

Anlage 10

(zu § 16)

Berufspraktikum bei der Ausbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin für Ernährungs- und Versorgungsmanagement und zum Staatlich geprüften Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

1. Ziel des Berufspraktikums

1Das Berufspraktikum ist wesentlicher Bestandteil der Ausbildung zur staatlich geprüften Betriebswirtin/ zum staatlich geprüften Betriebswirt. 2Es dient im Anschluss an den bestandenen ersten Prüfungsabschnitt der fachgerechten Einarbeitung in die Berufspraxis und der Vertiefung der fachlichen Eignung nach § 30 BBiG.

3Die Praktikantin oder der Praktikant soll befähigt werden,

1. die theoretischen Kenntnisse und praktischen Fertigkeiten selbstverantwortlich in der Praxis anzuwenden und zu erweitern,
2. konstruktiv im Team zu arbeiten,
3. Arbeitsabläufe zu planen und zu organisieren,
4. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anzuleiten.

4Die Praktikantin oder der Praktikant ist dem Einsatzbereich entsprechend unter Anleitung zunächst mit Teilaufgaben zu betrauen. 5Durch allmählich steigende Anforderungen und Übertragung eines festen Aufgabenbereichs muss die Selbständigkeit erreicht werden.

2. Praktikumsstellen

1Die Eignung als Praktikumsstelle ist nur dann gegeben, wenn die Anleitung der Praktikantin oder des Praktikanten durch eine Fachkraft gemäß Nr. 3 sichergestellt ist. 2Der Umfang der praktischen Ausbildung muss in Vollzeitform mindestens 32 Zeitstunden, in der Teilzeitform mindestens 17 Zeitstunden wöchentlich umfassen.

3. Fachliche Betreuung an der Praktikumsstelle

1Praktikantinnen und Praktikanten kann anleiten und betreuen, wer die Auszubildereignung nach den §§ 28 bis 30 BBiG oder einen einschlägigen Hochschulabschluss besitzt. 2Die Anleitung und Betreuung der Praktikantinnen und Praktikanten ist von der Praktikumsstelle für die Dauer des Praktikantenverhältnisses einem entsprechend geeigneten Praktikumsanleiter (§ 16 Abs. 4 Satz 2) zu übertragen.

3Während des gesamten Berufspraktikums sind regelmäßig Anleitungsgespräche durchzuführen. 4Die Fachkraft, die mit der der Anleitung der Praktikantin oder des Praktikanten beauftragt ist, erstellt in Absprache mit dem Leiter der Praktikumsstelle zu den von der Fachakademie festgesetzten Terminen je eine Zwischen- und Abschlussbeurteilung über die fachlichen Leistungen und das Verhalten der Praktikantin oder des Praktikanten.

4. Fachliche Betreuung durch die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement

1Für die Organisation des Begleitunterrichts ist die Fachakademie zuständig. 2Die Praktikumsbetreuer (§ 16 Abs. 4 Satz 4) erteilen regelmäßig Begleitunterricht zur Förderung, Vertiefung und Erweiterung der Fachkenntnisse an der Fachakademie im Umfang von insgesamt 60 Unterrichtsstunden und erheben mindestens zwei praktische Leistungsnachweise.

5. Praktikantenvertrag

1Der Praktikantenvertrag soll Arbeitszeit – einschließlich Bereitschafts-, Nacht-, Sonn- und Feiertagsdienst –, Urlaub, Vergütung und Kündigung regeln.

2Er soll ferner die Verpflichtungen des Betriebs enthalten,

1. die Praktikantin oder den Praktikanten entsprechend den geltenden Regelungen auszubilden und sie oder ihn insbesondere durch eine hierfür bestellte Fachkraft anleiten und betreuen zu lassen,
2. die Praktikantin oder den Praktikanten zu dem von der Fachakademie festgesetzten Begleitunterricht freizustellen,
3. den von der Fachakademie bestellten Praktikumsbetreuer Zugang und Aufenthalt in der Einrichtung zum Zweck der vorgeschriebenen Betreuung und Beobachtung der Praktikantin oder des Praktikanten zu gestatten,
4. die Praktikantin oder den Praktikanten zu beurteilen.

3Außerdem soll er die Verpflichtungen der Praktikantin oder des Praktikanten enthalten,

3Außerdem soll er die Verpflichtungen der Praktikantin oder des Praktikanten enthalten,

1. die gebotenen Ausbildungsmöglichkeiten wahrzunehmen,
2. die übertragenen Aufgaben sorgfältig auszuführen, den Anordnungen der Praktikumsstelle und der von ihr beauftragten Personen nachzukommen,
4. über interne Vorgänge Stillschweigen zu bewahren,
5. die für die Praktikumsstelle geltenden Ordnungen, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften, zu beachten.