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
• Parameter für Steuereinrichtungen festgelegt • Getränkeschankanlagen in Betrieb genommen • Malz geschrotet • regelmäßig die einzelnen Keimstadien beurteilt und beobachtet • Geruchsproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Arbeitsabläufe geplant • qualitätssichernde Maßnahmen angewandt • Hopfen zugegeben, aromatisierte Würze gekocht
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Roh- und Hilfsstoffe annimmt, prüft und lagert.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Malzanalysen • Lagerung • Überblick Bierherstellung

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
• Zucker- und Sirupdosierungen berechnet • Grün- und Darrmalz hergestellt • Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Reifestand kontrolliert • qualitätssichernde Maßnahmen angewandt • Hauptgärung eingeleitet, gesteuert und überwacht • Kohlensäuredruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht • bei Erreichen des gewünschten Wachstumszustandes den Keimvorgang abgebrochen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man annimmt, prüft und lagert.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Maischgefäße • Getreide als Rohstoff • Verbrauchererwartung

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
• Würze im Sudhaus gewonnen, gekühlt und geklärt • Braugetreide beurteilt und verwiegt • Maischvorgang kontrolliert • die technischen der Keimstraßen überwacht • Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht • Arbeitsabläufe geplant • chemisch-technische Analysen durchgeführt • sensorische Prüfungen durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Betriebsstoffe annimmt, prüft und lagert.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Jodprobe • Fließbild • Betriebshygiene

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
• Getränke verpackt und gelagert • regelmäßig die einzelnen Keimstadien beurteilt und beobachtet • Dampferzeugungsanlagen überwacht • Produktionstechnik gewartet • Hefe gezüchtet, auswählt und bereitgestellt • Produktionsprozess gesteuert und überwacht • Karbonisierungsanlagen bedient • Arbeitsabläufe geplant
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Arbeitsschritte bei der Malzherstellung notwendig sind.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Malzanalysen • Gerstenannahme • Überblick Malzherstellung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r oder Ausbilder/in