

Sachliche und zeitliche Gliederung

Anlage zum Berufsausbildungs- oder Umschulungsvertrag

Ausbildungsberuf: **Brauer/in und Mälzer/in**

Ausbildungsbetrieb:

Auszubildende/r:

In dieser sachlichen und zeitlichen Gliederung sind die zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten aus dem Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung über die Berufsausbildung zum/zur Brauer und Mälzer/in der Fassung vom **04.06.2021** abgeleitet.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes des/der Auszubildenden ist im angegebenen Ausbildungszeitraum enthalten. Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Diese sachliche und zeitliche Gliederung ist Bestandteil des Ausbildungsnachweises. Auszubildende/r und Ausbilder/in sollen sie gemeinsam regelmäßig besprechen. Die vermittelten Ausbildungsinhalte sind abzuzeichnen. Der Auszubildende hat spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des Ausbildungsrahmenplans einen betrieblichen Ausbildungsplan zu erstellen

Aushändigung der sachlichen und zeitlichen Gliederung an den/die Auszubildende/n:

Mit dieser Unterschrift wird bestätigt, dass der/dem Auszubildenden ein vollständiges Exemplar der sachlichen und zeitlichen Gliederung ausgehändigt wurde. Für die Eintragung des Berufsausbildungsverhältnisses ist den einzureichenden Unterlagen lediglich dieses Deckblatt in Kopie beizufügen.

Datum

Firmenstempel/Unterschrift

Fachrichtungsübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten § 4 Absatz 2

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	a) Bedarf an Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen für Produktionsabläufe unter Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und qualitativen Kriterien festlegen b) Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsstoffe auf Qualität und Menge prüfen, annehmen, unter Berücksichtigung der Werterhaltung lagern und bereitstellen c) Lagerbestände kontrollieren, unter Berücksichtigung der Werterhaltung pflegen und dokumentieren	9		<input type="checkbox"/>
2	Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasseraufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Kriterien bedienen und überwachen	6		<input type="checkbox"/>
		c) Messeinrichtungen kalibrieren sowie Parameter für Mess-, Steuer- und Regeleinrichtungen prüfen, einstellen und dokumentieren d) mechanische Wartungsarbeiten an Maschinen, Geräten und Anlagen, insbesondere an Pumpen und Ventilen, durchführen e) Prozessleittechnik parametrieren und Funktionsabläufe kontrollieren		13	<input type="checkbox"/>
3	Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen und anwenden c) Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren	14		<input type="checkbox"/>
		d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren		2	<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
4	Herstellen von Malz (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Getreidearten für unterschiedliche Mälzungsprozesse prüfen, annehmen und vorbereiten b) Anlagen und Maschinen zum Fördern, Aufbereiten, Weichen, Keimen, Darren, Entkeimen und Einlagern bedienen und Produktionsabläufe kontrollieren c) Parameter für Mälzungsprozesse festlegen, überwachen, steuern, dokumentieren und dabei insbesondere Weichgrad, Keimstadium, Kornauflösung und Mälzungsschwand feststellen d) Proben nehmen sowie Getreide- und Malzanalysen durchführen, bewerten und dokumentieren e) Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen f) Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmgerste, der Weiterverwertung zuführen g) prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen 	4		<input type="checkbox"/>
5	Herstellen von Würze (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Brauwasser analysieren und aufbereiten b) Malz auswählen und unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schroten c) pH-Werte, Zeiten, Temperaturen und Mengen für Maischprozesse entsprechend der Wasserqualität, Malzqualität und Biersorte festlegen d) Maischprozesse steuern und regeln und insbesondere auf Verzuckerung und Temperatur überprüfen e) Läutersysteme vorbereiten und das Abmaischen durchführen f) Vorderwürze und Nachgüsse abläutern sowie Konzentration ermitteln g) Würze unter Berücksichtigung der Einsparung und Rückgewinnung von Energie kochen sowie Hopfen auswählen, Hopfengabe berechnen und durchführen h) Stammwürze einstellen, Ausbeute ermitteln und Sudprozess anpassen i) Würze klären, kühlen und belüften j) Nebenprodukte, insbesondere Treber, Glatzwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen 	29		<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
6	Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben b) Hefe dosieren c) Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln d) Bieranalysen durchführen e) Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen 		22	<input type="checkbox"/>
7	Filtern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten b) Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren c) Bier stabilisieren d) Reststoffe der Verwertung zuführen 		4	<input type="checkbox"/>
8	Herstellen von <ul style="list-style-type: none"> a) alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und c) alkoholfreien Erfrischungsgetränken (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen b) Zucker- und Sirupartien sowie Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Limonadengrundstoffe und Essenzen unterscheiden und Dosierungen dieser Zutaten berechnen c) Ausmischanlagen bedienen d) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen, prüfen und dokumentieren e) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke haltbar machen f) Biermischgetränke herstellen 		2	<input type="checkbox"/>
9	Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen b) Leergut reinigen und desinfizieren c) Abfüllanlagen, insbesondere für Flaschen und Fässer, einrichten, umrüsten und bedienen d) Abfüllung überwachen, Proben nehmen, Ergebnisse auswerten und dokumentieren sowie bei Störungen und Abweichungen Maßnahmen einleiten e) Endprodukte unter Beachtung der Werterhaltung lagern 		18	<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
10	<p>Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege</p> <p>(§ 4 Absatz 2 Nummer 10)</p>	<p>a) Getränkeschankanlagen unter Berücksichtigung der Kundenwünsche aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen, warten und handhaben</p> <p>b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen</p> <p>c) sicherheitstechnische Überprüfung vor Inbetriebnahme und die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage nach gesetzlichen Vorgaben durchführen</p> <p>d) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen</p> <p>e) Produkte lagern und präsentieren</p> <p>f) Kunden situations- und adressatengerecht, insbesondere zu Aspekten der Nachhaltigkeit und zur Bedeutung von Bier als Konsum- und Genussmittel, beraten</p> <p>g) Gläser pflegen und Getränke ausschenken</p>		3	<input type="checkbox"/>
11	<p>Nachhaltiges Einsetzen von</p> <p>a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen</p> <p>b) Kohlendioxid,</p> <p>c) Druckluft und</p> <p>d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel</p> <p>(§ 4 Absatz 2 Nummer 11)</p>	<p>a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen</p>	4		<input type="checkbox"/>
		<p>b) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen</p> <p>c) Stoff- und Energieströme, insbesondere Wasser, Dampf, Druckluft, elektrischer Strom und Kohlendioxid, unter Berücksichtigung der Ressourceneffizienz steuern, bei Abweichungen Maßnahmen einleiten und durch eigene Vorschläge zur Optimierung beitragen</p>		4	<input type="checkbox"/>

