**Fragen zur Reflexionsphase der Unterrichtseinheit**

**(angelehnt an auftragsbezogenes Fachgespräch der GAP1)**

**Fragen zur Information und Arbeitsplanung**

* Wie erfolgte die Arbeitsplanung? Begründen Sie die einzelnen Schritte!
* Was würden Sie beim nächsten Mal anders machen?

**Fragen zur Durchführung der Aufgabe**

* Welche Hygienevorschriften mussten Sie beachten?
* Welche hygienischen Anforderungen wurden an Ihren Arbeitsplatz gestellt?
* Welche ergonomischen Anforderungen haben Sie an Ihren Arbeitsplatz gestellt?
* Welche Arbeitsschutzvorschriften mussten beachten?
* Welche Umweltschutzmaßnahmen haben Sie angewendet?

**Mögliche Fragen zur Kontrolle**

* Was würden Sie rückblickend anders machen?
* Wie haben Sie die Qualität Ihrer Arbeit überprüft?
* Welche Schwachstellen gab es? Wie sind Sie damit umgegangen?

**Mögliche weitere Fragen**

* Wie können die Lebensmittelreste (Abschnitte etc.) nachhaltig weiterverarbeitet werden?
* Welche saisonalen Besonderheiten beinhaltet ihr Gericht?
* Wo kommen die eingesetzten Lebensmittel her? Wie wurden sie produziert?
* Wie kann man ihr Gericht noch erweitern?
* Fragen nach Änderung der Ernährungsform.
* Welche Alternative können Sie mir zu …… anbieten?