

Praktikumsmappe



Raab Julia

Hauswirtschaftliche Tätigkeiten
Betreuungsaufgaben

Name: _____

Schuljahr: 2022/23

2. Jahrgang

Praktikumszeit: _____

Praktikumsbetrieb: _____

Besuchslehrkraft/Datum: _____

Koordination: FL Michaela Reingruber, BA, MSc, BEd

Agrarbildungszentrum Hagenberg

Veichter 99, A-4232 Hagenberg

Tel.: +43 (0) 732 / 77 20-33 400

Fax: +43 (0) 732 / 77 20-23 34 99

E-Mail: lwbfs-hagenberg.post@ooe.gv.at

www.abz-hagenberg.at



Agrarbildungszentrum Hagenberg

Veichter 99, A-4232 Hagenberg

Tel.: +43 (0) 732 / 77 20-33 400

Fax: +43 (0) 732 / 77 20-23 34 99

E-Mail: lwbfs-hagenberg.post@ooe.gv.at

www.abz-hagenberg.at

Praktikumsbestätigung

Name und Anschrift des Praxisbetriebes

Es wird bestätigt, dass

die Schülerin / der Schüler _____ am Familienbetrieb in der Zeit

von _____ bis _____ und ev.

von _____ bis _____ das Pflichtpraktikum

im Ausmaß von insgesamt _____ Stunden absolviert hat.

Ort, Datum

Unterschrift des Betriebes

Inhaltsverzeichnis

1.	WICHTIGE PRAKTIKUMSINFORMATIONEN	4
1.1.	GESETZLICHE RICHTLINIEN	4
1.2.	ZIELE UND HINWEISE ZUM PRAKTIKUMSEINSATZ	5
1.3.	ANFORDERUNGEN AN DIE PRAKTIKANTIN / DEN PRAKTIKANTEN	5
2.	BESCHREIBUNG DER PRAXISFAMILIE	6
2.1.	FAMILIENSITUATION	6
2.2.	EINFÜHRUNG NEUER MITARBEITER	7
2.3.	BESCHREIBUNG DES HAUSHALTS	8
3.	TÄTIGKEITEN KATALOG	9
3.1.	HAUSWIRTSCHAFTLICHE TÄTIGKEITEN	9
3.2.	HYGIENEMAßNAHMEN	10
3.3.	UNTERSTÜTZUNG BEI DER BASISVERSORGUNG	10
3.4.	SOZIALE UND ETHISCHE AUFGABEN	10
3.5.	ERNÄHRUNG	11
3.5.	SPEISEZUBEREITUNG	12
3.6.	WOCHENSPEISEPLAN	14
3.7.	SOZIALE UND ETHISCHE AUFGABEN..... FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.	
4.	AKTIVIERUNG UND KOMMUNIKATION	15
5.	DOKUMENTATION - TAGESBERICHT	16
6.	ARBEITSZEITENNACHWEIS	17
7.	PERSÖNLICHE ERFAHRUNGEN – REFLEXION DES PRAKTIKUMS	19
8.	BEURTEILUNGSBOGEN DURCH DIE PRAKTIKUMSVERANTWORTLICHE	20
9.	BEURTEILUNGSBOGEN	23
	MELDEBLATT FÜR VORKOMMNISS E IM PFLICHTPRAKTIKUM	24

1. WICHTIGE PRAKTIKUMSINFORMATIONEN

Die folgenden Richtlinien & Informationen sind am ersten Praktikumstag gemeinsam durchzulesen und zu unterzeichnen.

1.1. GESETZLICHE RICHTLINIEN

1.1.1. VERSICHERUNG

Die Praktikantin / der Praktikant muss während dem Pflichtpraktikum bei der Gebietskrankenkasse versichert werden.

1.1.2. ENTLOHNUNG

Die Entlohnung beträgt **500 € monatlich**, weiters 17 Prozent für Abgeltung der Sonderzahlungen zum Ende des Praktikums.

