Berichtsheft

(Ausbildungsnachweise)

für den anerkannten Ausbildungsberuf

"Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin"

Zuständige Stelle für die Berufsbildung in der Hauswirtschaft

Inhalt

1.0 persönliche Angaben zur/zum Auszubildenden

2.0 Ausbildungszeit

3.0 Angaben zur Ausbildungsstätte

4.0 Hinweise zur Führung des Berichtsheftes

5.0 Küchenzeichnung

6.0 Wochenbericht

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr

7.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen
(**drei** Themen müssen erarbeitet werden)

- Erläutern Sie die Grundsätze der Hygiene
- Wie ermitteln Sie den Bedarf für den Einkauf von Lebensmitteln?
- Beschreiben Sie die Einsatzmöglichkeiten, Pflege und Wartung von einem Gerät, einer Maschine in Ihrem Ausbildungsbetrieb.
- Beschreiben Sie eine Arbeitstechnik und ein Garverfahren zur Herstellung einer Speise Ihrer Wahl.
- Beschreiben Sie die Auswahl/Verwendung von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln.
- Nennen und beschreiben Sie Alltagsverrichtungen, für die zu betreuenden Personen

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr

8.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen
(**drei** Themen müssen erarbeitet werden)

- Beschreiben Sie die Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes.
- Stellen Sie berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften zusammen.
- Ermittlung von Bedarf und Wünsche der zu versorgenden und betreuenden Personen.
- Beschreiben Sie Auswahl und Zubereitung Speisen und Getränken für bestimmte Personengruppen und Anlässe
- Beschreiben Sie verschiedene Reinigungsarten für einen Funktionsbereich.
- Was beachten Sie bei der Gestaltung und Dekoration von Räumen und des Wohnumfeldes?

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr

9.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen
(**drei** Themen müssen erarbeitet werden)

- Beurteilen Sie hauswirtschaftliche Leistungen unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten.
- Berichten Sie über die Einholung eines Angebotes sowie über das Vergleichen und Bewerten von Konditionen.
- Reklamation: Welche rechtlichen Grundlagen müssen beim Verbraucherschutz und bei Haftungsbestimmungen berücksichtigt werden?
- Planen Sie für eine festlichen Anlass Speisen, Getränke, und Gebäck.
- Berichten Sie über das Anbieten von Dienstleistungen und das Vermarkten von Produkten in Ihrem Betrieb.
- Berichten Sie über die Kriterien zur Preisgestaltung und beschreiben Sie die Durchführung einer Kalkulation.

Ausbildungsnachweise

I. Auszubildende/Auszubildender:

Vor- und Zuname: _____

Geburtsdatum: _____

Geburtsort: _____

Wohnung: _____

II. Ausbildungszeit:

Beginn der Ausbildung: _____

Ende der Ausbildung: _____

Ausbildungsberuf: _____

III. Angaben zur Ausbildungsstätte:

Name der Ausbildungsstätte: _____

Anschrift/Telefon: _____

Ausbilder/in: _____

Ausbildungsberatung erfolgt durch: _____

Hinweise zur Führung des Berichtsheftes

- Das Berichtsheft gilt als Ausbildungsnachweis.

- Das Berichtsheft ist eine Voraussetzung für die Zulassung zur Abschlussprüfung und muss daher regelmäßig geführt und von der Ausbilderin / dem Ausbilder abgezeichnet werden.

- Nach Aufforderung ist es der zuständigen Ausbildungsberaterin / dem zuständigen Ausbildungsberater zur Überprüfung vorzulegen.

- Für alle betrieblichen Ausbildungsjahre sind Ausbildungsnachweise in Form von Wochenberichten zu führen.

- Dort sind nur die von der Auszubildenden selbst angeführten Arbeiten in den einzelnen Arbeitsbereichen einzutragen. Die Ausbilderin / der Ausbilder muss die Wochenberichte laufend abzeichnen.

- Weiterhin sind die in der Inhaltsübersicht angegebenen Tabellen und Berichte für das jeweilige Ausbildungsjahr zu erstellen. Es ist die Aufgabe der Ausbilderin / dem Ausbilder, dafür zu sorgen, dass alle geforderten Tabellen und Berichte im jeweiligen Ausbildungsjahr geschrieben werden.

- Grundlage für die Ausarbeitung der Tabellen und Berichte sind Erfahrungen und Beobachtungen in der Ausbildungsstätte. Es ist ratsam, zunächst einen Entwurf auszuarbeiten, ihn mit der Ausbilderin / dem Ausbilder durchzusprechen und erst dann in das Berichtsheft zu übertragen.

