

## Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

### Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

<b>Destillateur/in</b>
<b>Ausbildungsbetrieb:</b>
<b>Verantwortlicher Ausbilder:</b>
<b>Auszubildender:</b>

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung in der Fassung vom 22. Januar 1981 ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlich 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 Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Auszubildender: \_\_\_\_\_  
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter  
des Auszubildenden: \_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenstempel/Unterschrift

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						vermittelt
			1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4						
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen</li> <li>b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen</li> <li>c) Vorschriften über den Umgang mit Destilliergeräten erläutern</li> <li>d) Gefahren im Umgang mit ätzenden Stoffen beschreiben</li> <li>e) Ursachen für Alkoholexplosionen nennen</li> <li>f) Maßnahmen zur Verhinderung von Alkoholexplosionen erläutern</li> <li>g) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtungen, insbesondere in explosionsgefährdeten und feuchten Räumen, erläutern</li> <li>h) Schutzvorrichtungen technischer Einrichtungen verwenden</li> <li>i) unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben</li> <li>k) Brandschutzeinrichtungen bedienen</li> <li>l) Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</li> <li>m) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern</li> <li>n) Gefahren des übermäßigen Alkoholenusses beschreiben</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln						
2	Umweltschutz (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ursachen von Umweltbelastungen durch Lärm, Hitze, Staub, Gase und Dämpfe beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen</li> <li>b) Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</li> </ul>							
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen</li> <li>b) Reinigungsgeräte handhaben</li> <li>c) Maschinen sowie Produktions- und Lagergefäße pflegen</li> <li>d) Arbeitsplatz sauberhalten</li> </ul>							

