

Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

<p>Ausbildungsplan</p> <p>Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages</p>	<p>Brauer und Mälzer Brauerin und Mälzerin</p>
<p>Ausbildungsbetrieb:</p>	
<p>Auszubildende(r):</p>	
<p>Ausbildungszeit von:</p>	<p>bis:</p>

Die zeitliche und sachliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufs aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten

Fertigkeiten und Kenntnisse laut zeitlicher und sachlicher Gliederung der Berufsausbildung

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	

Hygiene

a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren	10		
b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden			
c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen			

Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel

a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen	6		
b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen			
c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen			
d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen		3	
e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen			

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	

Herstellen von Malz

a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren	4		
b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungsprozesse festlegen			
c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen			
d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen			

Herstellen von Würze

a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten	13		
b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse festlegen			
c) Maischprozesse nach Malzqualität und Bier-sorte führen			
d) Maische läutern			
e) Würze kochen und Hopfen geben	13		
f) Würze klären und kühlen			
g) Brauwasser analysieren			

Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier

a) Hefemanagement betreiben	3		
-----------------------------	---	--	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	
b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reifezustand von Bier ermitteln c) Bier filtrieren und stabilisieren d) Bieranalysen durchführen		22	

Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken

a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlen- säuregehalte einstellen b) Zucker- und Sirupartien sowie Essenzen unter- scheiden und Dosierungen berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen e) Biermischgetränke herstellen		4	
--	--	---	--

Abfüllen und Verpacken

a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen b) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten und be- dienen c) Proben für die Überwachung der Abfüllung nehmen und auswerten		15	
---	--	----	--

Getränkeschankanlagen und Produktpflege

a) Getränkeschankanlagen aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen und handhaben		4	
--	--	---	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	
b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen c) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen d) Produkte lagern und präsentieren, Kunden beraten e) Gläser pflegen und Getränke ausschenken			

Technische Infrastruktur

a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung bedienen und überwachen c) Kälte-, Druckluft- und Dampferzeugungsanlagen bedienen und überwachen d) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen	16		
--	----	--	--

Warten, Steuern und Regeln

a) mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen und Geräten durchführen b) Pumpen und Ventile warten		11	
c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen festlegen und dokumentieren d) speicherprogrammierbare Steuerungssysteme parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren		11	

Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>	
--	--	--

Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes

<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>	
--	--	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	

Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit

<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>	
--	--	--

Umweltschutz

<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 	<p>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</p>	
--	--	--

Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	

Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen

<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Herstellervorgaben planen und festlegen b) fachbezogene Rechtsvorschriften anwenden c) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden d) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen in der Mälzerei und im Heißbereich der Brauerei durchführen 	8		
<ul style="list-style-type: none"> e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten f) Aufgaben im Team planen und umsetzen, Ergebnisse abstimmen und auswerten g) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln durchführen h) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen i) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen j) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen im Kaltbereich der Brauerei sowie mikrobiologische Untersuchungen durchführen 		8	

Information und Kommunikation

a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden	5		
---	---	--	--



Teil des Ausbildungsberufsbildes zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		vermittelt
	01. – 18. Monat	19. – 26. Monat	
b) Kommunikation mit vorausgehenden und nachgelagerten Funktionsbereichen sicherstellen c) Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten d) Sachverhalte in Gesprächen mit Vorgesetzten, Mitarbeitern, Zulieferern und Abnehmern darstellen sowie deutsche und fremdsprachige Fachausdrücke anwenden			