Bearbeitungshinweise für die Wochenberichte

Im Lernbereich **Versorgung** sind folgende Lerngebiete zu behandeln:

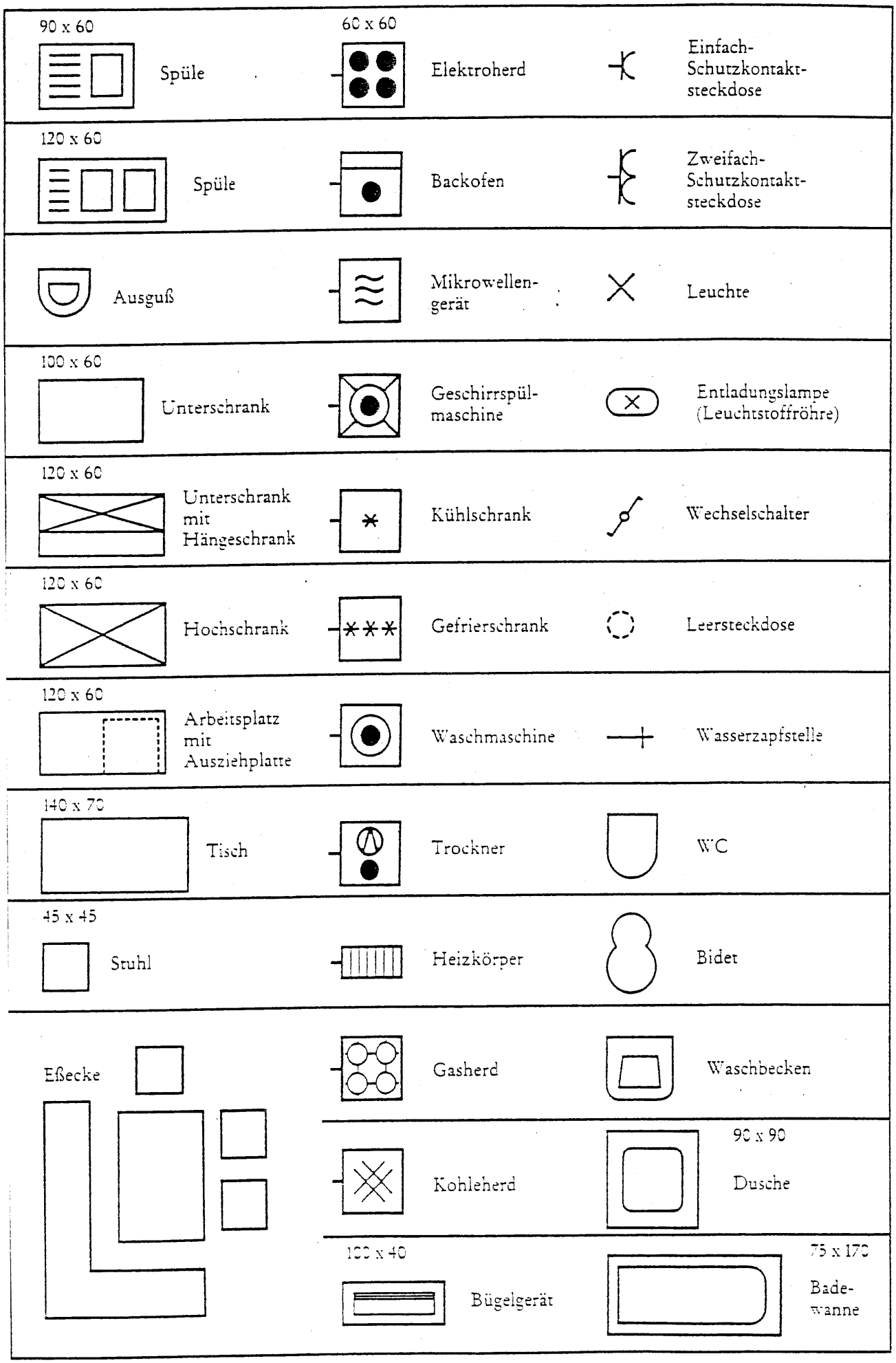
- Verpflegung
- Hauspflege
- Wirtschaftslehre

