



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

1. Kreuzen Sie bei den Einzelkompetenzen an, **wie sicher** Sie diese beherrschen! Seien Sie **ehrlich** zu sich selbst!

2. Wählen Sie das entsprechende Material zur Bearbeitung aus!

## Checkliste zur Selbsteinschätzung

1. Ausbildungsjahr FaGa Lernfeld: Arbeiten in der Küche LS 1 – Arbeiten in der Gastronomie		Auswahl der Lernmaterialien					
		Ich habe noch keine Ahnung.	Ich habe noch Lücken.	Ich bin schon ganz gut.	Ich werde Profi.	geprüft	Ich bearbeite das Material...
Nr.	Einzelkompetenzen	= unsicher/ Datum:	=ziemlich sicher/ Datum:	= sicher/ Datum:	= sehr sicher/ Datum:		
	<b>Bereich: Grundlagen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene</b>						
	<b>Betriebshygiene</b>						
1	Ich kann den Begriff HACCP-Konzept definieren.						
2	Ich kann die Bedeutung eines HACCP-Konzeptes mündlich darlegen.						
3	Ich kann die Bedeutung eines HACCP-Konzeptes erklären.						
4	Ich kann den Aufbau eines Hygienekonzeptes nach dem HACCP-System erläutern.						
5	Ich kann einfache und kritische Kontrollpunkte unterscheiden.						
6	Ich kann einfache Kontrollpunkte am Beispiel identifizieren.						
7	Ich kann für einfache Kontrollpunkte am Beispiel eine Korrekturmaßnahme entwickeln.						
8	Ich kann kritische Kontrollpunkte am Beispiel identifizieren und dazu eine Korrekturmaßnahme entwickeln.						
9	Ich kann für kritische Kontrollpunkte am Beispiel eine Korrekturmaßnahme entwickeln.						
10	Ich kann in Bezug auf einfache und kritische Kontrollpunkte Maßnahmen entwickeln, um Qualitätseinbuße an Lebensmitteln zu vermeiden.						
11	Ich kann ein HACCP-Konzept für ein konkretes Beispiel erstellen.						
12	Ich kann die Schrittfolge eines HACCP-Konzeptes strukturieren.						
13	Ich kann die Schrittfolge eines HACCP-Konzeptes in einem Fließdiagramm schriftlich festhalten.						