

## Beurteilungskriterien für Küchen- und Restaurantmanagement (KRM)

Die Note im Unterrichtsgegenstand KRM setzt sich aus den gleichwertigen Teilbereichen *Mitarbeit*, *schriftlicher Überprüfung* und *praktischer Leistungsfeststellung* zusammen. Es gelten die Bestimmungen des § 18 SchUG und der Leistungsbeurteilungsverordnung (LBVO). Dem zuletzt erreichten Leistungsstand ist das größere Gewicht zuzumessen. Für eine Beurteilung in KRM darf nicht mehr als das Achtfache der wöchentlichen Stundenanzahl versäumt werden (§ 20 Abs. 4 SchUG). Eine Information über den Leistungsstand erfolgt auf Wunsch der Schüler/innen sowie deren Erziehungsberechtigten.

### Mitarbeit im Unterricht (§ 4 LBVO)

Die einzelnen Leistungen im Rahmen der Mitarbeit werden nach einem Punktesystem oder nach +/-/~ bewertet. Es werden sowohl Leistungen berücksichtigt, die die Schülerin/der Schüler in Alleinarbeit erbringt als auch Leistungen in Gruppen- oder Partnerarbeit. Zur Mitarbeit zählen:

- in die Unterrichtsarbeit eingebundene mündliche, schriftliche und praktische Leistungen inklusive Einhaltung der Hygienerichtlinien (Arbeitskleidung!) und das Mitbringen notwendiger Unterrichtsmittel (Mappe, Bücher, Schreibzeug)
- Leistungen im Zusammenhang mit der Sicherung des Unterrichtsertrages (Wiederholungen, wobei sich die Schüler/innen zu mündlichen Wiederholungen auch freiwillig melden können)
- Leistungen bei der Erarbeitung neuen Lehrstoffes
- Leistungen im Zusammenhang mit der Fähigkeit, Erarbeitetes richtig einzuordnen und anzuwenden

### Schriftliche Überprüfungen (Tests) (§ 8 LBVO)

Mindestens ein Test pro Semester. Dauer je Test: höchstens 25 Minuten. Die Gesamtarbeitszeit aller schriftlichen Überprüfungen pro Gegenstand und Semester darf höchstens 80 Minuten betragen. Der Teststoff behandelt ein in sich abgeschlossenes kleineres Stoffgebiet. Die Terminfestlegung erfolgt spätestens zwei Unterrichtstage vorher. Bewertet wird mit Noten.

### Praktische Leistungsfeststellung (§ 9 LBVO)

- 1. Jg./1. Kl.:** Überraschungskochen im 1. Semester und im 2. Semester  
**3. Jg.:** Übungskochen und Übungsservieren im 2. Semester  
**3. Kl.:** Übungskochen und Übungsservieren im 1. Semester;  
Trainingseinheit Küchenmanagement und Trainingseinheit Restaurantmanagement im 2. Semester  
**4. Jg.:** Übungskochen und Übungsservieren im 1. Semester;  
Trainingseinheit Küchenmanagement und Trainingseinheit Restaurantmanagement im 2. Semester

Die Noten der praktischen Leistungsfeststellungen werden am nächsten Unterrichtstag, an dem KRM wieder unterrichtet wird, bekanntgegeben. Bewertet wird nach dem kompetenzorientierten Beurteilungsblatt für Küchen- und Restaurantmanagement (siehe <http://www.hlw-wolfsberg.at/2015/08/18/downloads/>). Auf Wunsch der Schülerin/des Schülers ist eine praktische Leistungsfeststellung pro Semester möglich (2 Wochen vorher anzumelden).