

## Bewertungsprotokoll Praktische Prüfung Gemüsebau

**Name Prüfling:**.....

Prüfer 1:.....

Prüfer 2:.....

Prüfer 3:.....

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

**Hinweise zur Bearbeitung auf der letzten Seite**

## Prüfungskriterien Abschlussprüfung

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

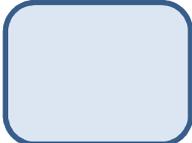
Prüfungsinhalte:	Kriterien	Bitte ankreuzen	Bemerkungen
1. Bodenbearbeitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beurteilung der Böden</li> <li>- Bodenprobe nehmen und versandfertig machen</li> <li>- Möglichkeiten der Bodenbearbeitung (unter Berücksichtigung obiger Punkte)</li> </ul>	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
2. Vorbereitung der Fläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausmessen der Pflanz-/Aussaatfläche</li> <li>- Fläche pflanzfertig machen</li> </ul>	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
3. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsroutine</li> <li>- Reihenfolge und Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>- Sauberkeit und Ordnung</li> <li>- Auswahl der Probenahmegeräte</li> <li>- Werkzeugeinsatz</li> </ul>	+ <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		<div style="border: 2px solid #4a7ebb; border-radius: 15px; width: 100px; height: 50px; background-color: #d9e1f2; margin: 0 auto;"></div>	

## 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"> <li>- Pflanzenbedarfsberechnung für vorgegebene Fläche</li> <li>- Pflanzabstände</li> <li>- Pflanztiefe</li> <li>- Pflanzentechnik</li> <li>- Pflanzqualität</li> </ul>	+    Ø    - +    Ø    - +    Ø    - +    Ø    - +    Ø    -	
2. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsroutine</li> <li>- Reihenfolge und Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>- Sauberkeit und Ordnung</li> <li>- Werkzeugeinsatz</li> <li>- Unfallverhütung</li> </ul>	+    Ø    - +    Ø    - +    Ø    - +    Ø    - +    Ø    -	
3. Prüfungsgespräch	Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten; eigene Reflexion; Begründung der Ausführung im Hinblick auf weiteren Kulturverlauf / Anbauplanung		
Note 2: Durchführen von Pflanzungen			

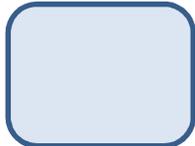
## Prüfungskriterien Abschlussprüfung

### 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"> <li>- Schädlinge erkannt</li> <li>- Schadbilder erkannt</li> <li>- Vorbeugungs- / Bekämpfungsmöglichkeiten aufzeigen</li> <li>- Lebenszyklen und Abwehrmaßnahmen erläutern</li> </ul>	<p style="text-align: center;">+    Ø    -</p>	
2. Mittelauswahl und Berechnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittelauswahl gemäß Aufgabenstellung</li> <li>- Korrekte Berechnung</li> <li>- Dokumentation im Pflanzenschutzbuch</li> </ul>	<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"> <li>- Geräteauswahl</li> <li>- Ansetzen der Spritzbrühe</li> <li>- Sicherheitsbestimmungen und Anwenderschutz beachten</li> <li>- Ausbringung / Spritzbild</li> <li>- Restmengen / Umweltschutz beachten</li> <li>- Reinigen der Materialien/Geräte</li> </ul>	<p style="text-align: center;">+    Ø    -</p>	
4. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsroutine</li> <li>- Sauberkeit und Ordnung</li> </ul>	<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"> <li>- Nährstoffbedarf berechnen</li> <li>- Dünger auswählen (Wirkungsweise berücksichtigen)</li> <li>- Dünger ausrechnen</li> <li>- Dünger ausbringen</li> <li>- Geeignete Maschinen und Geräte benennen und erklären</li> </ul>	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -  + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
2. Bewässerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewässerungstechnik auswählen, installieren und anwenden</li> <li>- Umweltschutz beachten</li> </ul>	+ <input type="checkbox"/> -  + <input type="checkbox"/> -	
3. Arbeitsabläufe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialeinsatz</li> <li>- Sauberkeit und Ordnung</li> </ul>	+ <input type="checkbox"/> - + <input type="checkbox"/> -	
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"> <li>- Qualität der verschiedenen Gemüsearten beurteilen</li> <li>- Möglichkeiten des Maschineneinsatzes für Putzen oder Waschen</li> </ul>	<p style="text-align: center;">+    Ø    -</p> <p style="text-align: center;">+    Ø    -</p>	
2. Sortieren von Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sortierungsverfahren (Handsortierung/Sortiermaschinen)</li> <li>- Bündelung</li> <li>- Verpackungsmaterialien auswählen</li> <li>- Handelsstufen</li> <li>- Kennzeichnung</li> <li>- Transportmöglichkeiten benennen</li> <li>- Lieferscheine / Rechnung erstellen</li> <li>- Arbeitsleistung</li> </ul>	<p style="text-align: center;">+    Ø    -</p>	
3. Prüfungsgespräch	<p>Beurteilung der durchgeführten Tätigkeiten;  eigene Reflexion;  Absatzwege benennen,  Einlagerungsmöglichkeiten benennen</p>		
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