

# Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

## Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: .....

Verantwortlicher  
Ausbilder: .....

Auszubildender: .....

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

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der **Ausbildungsverordnung vom 22. Februar 2007** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

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

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

Auszubildende/r: .....  
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter  
des/der 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		Position vermittelt
			1.–18. Monat	19.–36. Monat	
1	2	3	4		5
1	Hygiene (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Produktionsanlagen und Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren</li> <li>b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden</li> <li>c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebs-hygiene durchführen</li> </ul>	10		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebs-mitteln für Produktionsabläufe im Heißbereich der Brauerei festlegen</li> <li>b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel für die Mälzerei und den Heißbereich der Brauerei annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen</li> <li>c) Lagerbestände kontrollieren und pflegen</li> </ul>	6		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Bedarf an Hilfsstoffen und Betriebsmitteln für Produktionsabläufe für den Kaltbereich und die Abfüllung festlegen</li> <li>e) Hilfsstoffe und Betriebsmittel für den Kaltbereich der Brauerei und die Abfüllung annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen</li> </ul>		3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Herstellen von Malz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren</li> <li>b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Mälzungs-prozesse festlegen</li> <li>c) Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen</li> <li>d) Proben nehmen, Getreide- und Malzanalysen durchführen</li> </ul>	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Herstellen von Würze (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Malz unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten</li> <li>b) Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maisch-prozesse festlegen</li> <li>c) Maischprozesse nach Malzqualität und Biersorte führen</li> <li>d) Maische läutern</li> </ul>	13		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>e) Würze kochen und Hopfen geben</li> <li>f) Würze klären und kühlen</li> <li>g) Brauwasser analysieren</li> </ul>	13		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) Hefemanagement betreiben	3		<input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>b) Gärung, Reifung und Lagerung steuern, Reife-zustand von Bier ermitteln</li> <li>c) Bier filtrieren und stabilisieren</li> <li>d) Bieranalysen durchführen</li> </ul>		22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Position vermittelt
			1.-18. Monat	19.-36. Monat	
1	2	3	4		5
6	Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken (§ 3 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 6)	a) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlen-säuregehalte einstellen b) Zucker- und Sirupartensowie Essenzen unterscheiden und Dosierungen berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke herstellen e) Biermischgetränke herstellen		4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen festlegen und dokumentieren d) speicherprogrammierbare Steuerungssysteme parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren		11	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Position vermittelt
			1.–18. Monat	19.–36. Monat	
1	2	3	4		5
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		<input type="checkbox"/>
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>			<input type="checkbox"/>
4	Umweltschutz (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>			<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		Position vermittelt
			1.-18. Monat	19.-36. Monat	
1	2	3	4		5
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 Hersteller-vorgaben planen und festlegen	8		<input type="checkbox"/>
		b) fachbezogene Rechtsvorschriften anwenden			<input type="checkbox"/>
		c) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden			<input type="checkbox"/>
		d) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen in der Mälzerei und im Heißbereich der Brauerei durchführen			<input type="checkbox"/>
		e) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten	8		<input type="checkbox"/>
		f) Aufgaben im Team planen und umsetzen, Ergebnisse abstimmen und auswerten			<input type="checkbox"/>
		g) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln durchführen			<input type="checkbox"/>
		h) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen			<input type="checkbox"/>
		i) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen			<input type="checkbox"/>
		j) chemisch-technische Analysen und sensorische Prüfungen im Kaltbereich der Brauerei sowie mikrobiologische Untersuchungen durchführen			<input type="checkbox"/>
6	Information und Kommunikation (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	a) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden	5		<input type="checkbox"/>
		b) Kommunikation mit vorausgehenden und nachgelagerten Funktionsbereichen sicherstellen			<input type="checkbox"/>
		c) Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten			<input type="checkbox"/>
		d) Sachverhalte in Gesprächen mit Vorgesetzten, Mitarbeitern, Zulieferern und Abnehmern darstellen sowie deutsche und fremdsprachige Fachausdrücke anwenden			<input type="checkbox"/>

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

### Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder: .....

Auszubildender: .....