

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Diätassistent/in
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2022
Ende der Ausbildung:	31.07.2026

Hinweise:

1. Der ordnungsgemäß geführte Ausbildungsnachweis ist Zulassungsvoraussetzung zur Abschlussprüfung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG.
2. Für das Anfertigen des Ausbildungsnachweises gelten folgende Anforderungen:
 - Der Ausbildungsnachweis ist täglich in möglichst einfacher Form (stichwortartige Angaben, ggf. Loseblattsystem, schriftlich oder elektronisch) von Auszubildenden selbständig zu führen sowie abzuzeichnen.
 - Jedes Blatt des Ausbildungsnachweises ist mit dem Namen des/der Auszubildenden, dem Ausbildungsjahr und dem Berichtszeitraum zu versehen.
 - Der Ausbildungsnachweis muss mindestens stichwortartig den Inhalt der betrieblichen Ausbildung wiedergeben. Dabei sind betriebliche Tätigkeiten einerseits sowie Unterweisungen, betrieblicher Unterricht und sonstige Schulungen andererseits zu dokumentieren.
 - In den Ausbildungsnachweis müssen darüber hinaus die Themen des Berufsschulunterrichts aufgenommen werden.
 - Die zeitliche Dauer der einzelnen Tätigkeiten sollte aus dem Ausbildungsnachweis hervorgehen.
3. Auszubildende oder Ausbilder/innen prüfen die Eintragungen in den Ausbildungsnachweisen mindestens monatlich (§ 14 Abs. 1 Nr. 4 BBiG). Sie bestätigen die Richtigkeit und Vollständigkeit der Eintragungen mit Datum und Unterschrift. Elektronisch erstellte Nachweise sind dazu monatlich auszudrucken oder es ist durch eine elektronische Signatur sicherzustellen, dass die Nachweise in den vorgegebenen Zeitabständen erstellt und abgezeichnet wurden. Sie tragen dafür Sorge, dass bei minderjährigen Auszubildenden ein/e gesetzliche/r Vertreter/in in angemessenen Zeitabständen von den Ausbildungsnachweisen Kenntnis erhält und diese unterschriftlich bestätigt.
4. Bei Bedarf können weitere an der Ausbildung Beteiligte, z. B. die Berufsschule, vom Ausbildungsnachweis Kenntnis nehmen und dies unterschriftlich bestätigen.

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	01.08.2022	bis:	07.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Ernährung • pathogene Mikroorganismen • Ernährung in der Rehabilitation 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Unterlagen geordnet • Lieferanten kontaktiert • Abrechnungen erstellt • Einkaufslisten erstellt 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Termine koordiniert • Neueste Studien verfolgt • Küchenteam koordiniert • Diätvorschriften eingehalten 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Patientendaten dokumentiert • Küchenteam koordiniert • Hygienevorschriften eingehalten • Mensa betreut 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Berichtshefte geführt • Küchenabläufe organisiert • Testmahlzeiten angeboten • Rezepte entwickelt 	1 3 2 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Energieumsatz und Nährstoffbedarf • Grundlagen der Mikrobiologie • Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Schulungen gegeben • Küchengeräte gereinigt • Mitgliederversammlungen teilgenommen • Teammeetings teilgenommen 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Patientengespräche geführt • Kücheninventur gemacht • Präsentationen erarbeitet • Routinecheck durchgeführt 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsumstellungen begleitet • Datenschutzbestimmungen eingehalten • Küchenprozesse optimiert • Ernährungszustand analysiert 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Allergenlisten geprüft • Therapiepläne erstellt • Fachartikel gelesen • Workshops teilgenommen 	1 2 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	15.08.2022	bis:	21.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Vitamine und Mineralstoffe • Hygienemaßnahmen • Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsberatung durchgeführt • Lebensmittel entsorgt • Neueste Studien verfolgt • Beratungen durchgeführt 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Neue Produkte getestet • Patientenkontakte gepflegt • Allergenlisten geprüft • Kühlschrank kontrolliert 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Patientenkontakte gepflegt • Schulungen gegeben • Ernährungszustand analysiert • Hygienevorschriften eingehalten 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Lieferanten kontaktiert • Workshops teilgenommen • Ernährungsberatung durchgeführt • Küche aufgeräumt 	2 1 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in

Name des/der Auszubildenden:	Mustermann, Max		
Ausbildungsjahr:	1	Ggf. ausbildende Abteilung:	
Ausbildungswoche vom:	22.08.2022	bis:	28.08.2022

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Stoffwechsel • Hygienemaßnahmen • Ernährung in der Rehabilitation 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Termine koordiniert • Neue Produkte getestet • Briefe verschickt • Küchenteam koordiniert 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Datenbanken gepflegt • Teammeetings teilgenommen • Küchenpersonal eingewiesen • Testmahlzeiten angeboten 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Wochenpläne erstellt • Lebensmittelverbrauch überprüft • Allergenlisten geprüft • Ernährungstrends beobachtet 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Diätvorschriften eingehalten • Lebensmittel entsorgt • Küchenabläufe organisiert • Schulungen gegeben 	1 2 3 2
Samstag		

Durch die nachfolgende Unterschrift wird die Richtigkeit und Vollständigkeit der obigen Angaben bestätigt.

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in