

## 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	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlachtnebenprodukte für die weitere Verarbeitung bearbeitet</li> <li>• Fleischerzeugnisse durch Erhitzen haltbar gemacht</li> <li>• Fleisch durch Gefrieren haltbar gemacht</li> <li>• Fleisch entschwartet</li> <li>• Bestellungen an die Handelszentrale durchgegeben</li> <li>• hergestellte Massen in Behälter abgefüllt und Gefäße verschlossen (in der Regel maschinell)</li> <li>• Fleisch für den Verkauf vorbereitet</li> <li>• Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Fleisch von Schweinen beurteilt und klassifiziert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUV: Berufsgeschichte FLG: Vakuumieren FVA: Gewichtsberechnungen	

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:	07.08.2017	bis:	13.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veranstaltungsservice geplant und durchgeführt</li> <li>• frisch gefüllte Wursthüllen getrocknet und reifen gelassen</li> <li>• Fleischstücke gewürzt</li> <li>• Bestellungen an die Handelszentrale durchgegeben</li> <li>• Kosten für Veranstaltungsservice ermittelt</li> <li>• Kunden über Zubereitungsmöglichkeiten von Fleischerzeugnissen beraten</li> <li>• ladenfertig zerlegtes Fleisch je nach Verwendungszweck zugeschnitten, für Braten</li> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Fleisch von Rindern beurteilt und klassifiziert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUV: Kommunikationsmittel FLG: Grundlagen der Mikrobiologie FVA: Beurteilung der Produktqualität	

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:	14.08.2017	bis:	20.08.2017

Betriebliche Tätigkeiten	Stunden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• frisch gefüllte Wursthüllen getrocknet und reifen gelassen</li> <li>• Fleisch durch Salzen haltbar gemacht</li> <li>• Wareneingang kontrolliert</li> <li>• Salate zubereitet</li> <li>• Schweine geschlachtet</li> <li>• warme Gerichte zubereitet</li> <li>• Fleisch ausgelöst</li> <li>• Vorgänge bei der Fleischreifung beachtet</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Fleisch von Lämmern beurteilt und klassifiziert.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUV: Erste Hilfe FLG: Qualitätssicherung FVA: Gewürze, Zutaten	

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
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleischerzeugnisse durch Kühlen haltbar gemacht</li> <li>• Schlachtabfälle entsorgt</li> <li>• regionale Spezialitäten nach Rezeptur hergestellt und reifen gelassen</li> <li>• Fleischerzeugnisse durch Räuchern haltbar gemacht</li> <li>• Qualitätskontrollen durchgeführt</li> <li>• Geräte gewartet, gereinigt und gepflegt</li> <li>• Fleisch nach Farbe unterscheiden</li> <li>• Fleischstücke küchenfertig vorbereitet</li> </ul>	
Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen	Stunden
Gelernt, wie man Fleisch von Schweinen zerlegt und die Teilstücke zur weiteren Verwendung vorbereitet.	
Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
BUV: Berufsgeschichte FLG: Kühlen FVA: Technologie der Hackfleischherstellung	

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

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift Auszubildende/r  
oder Ausbilder/in