|  |
| --- |
| Name / Vorname |
|  |

**Lerndokumentation
beurteilen und besprechen**

**b.2 Übrige Milchprodukte herstellen**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Beurteilungs- punkte** | **Kriterien** | sehr gut | gut | genügend | ungenügend | **Begründungen, Bemerkungen und Empfehlungen** |
| **1. Inhalt** | fachlich richtig | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| vollständig | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| verständlich | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| **2. Illustrationen*** Fotos
* Skizzen
* Grafiken
* Tabellen
 | richtig platziert | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| themenbezogen | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| Qualität undAussagekraft | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| mit Legende undQuellenangabe | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| **3. Gestaltung undGliederung** | klar strukturiert | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| übersichtlich | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| **4. Sauberkeit,Sorgfalt, Recht­schreibung**  | sauber | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| fehlerfrei | [ ]  | [ ]  | [ ]  | [ ]  |  |
| **Gesamteindruck, allgemeine Bemerkungen und Empfehlungen** |  |

Der Bericht wurde vom / von der Berufsbildner/in kontrolliert und mit der/dem Lernenden besprochen.

Datum: Visum: