

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
<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentationen geführt • Protokollierte Versuchsergebnisse • Fortbildungen besucht • Arbeitete im Qualitätsmanagement • Entwickelte neue Milchprodukte • Rohstoffe geprüft • Kundenanforderungen analysiert • Versuche vorbereitet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Laborgeräte es gibt und wie sie gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Hygienestandards in der Milchproduktion • Qualitätskontrolle in der Milchwirtschaft • Gerätekunde und -pflege

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"> • Entwickelte neue Milchprodukte • Behandelte Milchprodukten nach Rezepturen • Beratungsgespräche durchgeführt • Optimierungsmaßnahmen durchgeführt • Machte mikrobiologische Untersuchungen • Führte Milchverarbeitungsprozesse aus • Rückstände analysiert • Lieferte Daten für Produktionsoptimierungen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Molkereigeräte es gibt und wie sie gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der Milchverarbeitung • Isolierung und Identifikation von Mikroorganismen • Labordokumentation und -organisation

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"> • Planungssitzungen organisiert • Erstelle Auswertungen und Berichte • Kundengespräche geführt • Mitarbeitergespräche geführt • Betriebliche Abläufe optimiert • Untersuchte den Reinheitsgrad von Milchprodukten • Probenvorbereitung vorgenommen • Forschungsdaten ausgewertet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Analysetechniken es gibt und wie sie angewendet werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Prinzipien der Milchverarbeitung • Mikrobiologische Aspekte der Käseproduktion • Arbeitstechniken im Labor

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"> • Mikrobiologische Untersuchungen ausgeführt • Fortbildungen besucht • Berechnete Nährstoffgehalte • Verarbeitete Rohmilch • Überwachte Produktionsprozesse • Planungssitzungen organisiert • Frühwarnsysteme aktiviert • Verarbeitete Milch zu Joghurt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, was beim Lesen und Anfertigen von Laborprotokollen berücksichtigt werden muss.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Hygienestandards in der Milchproduktion • Mikrobiologische Analysen von Milchprodukten • Arbeitstechniken im Labor

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in