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach § 4 Absatz 3

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrictwerte in Wochen		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterbildung erläutern 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		<input type="checkbox"/>
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		<input type="checkbox"/>
4	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 4 Absatz 3 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitrichtwerte in Wochen		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
5	Planen von Arbeitsabläufen (§ 4 Absatz 3 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge und Kundenanforderungen erfassen, Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen und Arbeitsumfang abschätzen b) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen, nachhaltigen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Vorgaben planen und festlegen c) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen 		6	<input type="checkbox"/>
6	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Absatz 3 Nummer 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden b) chemisch-technische Analysen in der Mälzerei und der Brauerei durchführen sowie Proben für mikrobiologische Untersuchungen ziehen und die Ergebnisse beurteilen c) sensorische Prüfungen von Rohstoffen, Hilfsstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten durchführen d) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten 	8		<input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln ergreifen f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen 		2	<input type="checkbox"/>
7	Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Absatz 3 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten b) Vorschriften zur Hygiene, zur Arbeits- und Betriebssicherheit einhalten 	4		<input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> c) fachbezogene Rechtsvorschriften zur Deklaration anwenden d) Vorschriften und Vereinbarungen zum Verbraucherschutz, insbesondere bezüglich der Auswirkung des Alkoholkonsums auf Gesundheit und Gesellschaft, beachten e) zoll- und abgabenrechtliche Vorschriften beachten 		2	<input type="checkbox"/>

Folgende Betriebsabteilungen sind für die Ausbildung vorgesehen:	Zuständige/r Ausbildungsbeauftragte/r