

B E U R T E I L U N G S B O G E N
ÜBER DAS EINJÄHRIGE PRAKTIKUM DER FACHOBERSCHULE FORM A
IM SCHWERPUNKT ERNÄHRUNG

Name: _____ Vorname: _____
Klasse: _____ Schuljahr: **2021 / 2022**
Praktikumsbetrieb: _____
Praktikumszeit vom **01.08.2021** bis **14.07.2022**

1. Einsatzbereich

1.1 In welchen Bereichen/Tätigkeiten wird der/die Praktikant/in eingesetzt?

Bereich:

Tätigkeiten:

1.2 Welche Tätigkeiten kann der/die Praktikant/in selbständig ausführen?
(selbständiges Arbeiten und kreatives Problemlösungsverhalten)

2. Sozialverhalten, Eigeninitiative und Selbsteinschätzung

Schildern Sie zu folgenden Punkten die Entwicklung des/der Praktikanten/in.

2.1 Integration in das bestehende Team – Kooperations- und Teamfähigkeit:

2.2 Kommunikation mit Mitarbeiterinnen/er:

2.3 Kritikfähigkeit:

2.4 Kreatives Problemlösungsverhalten:

2.5 Verantwortungsbewusstsein und Verantwortungsbereitschaft:

3. Arbeitsverhalten, Präsenz und Leistungsbereitschaft

Beurteilen Sie:

3.1 Die Einsatzbereitschaft des/der Praktikanten/in im täglichen Ablauf:

3.2 Das Verhalten in extremen Situationen und unter Stress:

3.3 Die Durchführung der übertragenen Aufgaben (z. B. Ablaufverfahren, Routineaufgaben):

3.4 Die Einhaltung der persönlichen und betrieblichen Hygienerichtlinien durch den/die Praktikanten/in:

3.5 Die Präsenz und Leistungsbereitschaft des/der Praktikanten/in:

4. Qualität der geleisteten Tätigkeiten bzw. Dienstleistungen

Beurteilen Sie:

4.1 Das Ausmaß, in welchem der/die Praktikant/in Probleme erkennt und löst:

4.2 Die Qualität der erbrachten Leistungen/Dienstleistungen:

4.3 Das Ausmaß, in welchem der/die Praktikant/in Verantwortungsbewusstsein und Verantwortungsbereitschaft zeigt:

5. Abschließende Beurteilung des/der Praktikanten/in

5.1 Beurteilen Sie die Entwicklung des/der Praktikanten/in im Laufe des Praktikums:

5.2 Geben Sie eine allgemeine Beurteilung des/der Praktikanten/in (insbesondere Punkte, die bisher nicht genannt wurden bzw. das Praktikumsjahr besonders kennzeichnen):

5.3 Versäumte Arbeitszeit in Tagen: _____ ggf. Stunden: _____ davon unentschuldigt: _____

5.4 Beurteilung in Noten:

sehr gut gut befriedigend ausreichend mangelhaft

(Datum)

(Praxisanleiter/in)

(Leiter/in der Institution)

Zur Kenntnis genommen: _____
(Praktikant/in)