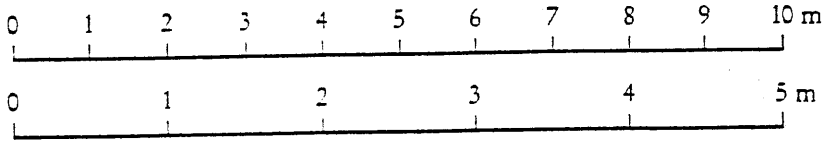
Im Lernbereich **Betreuung** sind folgende Lerngebiete zu behandeln:

- Umgang mit Menschen
- Gesunderhaltung der eigenen Personen und zu betreuenden Personen

Maßstabbeispiele für Symbole

Maßstab 1:50

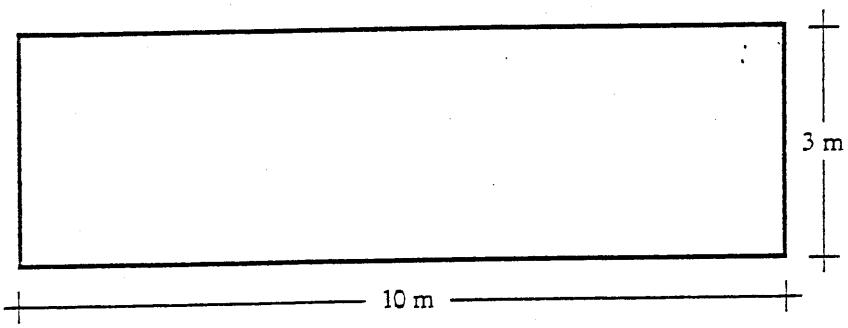




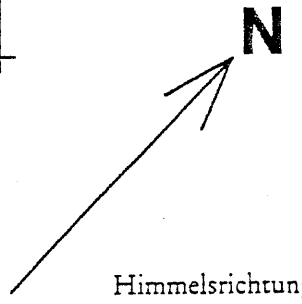
M 1 : 100

M 1 : 50

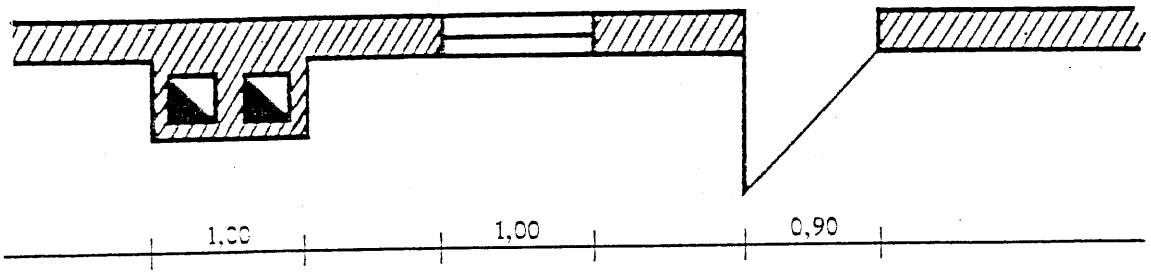
Maßangaben



Farbzeichen Wasserstellen kalt = blau
Wasserstellen warm = rot



Himmelsrichtung



Maßstab: 1 : 50

Millimeterpapier

Wird von den Ausbildungsbetrieben zur Verfügung gestellt, kann aber auch direkt aus dem Internet unter der Adresse:
http://www.papersnake.de/millimeterpapier/
herunter geladen und ausgedruckt werden.

Die Senatorin für Finanzen
als zuständige Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz

Freie Hansestadt Bremen

Berichtsheft im anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“

Übersicht tägliche Arbeiten

Uhrzeit von/bis	Tätigkeiten	Beschreibung der Tätigkeiten

Wochenbericht

Woche vom _____ **bis** _____

	Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen § 4 Abs. 1 Nr. 4 der Ausbildungsordnung	Hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen § 4 Abs. 1 Nr. 5 der Ausbildungsordnung	Fachaufgaben im Einsatzgebiet § 4 Abs. 1 Nr. 6 der Ausbildungsordnung	Vermarktung / Sonstiges
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				
Sonnabend/ Sonntag				

Datum, Unterschrift des Auszubildenden

Datum, Unterschrift des Ausbilders/der Ausbilderin

Themen für die Zusatzberichte des Berichtsheftes

Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
(mindestens **3** Themen müssen erarbeitet werden)

1. Erläutern Sie Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-,Prozess- und Personalhygiene! **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.5)**

2. Wie ermitteln Sie den Bedarf für den Einkauf von Lebensmitteln? Berichten Sie über die Durchführung von Bestellungen und Einkäufen. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 2.6)**

