Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft für Lebensmitteltechnik
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: • Lebensmittelrechtliche Bestimmungen • EDV	
Dienstag	• Produktionsanlagen bedient • Proben entnommen • Frische von Lebensmitteln geprüft • Lebensmittel maschinell vorbehandelt	2 2 1 3
Mittwoch	• Farbe von Produkten geprüft • Produktionsabläufe überwacht • Lebensmittel produziert • Zusatzstoffe nach vorgegebenen Verfahren bearbeitet	1 1 3 3
Donnerstag	• Rohstoffe bearbeitet • Waren verpackt • Speisen schockgefrostet • Laborgeräte kalibriert	2 2 2 2
Freitag	• Geschmackstests durchgeführt • Rohstoffe auf Gewicht untersucht • Speisen pasteurisiert • Technische Wartungsarbeiten ausgeführt	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: • Innerbetrieblicher Aufbau des Qualitätsmanagements • Chemische Veränderungen bei Lebensmitteln	
Dienstag	• Räume gereinigt • Nüsse geschält • Proben entnommen • Prozessabläufe gesteuert	3 1 3 1
Mittwoch	• Rohstoffe auf Qualität untersucht • Farbe von Produkten geprüft • Speisen konserviert • Gemüse maschinell getrocknet	1 3 1 3
Donnerstag	• Speisen konserviert • Getränke sterilisiert • Anlagen gereinigt • Behälter desinfiziert	2 2 3 1
Freitag	• Anlagen gereinigt • Speisen gedämpft • Lebensmittel maschinell vorbehandelt • Halbfabrikate nach vorgegebenen Rezepturen bearbeitet	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: • Arbeitssicherheit • Chemische Veränderungen bei Lebensmitteln	
Dienstag	• Räume desinfiziert • Technische Wartungsarbeiten ausgeführt • Säuregehalt von Lebensmittel gemessen • Farbe von Produkten geprüft	2 2 3 1
Mittwoch	• Lebensmittel getrocknet • Halbfabrikate nach vorgegebenen Rezepturen bearbeitet • Behälter desinfiziert • Farbe von Produkten geprüft	2 1 2 3
Donnerstag	• Lebensmittel geschält • Gemüse maschinell getrocknet • Speisen pasteurisiert • Nüsse geschält	3 2 1 3
Freitag	• Nitratgehalt von Lebensmitteln geprüft • Einwaage kontrolliert • Lebensmittel getrocknet • Eigenschaften von Produkten geprüft	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: • Ernährungsphysiologie • Physikalische Veränderungen bei Lebensmitteln	
Dienstag	• Rohstoffe auf Qualität untersucht • Maschinen gereinigt • Lebensmittel produziert • Flüssigkeiten abgemessen	2 2 1 3
Mittwoch	• Maschinen gewartet • Behälter desinfiziert • Rohstoffe extrahiert • Flüssigkeiten abgemessen	2 2 2 2
Donnerstag	• Fertigerzeugnisse angenommen • Eigenschaften von Produkten geprüft • Waren gelagert • Prozessabläufe kontrolliert	1 3 1 3
Freitag	• Lebensmittel zerkleinert • Geschmackstests durchgeführt • Bei Störungen eingegriffen • Rohstoffe auf Menge untersucht	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