

**Ausbildung zum/zur
„Assistent/Assistentin für Ernährung und Versorgung-
Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung“**

Leitlinien zur Durchführung der Betriebspraktika

1. Dauer:

Die Dauer und der Zeitpunkt der Praktika ist dem zeitlichen Ablaufplan der Betriebspraktika im 1. und 2. Ausbildungsjahr zu entnehmen. Dieser Ablaufplan wird für jede Klasse gesondert erstellt.

2. Arbeitszeit:

Die Arbeitszeit (Vollzeit) richtet sich nach der Betriebsvereinbarung des jeweiligen Betriebes. Wochenenddienste sind in Ausnahmefällen möglich.

Fehlzeiten müssen **frühzeitig, auf jeden Fall vor Dienstantritt**, im Betrieb gemeldet und dort mit einem ärztlichen Attest belegt werden. Eine Kopie des Attests verbleibt als Beleg im Berichtsheft.

Fehlzeiten von über 10% der Arbeitszeit müssen nachgearbeitet werden.

3. Betreuung:

Die Betreuung erfolgt in der Regel durch den/die Klassenlehrer/in. Bei Fragen und Problemen stehen die betreuenden Lehrkräfte zur Verfügung.

4. Kriterien zur Führung des Berichtsheftes

4.1 Inhalt:

1. Deckblatt:
 - Angabe zum Bereich des Praktikums: Pflege-, HW-, Wahl- oder Kombipraktikum
 - Praktikumsdauer: von ... bis ...
 - Praktikumsbetrieb: Name, Adresse, Ansprechpartner
 - Name der Praktikantin/des Praktikanten
2. Praktikumsvertrag (Original)
3. Beurteilung des Praktikanten/der Praktikantin durch den Betrieb (siehe Formblatt)
4. Beschreibung der Einrichtung, Einsatzbereiche (siehe Anlage)
5. Ein ausführlicher exemplarischer Tagesbericht für jedes Einsatzgebiet, z. B. Frühschicht, Mittagsdienst, Einsatz in der Küche, in der Wäscherei, im Wohnbereich, ...)
6. Ausführliche Ausarbeitung von **einem** Thema aus der Themenübersicht (siehe Anlage) aus den Bereichen Pflege, Hauswirtschaft oder Soziale Betreuung.
7. Dokumentation mit selbst erstellten Fotos und Anlagen, wie z. B. Arbeitspläne, Essenspläne, Beschäftigungsangebote, Rezepte u. ä.

4.2 Form:

1. Ausarbeitung mit dem PC (Schriftgröße max. Arial 12). Downloads aus dem Internet müssen umgearbeitet, gekürzt und in eigenen Sätzen wiedergegeben werden.
2. Dokumentationsvordrucke der Einrichtung sind als Anlage beizufügen.
3. Benötigte Materialien sollen fotografiert und in den Bericht eingearbeitet werden.

4.3 Abgabe:

1. Spätestens eine Woche nach dem Praktikum bei der betreuenden Lehrkraft.
2. Das Berichtsheft muss vollständig und vom Betrieb kontrolliert und unterschrieben sein.
3. Eine verspätete Abgabe ist nur in begründeten Ausnahmefällen nach Rücksprache mit dem Klassenlehrer/der Klassenlehrerin möglich.

**Ausbildung zum/zur
„Assistent/Assistentin für Ernährung und Versorgung-
Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung“**

Anlage Anleitung zur Ausarbeitung

Beschreibung der Einrichtung

Allgemeine Angaben zum Praktikumsbetrieb:

- Adresse des Betriebes und Angabe des Trägers
- Ansprechpartner der Praktikantin/des Praktikanten
- Größe der Einrichtung, Anzahl der Beschäftigten
- Angebote des Hauses im pflegerischen und hauswirtschaftlichen und Betreuungsbereich
- Zusätzliche Angebote im Haus und von Externen
- Anlagen, z. B. Informationsmaterial des Betriebes

Pflegebereich:

- Beschreibung des Wohnbereiches mit Räumlichkeiten und deren Funktion bei stationären Einrichtungen
- Beschreibung des Einsatzgebietes und der Einsatzbereiche bei ambulanten Einrichtungen
- Anzahl der Pflegebedürftigen
- Personal
- Beschäftigungsangebote und Projekte

Hauswirtschaftlicher Bereich:

- Angabe des Einsatzbereiches, z. B. Großküche, Wäscherei, Hauspflege
- Beschreibung der Räumlichkeiten: Ausstattung, Maschinen ...
- Personal
- Organisation des Bereiches
- Größe des Bereiches, z. B. Anzahl der täglichen Essen, Wäschemenge pro Tag bzw. Umfang der Dienstleistungen
- Art der Tätigkeiten, die verrichtet werden

Bereich Soziale Betreuung:

- Angabe des Einsatzbereiches, z. B. Gruppenbetreuung, Einzelbetreuung
- Personal, zuständige Personen
- Organisation der Angebote
- Beschreibung der Betreuungstätigkeiten
- Zeitlicher Umfang
- Materialien die zur Verfügung stehen, selbsterarbeitete Materialien
- Einbindung der Bewohner in die Angebote