

**Zwischenbeurteilung ___/Abschlussbeurteilung ___ der
Fachpraxis Ernährung und Versorgung
durch die Praxisanleiterin/den Praxisanleiter**

Schülerin/Schüler _____ Klasse: _____

Schule: _____

Praxisstätte: _____

Kriterien	Beurteilungen ¹					
	immer vollständig	vollständig	meist vollständig	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
1. Erfassen d. Arbeitsaufgabe, Organisation, Übersicht						
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
2. Geschick in der Aufgabenausführung, Selbstständigkeit, Sicherheit	sehr groß	groß	meist gut	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
3. Zuverlässigkeit, Ordnung u. Sauberkeit, Sparsamkeit, Pünktlichkeit	stets sehr groß	groß	schwankend	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
4. Arbeitstempo, Belastungsfähigkeit, Aus- dauer	stets sehr hoch	hoch	schwankend	zeigt Schwächen	zeigt starke Schwächen	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
5. Arbeitsergebnis	immer einwandfrei	vollständig	meist vollständig	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar
Speisenzubereitung, Service, Gestaltung						
Raumpflege, Gestaltung						
Textilpflege, Instandhaltung						
Vermarktung, Hausgartenbau ²						
6. Umgang mit Kunden, Gästen, Kommuni- kationsfähigkeit, Kritikfähigkeit	immer einwandfrei	einwandfrei	meist einwandfrei	zeigt Mängel	erhebliche Mängel	unbrauchbar

Zusätzliche Bemerkungen: _____

Datum, Unterschrift Praxisanleiterin/Praxisanleiter

Datum, Unterschrift betreuende Lehrkraft

¹ Zutreffendes ankreuzen

² nur für Beruf der Landwirtschaft