

Praktischer Teil:

Titel:
XXX

Beschreibung des Ergebnisses, z.B.: Lohnverrechnung Grundlage, Saldieren, Oberskuchen mit Mostbirnen, Dekoration Frisör, Hocker, Kleiderhaken

Zeitplanung:
xx UE

Je nach Aufwand der anderen Teile der Fortbildung, aber min. 8UE und somit ein Tag, welcher für Werkstücke in den technischen Bereichen sehr knapp bemessen ist.

Visualisierung: (Skizze, Foto, Plan)

Bild vom Essen, einer Auslage, einer Abrechnung, eines Werkstücks,...

Lernziele:

Auf das Ergebnis und die Schüler bezogen.

Stückliste; Arbeitsmittel:

Bezeichnung	Maß oder Menge	Anzahl	Material oder Qualität

Tipps und Tricks:

Alle Erfahrungen und Gefahrenhinweise sowie didakt. päd. Hinweise die hilfreich sein können.

Vorgangsweise:

Nummer	Beschreibung	Mittel
1		
2		
3		
4		

Benotungskriterien:

Wofür gibt es wie viele Punkte bei den Arbeiten der Schüler oder Schülergruppen. Die Gesamtpunktzahl wird im Notenschlüssel eingetragen und man hat die Punkte Notenzuordnung fertig.

Notenschlüssel:	von	bis	Note:
	83	76	Sehr gut
	75	65	Gut
	64	53	Befriedigend
	52	41	Genügend
	40	0	Nicht genügend

Anhang:

Technische Zeichnungen, Kochrezepte, Formelvorlagen für Berechnungen, Grundsätze für Buchungen