Verordnung

über die Berufsausbildung zum Destillateur/ Destillateurin

vom 22. Januar 1981

Erschienen im Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 109, ausgegeben zu Bonn am 30. Januar 1981

Destillateur/ Destillateurin

Verordnung
über die Berufsausbildung zum Destillateur/ zur Destillateurin

Vom 22. Januar 1981
(abgedruckt im Bundesgesetzblatt Teil I S. 109 vom 30. Januar 1981)

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Bildung und Wissenschaft verordnet:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Destillateur/Destillateurin wird staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 3

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kennt-nisse:

1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung,
2. Umweltschutz,
3. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
4. Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften,
5. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes,
6. Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen,
7. Kontrollieren der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen,
8. Herstellen von Halbfabrikaten,
9. Herstellen von Spirituosen,
10. Lagern der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spirituosen,
11. Klären und Filtrieren der Halbfabrikate und Spirituosen,
12. Abfüllen von Spirituosen.

§ 4

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 3 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 5

Ausbildungsplan

Der Ausbildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubil-denden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 6

Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Aus-bildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 7

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 für die ersten drei Halbjah-re aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entspre-chend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens drei Stunden vier Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Wiegen, Messen von Rohstoffen und Halbfabrikaten,
2. Vorbereiten und Bedienen von Pumpen und Mischgefäßen sowie Aufguß- und Schichten-filtern,
3. Bestimmen gebräuchlicher Fruchtsäfte und Früchte,
4. Bestimmen des Alkoholgehaltes in extraktfreien Erzeugnissen,
5. Herstellen von Zuckerlösungen unterschiedlicher Konzentration,
6. Zusammenstellen einfacher Rezepturen.

(4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in insgesamt höchstens 180 Minuten Auf-gaben aus folgenden Gebieten schriftlich lösen:

1. Aufbau und Arbeitsweise von Pumpen und Mischgefäßen,
2. Arbeitsprinzip von Wäge- und Meßeinrichtungen,
3. Art, Herkunft und Verarbeitung der nichtalkoholischen Rohstoffe,
4. Alkoholgewinnung aus stärke- und zuckerhaltigen Rohstoffen,
5. Lagerung von Drogen, Früchten und Zucker,
6. Ausführung der Mazeration und Perkolation,
7. produktbezogene Rechtsvorschriften,
8. Flächen-, Volumen- und Gewichtsberechnung,
9. Mischungsberechnung,
10. Prozentrechnung.

Die schriftlichen Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Ab-satz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

§ 8

Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden drei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Bestimmen der handelsüblichen Rohstoffe und Halbfabrikate,
2. Kontrollieren von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Spirituosen,
3. Herstellen von Halbfabrikaten,
4. Herstellen von Spirituosen,
5. Klären und Filtrieren der Halbfabrikate und Spirituosen,
6. Abfüllen von Spirituosen.

(3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Technologie:
   a) Eigenschaften, Qualitätsmerkmale und Verwendung der Rohstoffe und Halbfabrikate,
   b) Arbeitsweise der technischen Einrichtungen für die Herstellung von Halbfabrikaten und Spirituosen,
   c) Herstellung von Halbfabrikaten und Spirituosen,
   d) Klärung und Filtration von Halbfabrikaten und Spirituosen,
   e) Lagerung von Rohstoffen, Halbfabrikaten und Spirituosen,
   f) Qualitätsmerkmale handelsüblicher Spirituosen,

g) produktbezogene Rechtsvorschriften,
h) Umweltbelastungen und Möglichkeiten ihrer Beseitigung,
i) betriebstypische Unfallquellen und Arbeitsschutzmaßnahmen;

2. im Prüfungsfach Technische Mathematik:
   a) Berechnung von Rezepturen einschließlich des Extraktgehaltes und der Kontraktion,
   b) Aufstärkungs- und Herabsetzungsberechnung,
   c) Schwundberechnung,
   d) Gewichts-, Volumen- und Alkoholberechnung anhand vorgegebener Tabellen;
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde: Wirtschafts- und Sozialkunde.

Die Fragen und Aufgaben sollen sich auch auf praxisbezogene Fälle beziehen.

(4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszu-gehen:

1. im Prüfungsfach Technologie 120 Minuten,
2. im Prüfungsfach Technische Mathematik 90 Minuten,
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde 60 Minuten.

(5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann die in Ab-satz 4 genannte Prüfungsdauer unterschritten werden.

(6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsaus-schusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat ge-genüber der mündlichen das doppelte Gewicht.

(7) Innerhalb der Kenntnisprüfung hat das Prüfungsfach Technologie gegenüber jedem der übrigen Prüfungsfächer das doppelte Gewicht.

(8) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der Fertigkeits- und Kenntnisprüfung sowie in-nerhalb der Kenntnisprüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

§ 9
Aufhebung von Vorschriften

Die bisher festgelegten Berufsbilder, Berufsbildungspläne und Prüfungsanforderungen für die Lehrberufe, Anlernberufe und vergleichbar geregelten Ausbildungsberufe, die in dieser Verordnung geregelt sind, insbesondere für den Ausbildungsberuf Destillateur, sind vorbe-haltlich des § 10 nicht mehr anzuwenden.

§ 10
Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit § 112 des Berufsbildungsgesetzes auch im Land Berlin.

§ 12

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1981 in Kraft.

Bonn, den 22. Januar 1981

Der Bundesminister für Wirtschaft

In Vertretung

S c h l e c h t

Anlage
(zu § 4)

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Destillateur/zur Destillateurin

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr
			1 2 3 4 5 6
1	2	3	4
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	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 technischer 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	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln
2	Umweltschutz (§ 3 Nr. 2)	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)	a) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen b) Reinigungsgeräte handhaben c) Maschinen sowie Produktions- und Lagergefäße pflegen d) Arbeitsplatz sauberhalten	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	a) Begriffbestimmung 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 Fertigpackungs-Verordnung erläutern g) produktbezogene Vorschriften des Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen nennen h) produktbezogene Vorschriften des Weingesetzes sowie der Farbstoff- und Essenzen-Verordnung nennen						
5	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 5)	a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben	X					
		b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen		X				
		c) Produktionsabläufe und ihre betriebliche Zusammenhänge erläutern					X	
		d) betriebliche Energie- und Wasserversorgung beschreiben und die Notwendigkeit von Energiesparmaßnahmen begründen				X		
		e) Durchführung einer Inventur beschreiben						X
		f) gebräuchliche Formen der Datensammlung und übliche Wege der Materialbeschaffung nennen					X	
		g) Absatzwege der im Ausbildungsbetrieb hergestellten Erzeugnisse beschreiben						X
		h) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere gesetzliche Bestimmungen über die Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern	X					
		i) Sozialversicherungsträger nennen		X				
		k) Bedeutung der Kranken-, Unfall-, Renten- und Arbeitslosenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern		X				
6	Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen (§ 3 Nr. 6)	a) mit Geräten für das Wiegen und Messen von Rohstoffen und Halbfabrikaten umgehen	X					
		b) Pumpen und Mischgefäße vorbereiten und bedienen	X					
		c) technische Einrichtungen für die Mazeration, Digestion und Perkolation vorbereiten und bedienen			X			
		d) Einrichtungen für die Destillation vorbereiten und bedienen					X	
		e) Wasseraufbereitungsanlage überwachen			X			

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

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