

**Notenformular**

**Position**

**Auftrag**

<b>Name</b>	<b>Vorname</b>
<b>Maximale Prüfungszeit 60 Minuten</b> <b>Effektive Prüfungszeit von            bis</b>	<b>Prüfungsnummer</b>

	<b>Punkte</b>	
	<b>maximal</b>	<b>erreicht</b>
<b>Unterposition 1 – Fachkompetenz</b>	<b>14</b>	
<b>Unterposition 2 – Methodenkompetenz</b>	<b>12</b>	
<b>Unterposition 3 – Sozial- und Selbstkompetenz</b>	<b>4</b>	
<b>Total Unterpositionen 1,2,3</b>	<b>30</b>	

**Positionsnote**

**Notenskala            Maximale Punktezahl: 30**

28,5 - 30,0	Punkte = Note 6
25,5 - 28,0	Punkte = Note 5,5
22,5 - 25,0	Punkte = Note 5
19,5 - 22,0	Punkte = Note 4,5
16,5 - 19,0	Punkte = Note 4
13,5 - 16,0	Punkte = Note 3,5
10,5 - 13,0	Punkte = Note 3
7,5 - 10,0	Punkte = Note 2,5
4,5 - 7,0	Punkte = Note 2
1,5 - 4,0	Punkte = Note 1,5
0,0 - 1,0	Punkte = Note 1

Unterschrift Expertinnen/Experten:

.....

Ort: ..... Datum: .....

1. Fachkompetenz		Unterposition 1	
Kriterien dem Auftrag entsprechend:	Max. Punkte	Erreichte Punkte	Beobachtungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygieneregeln respektieren und anwenden</li> <li>- Material vorbereiten und bereitstellen</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>3</b>		
Hilfsmittel korrekt einsetzen und anwenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geräte und Maschinen</li> <li>- Material, Lebensmittel, Wäsche, usw.</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>4</b>		

1. Fachkompetenz (Fortsetzung)		Unterposition 1	
Kriterien dem Auftrag entsprechend:	Max. Punkte	Erreichte Punkte	Beobachtungen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsplatz aufräumen und reinigen</li> <li>- Materialien, Geräte reinigen und versorgen</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>2</b>		
Das Resultat entspricht dem Auftrag: <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>			
	<b>5</b>		
<b>Total Unterposition 1</b>	<b>14</b>		

2. Methodenkompetenz		Unterposition 2	
Kriterien dem Auftrag entsprechend:			
	Max. Punkte	Erreichte Punkte	Beobachtungen
<b>-Planen</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Angepasste Arbeitsmethode wählen</li> <li>- Geräte (Lebensmittel, Reinigungsprodukte) auswählen (qualitätsorientiert)</li> <li>- Arbeitsschritte im richtigen Zeitrahmen einplanen</li> <li>- Arbeitsschritte im logischen Ablauf festlegen</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>2.5</b>		
<b>-Ausführen</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Angepasste Arbeitstechnik anwenden</li> <li>- Rationell und zielorientiert arbeiten</li> <li>- Ökologisches Verhalten anwenden (korrekte Dosierung / korrekte Entsorgung)</li> <li>- Ergonomische Regeln beachten</li> <li>- Arbeitssicherheit beachten</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>8</b>		

2. Methodenkompetenz		Unterposition 2	
Kriterien dem Auftrag entsprechend:			
	Max. Punkte	Erreichte Punkte	Beobachtungen
<b>-Kontrollieren</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Arbeit auf Vollständigkeit kontrollieren</li> <li>- Das Resultat wenn nötig optimieren</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>1.5</b>		
<b>Total Unterposition 2</b>		<b>12</b>	

3. Sozial- und Selbstkompetenz		Unterposition 3	
Kriterien dem Auftrag entsprechend:	Max. Punkte	Erreichte Punkte	Beobachtungen
<b>-Situation im Griff behalten</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeit ruhig und überlegt ausführen / Gesamtübersicht behalten</li> <li>- Sorgfältig mit Sachwerten umgehen / gewissenhaft arbeiten</li> <li>- In kritischen Situationen den Überblick bewahren / Improvisationsfähigkeit</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>2</b>		

<b>3. Sozial- und Selbstkompetenz (Fortsetzung) Unterposition 3</b>			
<b>Kriterien dem Auftrag entsprechend:</b>	<b>Max. Punkte</b>	<b>Erreichte Punkte</b>	<b>Beobachtungen</b>
<b>-Professionelles Verhalten anwenden</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dem Auftrag entsprechendes Verhalten / professionelles Auftreten pflegen</li> <li>- Sorgfältige und professionelle Wortwahl anwenden / Diskretion / Privatsphäre respektieren</li> <li>- Bekleidungsvorschriften einhalten / Betriebskultur respektieren</li> <li>-</li> </ul>			
	<b>2</b>		
<b>Total Unterposition 3</b>	<b>4</b>		

<b>Total Unterposition 1 - 3</b>	<b>30</b>		
----------------------------------	-----------	--	--