

Observations Schema

ERGONOMI I KLASSRUMMET

1. Arbetsställning vid praktiskt arbete
2. Finns det utrymme för alla i köket
3. Köksmaskinernas höjd
4. Höjd på arbetsbänkar
5. Utrymmet har planerats så att onödiga rörelser undviks

EKOLOGISKT I KLASSRUMMET

1. Användning av köksmaskiner
2. Användning av redskap
3. Användning av köksmedel
4. Köksmaskinernas utveckling – Ålder, värde?
5. Sortering av avfall
6. Val av kärl och material

EKONOMI I KLASSRUMMET

1. Kvalitet på redskap i köket
2. Kvalitet på maskiner i köket
3. Kvalitet på material (skåp, lådor, arbetsytor)

ESTETIK I KÖKET

1. Belysning i köket
2. Kökets design är tillämpad till verksamheten
3. Färg komponenter i lärmiljön
4. Bord och stolar