



Würzburg-Schweinfurt
Mainfranken

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Brauer und Mälzer / Brauerin und Mälzerin**

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung in der Fassung vom **21. Juni 2007** niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in dem Ausbildungszeitraum enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Auszubildender:
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des Auszubildenden:
Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin

Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.–18. Monat	19.–36. Monat
1	2	3	4	
1	Hygiene (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen	10	
2	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen	6	
		d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen		3
3	Herstellen von Malz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungsprozesse festlegen c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen	4	
4	Herstellen von Würze (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse festlegen c) Maischprozesse nach Malzqualität und Biersorte führen d) Maische läutern	13	
		e) Würze kochen und Hopfen geben f) Würze klären und kühlen g) Brauwasser analysieren	13	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.–18. Monat	19.–36. Monat
1	2	3	4	
5	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Hefemanagement betreiben	3	
		b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reifezustand von Bier ermitteln c) Bier filtrieren und stabilisieren d) Bieranalysen durchführen		22
6	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen b) Zucker- und Siruparten sowie Essenzen unterscheiden und Dosierungen berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen e) Biermischgetränke herstellen		4
7	Abfüllen und Verpacken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 7)	a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen b) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten und bedienen c) Proben für die Überwachung der Abfüllung nehmen und auswerten		15
8	Getränkeschankanlagen und Produktpflege (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 8)	a) Getränkeschankanlagen aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen und handhaben 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		4
9	Technische Infrastruktur (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 9)	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	
10	Warten; Steuern und Regeln (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 10)	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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.–18. Monat	19.–36. Monat
1	2	3	4	
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	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	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	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		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	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		
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere 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		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen	
			1.–18. Monat	19.–36. Monat
1	2	3	4	
5	Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5)	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	
		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
6	Information und Kommunikation (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden 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	5	