Beurteilungskriterien Ernährung und Haushalt

Habe ich meine EH-Sachen für den Unterricht sauber und ordentlich bei der Hand: Mappe, Buch, Arbeitsbekleidung, Geschirrtücher?

Zeige ich Aufmerksamkeit und Interesse beim theoretischen Teil des Unterrichtes: Zubereitung der Speisen?

Kann ich die Arbeitsanweisungen umsetzen und eigenständig arbeiten?

Kann ich schriftliche Rezepte lesen und in die Praxis umsetzen?

Halte ich meinen Arbeitsplatz sauber und in Ordnung?

Zeige ich gutes Benehmen bei Tisch?

Hausfrau/ Hausmann: Sorge ich für nette Tischdekoration (Menükarten, Namenskärtchen, Servietten…) und erledige ich die Servierarbeiten richtig?

Nacharbeit: Erledige ich pflichtbewusst laut Anweisungen und Einteilung meinen Arbeitsanteil?

Habe ich meine Mappe in Ordnung (Lehreinheit mit Namenskärtchen und Merkstoff)?

Nachbesprechung der Arbeitsvorgänge der zubereiteten Speisen?

Anwesenheit: Schüler muss mehr als die Hälfte der Unterrichtszeit anwesend sein!

Sehr gut:	Anforderungen werden weit über das Wesentliche hinaus erfüllt
Gut:	Anforderungen werden über das Wesentliche hinaus erfüllt
Befriedigend:	Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt
Genügend:	Anforderungen überwiegend erfüllt
Nicht genügend:	Anforderungen nicht einmal im Wesentlichen erfüllt