**Beurteilung im Praktikum** Datum:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Einrichtung /Praxisanleitung: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Praktikantin/Praktikant: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Rückgabe bis zum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fähigkeiten und Fertigkeiten, die durch das Praktikum erworben werden sollten** | trifft voll zu | trifft zum Teilzu | trifft weni-ger zu | trifft gar nicht zu |
| **Arbeitsorganisation und Recht** |
| LF 11: Einsatzbereiche, Arbeitsfelder und gesetzliche Rahmenbedingungen |
| Die Praktikantin/der Praktikant beschreibt Rahmenbedingungen sozialpädagogischer Einrichtungen (kennt die Einrichtungsform) |  |  |  |  |
| Sie/Er hält sich an die Vorgaben zum Datenschutz und zur Schweigepflicht |  |  |  |  |
| Sie/Er ist dem Ausbildungsstand entsprechend in der Lage, seiner Aufsichtspflicht nachzukommen |  |  |  |  |
| Bemerkungen |
| **Sozialpädagogik** |
| LF 1: Berufliche Identität entwickeln |
| Die Praktikantin/der Praktikant entwickelt ein Berufsrollenverständnis als Kinderpfleger(in) |  |  |  |  |
| Sie/Er nimmt die Aufgaben einer Kinderpflegerin/eines Kinderpflegers wahr und setzt sie nach Absprache gewissenhaft um (z.B. kennt Grenzen, übernimmt Tätigkeiten, die im Rahmen des Ausbildungsstandes zumutbar sind) |  |  |  |  |
| Sie/Er zeigt Engagement und bringt sich in den beruflichen Alltag aktiv ein |  |  |  |  |
| Sie/Er ist in der Lage, sich an Mitarbeitergesprächen der eigenen Rolle gemäß zu beteiligen |  |  |  |  |
| Sie/Er ist in der Lage, das eigene berufliche Handeln vor dem Hintergrund der eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu reflektieren |  |  |  |  |
| Sie/Er verhält sich professionell (ist z.B. pünktlich und zuverlässig) |  |  |  |  |
| Sie/Er hält Absprachen und Vereinbarungen ein |  |  |  |  |
| Sie/Er zeigt Verantwortungsbereitschaft |  |  |  |  |
| Sie/Er ist belastbar und flexibel |  |  |  |  |
| Bemerkungen |
| LF 2: Beziehungen im pädagogischen Alltag aufbauen, Bedürfnisse des Kindes erkennen und in das berufliche Handeln einbeziehen |
| Die Praktikantin/der Praktikant nimmt Kontakt auf und initiiert Beziehungen sowohl zu Kolleginnen/Kollegen als auch zu den Kindern |  |  |  |  |
| Sie/er tritt mit angemessenen Umgangsformen sowohl den Kolleginnen/Kollegen als auch den Kindern gegenüber |  |  |  |  |
| Sie/er findet einen situationsangemessenen Ton im Umgang mit Kolleginnen/Kollegen und Kindern |  |  |  |  |
| Die Praktikantin/der Praktikant kann Beobachtungen von Kindern verbalisieren und reflektieren.  |  |  |  |  |
| Sie/er nutzt die Beobachtungen für spontanes und geplantes Handeln.  |  |  |  |  |
| Bemerkungen |
| LF3: Erziehungs- und Bildungsprozesse sowie Pflege- und Versorgungshandlungen planen, durchführen, initiieren und evaluieren |
| Die Praktikantin/der Praktikant ist in der Lage, ein anregendes Umfeld für Kinder zu schaffen.  |  |  |  |  |
| Sie/er kann Erziehungs-/Bildungsangebote adressatengerecht planen, initiieren und situationsgerecht durchführen.  |  |  |  |  |
| Sie/er kann dem Kind im Spiel Bildungsinhalte erlebbar machen und Lernprozesse initiieren  |  |  |  |  |
| Sie/er kann das eigene Vorgehen reflektieren und das eigene Handlungsrepertoire weiterentwickeln  |  |  |  |  |
| Bemerkungen |
| **Gesundheitsförderung und Pflege** |
| LF 6: Infektionsvermeidung und Hygienemaßnahmen |
| Die Praktikantin/der Praktikant berücksichtigt persönliche Maßnahmen zur Hygiene und Infektionsvermeidung im persönlichen wie beruflichen Alltag  |  |  |  |  |
| Sie/er berücksichtigt allgemeine Maßnahmen zur Hygiene und Infektionsvermeidung im persönlichen wie beruflichen Alltag |  |  |  |  |
| Bemerkungen |
| LF 9: Verantwortung für gesundheitsfördernde Ernährung vermitteln sowie eine bedarfs- und bedürfnisorientierte Versorgung sicherstellen  |
| Die Praktikantin/der Praktikant definiert die eigene Rolle als Vorbild und Multiplikator für eine gesundheitsbewusste Ernährung |  |  |  |  |
| Sie/er berücksichtigt gesetzliche Bestimmungen und Hygienevorschriften bei der Verarbeitung sowie beim Anbieten von Speisen zum Verzehr |  |  |  |  |
| Bemerkungen |

**Allgemeine Bemerkungen;**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*Ort, Datum Unterschrift Praxisanleitung*