

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fleischer,-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"> <li>• Schlachttierteilstücke zerlegt und ausgebeint</li> <li>• Geräte gewartet, gereinigt und gepflegt</li> <li>• Wurstbrät in die Wursthülle eingefüllt und verschlossen</li> <li>• Konserven hergestellt</li> </ul>	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren verkauft</li> <li>• Erzeugnisse portioniert und eingepackt</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> <li>• Verkaufsabrechnungen durchgeführt</li> </ul>	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> <li>• Gerichte mit Fleisch zubereitet, wie Braten, Suppen und Eintöpfe</li> <li>• Erzeugnisse verkauft</li> <li>• Fleischplatten dekoriert</li> </ul>	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch durch Trocknen haltbar gemacht</li> <li>• Rinder geschlachtet</li> <li>• Fleisch durch Salzen haltbar gemacht</li> <li>• Fleischmängel festgestellt</li> </ul>	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	BUV: Gesetze und Vorschriften zu Lebensmittelrecht	1
	FLG: Grundlagen der Mikrobiologie	2
	FVA: Analysen	3
		3
Dienstag	• für die Konservenherstellung Rohmaterialien angebraten	2
	• Veränderungen an Fleischerzeugnissen während der Lagerung beobachtet und festgestellt	3
	• Bestellungen an die Handelszentrale durchgegeben	1
	• Waren ausgezeichnet	1
Mittwoch	• Schlachtnebenprodukte für die weitere Verarbeitung bearbeitet	2
	• Preisetiketten aufklebt	3
	• Waren ausgezeichnet	2
	• Verkaufstheken gestaltet und dekoriert	3
Donnerstag	• Rohmaterialien, Zusatzstoffe und Gewürze nach Rezeptur ausgewählt und zusammengestellt	3
	• Fleischerzeugnisse durch Pökeln haltbar gemacht	1
	• Fleisch nach Farbe unterscheiden	1
	• Verkaufsabrechnungen durchgeführt	2
Freitag	• Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht	2
	• ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Braten	3
	• Fleisch nach Farbe unterscheiden	1
	• ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Gulasch	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	BUV: Informationsmittel FLG: Sortierung nach Standards FVA: Verkaufsförderung	2 2 3 1
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtabfälle entsorgt</li> <li>• Rohmaterialien, Zusatzstoffe und Gewürze nach Rezeptur ausgewählt und zusammengestellt</li> <li>• Angebote der Fleischveredlung in Übereinstimmung mit Kundenwünschen und Qualitätsrichtlinien entwickelt und verfeinert</li> <li>• Verkaufsabrechnungen durchgeführt</li> </ul>	2 1 3 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• für die Konservenherstellung Rohmaterialien frittiert</li> <li>• Rohmaterialien vorbereitet</li> <li>• Veranstaltungsservice in Absprache mit den Kunden geplant</li> <li>• Imbissartikel mit Fleisch zubereitet, wie Aufläufe und Beilagen</li> </ul>	2 2 2 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• frisch gefüllte Wursthüllen haltbar gemacht</li> <li>• Fleischerzeugnisse durch Kühlen haltbar gemacht</li> <li>• Fleisch ausgebeint</li> <li>• Veränderungen an Fleisch während der Lagerung beobachtet und festgestellt</li> </ul>	3 1 3 1
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch entschwartet</li> <li>• Rohmaterialien vorbereitet</li> <li>• Veranstaltungsservice in Absprache mit den Kunden geplant</li> <li>• Fleischstücke küchenfertig vorbereitet</li> </ul>	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	BUV: Berufskrankheiten FLG: Qualitätsmerkmale FVA: Gewürze, Zutaten	2 3 3 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lämmer geschlachtet</li> <li>• Schlachttierhälften zerlegt und ausgebeint</li> <li>• Fleischplatten dekoriert</li> <li>• Verpackungsmaschinen bedient</li> </ul>	1 3 1 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufsverhandlungen geführt</li> <li>• Erzeugnisse verkauft</li> <li>• Fleisch durch Salzen haltbar gemacht</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> </ul>	2 1 3 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischteile zum Verwiegen und Klassifizieren in die Vorkühlräume transportiert</li> <li>• Werkzeuge gewartet, gereinigt und gepflegt</li> <li>• Lämmer geschlachtet</li> <li>• für die Konservenherstellung Rohmaterialien frittiert</li> </ul>	3 1 2 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch beurteilt und bewertet</li> <li>• Gerichte mit Fleisch zubereitet, wie Braten, Suppen und Eintöpfe</li> <li>• Fleischstücke gewürzt</li> <li>• Verpackungsmaschinen eingestellt</li> </ul>	2 1 3 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