- Die **tägliche Arbeitszeit** beträgt maximal 9 Stunden.
Für Jugendliche dürfen keine Überstunden angeordnet werden.
- Die **durchschnittliche Wochenarbeitszeit** beträgt 40 Stunden.
- Die **Arbeitstage** sind von Montag bis Freitag (5 Tage). In Ausnahmesituationen darf am Samstag gearbeitet werden, wobei der Freizeitausgleich in derselben Woche stattfinden muss.
- Eine tägliche **Ruhepause** ist spätestens nach 6 Stunden zu gewähren. Für die Einnahme von Mahlzeiten sind Arbeitspausen im Gesamtausmaß von mindestens 1 Stunde täglich zu gewähren.
- Für **Nachtarbeit** zwischen 20:00 und 7:00 Uhr besteht für Jugendliche unter 18 Jahren ein Arbeitsverbot.

1.1.3. VERSCHWIEGENHEITSPFLICHT

Das Praktikum steht unter Diskretion, d.h.: die Praktikantin / der Praktikant darf über die Familiensituation namentlich keine Aussagen machen, umgekehrt gebührt auch der Praktikantin / des Praktikanten der Schutz der Familie!

1.1.4. ABWESENHEIT EINER SCHÜLERIN/EINES SCHÜLERS

Eine Abwesenheit z.B. wegen Krankheit, Unfall,... muss mittels beiliegendem Meldeblatt (siehe Anhang) unverzüglich an der Schule gemeldet werden. Bei einem Arbeitsunfall muss binnen 5 Tagen vom Arbeitgeber eine Meldung an die AUVA geschickt werden (AUVA – Unfallmeldung für Erwerbstätige). Weiteres muss die Schülerin / der Schüler im Krankenstand angemeldet bleiben.

Jeder versäumte Tag muss in der Freizeit (nicht während der Unterrichtszeit) nachgearbeitet werden. Kontaktaufnahme mit der Betreuungslehrkraft.

1.2. ZIELE UND HINWEISE ZUM PRAKTIKUMSEINSATZ

1.2.1. ZEITRAUM

4 bis 6 Wochen - je nach Vereinbarung zwischen Praxisfamilie und Praktikantin / Praktikant innerhalb der Ferien, nicht in der letzten Ferienwoche. Der Praktikumszeitraum wird in der Praktikantenvereinbarung festgelegt und diese an der Schule abgegeben.

1.2.2. FAMILIENPRAKTIKUM – EIN TEIL DER AUSBILDUNG AN DER LWBFS

Die Schülerinnen und Schüler an der landwirtschaftlichen Fachschule sind noch keine fertig ausgebildeten Hauswirtschaftskräfte. Daher können sie nur eine Aufgabe zur gleichen Zeit bewältigen. (z.B. entweder kochen oder Kinderbetreuung oder Housekeeping). Durch eine genaue Arbeitsunterweisung der praktikumsverantwortlichen Betreuungsperson kann die Praktikantin / der Praktikant die Aufgaben gezielter erledigen.

1.2.3. PRAKTIKUMSMAPPE

Diese Mappe muss zu Beginn des Praktikums gemeinsam mit der Praktikantin / dem Praktikanten und der praktikumsverantwortlichen Lehrperson durchbesprochen werden. Die Mappe sollte täglich aktualisiert werden.

1.2.4. TÄTIGKEITEN KATALOG

Wenn möglich sollten 75% der vorgegebenen Tätigkeiten erledigt werden.

1.2.5. BEI PROBLEMEN

die nicht an den Praxisstellen gelöst werden können, mit der Schule bzw. Betreuungslehrkraft in Verbindung setzen.

