

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
<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten gemischt • Hygienebedingungen überprüft • Spezialitäten entwickelt • Prozessabläufe optimiert • Profiltrichtlinien eingehalten • Messestände gestaltet • Hohe Standards eingehalten • Ernährungstrends beobachtet
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Süßwaren es gibt und wie sie hergestellt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Säuren und Basen • Dokumentation von Qualitätsstandards • Qualitätskontrolle in der Süßwarenproduktion

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"> • Exportmodalitäten geklärt • Produktpaletten erweitert • Regionale Produkte genutzt • Einnahmen generiert • Vorschriften eingehalten • Rohstoffbedarf errechnet • Branche beobachtet • Geschmacksnoten abgestimmt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Maschinen zur Süßwarenproduktion verwendet werden und wie sie bedient werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Säuren und Basen • Gütekontrolle von Rohstoffen • Qualitätskontrolle in der Süßwarenproduktion

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"> • Kennzahlen analysiert • Arbeitsplätze sauber gehalten • Ernährungstrends beobachtet • Verpackungen entworfen • Gewichtungen balanciert • Kundenanfragen beantwortet • Bestände geprüft • Profilrichtlinien eingehalten
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Zutaten zur Herstellung von Süßwaren benötigt werden und wie sie richtig dosiert werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Säuren und Basen • Dokumentation von Qualitätsstandards • Herstellung von Bonbons

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"> • Rezepte ausprobiert • Marktanalysen erstellt • Kennzahlen analysiert • Profilrichtlinien eingehalten • Selbstständig gearbeitet • Prozessabläufe optimiert • Bonbons ausgeformt • Qualitätstests durchgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Sicherheitsbestimmungen in der Süßwarenproduktion gelten.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Chemische Reaktionen • Gütekontrolle von Rohstoffen • Grundlagen der Süßwarentechnologie

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in