

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Maschinen- und Anlagenführer/in - Fachrichtung Lebensmitteltechnik
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"> • Kosten-Nutzen-Analysen durchgeführt • Hilfe angeboten • Neue Mitarbeiter eingearbeitet • Budgets verwaltet • Teams geleitet • Urlaubsanträge bearbeitet • Erfolge geteilt • Ziele erreicht
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Maschinen in der Lebensmitteltechnik eingesetzt werden und wie sie gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Geometrie • Rohstoffkunde • Sozialkunde

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"> • Teile ausgetauscht • Produktionsdaten dokumentiert • Produktion überwacht • Zusammenarbeit gefördert • Teamarbeit gefördert • Fähigkeiten entwickelt • Gehaltsverhandlungen geführt • Fortbildungen besucht
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Lebensmittelprozesse es gibt und wie sie durchgeführt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Funktionen • Qualitätsmanagement • Sozialkunde

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"> • Sicherheitsvorschriften eingehalten • Berichte geschrieben • Inventur durchgeführt • Trainingseinheiten durchgeführt • Jahresgespräche durchgeführt • Feedback gegeben • Projekte abgeschlossen • Mitarbeiter motiviert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln umsetzt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Statistik • Lebensmittelverarbeitung • Sozialkunde

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/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"> • Fähigkeiten entwickelt • Meetings organisiert • Arbeitsschutzmaßnahmen umgesetzt • Lagerbestände gecheckt • Ausfallzeiten minimiert • Lieferantenbeziehungen gepflegt • Zertifizierungen erworben • Kollegen eingewiesen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie man Maschinen zur Lebensmittelverarbeitung bedient und einstellt.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Terme und Gleichungen • Lebensmittelverarbeitung • Arbeitsschutz

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Auszubildende/r
oder Ausbilder/in