1.2.6. PRAXISKONTROLLE

während der Praxiszeit durch Lehrkräfte; Besuch wird angemeldet

1.3. ANFORDERUNGEN AN DIE PRAKTIKANTIN / DEN PRAKTIKANTEN

- ordentlich gekleidet, keine langen Fingernägel, lange Haare zusammenbinden
- freundliches Auftreten, höflicher Umgangston
- Interesse zeigen und sich bei den Arbeiten unterweisen lassen
- Falls Arbeiten zu schwierig sind oder zu viel Verantwortung verlangen, sofort und höflich mitteilen, dass es einen überfordert!
- Bei Verspätung od. Fehlern, die manchmal passieren können, immer entschuldigen
- Rauchen und Alkohol ist während der Arbeitszeit nicht gestattet.
- kein Telefonieren während der Arbeitszeit

Ort, Datum

Unterschrift der Lehrfrau

Unterschrift des Praktikanten
der Praktikantin

Unterschrift des
Erziehungsberechtigten

2. BESCHREIBUNG DER PRAXISFAMILIE

2.1. FAMILIENSITUATION



Raab Julia

Name der Familie: _____

Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Im Haushalt lebende Familienmitglieder	Alter	Beruf, Beeinträchtigung, Pflegebedürftigkeit, spezielle Diäten, ...



2.2. EINFÜHRUNG NEUER MITARBEITER

Damit die Schülerin und der Schüler in den nächsten fünf bzw. sechs Wochen die häushälterischen Tätigkeiten und sonstigen Aufgaben richtig ausführen kann, ist es unbedingt notwendig, dass sie/er in den ersten beiden Tagen eine gute Einschulung in den Haushalt bekommt.

In der Praxisfamilie sind die räumlichen Gegebenheiten, sowie die Arbeitsabläufe und diverse technische Geräte oft sehr unterschiedliche zu dem, was die Schüler von der Schule bzw. von zu Hause bis jetzt kennen gelernt haben.

Daher ist es erforderlich, dass hier eine gute Erklärung stattfindet, damit die Praktikantin/der Praktikant in den nächsten Wochen mit einer unbekanntem Situation nicht überfordert ist.

Die anleitende Lehrperson sollte nach Möglichkeit die Praktikanteneinführung selbst durchführen.

Hausrundgang	Datum	Unterschrift anleitende Lehrperson	Unterschrift Praktikant/in
<i>Notizen für besondere Vermerke:</i>			

technische Einführung*	Datum	Unterschrift anleitende Lehrperson	Unterschrift Praktikant/in
Rauchmelder			
Zählerkasten			
Zentrales BUS System			
Rollläden			
Thermomix			

2.3. BESCHREIBUNG DES HAUSHALTS

Beschreibe deinen Praxishaushalt/Betrieb:

- Umfang: 2 Seiten per Hand oder 1 Seite mit PC
- ausführlich, übersichtlich
- mit Bilder/Fotos
- sei kreativ

- Familienmitglieder
- Haushalt, Garten, Tiere
- Ernährung
 - Ess- und Trinkgewohnheiten
 - Bedürfnisse und Ressourcen
 - Rituale



Quelle:
<https://static.vecteezy.com/system/resources/previews/000/432/201/original/vector-children-housework-on-white-background.jpg>

3. TÄTIGKEITEN KATALOG

3.1. HAUSWIRTSCHAFTLICHE TÄTIGKEITEN

Housekeeping	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
tägliches Aufräumen (Sichtreinigung)		
Geschirr abwaschen von Hand und Geschirrspülmaschine einräumen		
entfernen von Spinnweben im Wohnbereich		
Einrichtungsgegenstände von Staub befreien		
Fußboden kehren, saugen, wischen		
Bettwäsche wechseln Einrichtungsgegenstände im Schlafraum abstauben/säubern		
Fensterreinigung		
Reinigung des Sanitärbereichs		
Kühlschrank reinigen, Lebensmittel auf Ablaufdatum kontrollieren		
Kochstelle (Herd & Backrohr) reinigen und sauber halten		
Schuhreinigung		
Wäschepflege	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Kochwäsche waschen		
Buntwäsche waschen		
Wäsche trocknen (aufhängen od Wäschetrockner)		
Wäsche zusammenlegen		
einfache Wäschestücke bügeln		
Hemd/Bluse bügeln		
allgemeine hauswirtschaftliche Tätigkeiten	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
einkaufen		
Abfallbeseitigung und Mülltrennung durchführen		
einheizen, Heizmaterial besorgen oder organisieren		
lüften		
Haustiere versorgen		
gärtnerische Tätigkeiten	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Beet vorbereiten, Aussaat/Pflanzung, Pflege		
Ernte von Gemüse/Obst/Kräutern und deren Verarbeitung		
Unkraut jäten		
Zimmerblumen pflegen		

3.2. HYGIENEMAßNAHMEN

	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Aufbewahrung von Lebensmitteln		
Hygienemaßnahmen für die Zubereitung von Mahlzeiten durchführen		
persönliche Sauberkeit und Hygiene		
Erkennen von Ungeziefer (Motten, Fliegen, Silberfischchen, ...) und die Beseitigung von Schädlingen durchführen oder veranlassen.		

