

Bewertung der Leistungen während der berufspraktischen Ausbildung

Name des Schülers/der Schülerin	
Praxiseinrichtung	
Einsatzbereich	Hauswirtschaft
Praktikumszeiten	von bis
VersäumnisseTage Stunden
davon unentschuldigtTageStunden
davon nachgearbeitetTage Stunden

1) Personal- und Sozialkompetenz (bitte ankreuzen)

	über- durchschnittlich	durchschnittlich	mäßig	nicht zufriedenstellend
Pünktlichkeit				
Zuverlässigkeit				
Arbeitsinteresse/Motivation				
Belastbarkeit				
Lernbereitschaft				
Kommunikationsfähigkeit				
Teamfähigkeit				
Verhalten ggü. Vorgesetzten, Mitarbeitern u. zu Betreuenden				
Diskretion				

2) Tätigkeitsnachweis (bitte ankreuzen)

<input type="checkbox"/> Einsatz in der Großküche	Beobachtung	Unterstützung	Durchführung unter Anleitung
Wareneinkauf und/oder -annahme			
Zubereitung der Mahlzeiten			
Spül- und Reinigungsarbeiten			
Mülltrennung			
Umsetzung von Hygienemaßnahmen nach HACCP			
Weitere:			

<input type="checkbox"/> 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:			

<input type="checkbox"/> Einsatz im Wohnbereich	Beobachtung	Unterstützung	Durchführung unter Anleitung
Reinigung von Sanitär- und Wohnbereichen			
Verteilung von Mahlzeiten			
Eindecken und Reinigen von Tischen			
Umgang mit Textilien			
Umsetzung von Hygienemaßnahmen nach HACCP			
Weitere:			

3) **Stellungnahme über die praktischen Leistungen des Schülers/der Schülerin**
(insbesondere über Teamfähigkeit, Leistungsvermögen und Arbeitsverhalten)

4) **Berichtsheft**

Einträge wurden von der Praxiseinrichtung auf Vollständigkeit und Plausibilität der Angaben überprüft.

ja

nein

Begründung

5) **Gesamtbewertung des Fachpraktikums**

erfolgreich

nicht erfolgreich

Ort, Datum

Praxiseinrichtung
(Stempel, Unterschrift)