

## Deckblatt

Vorname:	Max
Nachname:	Mustermann
Adresse:	
Ausbildungsberuf:	Fachkraft für Lebensmitteltechnik
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. Auszubildende 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>• Speisen gedämpft</li> <li>• Frische von Lebensmitteln geprüft</li> <li>• Rohstoffe angenommen</li> <li>• Prozessabläufe gesteuert</li> </ul>	3 1 2 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel getrocknet</li> <li>• Waren gelagert</li> <li>• Rohstoffe auf Menge untersucht</li> <li>• Maschinen gewartet</li> </ul>	2 1 3 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nitratgehalt von Lebensmitteln geprüft</li> <li>• Flüssigkeiten abgemessen</li> <li>• Behälter desinfiziert</li> <li>• Bei Abweichungen eingegriffen</li> </ul>	1 3 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusatzstoffe nach vorgegebenen Verfahren bearbeitet</li> <li>• Rohstoffe auf Qualität untersucht</li> <li>• Geruchstests durchgeführt</li> <li>• Waren auf Menge geprüft</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	LF1: Themenbezogene Berechnungen LF2: Fördertechnik	1 3
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen gewartet</li> <li>• Rohstoffe auf Qualität untersucht</li> <li>• Lebensmittel gereinigt</li> <li>• Getränke sterilisiert</li> </ul>	2 2 3 3
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohrleitungssysteme desinfiziert</li> <li>• Speisen konserviert</li> <li>• Produktionsanlagen bedient</li> <li>• Zusatzstoffe nach vorgegebenen Verfahren bearbeitet</li> </ul>	1 3 1 1
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Waren auf Qualität geprüft</li> <li>• Rohwaren angenommen</li> <li>• Halbfabrikate nach vorgegebenen Rezepturen bearbeitet</li> <li>• Kontrollen durchgeführt</li> </ul>	3 1 3 2
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Räume desinfiziert</li> <li>• Halbfabrikate nach vorgegebenen Rezepturen bearbeitet</li> <li>• Materialdispositionen durchgeführt</li> <li>• Maschinen desinfiziert</li> </ul>	2 3 1 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:	14.08.2017	bis:	20.08.2017

	Betriebliche Tätigkeiten, Unterweisungen, betrieblicher Unterricht, sonstige Schulungen, Themen des Berufsschulunterrichts	Stunden
Montag	LF1: Arbeitssicherheit LF2: Materialverwaltung	1 2
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe bearbeitet</li> <li>• Geruchstests druchgeführt</li> <li>• Lebensmittel gereinigt</li> <li>• Prozessabläufe gesteuert</li> </ul>	3 1 1 2
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen desinfiziert</li> <li>• Speisen pasteurisiert</li> <li>• Maschinen gewartet</li> <li>• Geruchstests druchgeführt</li> </ul>	2 3 1 2
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Behälter desinfiziert</li> <li>• Proben entnommen</li> <li>• Nitratgehalt von Lebensmitteln geprüft</li> <li>• Zusatzstoffe nach vorgegebenen Verfahren bearbeitet</li> </ul>	1 2 3 3
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften von Produkten geprüft</li> <li>• Nitratgehalt von Lebensmitteln geprüft</li> <li>• Halbfertigprodukte angenommen</li> <li>• Waren auf Menge geprüft</li> </ul>	2 1 3 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	LF1: Themenbezogene Berechnungen	2
	LF2: Chemische Veränderungen bei Lebensmitteln	1
Dienstag	• Frische von Lebensmitteln geprüft	2
	• Maschinen gewartet	2
	• Räume gereinigt	1
	• Nüsse zerkleinert	2
Mittwoch	• Produktionsanlagen überwacht	2
	• Fertigerzeugnisse angenommen	1
	• Speisen schockgefrostet	3
	• Anlagen gewartet	2
Donnerstag	• Flüssigkeiten abgemessen	2
	• Rohstoffe destilliert	2
	• Säuregehalt von Lebensmittel gemessen	2
	• Bei Störungen eingegriffe	1
Freitag	• Eigenschaften von Produkten geprüft	3
	• Waren auf Menge geprüft	1
	• Geschmackstests durchgeführt	3
	• Anlagen desinfiziert	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