3.3. UNTERSTÜTZUNG BEI DER BASISVERSORGUNG

Säuglingen & Kleinkindern	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
wickeln		
baden		
Reinigung von Pflegeutensilien		
ältere oder pflegebedürftige Personen	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
tägliche Körperpflege		
bei Hauskrankenpflege anwesend sein		
Reinigung von Pflegeutensilien		

3.4. SOZIALE UND ETHISCHE AUFGABEN

Kinderbetreuung	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
spielen		
malen, basteln		
Singen, musizieren		
Geschichte vorlesen bzw. erzählen		
zuhören können, einfühlsam sein, nicht werten		
im Garten/auf dem Spielplatz spielen		
Spazieren gehen, Natur beobachten		
Wahl einer angepassten Sprache		
ältere oder pflegebedürftige Personen	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Vorlesen		
annehmend und verstehend Alltagsgespräche führen		
Wahl einer angepassten Sprache		
Zuhören können, einfühlsam sein, nicht werten		

Kommunikation fördernd im sozialen Umfeld		
Spazieren gehen		
Spiel spielen (z.B. Kartenspiel)		
Gärtnerische Tätigkeiten gemeinsam ausführen		
Gemeinsam kochen – einfache Speisenverarbeitung		
Aktivitäten und Erledigungen möglichst gemeinsam mit Betreuungsperson durchführen		
Unterstützung beim Aufstehen, sich setzen, gehen		
Motivation der Betreuungsperson, Hilfe zur Selbsthilfe		

3.5. ERNÄHRUNG

Unterstützung bei der Ernährung	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Beachtung der Bedürfnisse und Ressourcen		
Berücksichtigung von Kultur, Glaubenshaltung und Persönlichkeit der Familie		
Tischkultur	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Tisch decken & nach dem Essen abräumen, Tisch abwischen Vorbereitung und Nachbereitung der Umgebung		
Servietten falten		
einfache Tischdekoration gestalten		
Ernährung von Kleinkindern	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Ess-, Trink- und Ernährungsverhalten beobachten		
Essensaufbereitung (präsentieren, zerkleinern, portionieren)		
Flaschennahrung zubereiten und anreichern		
Beikost zubereiten, mundgerecht vor dem Kind zerkleinern		
individuelle Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme (anreichen, geführt, ...)		
Mundpflege (Zähne putzen, Mund spülen, Lippenpflege)		
Ernährung von älteren oder pflegebedürftigen Personen	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Essensaufbereitung (präsentieren, zerkleinern, portionieren)		
Nahrung mundgerecht für die jeweilige Person zerkleinern		
individuelle Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme (anreichen, geführt, ...)		
Mundpflege (Zähne putzen, Mund spülen, Lippenpflege)		

3.5. SPEISENZUBEREITUNG

Suppe	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
klare Suppe			
gebundene Suppe			
Suppeneinlage			

Fleisch-Fischzubereitung	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Rind			
Schwein			
Geflügel			
Fisch			

Gemüsezubereitung	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Hauptspeise			
Beilage			

Auflauf	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
pikant			
süß			

Grundteige	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Palatschinken Teig			
Spätzle Teig			
Kartoffelteig			
Strudelteig			
Brandteig			
Germteig			

Biskuitteig			
Rührteig			
Topfenblätterteig			

Dessertzubereitung	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Creme mit Gelatine			
Obstdessert			
Joghurt oder Topfendessert			

Konservierung	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Obst			
Gemüse			

Verwendung von ...	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Vollkornmehl			
Vollkornreis			

Sonstiges	Art der Speise	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Müsli			
traditionelles Gericht			
Sonderkostform			

3.6. WOHENSPEISEPLAN

Erstellt gemeinsam einen abwechslungsreichen Speiseplan für das gemeinsame Mittagessen.

4. Woche	Menü mit Beilagen / Salate	unter Anleitung durchgeführt	selbstständig korrekt durchgeführt
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

5. Woche	Menü mit Beilagen / Salate	selbstständig korrekt durchgeführt
Montag		
Dienstag		
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		

6. ARBEITSZEITENNACHWEIS

Name der Praktikantin /des Praktikanten: _____

Name der Praxisfamilie: _____

1. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

2. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

3. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

4. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

5. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

6. Woche

Datum	VM von bis	NM von bis	Stunden	mind. 3 Tätigkeiten
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
	-	-	h	
Gesamt:			h	

Es wird bestätigt, dass die Schülerin / der Schüler _____ das Familienpraktikum im Ausmaß von insgesamt _____ Stunden absolviert hat.

Unterschrift des Betriebes

7. PERSÖNLICHE ERFAHRUNGEN – REFLEXION DES PRAKTIKUMS

(Sätze mit mind. 2 Gedanken pro Satz vervollständigen)

Die Aufnahme und die Einführung in mein Praktikum war ...

Neu für mich war ...

In dieser Situation fühlte ich mich überfordert ...

Sehr anstrengend war ...

Meine größten Highlights im Praktikum waren ...

Diese Arbeitstechniken bzw. Erkenntnisse habe ich im Praktikum dazugewonnen.

Diese sechs aussagekräftigen Adjektive beschreiben meine Zeit im Praktikum

Annahme: In 10 Jahren kommt zu dir eine Praktikantin/ein Praktikant, was würdest du von deinem jetzigen Praktikum übernehmen und was würdest du ganz anders machen?



Quelle: Pixabay.com

8. BEURTEILUNGSBOGEN DURCH DIE PRAKTIKUMSVERANTWORTLICHE

Name der Praktikantin /des Praktikanten: _____

Allgemeine Hinweise:

Die Beurteilung der Praktikantin / des Praktikanten ist am Ende des Praktikums auszufüllen und gemeinsam zu besprechen.

SOZIALKOMPETENZ

Die Praktikantin / der Praktikant zeigt soziale Fähigkeiten a) im Umgang mit den Familienmitgliedern	BEURTEILUNG			
	ja	eher ja	eher nein	nein
findet einen natürlichen Kontakt zu den Familienmitgliedern, zeigt wertschätzenden Umgang				
zeigt Einfühlungsvermögen, die Kommunikation ist verständlich und auf die Verfassung der Familienmitglieder abgestimmt. (Empathie)				
geht innerhalb ihrer/seiner Kompetenzen auf Wünsche und Probleme der Menschen individuell ein				
findet die richtige Nähe und Distanz, kann Grenzen erkennen, setzen und einhalten				
zeigt wertschätzendes Verhalten, welches den Betreuungspersonen Sicherheit vermittelt				

Die Praktikantin / der Praktikant zeigt soziale Fähigkeiten b) im Team – Arbeitsverhalten/Einsatz	BEURTEILUNG			
	ja	eher ja	eher nein	nein
ist um gute Zusammenarbeit bemüht, zeigt Interesse und Engagement				
zeigt sich kooperativ bei erhöhter Arbeitsbelastung ist psychisch belastbar				
nimmt die Verantwortung für den Aufgabenbereich im Rahmen ihres/seines Kompetenzbereiches wahr				
ist aufgeschlossen gegenüber Kritik, reflektiert die eigenen Verhaltensweisen				
die Praktikantin/der Praktikant stellt Fragen und ist um Hintergrundwissen bemüht				
persönliche Kompetenzen wie Pünktlichkeit, Hygiene und Erscheinungsbild entsprechen den Anforderungen				

