# Deckblatt

| | |
|---|---|
| Vorname: | Max |
| Nachname: | Mustermann |
| Adresse: | |
| Ausbildungsberuf: | Brauer/in und Mälzer/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.** Ausbildende 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:<br>• Malzanalysen<br>• Gerstenannahme<br>• Reinheitsgebot | |
| Dienstag | • Getränke verpackt und gelagert<br>• Maschinen und computergesteuerte Anlagen bedient und überwacht<br>• Reifestand kontrolliert<br>• Kohlensäuredruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht | 2<br>2<br>1<br>3 |
| Mittwoch | • gereinigtes und sortiertes Braugetreide unter Zuführung von Wasser und Luft in die Weichstöcke geführt<br>• regelmäßig die einzelnen Keimstadien beurteilt und beobachtet<br>• sensorische Prüfungen durchgeführt<br>• Bier filtriert und abgefüllt | 1<br>1<br>3<br>3 |
| Donnerstag | • Produktionstechnik gewartet<br>• Messeinrichtungen kalibriert<br>• Bier gelagert<br>• Grün- und Darrmalz hergestellt | 2<br>2<br>2<br>2 |
| Freitag | • Biermischgetränke hergestellt<br>• Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt<br>• Abtransport des Grünmalzes auf die Darre gesteuert und überwacht<br>• regelmäßig die einzelnen Keimstadien beurteilt und beobachtet | 1<br>3<br>2<br>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:<br>• Mühlentypen<br>• Sortierung<br>• Biergesetz/Bierverordnung | |
| Dienstag | • die technischen der Keimstraßen überwacht<br>• Zucker- und Sirupdosierungen berechnet<br>• Produktionsprozess gesteuert und überwacht<br>• Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert | 3<br>1<br>3<br>1 |
| Mittwoch | • Druckluftanlagen überwacht<br>• Malzschrot mit Brauwasser vermengt<br>• Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht<br>• Wurzelkeime in der Malzentkeimungsmaschine entfernt | 1<br>3<br>1<br>3 |
| Donnerstag | • qualitätssichernde Maßnahmen angewandt<br>• Getränkeschankanlagen eingerichtet<br>• Produktionsprozess gesteuert und überwacht<br>• Braugetreide beurteilt und verwiegt | 2<br>2<br>3<br>1 |
| Freitag | • Maischvorgang kontrolliert<br>• Braugetreide beurteilt und verwiegt<br>• Abfüllanlagen eingerichtet<br>• mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt | 1<br>2<br>3<br>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:<br>• Mühlentypen<br>• Getreide als Rohstoff<br>• Bier und Gesundheit | |
| Dienstag | • sensorische Prüfungen durchgeführt<br>• Braugetreide beurteilt und verwiegt<br>• Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht<br>• Abtransport des Grünmalzes auf die Darre gesteuert und überwacht | 2<br>2<br>3<br>1 |
| Mittwoch | • Wasseranalysen durchgeführt<br>• Abfüllanlagen bedient<br>• mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt<br>• Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt | 2<br>1<br>2<br>3 |
| Donnerstag | • Wasseranalysen durchgeführt<br>• mittels Heißluft dem Grünmalz die Feuchtigkeit entzogen<br>• Getränke verpackt und gelagert<br>• Parameter für Steuereinrichtungen festgelegt | 3<br>2<br>1<br>3 |
| Freitag | • Getränkeschankanlagen eingerichtet<br>• Abfüllanlagen eingerichtet<br>• Wurzelkeime in der Malzentkeimungsmaschine entfernt<br>• Kunden beraten | 2<br>1<br>3<br>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:<br>• Malzanalysen<br>• Gerstenannahme<br>• Betriebshygiene | |
| Dienstag | • Geruchsproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert<br>• Kälteanlagen überwacht<br>• Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert<br>• Abfüllanlagen eingerichtet | 2<br>2<br>1<br>3 |
| Mittwoch | • Arbeitsabläufe geplant<br>• Getränkeschankanlagen in Betrieb genommen<br>• Maschinen und computergesteuerte Anlagen bedient und überwacht<br>• Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt | 2<br>2<br>2<br>2 |
| Donnerstag | • Würze vergärt<br>• Hopfen zugegeben, aromatisierte Würze gekocht<br>• Temperatur während der Nachgärung regelmäßig überwacht<br>• chemisch-technische Analysen durchgeführt | 1<br>3<br>1<br>3 |
| Freitag | • Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt<br>• Abfüllanlagen eingerichtet<br>• Wasseranalysen durchgeführt<br>• Würze im Sudhaus gewonnen, gekühlt und geklärt | 1<br>2<br>3<br>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