

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung		Bewertungsbogen Abschlussprüfung Helfer/Helferin für Ernährung und Versorgung
EV11 Ernährung und Verpflegung Praxis	Datum	Prüfungsteilnehmer / Prüfungsteilnehmerin

Bewertungskriterien	Mögl. Punkte 0-3	x Gewichtung	= errechnete Punkte
Planung Auswahl Menükomponente		x 1	
Zeitplan		x 2	
Arbeitsvorbereitung Arbeitskleidung, persönliche Hygiene		x 1	
Arbeitsplatz, Geräte		x 1	
Arbeitsdurchführung Arbeitsplatz Sachgerechte Gestaltung, Ordnung		x 2	
Arbeitsmittel und Materialien Wirtschaftlicher und zweckmäßiger Einsatz		x 2	
Ausführung der Arbeit Sachlich richtig, fachgerechte Arbeitstechniken		x 3	
Arbeitsablauf		x 1	
Arbeitsweise Gewandt, zügig, umsichtig, sorgfältig, rationell		x 2	
Nutzung der Zeit		x 1	
Arbeitssicherheit Umweltschutz, Nachhaltigkeit		x 2	
Arbeitshygiene Qualitätssicherung		x 2	
Arbeitsergebnis Qualität, Quantität, Situations- und Personenorientierung			
1. Teilaufgabe	} 8	x	
2. Teilaufgabe		x	
3. Teilaufgabe		x	
4. Teilaufgabe		x	
Reflexionsgespräch		x 2	
Punkteerläuterung 3 – erfüllt die Anforderungen 2 – Schwächen 1 – Mängel 0 – grobe Verstöße, Lernziel nicht erreicht	Summe 1. Prüfer / 1. Prüferin		
	Summe 2. Prüfer / 2. Prüferin		
	Gesamtsumme	: 2 =	

Notenschlüssel <table border="1"> <tr><td>90</td><td>- 83</td><td>1</td></tr> <tr><td>82,5</td><td>- 73</td><td>2</td></tr> <tr><td>72,5</td><td>- 60,5</td><td>3</td></tr> <tr><td>60</td><td>- 45</td><td>4</td></tr> <tr><td>44,5</td><td>- 27</td><td>5</td></tr> <tr><td>26,5</td><td>- 0</td><td>6</td></tr> </table>	90	- 83	1	82,5	- 73	2	72,5	- 60,5	3	60	- 45	4	44,5	- 27	5	26,5	- 0	6	Unterschrift der Prüferin/des Prüfers	Note
90	- 83	1																		
82,5	- 73	2																		
72,5	- 60,5	3																		
60	- 45	4																		
44,5	- 27	5																		
26,5	- 0	6																		