

**Berufsprüfung Lebensmitteltechnologe:innen
Bewertungsraster Fallstudie Position 1.1**

Datum:		Prüfungsexpert:in 1:		[hh:mm]	Startzeit	Endzeit	Dauer [min]
Kandidat:in:		Prüfungsexpert:in 2:		Präsentation:			
Nr. Kandidat:in:				Fachgespräch:			
Fallnummer:				Total:			

Position 1.1: Präsentation und Fachgespräch				
Indikatoren	Punkte 0-3	Begründung der Abzüge (jegliche Abzüge müssen schriftlich begründet werden)	Gewichtung	Total Punkte
Inhalt der Präsentation bezieht sich auf die Aufgabenstellung.			1	0
Der Inhalt der Präsentation ist nachvollziehbar strukturiert.			1	0
Analysiert die Situation mit den für die Situation angemessenen Standards und Vorgaben.			2	0
Verwendet die Fachsprache eindeutig.			1	0
Der Lösungsvorschlag entspricht den Vorgaben der guten Herstellungspraxis (GHP).			2	0
Der Lösungsvorschlag zeigt Auswirkungen auf relevante Aspekte der Produktion auf.			2	0
Der Lösungsvorschlag entspricht den für die Situation relevanten rechtlichen Vorgaben (Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz)			2	0
Der Lösungsvorschlag ist umsetzbar.			1	0
Der Lösungsvorschlag ist der Situation angemessen.			1	0
Der Lösungsvorschlag ist nachvollziehbar begründet.			2	0
			Punkte Gesamttotal:	0
			Note:	1

Datum: _____ Visum PEX 1: _____

Visum PEX 2: _____