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
• Maschinen gewartet • Maschinen desinfiziert • Lebensmittel maschinell vorbehandelt • Rohstoffe auf Menge untersucht • Produktionsanlagen bedient • Zusatzstoffe nach vorgegebenen Verfahren bearbeitet • Lebensmittel produziert • Rohstoffe auf Qualität untersucht
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Roh-, Zusatz-, Hilfsstoffe bereitstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Innerbetrieblicher Aufbau des Qualitätsmanagements • Lagertechnik

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
• Maschinen gewartet • Waren auf Menge geprüft • Getränke konservieret • Halbfertigprodukte angenommen • Maschinen gereinigt • Rohstoffe destilliert • Rohstoffe auf Menge untersucht • Fertigerzeugnisse angenommen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Halbfabrikate und Fertigprodukte bereitstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Chemische Reaktionen • EDV

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
• Fertigprodukte ausgemischt • Speisen pasteurisiert • Flüssigkeiten abgemessen • Rohstoffe angenommen • Gemüse maschinell gereinigt • Speisen konserviert • Getränke sterilisiert • Räume gereinigt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Stoffe nach Rezepturen für die Fertigung vorbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Chemischer Aufbau • Schädlingsbekämpfung

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
• Maschinen gewartet • Lebensmittel getrocknet • Kontrollen durchgeführt • Halbprodukte ausgemischt • Halbfertigprodukte angenommen • Prozessabläufe kontrolliert • Nüsse zerkleinert • Geschmackstests durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Produkte nach Rezepturen für die Fertigung vorbereitet.
Themen des Berufsschulunterrichts
• Chemischer Aufbau • Lagerbedingungen Materialien

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r oder Ausbilder/in