|  |
| --- |
| 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 und Aussagekraft |  |  |  |  |  |
| mit Legende und Quellenangabe |  |  |  |  |  |
| **3. Gestaltung  und Gliederung** | 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: