

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Praxisnachweis	2
Angaben über die Praxisstätte	3
Personelle Besetzung	4
Terminübersicht	5
Tagesberichte	7
Ausführliche Berichte Übersicht	47
Ausführliche Berichte	48
Erfassung der Fachaufgaben aus dem Einsatzgebiet	57
Beurteilung der Tagesberichte	60
Beurteilung der ausführlichen Praktikumsberichte	63
Beurteilung des Praktikumsbesuches	65
Beurteilung der Fachpraxis durch den Betrieb	70
Antrag zum Wechsel der Praktikumsstelle	77
Anträge für Nachhol- bzw. Vorholtermine im Praktikum	78
Ziele und Inhalte der Hauswirtschaftlichen Praxis	86
Regelungen für die Fachpraxis Ernährung und Versorgung	87
Bestätigung über die Nachweise zur Fachpraxis	89

Praxisnachweis

Persönliche Angaben der Schülerin / des Schülers

Vor- und Zuname	Geburtsdatum	Bild
Anschrift während der Ausbildungszeit	Telefon	
Name des/der Erziehungsberechtigten		
Anschrift des/der Erziehungsberechtigten		

Ableistung der Fachpraxis Ernährung und Versorgung

Klasse _____:

von - bis (Tag, Monat, Jahr) 	Praxisstätte:
---	---------------

Bei Wechsel: von.....bis.....	Praxisstätte:
---	---------------

Angaben über die Praxisstätte

Allgemeine Angaben über die Praxisstätte

Name/Bezeichnung und Anschrift der Praxisstätte	Telefon:
	Fax:
	E-Mail:
Seit wann besteht der Betrieb?	
Name des Leiters/der Leiterin	

Lage der Praxisstätte

Orts-/Stadtmitte
 Orts-/Stadttrand
 außerhalb einer Ortschaft

Verkehrsanbindung	gut	weniger gut	Bemerkungen
Öffentlicher Nahverkehr (Bus, Straßenbahn, Eisenbahn)			
Straßennetz (Bundesstraßen, Autobahn, etc.)			

	Entfernung in km	vorwiegend benutztes Verkehrsmittel
Einkaufsmöglichkeiten		

Bank		
------	--	--

Gemeindeverwaltung		
--------------------	--	--

Arzt/Krankenhaus		
------------------	--	--

Personelle Besetzung

Anzahl der Mitarbeiter/innen im Betrieb insgesamt: _____

Anzahl der Mitarbeiter/innen im hauswirtschaftlichen Bereich: _____

davon: Meister/innen _____ Fachkräfte: _____ Azubis: _____ Hilfskräfte: _____

Aufgabenbereich	Verantwortliche Fachkräfte

Anzahl der zu versorgenden und betreuenden Personen:

Insgesamt



		davon	davon
		Vollverpflegung	Teilverpflegung
Heimbewohner/ Patienten			
Gäste/Kunden			
Mitarbeiter			
Familienmitglieder			
Sonstige			

Welche Schwerpunkte setzt sich der Betrieb?

Wer plant und organisiert die Aufgabenverteilung?

Wie sind die Pausen- und Öffnungszeiten geregelt?

Terminübersicht Klasse:

Tag	Datum	Nachholtermin	Arbeitszeit von . . . bis	Unterschrift Praxisgeber	Signum Lehrkraft
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre

über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Tagesbericht

Datum: ____ . ____ . 20__

____. Praxisnachweis

Praxisstätte: _____

unter 18 Jahre über 18 Jahre

Klasse: EV _____

Arbeitsplatz	Zeit von bis	Ausgeführte Arbeiten	Umfang Stück/ Menge	Arbeits- unterweisung		Selbst- ständig	Mit- arbeit
				ja	nein		
Arbeitsbeginn:		Arbeitsende:	Pause(n): von/bis		Geleistete Arbeitszeit = ohne Pause in Stunden _____		

Schüler/in - Datum, Unterschrift

Praxisanleiter/in - Datum, Unterschrift

Betreuende Lehrkraft - Datum, Unterschrift

Ausführliche Berichte

Klasse:

Bericht Nummer	Aufgabenbereich	Thema	Signum Lehrkraft
1			
2			
3			

Ausführlicher Praktikumsbericht

____. Bericht	Jahrgangsstufe:
Aufgabenbereich:	
Thema:	
Name:	Klasse:
Praxisstätte:	
Betreuende Lehrkraft:	

Ort, Datum

Unterschrift Schüler/in

Ort, Datum

Unterschrift Praxisanleiter/in

Ort, Datum

Unterschrift betreuende Lehrkraft

Mögliche Aufgabenbereiche können sein:

Speisenzubereitung, Service und Gestaltung, Raumpflege und Gestaltung, Textilpflege, Textilinstandhaltung, Betreuungsleistungen (mind. ein Bericht); Betriebsspezifisches Produkt- oder Dienstleistungsangebote, z.B. im Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt Vermarktung und Hausgartenbau

Ausführlicher Praktikumsbericht

____. Bericht	Jahrgangsstufe:
Aufgabenbereich:	
Thema:	
Name:	Klasse:
Praxisstätte:	
Betreuende Lehrkraft:	

Ort, Datum

Unterschrift Schüler/in

Ort, Datum

Unterschrift Praxisanleiter/in

Ort, Datum

Unterschrift betreuende Lehrkraft

Mögliche Aufgabenbereiche können sein:

Speisenzubereitung, Service und Gestaltung, Raumpflege und Gestaltung, Textilpflege, Textilinstandhaltung, Betreuungsleistungen (mind. ein Bericht); Betriebsspezifisches Produkt- oder Dienstleistungsangebote, z.B. im Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt Vermarktung und Hausgartenbau

Ausführlicher Praktikumsbericht

____. Bericht	Jahrgangsstufe:
Aufgabenbereich:	
Thema:	
Name:	Klasse:
Praxisstätte:	
Betreuende Lehrkraft:	

Ort, Datum

Unterschrift Schüler/in

Ort, Datum

Unterschrift Praxisanleiter/in

Ort, Datum

Unterschrift betreuende Lehrkraft

Mögliche Aufgabenbereiche können sein:

Speisenzubereitung, Service und Gestaltung, Raumpflege und Gestaltung, Textilpflege, Textilinstandhaltung, Betreuungsleistungen (mind. ein Bericht); Betriebsspezifisches Produkt- oder Dienstleistungsangebote, z.B. im Landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt Vermarktung und Hausgartenbau

Erfassung der Fachaufgaben aus dem Einsatzgebiet für die Zulassung zur Abschlussprüfung „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“

Hinweise:

- Das Formblatt ist mit dem Antrag auf Zulassung zur Abschlussprüfung vorzulegen.
- Berufsfachschüler erfassen die Fachaufgaben sowohl von der Praxisstätte der 11. wie der 12. Jahrgangsstufe. Mit der Prüfungsanmeldung ist eines der beiden ausgefüllten Formblätter vorzulegen.

Prüfungsbewerber/in		
Name bzw. Art des Haushaltes/Betriebes:		
Zu versorgende und betreuende Personen insgesamt:		
Art der Personen (z.B. Heimbewohner, Patienten, Gäste, Mitarbeiter, Familienmitglieder, Sonstige)	Anzahl	Alter ca.

Betriebliche Besonderheiten/Betriebsspezifische Produkte und Dienstleistungen Beschreibung der verschiedenen Arbeits- bzw. Dienstleistungsbereiche des Haushalts

Nahrungszubereitung (mindestens 3 Kreuze)

Herstellung/Zubereitung von

- Suppen und Suppeneinlagen
- Vorspeisen
- Brotaufstrichen
- Fingerfood und Häppchen
- Fleischspeisen, Fleischart/en: _____
- Gerichten aus Innereien
- Gerichten mit Hackfleisch
- Gerichten mit Fisch
- Gerichten mit Geflügel
- Soßen
- Aufläufen
- Eintöpfen
- Vegetarischen Gerichten
- regionalen Gerichten
- landestypischen Gerichten, Heimatland: _____
- Süßspeisen
- Nachspeisen

- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kuchen aus | <input type="checkbox"/> Hefeteig | <input type="checkbox"/> Rührteig | <input type="checkbox"/> Biskuitteig |
| | <input type="checkbox"/> Mürbteig | <input type="checkbox"/> Brandteig | <input type="checkbox"/> Quarkteig |
- Strudel (süß und pikant)
 - Fettgebäck
 - Torten
 - kindgerechten Speisen
 - Nudeln
 - Fruchtaufstrichen
 - Geschenken aus der Küche, z. B. _____
 - Bevorratung von Lebensmitteln

Hauspflege/Hausreinigung (mindestens 3 Kreuze)

Durchführen/Reinigung

- einer Unterhaltsreinigung
- einer Grundreinigung
- von Zier- und Gebrauchsgegenständen unterschiedlicher Metalle
- von elektrischen Kleingeräten
- von Großgeräten
- und Pflege von Lederwaren
- und Pflege von Schuhen
- und Pflege von Taschen u.a. Gepäckstücken aus unterschiedlichem Material
- von Schmuck
- von Gegenständen aus Edelstahl
- von Gegenständen aus Glas, Steingut, Töpferwaren und Porzellan
- von Gegenständen aus Holz
- von Möbelstücken
- von Besteck/Anrichtegeschirr
- von Fenstern und Türen
- Einsatz verschiedener Reinigungsgeräte für den GHH

Textilpflege/Textilreinigung/Textilverarbeitung (mindestens 3 Kreuze)

- Sortieren und Vorbereiten von Wäsche zum Waschen
- Fleckenbehandlung
- Befüllen/Zusetzen einer Waschmaschine
- Sensible Textilien von Hand waschen
- Mangeln von Flachwäsche
- Bügeln und schrankfertig machen von geformter Oberbekleidung
- Auffrischen/Aufdämpfen von Kleidungsstücken
- Schrankfertig machen von Haushalts-Wäsche
- Nähen einer Mitteldecke mit Saumecke
- Nähen eines Kissenbezugs
- Nähen eines Turnbeutels (einfach)
- Nähen und Dekorieren eines Turnbeutels
- Nähen von Ziergegenständen z. B. _____
- Nähen von Geschenken z. B. _____
- Nähen von Kleidungsstücken z. B. _____
- Ausbesserungsarbeiten durchführen

Gestaltung von Räumen/Gestaltung des Wohnumfeldes (mindestens 3 Kreuze)

- Jahreszeitliche Dekoration des Eingangsbereichs
- Herstellung von Raumschmuck
- Herstellung von Türschmuck
- Herstellung von Gestecken
- Herstellung von Sträußen
- Eindecken und Gestalten von Tischen für verschiedene Anlässe, z. B. _____
- Herstellen von Tischdekorationen für verschiedene Anlässe z. B. _____
- Pflege von Schnittblumen
- Pflege von Zimmerpflanzen
- Vermehrung von Zimmerpflanzen
- Umtopfen von Zimmerpflanzen
- Anfertigung von Geschenken mit Pflanzen
- Anfertigung von Grußkarten
- Anfertigung von Tisch- und Menükarten

Vermarktung von Produkten/Specifische Dienstleistungsangebote (Besonderheiten des Haushalts)

- Dekoration/Präsentation von Produkten eigener Herstellung zum Verkauf
- Präsentation von Dienstleistungsangeboten des Betriebes, z. B. _____
- Herstellung von Brauchtumsgebäcken, z. B. _____
- Sonstiges, z. B. _____

Betreuung von Personen

- Bewirtung von Gästen
- Hausaufgabenbetreuung
- Nachmittagsbetreuung von schulpflichtigen Kindern und deren Freunden
- Betreuung behinderter Kinder
- Unterstützung von (z. B. Senioren) _____ bei Alltagsverrichtungen
- Beschäftigung von Personen bei Festen (z. B. Kindergeburtstag, Jugendliche Grillparty, ...) _____
 _____ Gestaltung von Beschäftigungsnachmittagen für verschiedene Personengruppen
- Senioren bei der Vorbereitung von jahreszeitlichen und persönlichen Festen unterstützen

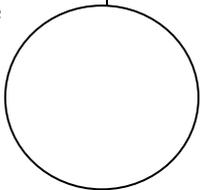
 Unterschrift Prüfungsteilnehmer/Prüfungsteilnehmerin

 Unterschrift Ausbilder/Ausbilderin, Praxisgeber/in

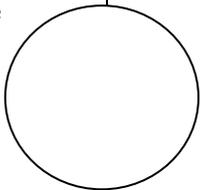
Nur für Berufsfachschüler/Berufsfachschülerinnen:

 Unterschrift Betreuungslehrer/Betreuungslehrerin

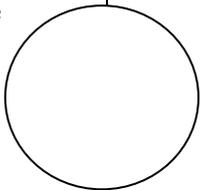
Beurteilung der Tagesberichte

Datum:	Name:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	erzielte Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Ausgeführte Arbeiten Genau, eindeutige Beschreibung (ggf. Fachbegriffe, Geräte)			X 3 =
2. Arbeitsbedingungen Beschreibung der Bedingungen (Arbeitsplatz, Zeit, Umfang, Anleitung)			X 2 =
3. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck			X 1 =
4. Formale Kriterien Unterschriften Pausen markiert Fristgerechte Abgabe			X 2 =
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 24 - 22 2 = 21 - 20 3 = 19 - 16	4 = 15 - 12 5 = 11 - 8 6 = 7 - 0	Summe / Punkte = Note Unterschrift: 

Beurteilung der Tagesberichte

Datum:	Name:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	erzielte Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Ausgeführte Arbeiten Genau, eindeutige Beschreibung (ggf. Fachbegriffe, Geräte)			X 3 =
2. Arbeitsbedingungen Beschreibung der Bedingungen (Arbeitsplatz, Zeit, Umfang, Anleitung)			X 2 =
3. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck			X 1 =
4. Formale Kriterien Unterschriften Pausen markiert Fristgerechte Abgabe			X 2 =
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 24 - 22 2 = 21 - 20 3 = 19 - 16	4 = 15 - 12 5 = 11 - 8 6 = 7 - 0	Summe / Punkte = Note Unterschrift: 

Beurteilung der Tagesberichte

Datum:	Name:	Bewertung erreichte erzielte Punktzahl Punktzahl Punkte x Gewichtung = Punkte
1. Ausgeführte Arbeiten Genau, eindeutige Beschreibung (ggf. Fachbegriffe, Geräte)		X 3 =
2. Arbeitsbedingungen Beschreibung der Bedingungen (Arbeitsplatz, Zeit, Umfang, Anleitung)		X 2 =
3. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck		X 1 =
4. Formale Kriterien Unterschriften Pausen markiert Fristgerechte Abgabe		X 2 =
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 24 - 22 4 = 15 - 12 2 = 21 - 20 5 = 11 - 8 3 = 19 - 16 6 = 7 - 0	Summe / Punkte = Note Unterschrift: 

Beurteilung der ausführlichen Praktikumsberichte

Name: _____ Thema: _____ Praktikumsbericht Nr. _____

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	errechnete Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Planung Infobeschaffung, Arbeitsplanung (-ablauf, -verfahren, -geräte)		X 1 =	
		X 2 =	
2. Durchführung Fachkompetenz, -sprache (Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Kundenorientierung)		X 4 =	
3. Kontrolle und Bewertung Reflexionsfähigkeit und Problembewusstsein, Selbstkritik		X 2 =	
4. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck		X 1 =	
5. Formale Kriterien Deckblatt/Unterschriften Fristgerechte Abgabe		X 2 =	
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Summe / Punkte	
		= Note 	
		Unterschrift: _____	

Name: _____ Thema: _____ Praktikumsbericht Nr. _____

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	errechnete Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Planung Infobeschaffung, Arbeitsplanung (-ablauf, -verfahren, -geräte)		X 1 =	
		X 2 =	
2. Durchführung Fachkompetenz, -sprache (Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Kundenorientierung)		X 4 =	
3. Kontrolle und Bewertung Reflexionsfähigkeit und Problembewusstsein, Selbstkritik		X 2 =	
4. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck		X 1 =	
5. Formale Kriterien Deckblatt/Unterschriften Fristgerechte Abgabe		X 2 =	
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Summe / Punkte	
		= Note 	
		Unterschrift: _____	

Beurteilung der ausführlichen Praktikumsberichte

Name: _____ Thema: _____ Praktikumsbericht Nr. _____

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	errechnete Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Planung Infobeschaffung, Arbeitsplanung (-ablauf, -verfahren, -geräte)		X 1 =	
		X 2 =	
2. Durchführung Fachkompetenz, -sprache (Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Kundenorientierung)		X 4 =	
3. Kontrolle und Bewertung Reflexionsfähigkeit und Problembewusstsein, Selbstkritik		X 2 =	
4. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck		X 1 =	
5. Formale Kriterien Deckblatt/Unterschriften Fristgerechte Abgabe		X 2 =	
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Summe / Punkte = Note 	
		Unterschrift: _____	

Name: _____ Thema: _____ Praktikumsbericht Nr. _____

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Bewertung	
		erreichte Punktzahl	errechnete Punktzahl
		Punkte x Gewichtung = Punkte	
1. Planung Infobeschaffung, Arbeitsplanung (-ablauf, -verfahren, -geräte)		X 1 =	
		X 2 =	
2. Durchführung Fachkompetenz, -sprache (Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Wirtschaftlichkeit, Qualität, Kundenorientierung)		X 4 =	
3. Kontrolle und Bewertung Reflexionsfähigkeit und Problembewusstsein, Selbstkritik		X 2 =	
4. Darstellung Äußere Form, Schrift Rechtschreibung, Ausdruck		X 1 =	
5. Formale Kriterien Deckblatt/Unterschriften Fristgerechte Abgabe		X 2 =	
Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Summe / Punkte = Note 	
		Unterschrift: _____	

Beurteilung des Praktikumsbesuches

Speisenzubereitung und Service, Raumpflege und -gestaltung, Textilpflege und -instandhaltung

Name:

Datum:

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____
Aufgabenbereich:	Bewertung Betrieb:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____

Notenberechnung

Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Gesamtpunktzahl Lehrer + Betrieb: _____ Note:
---	---	---

Unterschrift Lehrkraft: _____ Unterschrift Betrieb: _____

Beurteilung des Praktikumsbesuches

Speisenzubereitung und Service, Raumpflege und -gestaltung, Textilpflege und -instandhaltung

Name:

Datum:

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____
Aufgabenbereich:	Bewertung Betrieb:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____

Notenberechnung

Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Gesamtpunktzahl Lehrer + Betrieb: _____ Note:
---	---	---

Unterschrift Lehrkraft: _____ Unterschrift Betrieb: _____

Beurteilung des Praktikumsbesuches

Speisenzubereitung und Service, Raumpflege und -gestaltung, Textilpflege und -instandhaltung

Name: _____

Datum: _____

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____
Aufgabenbereich:	Bewertung Betrieb:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Arbeitsmethode Sachlich richtige Arbeitsausführung, sachlich bedingte Reihenfolge		X 2 =
Arbeitsweise Rationell, zügig, sicher		X 1 =
Arbeitsergebnis		X 2 =
Arbeitsgrundsätze Sicherheit, Umweltschutz, Hygiene, Ordnung		X 1 = Gesamtpunkte: _____

Notenberechnung

Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Gesamtpunktzahl Lehrer + Betrieb: _____ Note:
---	---	---

Unterschrift Lehrkraft: _____ Unterschrift Betrieb: _____

Beurteilung des Praktikumsbesuches

Erziehen und Betreuen

Name:

Datum:

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Motivation Positiv hinter der Sache stehen, Person anleiten u. mit einbeziehen, positive Rückmeldung geben		X 2 =
Kommunikation - <u>Sprache</u> : Wortwahl, Lautstärke, Aussprache, Geschwindigkeit - <u>Umgangsformen</u> : Kontaktaufnahme, Freundlichkeit, Höflichkeit, aufmerksames Zuhören		X 1 = X 2 =
Personenorientierung Bedürfnisse erkennen, situationsbezogen handeln, einfühlsam reagieren		X 1 = Gesamtpunkte: _____
Aufgabenbereich:	Bewertung Betrieb:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Motivation Positiv hinter der Sache stehen, Person anleiten u. mit einbeziehen, positive Rückmeldung geben		X 2 =
Kommunikation - <u>Sprache</u> : Wortwahl, Lautstärke, Aussprache, Geschwindigkeit - <u>Umgangsformen</u> : Kontaktaufnahme, Freundlichkeit, Höflichkeit, aufmerksames Zuhören		X 1 = X 2 =
Personenorientierung Bedürfnisse erkennen, situationsbezogen handeln, einfühlsam reagieren		X 1 = Gesamtpunkte: _____

Notenberechnung

Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Gesamtpunktzahl Lehrer + Betrieb: _____ Note:
---	---	---

Unterschrift Lehrkraft: _____ Unterschrift Betrieb: _____

Beurteilung des Praktikumsbesuches

Erziehen und Betreuen

Name:

Datum:

Aufgabenbereich:	Bewertung Lehrkraft:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Motivation Positiv hinter der Sache stehen, Person anleiten u. mit einbeziehen, positive Rückmeldung geben		X 2 =
Kommunikation - <u>Sprache</u> : Wortwahl, Lautstärke, Aussprache, Geschwindigkeit - <u>Umgangsformen</u> : Kontaktaufnahme, Freundlichkeit, Höflichkeit, aufmerksames Zuhören		X 1 = X 2 =
Personenorientierung Bedürfnisse erkennen, situationsbezogen handeln, einfühlsam reagieren		X 1 = Gesamtpunkte: _____
Aufgabenbereich:	Bewertung Betrieb:	Berechnung: Punkte x Gewichtung
Motivation Positiv hinter der Sache stehen, Person anleiten u. mit einbeziehen, positive Rückmeldung geben		X 2 =
Kommunikation - <u>Sprache</u> : Wortwahl, Lautstärke, Aussprache, Geschwindigkeit - <u>Umgangsformen</u> : Kontaktaufnahme, Freundlichkeit, Höflichkeit, aufmerksames Zuhören		X 1 = X 2 =
Personenorientierung Bedürfnisse erkennen, situationsbezogen handeln, einfühlsam reagieren		X 1 = Gesamtpunkte: _____

Notenberechnung

Punkteschlüssel: 3 erfüllt die Anforderungen 2 Schwächen 1 Mängel 0 grobe Verstöße	Notenschlüssel: 1 = 36 - 33 4 = 23 - 18 2 = 32 - 29 5 = 17 - 11 3 = 28 - 24 6 = 10 - 0	Gesamtpunktzahl Lehrer + Betrieb: _____ Note:
---	---	---

Unterschrift Lehrkraft: _____ Unterschrift Betrieb: _____

Beurteilung der Fachpraxis *Versorgung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Belastungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Speisenzubereitung, Service

Raumpflege

Textilpflege bzw. Instandhaltung

Gestaltung

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er kann die Aufgaben in einem angemessenen Zeitraum ausführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er erweist Geschick in der Aufgabenausführung.				
Sie / er hält Ordnung am Arbeitsplatz.				
Sie / er beachtet hygienische Anforderungen.				
Sie / er berücksichtigt Sicherheitsbestimmungen und -anforderungen.				
Sie / er setzt Arbeitsmittel rationell und ökonomisch ein.				
Sie / er berücksichtigt Umweltaspekte beim Einsatz der Arbeitsmittel.				
Sie / er erzielt angemessene Arbeitsergebnisse.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 45 P.

_____ Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Versorgung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Belastungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Speisenzubereitung, Service

Raumpflege

Textilpflege bzw. Instandhaltung

Gestaltung

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er kann die Aufgaben in einem angemessenen Zeitraum ausführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er erweist Geschick in der Aufgabenausführung.				
Sie / er hält Ordnung am Arbeitsplatz.				
Sie / er beachtet hygienische Anforderungen.				
Sie / er berücksichtigt Sicherheitsbestimmungen und -anforderungen.				
Sie / er setzt Arbeitsmittel rationell und ökonomisch ein.				
Sie / er berücksichtigt Umweltaspekte beim Einsatz der Arbeitsmittel.				
Sie / er erzielt angemessene Arbeitsergebnisse.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 45 P.

_____ Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Versorgung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Belastungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Speisenzubereitung, Service

Raumpflege

Textilpflege bzw. Instandhaltung

Gestaltung

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er kann die Aufgaben in einem angemessenen Zeitraum ausführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er erweist Geschick in der Aufgabenausführung.				
Sie / er hält Ordnung am Arbeitsplatz.				
Sie / er beachtet hygienische Anforderungen.				
Sie / er berücksichtigt Sicherheitsbestimmungen und -anforderungen.				
Sie / er setzt Arbeitsmittel rationell und ökonomisch ein.				
Sie / er berücksichtigt Umweltaspekte beim Einsatz der Arbeitsmittel.				
Sie / er erzielt angemessene Arbeitsergebnisse.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 45 P.

_____ Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Versorgung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Belastungsfähigkeit, Zuverlässigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Speisenzubereitung, Service

Raumpflege

Textilpflege bzw. Instandhaltung

Gestaltung

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er kann die Aufgaben in einem angemessenen Zeitraum ausführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er erweist Geschick in der Aufgabenausführung.				
Sie / er hält Ordnung am Arbeitsplatz.				
Sie / er beachtet hygienische Anforderungen.				
Sie / er berücksichtigt Sicherheitsbestimmungen und -anforderungen.				
Sie / er setzt Arbeitsmittel rationell und ökonomisch ein.				
Sie / er berücksichtigt Umweltaspekte beim Einsatz der Arbeitsmittel.				
Sie / er erzielt angemessene Arbeitsergebnisse.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 45 P.

_____ Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Betreuung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Belastungsfähigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Erziehen und Betreuen

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er stellt sich auf die zu betreuenden Personen ein.				
Sie / er ist einfühlsam.				
Sie / er reagiert sensibel und handelt situationsbezogen.				
Sie / er erkennt die Bedürfnisse / Interessen der Betreuten.				
Sie / er denkt und handelt verantwortlich.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 36 P.

Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Betreuung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Belastungsfähigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Erziehen und Betreuen

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er stellt sich auf die zu betreuenden Personen ein.				
Sie / er ist einfühlsam.				
Sie / er reagiert sensibel und handelt situationsbezogen.				
Sie / er erkennt die Bedürfnisse / Interessen der Betreuten.				
Sie / er denkt und handelt verantwortlich.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 36 P.

Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Beurteilung der Fachpraxis *Betreuung* durch den Praktikumsbetrieb

Praktikant/Praktikantin:Klasse:.....

Betreuungslehrkraft:.....Praktikumsbetrieb:.....

Beurteilende(r) Ausbilder(in)im Praktikumsbetrieb:

Bitte kreuzen Sie möglichst zu jedem Punkt Ihre Bewertung an.

Bedenken Sie bei der Bewertung den jeweiligen Ausbildungsstand Ihrer Praktikantin/Ihres Praktikanten.

Sozialkompetenz

Persönlicher Einsatz und Berufsinteresse

(z.B. Freude an der Arbeit, Interesse an betrieblichen Abläufen, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Belastungsfähigkeit, aktive Mitarbeit, verantwortliches Handeln, Fähigkeit zur Selbstkritik, Fähigkeit Kritik anzunehmen und positiv umzusetzen)

persönlicher Einsatz und Berufsinteresse	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Verhalten gegenüber Mitarbeitern

(z.B. Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, angemessene Umgangsformen)

positives Verhalten gegenüber Mitarbeitern	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
--	-------------	-------------	------------	-------------

Absprache und Besprechungen mit den Ausbildern/Ausbilderinnen

(z.B. Interesse, Gesprächsbereitschaft, Bereitschaft Vorschläge anzunehmen und umzusetzen, einbringen eigener Vorschläge, Engagement)

kooperatives Verhalten	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
------------------------	-------------	-------------	------------	-------------

Fachkompetenz

Zutreffendes bitte ankreuzen!

Erziehen und Betreuen

	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkt	0 Punkte
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben sachlogisch zu erfassen.				
Sie / er ist in der Lage gestellte Arbeitsaufgaben zeitsparend auszuführen.				
Sie / er ist zuverlässig in der Aufgabenausführung.				
Sie / er ist selbständig in der Aufgabenplanung und -ausführung.				
Sie / er stellt sich auf die zu betreuenden Personen ein.				
Sie / er ist einfühlsam.				
Sie / er reagiert sensibel und handelt situationsbezogen.				
Sie / er erkennt die Bedürfnisse / Interessen der Betreuten.				
Sie / er denkt und handelt verantwortlich.				

Punkteschlüssel:

- 3 Erfüllt die Anforderungen
- 2 Schwächen
- 1 Mängel
- 0 Grobe Verstöße

Punkte:

erreichte Punkte: _____

max. mögliche Punkte: 36 P.

Datum, Unterschrift Praktikumsbetrieb

Antrag zum Wechsel der Praktikumsstelle

Name d. Schülerin/Schülers: Klasse:

Betreuungslehrkraft:

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich bitte um einen Wechsel der Praktikumsstelle, um eine umfassende praktische Ausbildung zu erhalten.

- Wochentag:
- in der Zeit von: bis: 20....

Den Wechsel habe ich mit der Betreuungslehrkraft und beiden Praktikumsstellen abgesprochen und das Einverständnis eingeholt.

Ort, Datum	Unterschrift Betreuungslehrkraft
<u>Anschrift der bisherigen Praktikumsstelle:</u>	<u>Anschrift der neuen Praktikumsstelle:</u>
.....
.....
Ort / Datum	Ort / Datum
Unterschrift verantw. Praxisanleiter/in	Unterschrift verantw. Praxisanleiter/in
.....
.....
Ort / Datum	Unterschrift Schüler/in

Anordnung durch die Fachbetreuung

Der Termin wird angeordnet

Regensburg, den

.....

WICHTIG!
Bitte beachten Sie, dass nur bei Ablehnung des Wechsels eine Benachrichtigung an die Betriebe erfolgt!

Antrag für Nachhol- bzw. Vorholtermine im Praktikum

Name d. Schülerin/Schülers: Klasse:

Betreuungslehrkraft:

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte Praktikumstage ableisten bzw. einholen:

Wochentag:,,
Tag Datum in der Zeit von bis

in der Zeit von: bis:.....20___, jeweils von.....Uhr bis.....Uhr

Anschrift der Praktikumsstelle:

.....
.....

Die Termine habe ich mit der Praktikumsstelle abgesprochen und das Einverständnis eingeholt.

.....
Ort / Datum

.....
Unterschrift d. verantw. Praxisanleiter/in

Ich bitte um Anordnung.

.....
Ort / Datum

.....
Unterschrift d. Schülerin / Schülers

Anordnung durch die Fachbetreuung

Der Termin wird angeordnet

Regensburg, den

.....

Antrag für Nachhol- bzw. Vorholtermine im Praktikum

Name d. Schülerin/Schülers: Klasse:

Betreuungslehrkraft:

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte Praktikumstage ableisten bzw. einholen:

Wochentag:,,
Tag Datum in der Zeit von bis

in der Zeit von: bis:.....20____, jeweils von.....Uhr bis.....Uhr

Anschrift der Praktikumsstelle:

.....
.....

Die Termine habe ich mit der Praktikumsstelle abgesprochen und das Einverständnis eingeholt.

.....
Ort / Datum

.....
Unterschrift d. verantw. Praxisanleiter/in

Ich bitte um Anordnung.

.....
Ort / Datum

.....
Unterschrift d. Schülerin / Schülers

Anordnung durch die Fachbetreuung

Der Termin wird angeordnet

Regensburg, den

.....

Ziele und Inhalte der Hauswirtschaftlichen Praxis nach Ausbildungsverordnung (BBiG)

1. Allgemeines

Die Arbeiten (Aufgaben und Tätigkeiten) im Praktikumsbetrieb sollen mit den Zielen und Lerninhalten des schulischen Lehrplans zeitlich und inhaltlich koordiniert werden.

Die Kooperation zwischen den Lehrkräften der Schule und den Praxisanleiterinnen / Praxisanleitern ist während der gesamten Ausbildungszeit erforderlich.

Während der gesamten Ausbildungszeit sind der Hauswirtschaftlichen Praxis die folgenden übergreifenden Ziele zugrunde zu legen:

Die Schüler und Schülerinnen sollen befähigt werden:

- selbständig und verantwortungsbewusst zu handeln
- qualitätsbewusst zu handeln
- gesundheitsbewusst zu handeln
- umweltbewusst zu handeln
- ökonomisch zu handeln
- Sicherheitsvorschriften einzuhalten
- Hygienevorschriften zu beachten
- hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse nach ergonomischen Grundsätzen (Arbeitsplanung, Arbeitsorganisation, Arbeitsplatzgestaltung) zu koordinieren
- Medien berufsorientiert zu nutzen
- Fachgespräche, z. B. Informations- und Reflexionsgespräche zu führen.

2. Hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen

Bei allen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sind die Personen in den Mittelpunkt zu stellen.

Während der Ausbildungszeit sollen die Schüler und Schülerinnen zunehmend zur selbständigen Planung, Durchführung, Kontrolle und Reflexion der Arbeitsaufgaben hingeführt werden.

Auf eine inhaltliche Verknüpfung der Arbeitsbereiche ist besonders Wert zu legen.

2.1 Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen

Bereich: Ernährung / Speisenzubereitung / Service / Gestaltung

- Waren einkaufen und sachgerecht lagern
- Grundsätze der Speisenplanung anwenden
- Speisen und Getränke für die zu versorgende und betreuende Personengruppe nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten vor- und zubereiten sowie servieren

- Speisen und Getränke für besondere Anlässe auswählen, zubereiten und präsentieren
- Konservierungsverfahren anwenden
- Geräte und Maschinen sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen
- Küchengeräte, Geschirr und Besteck reinigen und pflegen
- Tische anlassbezogen decken und gestalten.

Bereich: Raumpflege / Gestaltung von Räumen und des Wohnumfeldes

- Küche sowie Lager-, Wirtschafts- und Sanitärräume reinigen, pflegen und gestalten
- Wohnbereiche reinigen, pflegen und gestalten
- Reinigungs- und Pflegemittel materialgerecht auswählen und einsetzen
- Unterhalts- und Grundreinigung durchführen
- Geräte und Maschinen sachgerecht einsetzen, reinigen und pflegen
- Pflanzen und Schnittblumen pflegen.
- Bereich: Textilreinigung und -pflege / Instandhaltung von Textilien
- Wasch- und Trockenverfahren unter Berücksichtigung des Einsatzes von Maschinen und Geräten durchführen
- Textilien schrankfertig machen
- Rationelle Ausbesserungstechniken anwenden.

2.2 Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen

- Personen individuell wahrnehmen und beobachten
- Gespräche mit Kunden, Gästen, Mitarbeitern und Vorgesetzten personenorientiert und situationsgerecht führen
- Betreuungsleistungen entsprechend der zu versorgenden Personengruppe anbieten und durchführen (z. B. Orientierungshilfe / Auskunft geben, Service anbieten, Hilfe bei Alltagsverrichtungen, Personen motivieren, bei hauswirtschaftlichen Verrichtungen aktiv werden).

3. Fachaufgaben aus dem Einsatzgebiet

Zu den o.g. hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen sind betriebspezifische Produkt- und Dienstleistungsangebote, Kundenorientierung und Marketing, Kalkulation und Abrechnung von Leistungen als Fachaufgaben im Einsatzgebiet zu rechnen, soweit sie dem Ausbildungsberufsbild der Hauswirtschafterin / des Hauswirtschafters entsprechen.

Regelungen für die Fachpraxis Ernährung und Versorgung

1. Ziel der fachpraktischen Ausbildung ist es, die in der schulischen Ausbildung erworbenen Kenntnisse auf die Praxis zu übertragen sowie die erlernten Fähigkeiten und Fertigkeiten zu erproben und zu üben. Die Auswahl der Praktikumsplätze erfolgt durch die Schule (BFSO §12).
2. An der Praktikumsstelle wird höfliches, freundliches Verhalten erwartet. **Den Anordnungen des Praktikumsgebers / der Praktikumsgeberin ist Folge zu leisten.** Die dort bestehende Ordnung ist einzuhalten. Für die praktische Ausbildung dürfen Schüler kein Entgelt fordern oder entgegennehmen. Über private Angelegenheiten des Praktikumsbetriebs ist die/der Praktikant/in zum Stillschweigen verpflichtet (BFSO §17).
3. Arbeitszeiten und Arbeitsdauer

Klasse 11 und 12:

- ▶ 1 Praktikumstag pro Woche mit 8 Arbeitsstunden zu je 60 Minuten

Pausenregelung: Für Minderjährige mindestens 60 Minuten je Arbeitstag mit mehr als 6 Std.

Arbeitszeit, sonst mind. 30 Minuten Pause je Arbeitstag .

Die Pausenregelung ist unbedingt einzuhalten.

Die **Arbeitszeiten** legt der Betrieb nach den betrieblichen Erfordernissen fest. Dabei sind die Fahrmöglichkeiten des/der Schüler(s)/in zu berücksichtigen.

Durch betriebliche Gegebenheiten entstandene Mehrarbeitsstunden können durch kürzere Arbeitszeiten an einzelnen Praktikumstagen abgegolten werden. Grundsätzlich soll dabei kein Praktikumstag entfallen.

4. Die Arbeitsaufgaben sollen aus verschiedenen Bereichen gestellt werden (Siehe „Übersicht über die Ziele und Inhalte der Hauswirtschaftlichen Praxis“ vorhergehende Seite.)
5. **Bei Krankheit ist noch vor Beginn des Praktikumsstages die Praktikumsgeberin und die betreuende Lehrkraft zu verständigen (ca. 30 Min. vor Beginn).** Bei krankheitsbedingten oder entschuldbar versäumten Praktikumstagen wird in Absprache mit der Praktikumsgeberin/dem Praktikumsgeber und der betreuenden Lehrkraft eine Nachholung durch die Schulleitung angeordnet (BFSO §17). Die versäumten Praktikumstage sind an schulfreien Tagen nachzuholen. Bei unentschuldigtem Fehlen werden Ordnungsmaßnahmen getroffen.
6. Für das Praktikum ist geeignete Arbeitskleidung erforderlich: Weißer Kasack, Kochmütze, T-Shirt, Hose und Schuhe für Nahrungszubereitung, Schürze für Haus- und Textilpflege. In Großbetrieben ist die dort vorgeschriebene Arbeitskleidung zu tragen. Für die Arbeitskleidung gelten die gleichen Standards wie in der Schule. Handy sowie andere elektronische Medien dürfen nicht mitgeführt werden.
7. Die Schüler/innen erhalten die Erstbelehrung gem. § 43, Abs. 1 sowie die Folgebelehrungen von der Schule. Eine Kopie wird an den Betrieb weitergegeben. Das Original verbleibt an der Schule.
8. Für das Praktikum wurde eine Haftpflichtversicherung über die Schule abgeschlossen. Die Beiträge sind vom Erziehungsberechtigten zu entrichten (BFSO § 95). Die Schüler sind unfallversichert. Bei schweren Unfällen ist die Schule unverzüglich zu verständigen.
9. In den Klassen 11 und 12 bewertet der/die Praxisanleiter/in Arbeitsverhalten und Arbeitsleistung während des ganzen Schuljahres. Außerdem finden durch die Betreuungslehrkraft zwei angemeldete Bewertungsbesuche statt. Der/die Schüler/in hat zu dem Termin jeweils eine Aufgabe aus den o. g. Bereiche zu wählen und durchzuführen.
10. Jeder Praktikumstag wird nach Ablauf in der Nachweisliste durch die Unterschrift der/des Verantwortlichen der Praktikumsstelle bestätigt.
11. Eine Teilnahme an der Abschlussprüfung ist ausgeschlossen, wenn keine ausreichende und regelmäßige Teilnahme an der fachpraktischen Ausbildung bzw. kein erfolgreiches Praktikum nachgewiesen werden kann. (BFSO § 55 Abs. 2).

Praktikumsberichte

Alle erforderlichen Unterlagen und Formulare für die Fachpraxis Ernährung und Versorgung sind in einem Buch zusammengestellt. Das Bearbeiten der entsprechenden Unterlagen ist verpflichtend und wird benotet. Grundsätzlich gilt:

- Der Tagesbericht wird sofort nach jedem Praktikumstag zu Hause verfasst. (Hilfreich ist ein Notizblock auf dem während des Praktikums kurze Notizen zu Arbeitsschritten und Zeitangaben gemacht werden.)
- Der Tagesbericht wird am darauffolgenden Praktikumstag vom/von der Praxisanleiter/in unterschrieben und am nächsten Tag der Betreuungslehrerin vorgelegt. Berichte ohne Unterschrift werden nicht korrigiert und als fehlend gewertet.
- Die Korrektur der Berichte erfolgt mit Bleistift, damit Rechtschreibfehler im Nachhinein ausgebessert werden können.
- Es sind in der 11. und 12 Klasse jeweils insgesamt 3 ausführliche Berichte (1x davon Betreuungsleistung) auszuarbeiten. Die Berichte sind zu den festgesetzten Terminen abzugeben.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Pflichtverletzungen Ordnungsmaßnahmen erfolgen. Wird einem/einer Schüler/in wegen Pflichtverletzung die Ausbildung an der Praktikumsstelle verweigert, besteht kein Anspruch an anderer Stelle ausgebildet zu werden (BFSO § 89).

Von den vorstehenden Regelungen nehmen die Eltern und Erziehungsberechtigten bzw. die volljährigen Schüler/innen Kenntnis gegen Unterschrift.

BESTÄTIGUNG

Name des (r) Schüler(s)in: _____ Klasse: _____

Von den vorstehenden Regelungen über das Praktikum in Ernährung und Versorgung habe ich Kenntnis genommen:

Ort, Datum

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten

Bestätigung über die Nachweise zur Fachpraxis Ernährung und Versorgung

im Schuljahr 20__ / __

Vorname, Name Schüler / in

Klasse

hat am _____

die vollständigen Unterlagen
 unvollständigen Unterlagen
zur Fachpraxis abgegeben.

Unterschrift Betreuungslehrkraft

Unterschrift Schüler / in