Ausbildungsinhalte des Fachpraktikums in der Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung



Bewertung der Leistungen während des Fachpraktikums

Name der Schülerin/des Schülers						
Praxiseinrichtung						
Einsatzbereich			virtschaft			
Dauer des Praktikums						
Versäumnisse	Tage			Stunden,		
davon unentschuldigt	gt Tage			Stunden,		
avon nachgearbeitet Tage				Stunden.		
1. Personal- und Sozialkor	mpetenz (bitte ankı	euzen)			
			über- durchschnittlich	durchschnittlich	mäßig	nicht zufriedenstellend
Pünktlichkeit						
Zuverlässigkeit						
Arbeits interesse/Motivation						
Belastbarkeit						
Lernbereitschaft						
Kommunikationsfähigkeit						
Teamfähigkeit						
Verhalten gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und zu Betreuenden						
Diskration						

Einsatz in der Großküche	Beobachtung	Unterstützung	Durchführun unter Anleitung
Wareneinkauf und/oder Warenannahme			
Zubereitung der Mahlzeiten			
Spül- und Reinigungsarbeiten in der Küche			
Mülltrennung			
Umsetzung von Hygienemaßnahmen nach HACCP			
Weitere:			
Einsatz in der Wäscherei	Beobachtung	Unterstützung	Durchführung unter Anleitung
Wäschepflege			
Umgang mit Waschmitteln und Waschhilfsmitteln			
Bedienung der technischen Geräte			
Wäscheverteilung auf die jeweiligen Bereiche			
Umsetzung von Hygienemaßnahmen nach HACCP			
Weitere:			
Einsatz im Wohnbereich	Beobachtung	Unterstützung	Durchführung unter Anleitung
Reinigung von Sanitärbereichen und Wohnbereichen			
Verteilung von Mahlzeiten			
Eindecken und Reinigung von Tischen			
Umgang mit Textilien			
Umsetzung von Hygienemaßnahmen nach HACCP			
Weitere:			

4. Berichtsheft:	Einträge wurden von der Praxiseinrichtung auf Vollständigkeit und Wahrheitsgehalt der Angaben überprüft					
5. <u>Gesamtbewert</u> Der Schüler/die Sc	ung des Fachpraktikums					
•	keit im Berufsfeld angeseh	n als				
	geeignet 🗌	nicht geeignet 🗌				
Ort, Datum						
Praxiseinrichtung (S	tempel, Unterschrift)	Praktikumsbetreuer/in	-			