FACHKOMPETENZ

Prioritäten, Kompetenzeinhaltung, Fachkenntnisse, Lernfähigkeit	BEURTEILUNG			
	ja	eher ja	eher nein	nein
kann Wesentliches von Unwesentlichem unterscheiden, kann Prioritäten setzen				
ist den gestellten Anforderungen gewachsen, Arbeitsleistung ist konstant, führt Arbeiten zuverlässig und exakt aus				
holt, wenn nötig Hilfe, überschreitet keine Kompetenzen				

wahrt die Intimsphäre, hält sich an die Verschwiegenheitspflicht				
verfügt über die, dem Ausbildungsstand entsprechenden Fachkenntnisse				
ist positiv aufgeschlossen gegenüber Neuem, bringt Ideen, Lernfreude und Lernfähigkeit mit				

METHODENKOMPETENZ

Beobachtungsfähigkeit, Arbeitsweise, Selbstständigkeit, Initiative	BEURTEILUNG			
	ja	eher ja	eher nein	nein
sieht und verrichtet Arbeiten in angemessener Zeit, zeigt die erforderlichen praktischen Fähigkeiten				
zeigt Sicherheit und Selbstständigkeit, kann die täglichen Arbeiten sinnvoll einteilen				
ist fähig auf ungewohnte Situationen zu reagieren, hat flexible Handlungsmuster				
macht eigene Beobachtungen und meldet diese korrekt und vollständig weiter				

GESAMTEINDRUCK

Stellungnahme der Praktikumsverantwortlichen

besondere Fähigkeiten und Fertigkeiten, Eigenschaften, Beanstandungen, Sonstiges, ...

Ort, Datum

Unterschrift des Betriebes

Stellungnahme der Praktikantin / des Praktikanten

Ort, Datum

Unterschrift der Praktikantin / des Praktikanten

PRAKTIKUMSKONTROLLE

Praktikumsbesuch Ende 3. Woche 4. Woche 5. Woche 6. Woche

Die **Praktikumsmappe** sollte regelmäßig aktualisiert werden. (Tätigkeiten Katalog, Arbeitszeittennachweis, ...)

fast vollständig ausgefüllt überwiegend ausgefüllt zum Teil ausgefüllt noch nichts ausgefüllt

Anmerkungen: _____

Ort, Datum

Unterschrift der Lehrkraft

9. BEURTEILUNGSBOGEN

Familienpraktikum

Name der Schülerin / des Schülers: _____

	Punkte	Erreichte Punkte
1. Wichtige Praktikumsinformationen Datum & Unterschrift	1	
2. Beschreibung der Praxisfamilie		
2.1 Familiensituation	4	
2.2 Betriebsbeschreibung (2 Seiten)	5	
3. Tätigkeiten Katalog		
3.1 hauswirtschaftliche Tätigkeiten	10	
3.2 Hygienemaßnahmen	5	
3.3 Unterstützung in der Basisversorgung	5	
3.4 Ernährung	5	
3.5 Speisenzubereitung	5	
3.6 Wochenspeisenplan	10	
3.7 soziale und ethische Aufgaben	5	
3.8 Vorlesen	5	
3.9 Dokumentation - Tagesbericht	5	
4. Arbeitszeitennachweis	5	
5. Persönliche Erfahrungen – Reflexion des Praktikums	5	
Mappengestaltung Form und Schrift, Vollständigkeit	5	
Abgabe der Praxismappe bis Ende 2. SW im 3. Jhg. (jeder verspätete Tag ⇒ 1 Pkt. Abzug)		
GESAMTPUNKTEANZAHL	80	

Sehr Gut
80-71

Gut
70-61

Befriedigend
60-51

Genügend
50-41

Nicht Genügend
40-0

Hinweis für die LK's:

Gesamtpunkte & Note in die Klassenliste eintragen, Benotung wird im Gegenstand EBBSP mit eingerechnet.

Meldeblatt

für Vorkommnisse im Pflichtpraktikum

Name der Praxisfamilie _____

Name der Schülerin / des Schülers _____

Klasse: _____

Praktikumsunterbrechung von _____ bis _____

- einen Unfall**
- ein besonderes Vorkommnis**

Art: _____

Erläuterung: _____

Ort, Datum

Unterschrift des Betriebes