

Name:

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

Aufgaben, Richtzeiten und Punktezahlen pro Bewertungsposition

	Position Betriebskunde 1.1		Position Fachrechnen 1.2		Position Ernährungslehre 2.1		Position Menükunde 2.2	
	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.	Max. Pkt.	Eff. Pkt.
Prüfungsteil 1:	10		8		6		6	
Prüfungsteil 2:	15		9		4		5	
Prüfungsteil 3:	10		9		4		2	
Total:	35		26		14		13	
	Positionsnote 1.1		Positionsnote 1.2		Positionsnote 2.1		Positionsnote 2.2	
	Note:		Note:		Note:		Note:	

Punkte Position 1.1	Note
33,5 bis 35,0	6,0
30,0 bis 33,0	5,5
26,5 bis 29,5	5,0
23,0 bis 26,0	4,5
19,5 bis 22,5	4,0
16,0 bis 19,0	3,5
12,5 bis 15,5	3,0
9,0 bis 12,0	2,5
5,5 bis 8,5	2,0
2,0 bis 5,0	1,5
0,0 bis 1,5	1,0

Punkte Position 1.2	Note
25,0 bis 26,0	6,0
22,5 bis 24,5	5,5
19,5 bis 22,0	5,0
17,0 bis 19,0	4,5
14,5 bis 16,5	4,0
12,0 bis 14,0	3,5
9,5 bis 11,5	3,0
6,5 bis 9,0	2,5
4,0 bis 6,0	2,0
1,5 bis 3,5	1,5
0,0 bis 1,0	1,0

Punkte Position 2.1	Note
13,5 bis 14,0	6,0
12,0 bis 13,0	5,5
10,5 bis 11,5	5,0
9,5 bis 10,0	4,5
8,0 bis 9,0	4,0
6,5 bis 7,5	3,5
5,0 bis 6,0	3,0
3,5 bis 4,5	2,5
2,5 bis 3,0	2,0
1,0 bis 2,0	1,5
0,0 bis 0,5	1,0

Punkte Position 2.2	Note
12,5 bis 13,0	6,0
11,5 bis 12,0	5,5
10,0 bis 11,0	5,0
9,0 bis 9,5	4,5
7,5 bis 8,5	4,0
6,0 bis 7,0	3,5
5,0 bis 5,5	3,0
3,5 bis 4,5	2,5
2,0 bis 3,0	2,0
1,0 bis 1,5	1,5
0,0 bis 0,5	1,0

Position Betriebskunde 1.1	∅	=	∅	=
Position Fachrechnen 1.2	∅	=		
Position Ernährungslehre 2.1	∅	=		
Position Menükunde 2.2	∅	=		
Position Kochkunde 3.1	∅	=		
Position Lebensmittelkunde 3.2	∅	=		

BK-Endnote: (auf eine Dezimalstelle gerundet!)

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

Ort und Datum: