

Festlegung von Berufsbildpositionen, in denen die individuelle berufliche Handlungsfähigkeit festgestellt werden soll

Name des Antragstellers/der Antragstellerin:
Referenzberuf: Brauer/-in und Mälzer/-in¹

Ich möchte in den folgenden Berufsbildpositionen meine Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten feststellen lassen (bitte ankreuzen):

Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.		
<input type="checkbox"/> BBP 1: Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Absatz 2 Nummer 1)	<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/> BBP 2: Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2)	<input type="checkbox"/>	a) Verfahrensschaubilder und Verrohrungspläne lesen und anwenden b) Anlagen zur Wasserversorgung und zur Wasser- aufbereitung sowie zur Abwasserbehandlung unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Kriterien bedienen und überwachen 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 Funktions- abläufe kontrollieren

¹ Brauer- und Mälzerausbildungsverordnung vom 4. Juni 2021 (BGBl. I S. 1483)

Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.		
<input type="checkbox"/> BBP 3: Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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 d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren
<input type="checkbox"/> BBP 4: Herstellen von Malz (§ 4 Absatz 2 Nummer 4)	<input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/> BBP 5: Herstellen von Würze (§ 4 Absatz 2 Nummer 5)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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

	Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
		<p>Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.</p>
		<p><input type="checkbox"/> e) Läutersysteme vorbereiten und das Abmaischen durchführen</p> <p><input type="checkbox"/> f) Vorderwürze und Nachgüsse abläutern sowie Konzentration ermitteln</p> <p><input type="checkbox"/> g) Würze unter Berücksichtigung der Einsparung und Rückgewinnung von Energie kochen sowie Hopfen auswählen, Hopfengebäte berechnen und durchführen</p> <p><input type="checkbox"/> h) Stammwürze einstellen, Ausbeute ermitteln und Sudprozess anpassen</p> <p><input type="checkbox"/> i) Würze klären, kühlen und belüften</p> <p><input type="checkbox"/> j) Nebenprodukte, insbesondere Treber, Glattwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen</p>
<input type="checkbox"/>	BBP 6: Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 6)	<p><input type="checkbox"/> a) Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben</p> <p><input type="checkbox"/> b) Hefe dosieren</p> <p><input type="checkbox"/> c) Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln</p> <p><input type="checkbox"/> d) Bieranalysen durchführen</p> <p><input type="checkbox"/> e) Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen</p>
<input type="checkbox"/>	BBP 7: Filtern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 7)	<p><input type="checkbox"/> a) Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten</p> <p><input type="checkbox"/> b) Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren</p> <p><input type="checkbox"/> c) Bier stabilisieren</p> <p><input type="checkbox"/> d) Reststoffe der Verwertung zuführen</p>
<input type="checkbox"/>	BBP 8: Herstellen von a) alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und c) alkoholfreien Erfriechungsgetränken (§ 4 Absatz 2 Nummer 8)	<p><input type="checkbox"/> a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen</p> <p><input type="checkbox"/> b) Zucker- und Siruparten sowie Süßstoffe, Zuckeraustauschstoffe, Limonadengrundstoffe und Essenszusatzstoffe unterscheiden und Dosierungen dieser Zutaten berechnen</p> <p><input type="checkbox"/> c) Ausmischanlagen bedienen</p> <p><input type="checkbox"/> d) Karbonisierungsanlagen bedienen und Kohlensäuregehalte einstellen, prüfen und dokumentieren</p> <p><input type="checkbox"/> e) Limonaden, Fruchtsäfte oder fruchtsafthaltige Getränke haltbar machen</p> <p><input type="checkbox"/> f) Biermischgetränke herstellen</p>

	Berufsbildposition		Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
Bitte kreuzen Sie die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten an, über die Sie verfügen und die im Rahmen des Verfahrens festgestellt werden sollen.			
<input type="checkbox"/>	BBP 9: Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Absatz 2 Nummer 9)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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
<input type="checkbox"/>	BBP 10: Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege (§ 4 Absatz 2 Nummer 10)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a) Getränkeschankanlagen unter Berücksichtigung der Kundenwünsche aufbauen, in Betrieb nehmen, pflegen, warten und handhaben b) Gefährdungsbeurteilungen für Getränkeschankanlagen nach rechtlichen Vorschriften durchführen c) sicherheitstechnische Überprüfung vor Inbetriebnahme und die wiederkehrende Prüfung der Getränkeschankanlage nach gesetzlichen Vorgaben durchführen d) Getränkeschankanlagen übergeben und Betreiber unterweisen e) Produkte lagern und präsentieren f) Kunden situations- und adressatengerecht, insbesondere zu Aspekten der Nachhaltigkeit und zur Bedeutung von Bier als Konsum- und Genussmittel, beraten g) Gläser pflegen und Getränke ausschenken
<input type="checkbox"/>	BBP 11: Nachhaltiges Einsetzen von a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen, b) Kohlendioxid, c) Druckluft und d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel (§ 4 Absatz 2 Nummer 11)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen b) Anlagen zur Wärmerückgewinnung bedienen und überwachen 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

Im Rahmen der Feststellung der individuellen beruflichen Handlungsfähigkeit (Bewertung) werden folgende integrative Berufsbildpositionen berücksichtigt:

- Integrative BBP 1: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 4 Abs. 3 Nr. 2)
- Integrative BBP 2: Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 4 Abs. 3 Nr. 3)
- Integrative BBP 3: Digitalisierte Arbeitswelt (§ 4 Abs. 3 Nr. 4)
- Integrative BBP 4: Planen von Arbeitsabläufen (§ 4 Abs. 3 Nr. 5)
- Integrative BBP 5: Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Abs. 3 Nr. 6)
- Integrative BBP 6: Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Abs. 3 Nr. 7)

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller/-in