

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Milchtechnologe/technologin
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"> • Milchverarbeitungsprozesse gesteuert • Analyseparameter eingestellt • Produkte etikettiert • Maschinen parktiziert • Lieferanten koordiniert • Qualitätskontrollen durchgeführt • Inhaltsstoffe gemischt • Kundenbindungsmaßnahmen durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Milchsorten es gibt und wie sie verarbeitet werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffannahme • HACCP und Hygienemanagement • Lebensmittelrecht und Milchwirtschaftliche Industriekunde

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
<ul style="list-style-type: none"> • Käseaufstrichen berechnet • Erzeugnissqualität sicherstellt • Verfahrenstechniken angewendet • Anlagen instandgesetzt • Produktstandards vereinbart • Kundenanfragen beantwortet • Kundenbindungsmaßnahmen durchgeführt • Anlagen gereinigt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Geräte zur Milchverarbeitung eingesetzt werden und wie sie bedient werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Umweltschutz • Anwendungstechnik und Funktionalität von Lebensmittelzusatzstoffen • Lebensmittelrecht und Milchwirtschaftliche Industriekunde

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
<ul style="list-style-type: none"> • Rohmilchqualität überwacht • Zusatzstoffe dosiert • Produkte verpackt • Anlagen gereinigt • Lagerverwaltungssysteme bedient • Produktpaletten erweitert • Maschinen bedient • Kundenfeedback eingeholt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Maschinen zur Milchverarbeitung eingesetzt werden und wie sie bedient werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffannahme • Technik der Qualitätssicherung • Lebensmittelrecht und Milchwirtschaftliche Industriekunde

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
<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsabläufe kontrolliert • Molkereimaschinen gewartet • Proben entnommen • Prozesse optimiert • Vertriebspartnerschaften gepflegt • Kundenanfragen beantwortet • Prozessparameter korrigiert • Prozessschritte eingeleitet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Hygienevorschriften in der Milchverarbeitung einhält.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Recht, Wirtschaft und Soziales • Anwendungstechnik und Funktionalität von Lebensmittelzusatzstoffen • Lebensmittelrecht und Milchwirtschaftliche Industriekunde

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in