



Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher
Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Destillateur / Destillateurin**

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter nennen c) Vorschriften über den Umgang mit Destilliergeräten erläutern d) Gefahren im Umgang mit ätzenden Stoffen beschreiben e) Ursachen für Alkoholexplosionen nennen f) Maßnahmen zur Verhinderung von Alkoholexplosionen erläutern g) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtungen, insbesondere in explosionsgefährdeten und feuchten Räumen, erläutern h) Schutzvorrichtungen techn. Einrichtungen verwenden i) unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben k) Brandschutzeinrichtungen bedienen l) Maßnahmen zur ersten Hilfe einleiten m) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern n) Gefahren des übermäßigen Alkoholgenusses beschreiben 	<p>während</p> <p>der</p> <p>gesamten</p> <p>Ausbildungszeit</p> <p>zu</p> <p>vermitteln</p>					
2	Umweltschutz (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ursachen von Umweltbelastungen durch Lärm, Hitze, Staub, Gase und Dämpfe beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen b) Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen 						
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen b) Reinigungsgeräte handhaben c) Maschinen sowie Produktions- und Lagergefäße pflegen d) Arbeitsplatz sauber halten 						
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Begriffsbestimmungen für Spirituosen wiedergeben b) wesentliche Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes einschließlich der Ausführungsbestimmungen erläutern c) Brennereien nach ihrer Betriebsweise, der Verarbeitung der Rohstoffe und Erfassung des Branntweins definieren d) wesentliche Zoll- und Verbrauchsteuervorschriften nennen e) Bedeutung der Eichpflicht erklären f) produktbezogene Vorschriften in der Fertigungspackungsverordnung erläutern g) produktbezogene Vorschriften des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nennen h) produktbezogene Vorschriften des Weingesetzes sowie der Farbstoff- u. Essenzen-Verordnung nennen 						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
zu 7		h) Alkoholgehalt extrakthaltiger Erzeugnisse nach Volumenprozent bestimmen i) Extraktgehalt bestimmen k) Gesamtsäure feststellen l) Dichte bestimmen m) Ausgiebigkeit von Rohstoffen und Halbfabrikanten 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		
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		
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) extrakthaltige Spirituosen und Liköre unter Verwendung von Zutaten in der richtigen Reihenfolge nach Anweisung herstellen g) Aufstärkung und Herabsetzung des Alkoholgehaltes berechnen	x	x	x			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						
			1	2	3	4	5	6	
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
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		
12	Abfüllen von Spirituosen (§ 3 Nr. 12)	a) Ausstattungs- und Verpackungsmaterialien bereitstellen b) Flaschen- und Emballagen reinigen c) Flaschen füllen und verschließen d) Abfüllen nach Menge, Spirituosensorte und Ausstattung der Flaschen überwachen e) Füllmenge kontrollieren f) Flaschen ausstatten und verpacken	x	x	x			x	x