

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
<ul style="list-style-type: none"> • Testmahlzeiten angeboten • Lieferanten kontaktiert • Lagerbedingungen geprüft • Küchenpapier aufgefüllt • Berichtshefte geführt • Lebensmittel eingekauft • Arbeitszeittabellen geführt • Lebensmittelverträglichkeit geprüft
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Grundprinzipien von Ernährung und Diätetik es gibt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Vitamine und Mineralstoffe • Hygienemaßnahmen • Essstörungen

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
<ul style="list-style-type: none"> • Datenschutzbestimmungen eingehalten • Schulungen gegeben • Veranstaltungsraum vorbereitet • Diätvorschriften eingehalten • Permanent Schulungen gegeben • Mitarbeiterfortbildungen organisiert • Lebensmittel dekoriert • Veranstaltungen organisiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Arten von Diäten es gibt und wann sie angewendet werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Stoffwechsel • Hygienemaßnahmen • diätetische Maßnahmen

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsumstellungen begleitet • Veranstaltungsraum vorbereitet • Speisekarten gestaltet • Diätetische Lebensmittel zubereitet • Lebensmittellogistik geplant • Lebensmittel verarbeitet • Küchenpapier aufgefüllt • Küchenabläufe organisiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man individuelle Ernährungspläne erstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Verdauung und Resorption von Nährstoffen • Grundlagen der Mikrobiologie • Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern

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
<ul style="list-style-type: none"> • Mahlzeiten serviert • Kunden informiert • Lebensmittel angeliefert • Speisepläne erstellt • Termine koordiniert • Patientenkontakte gepflegt • Ernährungspläne überarbeitet • Schulcafeteria betreut
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Lebensmittel anhand ihrer Inhaltsstoffe bewertet.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Verdauung und Resorption von Nährstoffen • Grundlagen der Mikrobiologie • Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in