

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Süßwarentechnologe/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, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	Berufsschule: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie</li> <li>• Gütekontrolle von Rohstoffen</li> <li>• Herstellung von Bonbons</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochprozesse überwacht</li> <li>• Messestände gestaltet</li> <li>• Zielvorgaben erfüllt</li> <li>• Schichtarbeit geleistet</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygienebedingungen überprüft</li> <li>• Rezepte ausprobiert</li> <li>• Lieferungen kontrolliert</li> <li>• Strategien angepasst</li> </ul>	1 1 3 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bioprodukte produziert</li> <li>• Rezepte ausprobiert</li> <li>• Prototypen erstellt</li> <li>• Gelatine verwendet</li> </ul>	2 2 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einnahmen generiert</li> <li>• Projekte gesteuert</li> <li>• Zutaten gemischt</li> <li>• Umrechnungen durchgeführt</li> </ul>	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"> <li>• Einführung in die Chemie</li> <li>• Gütekontrolle von Rohstoffen</li> <li>• Zutaten und Rezepturen</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profilrichtlinien eingehalten</li> <li>• Hygienebedingungen überprüft</li> <li>• Einnahmen generiert</li> <li>• Besucherführungen geleitet</li> </ul>	3 1 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelatine verwendet</li> <li>• Einnahmen generiert</li> <li>• Fortbildungen besucht</li> <li>• Gewichtungen balanciert</li> </ul>	1 3 1 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucker sortiert</li> <li>• Schichtarbeit geleistet</li> <li>• Preisverhandlungen geführt</li> <li>• Einnahmen generiert</li> </ul>	2 2 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faires Handeln praktiziert</li> <li>• Bioprodukte produziert</li> <li>• Einnahmen generiert</li> <li>• Teige zubereitet</li> </ul>	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"> <li>• Säuren und Basen</li> <li>• HACCP-Konzept</li> <li>• Herstellung von Bonbons</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neuprodukte eingeführt</li> <li>• Selbstständig gearbeitet</li> <li>• Gelatine verwendet</li> <li>• Arbeitsplätze sauber gehalten</li> </ul>	2 2 3 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trainingspläne erstellt</li> <li>• Regionale Produkte genutzt</li> <li>• Pralinen dekoriert</li> <li>• Technische Probleme behoben</li> </ul>	2 1 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fortbildungen besucht</li> <li>• Gäste beraten</li> <li>• Prozessabläufe optimiert</li> <li>• Maschinen gereinigt</li> </ul>	3 2 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungstrends beobachtet</li> <li>• Bonbons ausgeformt</li> <li>• Versuchsreihen durchgeführt</li> <li>• Füllungen hergestellt</li> </ul>	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"> <li>• Säuren und Basen</li> <li>• Mess- und Prüfverfahren in der Produktion</li> <li>• Grundlagen der Süßwarentechnologie</li> </ul>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsanleitungen gelesen</li> <li>• Einnahmen generiert</li> <li>• Messestände gestaltet</li> <li>• Werksbesichtigungen organisiert</li> </ul>	2 2 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewichtungen balanciert</li> <li>• Messestände gestaltet</li> <li>• Prozessabläufe optimiert</li> <li>• Werksbesichtigungen organisiert</li> </ul>	2 2 2 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rücksprachen gehalten</li> <li>• Prozessabläufe optimiert</li> <li>• Teige zubereitet</li> <li>• Neuprodukte eingeführt</li> </ul>	1 3 1 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reklamationen bearbeitet</li> <li>• Rohstoffbedarf errechnet</li> <li>• Zutaten gemischt</li> <li>• Süßigkeiten koloriert</li> </ul>	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