

Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus

Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus
80327 München

An alle
Realschulen in Bayern

–per E-Mail–

Ihr Zeichen
Ihre Nachricht vom

Bitte bei Antwort angeben
Unser Zeichen

Telefon
(089) 2186

München,

V/2-S6500-5/117 673

2542

25.10.2002

Abschlussprüfung an Realschulen in Bayern
hier: Haushalt und Ernährung

Anlage: Empfehlungen zur Durchführung der Praktischen Prüfung

In der Anlage werden Empfehlungen zur Durchführung der Praktischen Prüfung im Fach Haushalt und Ernährung übersandt. Die Empfehlungen sind als Hilfen zu verstehen und können ab sofort Verwendung finden.

gez. Burghardt
Realschulrektor

Empfehlungen zur Durchführung der Praktischen Prüfung im Fach Haushalt und Ernährung

1. Zeitrahmen

1.1 Die Prüfung findet im letzten Drittel des Schuljahres statt (§ 60 RSO).

1.2 Der Zeitrahmen für die praktische Prüfung umfasst 240 Minuten

- 30 Minuten schriftliche Arbeitsplanung (Die Schüler erhalten die Rezepte als Vorlage.)
- 210 Minuten praktische Tätigkeit

2. Grundlagen

1.1 Die Aufgaben werden von der fachlich zuständigen Lehrkraft im Einvernehmen mit dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses gestellt (§ 60 Abs. 2 RSO).

1.2 Grundlagen für die Praktische Prüfung sind 2-3 Rezeptbausteine (je nach Schwierigkeitsgrad) sowie die Einplanung von Elementen der Tischkultur, der Hygiene und des Ämterplans.

3. Aufsicht

Während der Prüfung führen die Lehrkraft, die den Unterricht erteilt hat, sowie eine weitere Lehrkraft die Aufsicht. Die Schüler dürfen den Prüfungsraum während der Prüfung nur mit Erlaubnis der Aufsicht führenden Lehrkraft verlassen; die Erlaubnis kann jeweils nur einem Prüfling erteilt werden (§ 58 Abs. 5 RSO).

4. Arbeitsplan

In der schriftlichen Arbeitsplanung sollten folgende Komponenten koordiniert werden:

- Vorbereitungsarbeiten
- Zubereitungsphase
- Tischdecken, Präsentation, Service
- End- und Reinigungsarbeiten
- Zeitleiste

5. Bewertung

5.1 Formales

- Über die praktische Prüfung wird von einer aufsichtführenden Lehrkraft eine Niederschrift gefertigt, die auch Angaben über Arbeitsweise (Arbeitsgang und Arbeitstechnik) und das Arbeitsergebnis bei den einzelnen Prüflingen enthält. Auf sorgfältige Erstellung der Niederschriften ist zu achten, da diesen u.U. bei der Bewertung der Prüfungsleistungen besondere Bedeutung zukommen kann (§ 61 Abs. 4 RSO).

- Die Leistungen werden von der Lehrkraft, die den Unterricht in der Abschlussklasse in dem betreffenden Fach erteilt hat, und je einer zweiten Lehrkraft bewertet (§ 61 Abs. 4 RSO). § 55 Abs. 2 Nr. 2 Satz 2 RSO gilt entsprechend. Bei der Bewertung ist nicht nur das Arbeitsergebnis zu berücksichtigen, sondern auch die Arbeitsweise (Arbeitsgang und Arbeitstechnik).

- Aus den Noten der schriftlichen und praktischen Prüfung wird eine Note gebildet. Dabei werden die Noten für die schriftliche und für die praktische Prüfung grundsätzlich gleich gewichtet. Ist eine mündliche Prüfung nach § 59 erforderlich, so zählt die aus den Noten der schriftlichen und praktischen Prüfung gebildete Note zweifach, die Note der mündlichen Prüfung einfach (§ 62 Abs. 2 RSO).

5.2 Kriterien

- **Arbeitsplan:** schriftlicher Arbeitsplan, praktische Umsetzung, Amt
- **Arbeitstechnik:** Nahrungszubereitung/Geräteeinsatz, Hygiene, Herdbedienung, Arbeitstempo, Tisch decken, Servieren
- **Arbeitsergebnis:** Aussehen und Präsentation, Geschmack

–Schule–

**Protokoll zur Praktischen Prüfung im Fach
Haushalt und Ernährung**

Name:	Note:
Klasse:	Erstprüfer:
Prüfungstag:	Zweitprüfer:

Aufgaben:

Rezeptbaustein A: _____

Rezeptbaustein B: _____

Rezeptbaustein C: _____

Elemente aus Tischkultur, Hygiene und Ämterplan: _____

Bewertung:

		Teilnoten	Gesamtnoten
1. Arbeitsplanung <ul style="list-style-type: none">- schriftlicher Arbeitsplan- praktische Umsetzung- Amt			
2. Arbeitstechnik <ul style="list-style-type: none">- Nahrungszubereitung/ Geräteinsatz- Hygiene- Herdbedienung- Tempo- Tisch decken- Servieren			
3. Arbeitsergebnis <ul style="list-style-type: none">- Aussehen/Präsentation- Geschmack	Gericht A Gericht B Gericht C		
Durchschnittsnote			

Vorsitzender des Prüfungsausschusses: _____