

Selbsteinschätzungsbogen zum Kapitel „Arbeitsplatz Küche“

Kreuze an, wo du dich einordnest.

	Ich kann ...	sehr sicher	ziemlich sicher	etwas unsicher	sehr unsicher	Hier kannst du üben:
Fachwissen anwenden						
1	Ich kann die Arbeitsbereiche in einer Küche ermitteln und die passenden Arbeitsmittel zuordnen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 10/11
2	Ich kann Unfallgefahren in der Küche erkennen und Regeln zur Unfallvermeidung formulieren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 12/13
3	Ich kann die Bedeutung von Gefahrensymbolen recherchieren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 12/13
4	Ich kann wichtige Regeln in einem Plakat darstellen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 12/13 S. 14/15
5	Ich kann die Hygieneregeln begründen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 14/15
6	Ich kann die Hygieneregeln bei der Lebensmittelzubereitung einhalten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 14/15
7	Ich kann beurteilen, ob ein Arbeitsplatz gut eingerichtet ist.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 16/17
8	Ich kann den Tunnel- und den Krallengriff richtig anwenden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 18/19
9	Ich kann Lebensmittel vorbereiten und zerkleinern.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 20/21
10	Ich kann Informationen aus einem Säulendiagramm entnehmen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 22/23
11	Ich kann verschiedene Geschirrtile in der richtigen Spülreihenfolge ordnen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 22/23
12	Ich kann die Funktion der wichtigsten Arbeitsmittel beschreiben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 24/25
13	Ich kann beurteilen, welches Arbeitsmittel für welchen Zweck geeignet ist.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 24/25
14	Ich kann die wichtigsten Regeln zum Umgang mit dem Handrührgerät begründen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 26/27
15	Ich kann beurteilen, wann der Einsatz des Handrührgeräts sinnvoll ist.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 26/27
16	Ich kann verschiedene Garmethoden beschreiben und richtig zuordnen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 28/29
17	Ich kann verschiedene Garmethoden anwenden.					S. 28/29 S. 32/33
18	Ich kann die Funktionsweise verschiedener Kochstellen beschreiben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 30/31
20	Ich kann beurteilen, für welche Lebensmittel und Haushaltstypen die Mikrowelle gut geeignet ist.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 32/33
21	Ich kann verschiedene Methoden der Backofen-Reinigung beurteilen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	S. 34/35