

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft für Fruchtsafttechnik
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. Auszubildende 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
<ul style="list-style-type: none"> • Produktentwicklung unterstützt • Kalkulationen erstellt • Ziele erreicht • Rezepte entwickelt • Produktion optimiert • Geschäftsstrategien entwickelt • Umverpackungen erstellt • MHD Prüfungen durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Maschinen es gibt und wie sie im Fruchtsaftbetrieb gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Elektronik und Messtechnik • Qualitätsmanagement in der Fruchtsafttechnik • Grundlagen der Informationstechnologie

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Geschmackstests durchgeführt • Betriebsabläufe organisiert • Angebote erstellt • Reinigungsarbeiten koordiniert • Marktanalysen durchgeführt • Fehleranalysen durchgeführt • Lieferanten koordiniert • Labels entworfen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Technologien es gibt und wie sie im Fruchtsaftbetrieb eingesetzt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Digitaltechnik • Fruchtsaftherstellungstechnologie • Grundlagen der Informationstechnologie

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Lernprozesse organisiert • Rückrufaktionen organisiert • Rohmaterialien eingelagert • Sicherheitskonzepte entwickelt • Führungsverantwortung übernommen • Mitarbeitergespräche geführt • Lebensmittelrecht beachtet • Produktionsabläufe organisiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Zusätze in welcher Dosierung für die Herstellung von Fruchtsaft verwendet werden dürfen.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Elektronik und Messtechnik • Qualitätsmanagement in der Fruchtsafttechnik • Webentwicklung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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
<ul style="list-style-type: none"> • Fermentationsprozesse überwacht • Rohstoffe geprüft • Verpackungsanforderungen festgelegt • Verpackungsmaterialien bestellt • Buchhaltung verwaltet • Produktionskosten kalkuliert • Personalplanung gemacht • Logistikprozesse gesteuert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Fruchtsäfte pasteurisiert und sterile Bedingungen aufrechterhält.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Elektronik und Messtechnik • Sensorische Analyse von Fruchtsäften • Programmierung

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in