3. Beschreiben Sie die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und die Wartung von einem betriebstypischen Gerät, einer Maschine in Ihrem Ausbildungsbetrieb. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 3.1)**

4. Beschreiben Sie eine Arbeitstechnik und ein Garverfahren zur Herstellung einer Speise Ihrer Wahl. Gehen Sie dabei auf nährstoffschonende Zubereitung und ökonomischen Einsatz der Arbeitsmittel ein. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 4.1)**

5. Beschreiben Sie die Auswahl und die Verwendung von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel, die Sie im Küchenbereich einsetzen. Beachten Sie ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 4.2)**

6. Nennen und beschreiben Sie Alltagsverrichtungen, für die zu betreuenden Personen. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 5.1)**

Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
(mindestens **3** Themen müssen erarbeitet werden)

1. Beschreiben Sie die Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.1)**

2. Durch sachgemäßes Verhalten lassen sich Unfälle im Betrieb vermeiden. Stellen Sie berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften zusammen. Gehen Sie auf richtige Verhaltensweisen bei Arbeitsunfällen ein. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.4)**

3. Berichten Sie, wie in Ihrer Einrichtung Bedarf und Wünsche der zu versorgenden und betreuenden Personen ermittelt werden. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.2)**

4. Beschreiben Sie Auswahl und Zubereitung von Speisen und Getränken für bestimmte Personengruppen und Anlässe. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.1)**

5. Die Reinigung und Pflege von Räumen ist eine wichtige Aufgabe. Beschreiben Sie verschiedene Reinigungsarten für einen Funktionsbereich. Erstellen Sie einen Reinigungs- und Hygieneplan für den gewählten Bereich. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.2)**

6. Sie gestalten und dekorieren Räume und das Wohnumfeld. Beschreiben Sie Ihre Vorgehensweise. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.3)**

Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
(mindestens **3** Themen müssen erarbeitet werden)

1. Beurteilen Sie hauswirtschafltliche Leistungen und deren Vergabe unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten. Geben Sie Beispiele z.B. aus der Wäschepflege an. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)**

2. Berichten Sie über die Einholung eines Angebotes sowie über das Vergleichen und Bewerten von Konditionen. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)**

3. Sie nehmen eine Reklamation entgegen. Welche Schritte müssen eingeleitet werden? Welche rechtlichen Grundlagen des Verbraucherschutzes und der Haftungsbestimmungen müssen berücksichtigen werden? **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)**

4. Planen Sie für einen festlichen Anlass Speisen, Getränke, Gebäck. Beschreiben Sie das Anrichten, Präsentieren und die Gestaltung des Raumes. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.1)**

5. Berichten Sie über das Anbieten von Dienstleistungen und das Vermarkten von Produkten in Ihrem Betrieb. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 5.1)**

6. Berichten Sie über Kriterien, die bei Preisgestaltung beachtet werden. Beschreiben Sie die Durchführung einer Kalkulation an einem Beispiel. **(Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 5.3)**

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Erläutern Sie Grundsätze der Hygiene, insbesondere der Betriebs-, Produkt-,Prozess- und Personalhygiene!

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.5)

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Wie ermitteln Sie den Bedarf für den Einkauf von Lebensmitteln?
Berichten Sie über die Durchführung von Bestellungen und Einkäufen.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 2.6)

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beschreiben Sie die Einsatzmöglichkeiten, die Pflege und die Wartung von einem betriebs-typischen Gerät, einer Maschine in Ihrem Ausbildungsbetrieb.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 3.1)

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beschreiben Sie eine Arbeitstechnik und ein Garverfahren zur Herstellung einer Speise Ihrer Wahl. Gehen Sie dabei auf nährstoffschonende Zubereitung und ökonomischen Einsatz der Arbeitsmittel ein.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 4.1)

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beschreiben Sie die Auswahl und die Verwendung von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln, die Sie im Küchenbereich einsetzen. Beachten Sie ökonomische und ökologische Gesichtspunkte.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 4.2)

7.0 Aufzeichnungen im 1. Ausbildungsjahr
7.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Nennen und Beschreiben Sie Alltagsverrichtungen, für die zu betreuenden Personen.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 5.1)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beschreiben Sie die Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Vermarktung und Verwaltung.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.1)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Durch sachgemäßes Verhalten lassen sich Unfälle im Betrieb vermeiden. Stellen Sie berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften zusammen. Gehen Sie auf richtige Verhaltensweisen bei Unfällen ein. Welche Maßnahmen sollten eingeleitet werden?

