

Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Brauer,-in und Mälzer,-in
Fachrichtung/Schwerpunkt:	
Ausbildungsbetrieb:	
Verantwortliche/r Ausbilder/in:	
Beginn der Ausbildung:	01.08.2017
Ende der Ausbildung:	31.07.2021

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:	01.08.2017	bis:	06.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag		
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht • Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Druckluftanlagen überwacht • Karbonisierungsanlagen bedient 	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Weichgut in Keimkästen gebracht • mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt • Hopfen zugegeben, aromatisierte Würze gekocht • Braugetreide beurteilt und verwiegt 	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur während der Nachgärung regelmäßig überwacht • Karbonisierungsanlagen bedient • Getreidereinigungs- und -aufbereitungsanlagen gesteuert und überwacht • Kohlensäuregehalte eingestellt 	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Würze geklärt und abgemaischt • Weichevorgang und Weichtemperatur überwacht • Abfüllanlagen bedient • alkoholfreie Erfrischungsgetränke hergestellt 	2 2 2 1
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:	07.08.2017	bis:	13.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BBR: Dekoktionsverfahren GTT: Bier und Gesundheit MBR: Fließbild	1 2 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Braugetreide beurteilt und verwiegt • Würze vergärt • qualitätssichernde Maßnahmen angewandt • Kohlendruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht 	2 3 1 1
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Würze vergärt • Braugetreide in der Mälzerei angenommen • Grün- und Darmmalz hergestellt • Getränkeschankanlagen in Betrieb genommen 	2 3 2 3
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Kohlendruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht • Produktionstechnik gewartet • Getränke verpackt und gelagert 	3 1 1 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Grün- und Darmmalz hergestellt • Bier gelagert • Parameter für Messeinrichtungen festgelegt 	2 3 1 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:	14.08.2017	bis:	20.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BBR: Unfallgefahren im Silobereich GTT: Verbrauchererwartung MBR: Lagerung	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Weichevorgang und Weichtemperatur überwacht • Kohlendioxidgehalte eingestellt • chemisch-technische Analysen durchgeführt • Geschmacksproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert 	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Karbonisierungsanlagen bedient • Braugetreide in der Mälzerei angenommen • Druckluftanlagen überwacht • Reifestand kontrolliert 	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Würze im Sudhaus gewonnen, gekühlt und geklärt • Abfüllanlagen eingerichtet • Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht • Dampferzeugungsanlagen überwacht 	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • Abtransport des Grünmalzes auf die Darre gesteuert und überwacht • Geruchsproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert • Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt • die technischen der Keimstraßen überwacht 	2 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:	21.08.2017	bis:	27.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	BBR: Mühlentypen	2
	GTT: Betriebshygiene	3
	MBR: Getreide als Rohstoff	3
		3
Dienstag	• Kohlendruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht	1
	• Wurzelkeime in der Malzentkeimungsmaschine entfernt	3
	• alkoholfreie Erfrischungsgetränke hergestellt	1
	• Malz geschrotet	3
Mittwoch	• Hauptgärung eingeleitet, gesteuert und überwacht	2
	• Maschinen und computergesteuerte Anlagen bedient und überwacht	1
	• Geruchsproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert	3
	• Getränkeschankanlagen in Betrieb genommen	2
Donnerstag	• Getränkeschankanlagen in Betrieb genommen	3
	• Braugetreide beurteilt und verwiegt	1
	• Produktionstechnik gewartet	2
	• Getränkeschankanlagen aufgebaut	2
Freitag	• Karbonisierungsanlagen bedient	2
	• die technischen der Keimstraßen überwacht	1
	• Getränkeschankanlagen eingerichtet	3
	• Anlagen zur Wasserversorgung und -aufbereitung überwacht	1
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