätigkeiten alle Aspekte der Arbeitssicherheit, der Gesundheitsschutzes zur Vermeidung von Unfällen oder gesundheitlicher Schädigung. Die Einhaltung der Hygiene, die Berücksichtigung der Ökologie und die Beachtung der Nachhaltigkeit kommt dabei ein hoher Stellenwert zu.</p> <p>Ich kann alle Informations-, Kommunikations- und Präsentationstechnologien so einsetzen, dass meine Arbeit gezielt und sachgerecht präsentiert werden kann.</p>

Methoden- und Sozialkompetenz

Sind dem Bildungsplan entnommen

Taxonomie

Aus dem Bildungsplan. Diese kann bei den Kompetenzen oder auf die eine andere Art eingebunden werden. Zentral jedoch ist, dass die im Bildungsplan für den ÜK angeführten Taxonomiestufen eingehalten werden. Dies bedeutet, dass der Kurs danach ausgerichtet und aufgebaut ist.

4 Leitziele, Richtziele und Leistungsziele für alle drei Lernorte (Auszug aus Bildungsplan)

Fachliche Ziele und Anforderungen in der Ausbildung zur Diätköchin und zum Diätkoch werden über die drei Stufen Leitziele, Richtziele und Leistungsziele konkretisiert. Leitziele und Richtziele gelten für alle drei Lernorte, Leistungsziele werden für die Bildungs- und Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und überbetrieblicher Kurs separat in einem Leistungszielkatalog ausgewiesen.

Taxonomie der Leistungsziele

Die Angabe der Taxonomiestufen bei den Leistungszielen dient dazu, deren Anspruchsniveau zu bestimmen. Es werden sechs Kompetenzstufen unterschieden (K1 bis K6). Im Einzelnen bedeuten diese:

K1 (Wissen)

Informationen wiedergeben und in gleichartigen Situationen abrufen (aufzählen, kennen).

Beispiel: Diätköche nennen die wichtigen Inhaltsstoffe der Grundlebensmittel.

K2 (Verstehen)

Informationen nicht nur wiedergeben, sondern auch verstehen (erklären, beschreiben, erläutern, aufzeigen).

Beispiel: Diätköche erklären die Wirkung der energieliefernden Nährstoffe auf den Verdauungsvorgang. Sie nennen die am Verdauungsvorgang beteiligten Enzyme / Verdauungssäfte und beschreiben deren Wirkung.

K3 (Anwenden)

Informationen über Sachverhalte in verschiedenen Situationen anwenden.

Beispiel: Ich bin fähig, mit Hilfe der Zusatzstoffe - Verordnung die Zusatzstoffe sachgerecht und bedarfsgerecht einzusetzen und über allergieauslösende Zusatzstoffe Auskunft zu geben.

K4 (Analyse)

Sachverhalte in Einzelelemente gliedern, die Beziehung zwischen Elementen aufdecken und Zusammenhänge erkennen.

Beispiel: Ich bin fähig, den besonderen Energie- und Nährstoffsbedarf und die spezifischen Bedürfnisse der Gäste zu analysieren.

K5 (Synthese)

Einzelne Elemente eines Sachverhalts kombinieren und zu einem Ganzen zusammenfügen oder eine Lösung für ein Problem entwerfen.

Beispiel: Ich bin fähig, Menüs und Tages-Verpflegungspläne gastronomisch kompetent und kulinarisch kreativ zu erstellen und die Gerichte fachgerecht herzustellen und anzurichten.

K6 (Bewertung, Beurteilung)

Bestimmte Informationen und Sachverhalte nach Kriterien beurteilen.

Beispiel: Diätköche verstehen den Aufbau und den Einsatz von Nährwerttabellen, interpretieren die verwendeten Symbole richtig und berechnen den Nährwert der Gerichte. Sie interpretieren und beurteilen das Ergebnis und kommentieren es.

Erstellt am: 24.06.2007

Geändert am: 02.09.2008 cw

überarbeitet: September 08 be

Nächste Überprüfung am: