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	*Stunden*
• Jungbier aus unterschiedlichen Gäreinrichtungen kontrolliert vermengt, für gleichbleibende Qualität beim Endprodukt • Maschinen und computergesteuerte Anlagen bedient und überwacht • Reifestand kontrolliert • Getränkeschankanlagen aufgebaut • Würze geklärt und abgemaischt • Bier filtriert und abgefüllt • Kohlensäuredruck während der Nachgärung regelmäßig überwacht • Getränkeschankanlagen eingerichtet	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	***Stunden***
Gelernt, wie man Roh- und Hilfsstoffe annimmt, prüft und lagert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	***Stunden***
BBR: Unfallgefahren im Silobereich GTT: Personalhygiene MBR: Lagerung	

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	*Stunden*
• Braugetreide in der Mälzerei angenommen • Produktionsprozess gesteuert und überwacht • Druckluftanlagen überwacht • Abtransport des Grünmalzes auf die Darre gesteuert und überwacht • Getreidereinigungs- und -aufbereitungsanlagen gesteuert und überwacht • Messeinrichtungen kalibriert • Temperatur während der Nachgärung regelmäßig überwacht • Geruchsproben entnommen, Schaum und Farbe kontrolliert	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	***Stunden***
Gelernt, wie man annimmt, prüft und lagert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	***Stunden***
BBR: Wasseraufbereitung GTT: Verbrauchererwartung MBR: Grundlagen der pneumatischen Betriebsanlagen	

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	*Stunden*
• Betreiber in Getränkeschankanlagen eingewiesen • Abfüllanlagen bedient • mittels Heißluft dem Grünmalz die Feuchtigkeit entzogen • Reifestand kontrolliert • Bier filtriert und abgefüllt • Getränkeschankanlagen aufgebaut • Arbeitsabläufe geplant • qualitätssichernde Maßnahmen angewandt	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	***Stunden***
Gelernt, wie man Betriebsstoffe annimmt, prüft und lagert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	***Stunden***
BBR: Schrotkontrolle GTT: Personalhygiene MBR: Reinigung	

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	*Stunden*
• Wasseranalysen durchgeführt • bei Erreichen des gewünschten Wachstumszustandes den Keimvorgang abgebrochen • Dampferzeugungsanlagen überwacht • Grün- und Darrmalz hergestellt • Maischvorgang kontrolliert • Würze im Sudhaus gewonnen, gekühlt und geklärt • Getränke verpackt und gelagert • Parameter für Messeinrichtungen festgelegt	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	***Stunden***
Gelernt, welche Arbeitsschritte bei der Malzherstellung notwendig sind.	
Themen des Berufsschulunterrichts	***Stunden***
BBR: enzymatische Vorgänge GTT: Verbrauchererwartung MBR: Grundlagen der mechanischen Betriebsanlagen	

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

Datum, Unterschrift Auszubildende/r

Datum, Unterschrift Ausbildende/r oder Ausbilder/in