

Anmerkungen zu den Tages- und Wochenberichten sowie dem Fachbericht in der Fachoberschule für Gesundheit und Soziales

Strukturierung des Berichtsordners:

- Genaue Darstellung des Betriebes und Einsatzbereiches (KiGa-Gruppe/Station)
- Genaue Darstellung des sich regelmäßig wiederholenden Tagesablaufes
- An Schultagen schreiben Sie bitte nur "Unterricht" in die dafür vorgesehene Zeile
- An Fehltagen schreiben Sie "Fehltag" und Grund ((Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung, AU vom Arzt ausgestellt), Krankheit ohne AU, Sonstiges)
- Danach folgt sowohl im Kernpraktikum als auch im Ergänzungspraktikum je ein Fachbericht (ca. drei bis vier Seiten, Schrift Arial, 12pt, Zeilenabstand 1,5), der besonders den berufsspezifischen (sozialpädagogischen/pflegerischen/hauswirtschaftlichen) Hintergrund der Arbeiten erläutern soll
- Der Fachbericht muss vom Praktikumsbetrieb unterschrieben, mit Datum versehen und abgestempelt sein.

1. Sozialpädagogischer Bereich (z. B. Kindertagesstätte):

Erläutern Sie ausführlich den Hintergrund (Sinn und Zweck) von bestimmten Spielen, Bastelarbeiten, Stuhlkreis, Märchen, Backen und Kochen mit Kindern, besonderen Aktionen im Außenbereich, Waldpädagogik, Musizieren und Singen, Einführung der französischen Sprache, besonderen Festen (Weihnachten, Ostern, ...) und vieles mehr in Form von Berichten.

Bei Kindern mit verschiedenen Behinderungsarten sollten diese und auch die möglichen Förderungsmaßnahmen ausführlich beschrieben werden.

2. Gesundheits-pflegerischer Bereich (z. B. Krankenhaus, Alteneinrichtung)

Beispielhafte Erklärung von Tätigkeiten wie: Messen von Blutdruck, Puls und Körpertemperatur; Hygienerichtlinien; Hygienemaßnahmen; Anlegen von Verbänden; Medikamentenkunde; Säuglingspflege; Wickeltechniken; je nach Station Krankheitsbilder ausführlich beschreiben (z. B. Diabetes, Herzkreislauf-, Nieren-, Haut- oder Augenerkrankungen, innere Erkrankungen und viele andere...); Lagerungsarten; Tätigkeiten in der Grundpflege; spezielle Pflegemaßnahmen.

3. Hauswirtschaftlicher Bereich

Beispielhafte Erklärung von Arbeitsabläufen; Speisenausgabe- und Verpflegungssysteme darstellen; Hygienemaßnahmen (z. B. Personal-, Arbeits-, Betriebshygiene); Kostpläne



(Vollkost und Diät); Ernährung bei bestimmten
Krankheitsformen mit Begründung und genauer Krankheitsbeschreibung.

