

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Verfahrenstechnologe/-technologin Mühlen- und Getreidewirtschaft - Müllerei
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"> • Verkaufsunterlagen erstellt • Arbeitssicherheit gewährleistet • Kunden betreut • Schichtarbeit geleistet • Arbeitsmittel instandgehalten • Orders bearbeitet • Unterhaltungsarbeiten durchgeführt • Lieferfahrzeuge be- und entladen
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie Getreidearten und ihre Eigenschaften identifiziert werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Siebverfahren • Qualitätskontrolle • Korn- und Schüttgutarten

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:	08.08.2022	bis:	14.08.2022

Betriebliche Tätigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsanlagen gewartet • Arbeitssicherheitsbestimmungen beachtet • Kunden betreut • Wartungsaufgaben übernommen • Gute Herstellungspraxis befolgt • Arbeitsschritte koordiniert • Lieferanten kontaktiert • Verpackungsarbeiten ausgeführt
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, welche Geräte zur Getreideverarbeitung genutzt werden und wie sie gehandhabt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgänge • Arbeitssicherheit • Mahlverfahren

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"> • Arbeitszeiten eingehalten • Arbeitsplätze sauber gehalten • Produktionsprozesse dokumentiert • Produkte verladen • Kontrollen durchgeführt • Fertigwaren gelagert • Teamarbeit koordiniert • Sorgfaltspflicht eingehalten
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie Brot- und Backmischungen hergestellt werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Siebverfahren • Hygienevorschriften • Entstaubungsanlagen

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"> • Sorgfaltspflicht eingehalten • Produkte verladen • Kunden beraten • Prozesse dokumentiert • Rohstoffe gelagert • Arbeitssicherheitsbestimmungen beachtet • Instandhaltungsarbeiten koordiniert • Ladungsgüter fixiert
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen
Gelernt, wie Mehl und Grieß gewonnen werden.
Themen des Berufsschulunterrichts
<ul style="list-style-type: none"> • Mahlgänge • Hygienevorschriften • Entstaubungsanlagen

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r
oder Ausbilder/in