

- Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement -

Stand: Oktober 2016

Zwischenbeurteilung
im Berufspraktikum zur staatlich geprüften Betriebswirtin/zum staatlich geprüften
Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Name des Betriebs	
Straße	
PLZ, Ort	
Tel.	
Fax	
E-Mail	

Name der Berufspraktikantin/des Berufspraktikanten

Bitte bei jedem Beurteilungspunkt das Zutreffende ankreuzen!

1. Eignung und fachliche Leistungen der Berufspraktikantin/des Berufspraktikanten

Erreichbare Punkte	4	3	2	1
Fachkompetenz	BP verfügt über sehr gute, praxisnahe Fachkompetenz.	BP besitzt gute Fachkompetenz.	Die Fachkompetenz bedarf der Ergänzung.	BP verfügt über sehr lückenhafte Fachkompetenz.

Selbstständigkeit	BP zeigt hohes Maß an Selbstständigkeit.	BP erledigt die Aufgaben weitgehend selbstständig.	BP bedarf bei der Erledigung der Aufgaben teilweise noch der Anleitung.	BP bedarf weitgehend der Anleitung.
--------------------------	--	--	---	-------------------------------------

Arbeitsergebnis	Arbeitsergebnis liegt über dem Durchschnitt, keine Beanstandung.	Arbeitsergebnis ist gut, Beanstandungen werden umgesetzt.	Arbeitsergebnis ist noch zufriedenstellend, jedoch Beanstandungen.	Arbeitsergebnis entspricht oft nicht den Erwartungen, häufige Beanstandungen.
------------------------	--	---	--	---

2. Verhalten der Berufspraktikantin/des Berufspraktikanten

Erreichbare Punkte	4	3	2	1
Eigeninitiative	BP zeigt stets hohe Eigeninitiative.	BP zeigt meistens Eigeninitiative.	BP zeigt häufig Eigeninitiative.	BP zeigt wenig Eigeninitiative.

Verantwortungsbewusstsein	BP ist immer zuverlässig und verantwortungsbewusst.	BP ist fast immer zuverlässig und verantwortungsbewusst.	BP ist nicht immer zuverlässig und verantwortungsbewusst.	BP ist selten zuverlässig und verantwortungsbewusst.
----------------------------------	---	--	---	--

Ressourcenbewusstsein	BP hat großes Umweltbewusstsein, achtet auf sparsamen Umgang.	BP handelt meistens umweltbewusst.	BP handelt häufig umweltbewusst.	BP handelt selten umweltbewusst.
------------------------------	---	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Soziale Kompetenz, Teamfähigkeit	BP arbeitet sehr gut mit anderen zusammen.	BP arbeitet gut mit anderen zusammen.	BP muss zur Zusammenarbeit angehalten werden.	BP ist kaum zur Zusammenarbeit bereit.
---	--	---------------------------------------	---	--

3. Fähigkeiten zum Anleiten/Ausbilden

Erreichbare Punkte	4	3	2	1
Anleitung eines Azubis/eines Mitarbeiters	BP kann den Azubi/Mitarbeiter sehr gut anleiten.	Die Anleitung bringt ein gutes Ergebnis.	Die Anleitung erfordert öfter Nachfragen des Azubis/Mitarbeiters.	Die Anleitung ist für den Azubi/Mitarbeiter unverständlich.

Gesamtpunktezahl: _____

Note: _____

4. Ergänzende Bemerkungen

5. Fehlzeiten im Beurteilungszeitraum

_____ Urlaubstage

_____ Krankheitstage

_____ Tage durch sonstige Gründe

Ort, Datum

Unterschrift /Stempel der Einrichtung

Herzlichen Dank für Ihr Engagement!
Bei Fragen zur Beurteilung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Notenschlüssel:

32 - 30 Punkte Note 1
29 - 26 Punkte Note 2
25 - 21 Punkte Note 3
20 - 16 Punkte Note 4
15 - 10 Punkte Note 5
9 - 0 Punkte Note 6