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungs- berufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungs- halbjahr						vermittelt	
			1	2	3	4	5	6		
1	2	3	4							
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Begriffbestimmung für Spirituosen wiedergeben</li> <li>b) wesentliche Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes einschließlich der Ausführungsbestimmungen erläutern</li> <li>c) Brennereien nach ihrer Betriebsweise, der Verarbeitung der Rohstoffe und Erfassung des Branntweins definieren</li> <li>d) wesentliche Zoll- und Verbrauchsteuervorschriften nennen</li> <li>e) Bedeutung der Eichpflicht erklären</li> <li>f) produktbezogene Vorschriften in der Fertigpackungs-Verordnung erläutern</li> <li>g) produktbezogene Vorschriften des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nennen</li> <li>h) produktbezogene Vorschriften des Weingesetzes sowie der Farbstoff- und Essenzen-Verordnung nennen</li> </ul>								
5	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben</li> <li>b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen</li> <li>c) Produktionsabläufe und ihre betriebliche Zusammenhänge erläutern</li> <li>d) betriebliche Energie- und Wasserversorgung beschreiben und die Notwendigkeit von Energiesparmaßnahmen begründen</li> <li>e) Durchführung einer Inventur beschreiben</li> <li>f) gebräuchliche Formen der Datensammlung und übliche Wege der Materialbeschaffung nennen</li> <li>g) Absatzwege der im Ausbildungsbetrieb hergestellten Erzeugnisse beschreiben</li> <li>h) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere gesetzliche Bestimmungen über die Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern</li> <li>i) Sozialversicherungsträger nennen</li> <li>k) Bedeutung der Kranken-, Unfall-, Renten- und Arbeitslosenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern</li> </ul>	X	X			X			
6	Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen (§ 3 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) mit Geräten für das Wiegen und Messen von Rohstoffen und Halbfabrikaten umgehen</li> <li>b) Pumpen und Mischgefäße vorbereiten und bedienen</li> <li>c) technische Einrichtungen für die Mazeration, Digestion und Perkolation vorbereiten und bedienen</li> <li>d) Einrichtungen für die Destillation vorbereiten und bedienen</li> <li>e) Wasseraufbereitungsanlage überwachen</li> <li>f) Aufguß- und Schichtenfilter vorbereiten und bedienen</li> <li>g) Apparate für die Klärung von Halbfabrikaten und Spirituosen vorbereiten und bedienen</li> </ul>	X	X	X		X		X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						vermittelt	
			1	2	3	4	5	6		
1	2	3	4							
		h) technische Einrichtungen für die Abfüllung, Verschließung, Ausstattung und Verpackung von Spirituosenflaschen in Betrieb nehmen i) mit einfachen Werkzeugen umgehen k) technische Einrichtungen und Werkzeuge warten	X		X				X	
7	Kontrollieren der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen (§ 3 Nr. 7)	a) nichtalkoholische Rohstoffe, insbesondere Früchte, Fruchtsäfte und Konzentrate, bestimmen b) Aussehen, Geruch und Geschmack der Fruchtsäfte prüfen c) alkoholische Rohstoffe, insbesondere Sprit, Korn- und Weindestillate, Obstbranntweine und Rum, auf Geruchs-, Geschmacks- und andere Fehler prüfen d) Drogenart und -beschaffenheit feststellen e) Halbfabrikate für die Spirituosenherstellung, insbes. Essenzen, ätherische Öle und Sirupe, auswählen f) Alkoholgewinnung aus Getreide, Kartoffeln, Wein, Obst und Zuckerrohr am Beispiel beschreiben g) Alkoholgehalt extraktfreier Erzeugnisse nach Volumen- und Gewichtsprozenten bestimmen h) Alkoholgehalt extrakthaltiger Erzeugnisse nach Volumenprozenten bestimmen i) Extraktgehalt bestimmen k) Gesamtsäure bestimmen l) Dichte bestimmen m) Ausgiebigkeit von Rohstoffen & Halbfabrikaten prüfen n) Voraussetzungen für eine sensorische Qualitätsprüfung feststellen o) Aussehen, Geruch und Geschmack der Fertigerzeugnisse prüfen p) Fertigerzeugnisse mit handelsüblichen Spirituosen vergleichen q) Eignung des Betriebswassers für die Spirituosenherstellung feststellen	X			X			X	
8	Herstellen von Halbfabrikaten (§ 3 Nr. 8)	a) Alkoholmenge für die Herstellung von Halbfabrikaten berechnen b) Alkoholgehalt der Halbfabrikate bestimmen c) Zuckerlösungen berechnen d) Drogen und Früchte für die Verarbeitung vorbereiten e) Rohstoffe, insbesondere Drogen und Früchte, mazerieren und perkolieren f) Rohstoffe, insbesondere Drogen und Früchte, destillieren g) Essenzen nach Rezeptur ausmischen h) Zuckerlösungen herstellen i) Rohstoffe und Halbfabrikate messen und wiegen		X X			X		X X	
			X						X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						vermittelt
			1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4						
9	Herstellen von Spirituosen (§ 3 Nr. 9)	a) Schläuche und Rohrleitungen vorbereiten b) einfache Rezepturen zusammenstellen c) Kontraktion in extraktfreien Spirituosen berechnen d) Rohstoffe und Halbfabrikate nach Menge und Gewicht dosieren e) extraktfreie Trinkbranntweine unter Verwendung von Zutaten in der richtigen Reihenfolge nach Anweisung herstellen f) extrakt haltige Spirituosen und Liköre unter Verwendung von Zutaten in der richtigen Reihenfolge nach Anweisung herstellen g) Aufstärkung und Herabsetzung des Alkoholgehaltes berechnen	X	X	X				
10	Lagern der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen (§ 3 Nr. 10)	a) Inhalte von zylindrischen und rechteckigen Lagergefäßen berechnen b) Lagergefäße auswählen c) Lagergefäße für die Füllung vorbereiten d) Lagergefäße unter Berücksichtigung des Füllgutes füllen e) Lagergefäße und Füllgut überwachen f) Lagergefäße entleeren g) Drogen, Früchte und Zucker lagern h) Lagerbestände erfassen und Lagerschwund ermitteln	X	X	X	X		X	
11	Klären und Filtrieren der Halbfabrikate und Spirituosen (§ 3 Nr. 11)	a) Trübungen feststellen und ihre Ursachen ermitteln b) Klärmittel auswählen c) Halbfabrikate und Spirituosen klären d) Filtermaterial und Filterschichten nach Art und Menge auswählen e) Aufguß- und Schichtenfilter einsetzen f) Alkohol aus Filtermaterial und -schichten rückgewinnen		X	X	X	X		
12	Abfüllen von Spirituosen (§ 3 Nr. 12)	a) Ausstattungs- und Verpackungsmaterialien bereitstellen b) Flaschen und Emballagen reinigen c) Flaschen füllen und verschließen d) Abfüllung nach Menge, Spirituosensorte und Ausstattung der Flaschen überwachen e) Füllmenge kontrollieren f) Flaschen ausstatten und verpacken	X	X	X		X	X	

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: .....