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt I 1.4)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:
Berichten Sie, wie in Ihrer Einrichtung Bedarf und Wünsche der zu versorgenden und betreuenden Personen ermittelt werden.
(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.2)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beschreiben Sie Auswahl und Zubereitung von Speisen und Getränken für bestimmte Personengruppen und Anlässe.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.1)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Die Reinigung und Pflege von Räumen ist eine wichtige Aufgabe. Beschreiben Sie verschiedene Reinigungsarten für einen Funktionsbereich. Erstellen Sie einen Reinigungs- und Hygieneplan für den gewählten Bereich.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.2)

8.0 Aufzeichnungen im 2. Ausbildungsjahr
8.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Sie gestalten und dekorieren von Räume und das Wohnumfeld. Beschreiben Sie ihre Vorgehensweise.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.3)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Beurteilen Sie hauswirtschafltliche Leistungen und deren Vergabe unter Berücksichtigung von Qualität und Kosten. Geben Sie Beispiele z. B. aus der Wäschepflege an.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Berichten Sie über die Einholung eines Angebotes sowie über das Vergleichen und Bewerten von Konditionen.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Sie nehmen eine Reklamation entgegen. Welche Schritte müssen eingeleitet werden? Welche rechtlichen Grundlagen des Verbraucherschutzes und Haftungsbestimmungen müssen berücksichtigt werden?

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 1.4)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Planen Sie für einen festlichen Anlass Speisen, Getränke, Gebäck. Beschreiben Sie das Anrichten, Präsentieren und die Gestaltung des Raumes.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 3.1)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Berichten Sie über das Anbieten von Dienstleistungen und das Vermarkten von Produkten in Ihrem Betrieb.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 5.1)

9.0 Aufzeichnungen im 3. Ausbildungsjahr
9.1. Berichte aus den Arbeitsbereichen

Thema:

Berichten Sie über Kriterien, die zur Preisgestaltung beachtet werden.
Beschreiben Sie die Durchführung einer Kalkulation an einem Beispiel.

(Siehe Ausbildungsrahmenplan Abschnitt II 5.3)

Die Senatorin für Finanzen
zuständige Stelle nach dem Berufsbildungsgesetz

Freie Hansestadt Bremen

Überprüfung des Berichtsheftes nach § 76 Berufsbildungsgesetz (BBiG)

im anerkannten Ausbildungsberuf „Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin“

Auszubildende/r:_____

1.0 persönliche Angaben der/des Auszubildenden

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

2.0 Angaben zur Ausbildungszeit /
3.0 Angaben zur Ausbildungsstätte

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

5.0 Küchenzeichnung

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

6.0 Wochenberichte (Ausbildungsnachweise)

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

A. 1. Ausbildungsjahr
7.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen (43 Themen nach Wahl)

Grundsätze der Hygiene

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Einkauf von Lebensmitteln

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Einsatzmöglichkeit, Pflege und Wartung von einem Gerät einer Maschine

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Arbeitstechnik und Garverfahren zur Herstellung einer Speise

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Auswahl/Verwendung von Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Alltagsverrichtungen für die zu betreuenden Personen

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

B 2. Ausbildungsjahr

8.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen (3 Themen nach Wahl)

Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Ermittlung von Bedarf/Wünschen von Personen

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Zubereitung von Speisen und Getränken

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt**: ☐ ☐ ☐

Reinigungs- und Hygieneplan

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Gestaltung und Dekoration von Räumen

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

C 3. Ausbildungsjahr
9.1 Berichte aus den Arbeitsbereichen (3 Themen nach Wahl)

Hauswirtschaftliche Leistungen

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Einholung eines Angebotes

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Verbraucherschutz und Haftungsbestimmungen

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Planung eins festlichen Anlasses mit Speisen, Getränke, Gebäck

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Anbieten von Dienstleitungen und Vermarkten von Produkten

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln**: ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Preisgestaltung und Durchführung einer Kalkulation

Bemerkungen: _____ **in Ordnung:** ☐ ☐ ☐

_____ **mit Mängeln:** ☐ ☐ ☐

_____ **fehlt:** ☐ ☐ ☐

Raum für zusätzliche Bemerkungen:

	Datum	**Unterschrift Ausbildungsberaterin**	**Unterschrift Ausbilder/in**
1. Durchsicht			
2. Durchsicht			
3. Durchsicht			