

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Milchwirtschaftliche/r Laborant/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, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der Milchverarbeitung • Mikrobiologische Analysen von Milchprodukten • Gerätekunde und -pflege 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Spezialgeräte bedient • Fortbildungen besucht • Prüfplanung durchgeführt • Machte mikrobiologische Untersuchungen 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Testreihen durchgeführt • Feuchtigkeitsgehalt bestimmt • Machte Auswertungen • Verträge geprüft 	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Führte Melkversuche durch • Bauteile gewechselt • Wandte mikrobiologische Testmethoden an • Testreihen durchgeführt 	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskennzahlen festgelegt • .. • Kontrollierte Hygiene in der Produktion • Geräte gewartet 	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: <ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganismen in der Milchwirtschaft • Mikrobiologische Aspekte der Käseproduktion • Qualitätsmanagement im Labor 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Erstelle Auswertungen und Berichte • Lieferte Daten für Produktionsoptimierungen • Testverfahren entwickelt • Verfahrensabläufe dokumentiert 	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitete mit mikrobiologischen Methoden • Dokumentationen geführt • Trennte Rohmilch in ihre Bestandteile • Analyisierte Daten 	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Verpackung getestet • Qualitätskontrollsysteme eingeführt • Experimente durchgeführt • Qualitätsanforderungen definiert 	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfberichte erstellt • Sicherheitstests durchgeführt • Hantierte mit Labormaterialien • Analysenprotokolle erstellt 	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: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Labortechnik • Qualitätskontrolle in der Milchwirtschaft • Labordokumentation und -organisation 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Befolgte Hygienerichtlinien • Führte Inkubationszeiten ein • Qualitätsanforderungen definiert • Entnahm Proben von Milchprodukten 	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelverarbeitung überwacht • Kontrollierte Hygiene in der Produktion • Technologieentwicklungen verfolgt • Abläufe koordiniert 	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitete nach GMP Richtlinien • Qualitätskennzahlen festgelegt • Experimente durchgeführt • Verträge geprüft 	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Experimente durchgeführt • Arbeitete mit computerunterstützten Analysengeräten • Zertifizierungsverfahren durchlaufen • Untersuchte Proben auf Keime 	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: <ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der Milchverarbeitung • Isolierung und Identifikation von Mikroorganismen • Qualitätsmanagement im Labor 	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Abläufe optimiert • Testete die Verträglichkeit von Zusatzstoffen • Machte sensorische Beurteilungen • Arbeitete nach GMP Richtlinien 	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Verfahrensabläufe dokumentiert • Geräteeinstellungen optimiert • Bestimmte den pH-Wert der Milch • Versuche vorbereitet 	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Fachliteratur studiert • Wandte analytische Methoden an • Versuche vorbereitet • Sterilisationsprozesse durchgeführt 	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Untersuchte Milch auf ihren Geruch • Verwendete technische Geräte • Ressourcenplanung durchgeführt • Bereitete Proben für mikroskopische Untersuchungen vor 	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