

Bewertungsprotokoll Praktische Prüfung Gemüsebau

Name Prüfling:.....

Prüfer 1:.....

Prüfer 2:.....

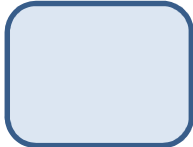
Prüfer 3:.....

Prüfungsaufgaben:	Note:
1. Flächen ausmessen und zur Pflanzung oder Aussaat vorbereiten	<input type="text"/>
2. Durchführen von Pflanzungen	<input type="text"/>
3. Durchführen von Pflanzenschutzmaßnahmen	<input type="text"/>
4. Durchführen von Düngungs- u. Bewässerungsmaßnahmen	<input type="text"/>
5. Aufbereiten und Sortieren von Gemüse	<input type="text"/>

Hinweise zur Bearbeitung auf der letzten Seite

Prüfungskriterien Abschlussprüfung

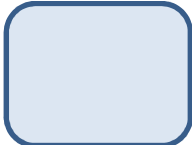
Prüfungsaufgabe: 1. Flächen ausmessen und zur Pflanzung oder Aussaat vorbereiten (30 Minuten)

Prüfungsinhalte:	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Bodenbearbeitung	<ul style="list-style-type: none"> - Beurteilung der Böden - Bodenprobe nehmen und versandfertig machen - Möglichkeiten der Bodenbearbeitung (unter Berücksichtigung obiger Punkte) 	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
2. Vorbereitung der Fläche	<ul style="list-style-type: none"> - Ausmessen der Pflanz-/Aussaatfläche - Fläche pflanzfertig machen 	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
3. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsroutine - Reihenfolge und Arbeitsplatzgestaltung - Sauberkeit und Ordnung - Auswahl der Probenahmegeräte - Werkzeugeinsatz 	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
Note 1: Flächen ausmessen und zur Pflanzung oder Aussaat vorbereiten			

Prüfungskriterien Abschlussprüfung

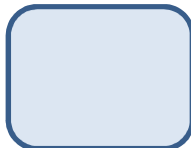
Prüfungsaufgabe: 2. Durchführen von Pflanzungen (30 Minuten)

Gemüseart:
 (Bitte eintragen)

Prüfungsinhalte: Topfen	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Pflanzung	<ul style="list-style-type: none"> - Pflanzenbedarfsberechnung für vorgegebene Fläche - Pflanzabstände - Pflanztiefe - Pflanzentechnik - Pflanzqualität 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
2. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsroutine - Reihenfolge und Arbeitsplatzgestaltung - Sauberkeit und Ordnung - Werkzeugeinsatz - Unfallverhütung 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
3. Prüfungsgespräch	Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten; eigene Reflexion; Begründung der Ausführung im Hinblick auf weiteren Kulturverlauf / Anbauplanung		
Note 2: Durchführen von Pflanzungen			


Prüfungskriterien Abschlussprüfung

Prüfungsaufgabe: 3. Durchführen von Pflanzenschutzmaßnahmen (45 Minuten)

Prüfungsinhalte:	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Erkennen und Benennen von Schädlingen und Schadbildern	<ul style="list-style-type: none"> - Schädlinge erkannt - Schadbilder erkannt - Vorbeugungs- / Bekämpfungsmöglichkeiten aufzeigen - Lebenszyklen und Abwehrmaßnahmen erläutern 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
2. Mittelauswahl und Berechnung	<ul style="list-style-type: none"> - Mittelauswahl gemäß Aufgabenstellung - Korrekte Berechnung - Dokumentation im Pflanzenschutzbuch 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
3. Mittel ansetzen und ausbringen	<ul style="list-style-type: none"> - Geräteauswahl - Ansetzen der Spritzbrühe - Sicherheitsbestimmungen und Anwenderschutz beachten - Ausbringung / Spritzbild - Restmengen / Umweltschutz beachten - Reinigen der Materialien/Geräte 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
4. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsroutine - Sauberkeit und Ordnung 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
5. Prüfungsgespräch	Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten; eigene Reflexion; Begründung der Ausführung im Hinblick auf weiteren Kulturverlauf		
Note 3: Durchführen von Pflanzenschutzmaßnahmen			


Prüfungskriterien Abschlussprüfung

Prüfungsaufgabe: 4. Durchführen von Düngung- und Bewässerungsmaßnahmen (30 Minuten)

Prüfungsinhalte:	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Düngung	<ul style="list-style-type: none"> - Nährstoffbedarf berechnen - Dünger auswählen (Wirkungsweise berücksichtigen) - Dünger ausrechnen - Dünger ausbringen - Geeignete Maschinen und Geräte benennen und erklären 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
2. Bewässerung	<ul style="list-style-type: none"> - Bewässerungstechnik auswählen, installieren und anwenden - Umweltschutz beachten 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
3. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> - Materialeinsatz - Sauberkeit und Ordnung 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
4. Prüfungsgespräch	Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten; eigene Reflexion; Begründung des Materialeinsatzes, Erläuterungen der Düngungsmaßnahmen und Bewässerungstechnik		
Note 4: Durchführen von Düngung- und Bewässerungsmaßnahmen			

Prüfungskriterien Abschlussprüfung

Prüfungsaufgabe: 5. Aufbereiten und Sortieren von Gemüse (30 Minuten)

Prüfungsinhalte:	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Aufbereiten des Gemüses	<ul style="list-style-type: none"> - Qualität der verschiedenen Gemüsearten beurteilen - Möglichkeiten des Maschineneinsatzes für Putzen oder Waschen 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
2. Sortieren von Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> - Sortierungsverfahren (Handsortierung/Sortiermaschinen) - Bündelung - Verpackungsmaterialien auswählen - Handelsstufen - Kennzeichnung - Transportmöglichkeiten benennen - Lieferscheine / Rechnung erstellen - Arbeitsleistung 	<p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p> <p style="text-align: center;">+ Ø -</p>	
3. Prüfungsgespräch	Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten; eigene Reflexion; Absatzwege benennen, Einlagerungsmöglichkeiten benennen		
Note 5: Aufbereiten und Sortieren von Gemüse			

Hinweise zur Bearbeitung:

1. Die endgültige Notenvergabe erfolgt erst nach Beendigung des Prüfungsgespräches. Das Prüfungsgespräch findet im Anschluss an die fertig gestellte praktische Prüfung statt
2. Gemäß Prüfungsordnung können die Noten mit einer 3 oder 7 nach dem Komma differenziert werden (Bsp.: 2,3 = 2- /1,7 = 2+)
3. Die aufgeführten Prüfungskriterien dienen der objektiveren Darstellung der von Ihnen vergebenen Noten. Hierbei ist zu beachten, dass Zwischennoten nicht gegeben werden sollen
4. Die für die Praktische Prüfung zu vergebenen 5 Noten müssen jeweils unten eingetragen werden. Zusammenfassend werden diese Noten auf das Deckblatt übertragen
5. Nicht ausreichende Leistungen müssen begründet werden.

- **Sehr gut (100- 92%)**
Eine den Anforderungen im besonderem Maße entsprechende Leistung
- **Gut (unter 92-81%)**
Eine den Anforderungen voll entsprechende Leistung
- **Befriedigend (unter 81- 67%)**
Eine den Anforderungen im Allgemeinen entsprechende Leistung
- **Ausreichend (unter 67-50%)**
Eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht
- **Mangelhaft (unter 50- 30 %)**
Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind und die Mängel in absehbarer Zeit behoben werden können
- **Ungenügend (unter 30-0 %)**
Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst die Grundkenntnisse lückenhaft sind