



Industrie- und Handelskammer
Ostthüringen zu Gera

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb: _____

Verantwortliche/r
Ausbilder/-in: _____

Auszubildende/r: _____

Ausbildungsberuf: **Brauer und Mälzer / Brauerin und Mälzerin**

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung in der Fassung vom **4. Juni 2021** niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der gestreckten Abschlussprüfung des/der 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.

Unter folgendem Link www.ihk.de/gera/ausbildungsrahmenplan können die sachlichen und zeitlichen Gliederungen der einzelnen Berufe eingesehen und heruntergeladen werden.

Auszubildende/r: _____
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter/-in
des/der Auszubildenden: _____
Unterschrift

Datum

Firmenstempel/Unterschrift

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach § 4 Absatz 2

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
1	Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Abs. 2 Nr. 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 u. dokumentieren	9		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Abs. 2 Nr. 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"/> <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"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Abs. 2 Nr. 3)	a) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durchführen b) Reinigungs- und Desinfektionslösungen, insbesondere unter Berücksichtigung von ökologischen Auswirkungen, auswählen, ansetzen u. anwenden c) Produktionsanlagen sowie Leitungssysteme reinigen, desinfizieren und sterilisieren	14		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren		2	<input type="checkbox"/>
4	Herstellen von Malz (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)	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, insb. Malzkeime, Malzstaub und Schwimmergerste, der Weiterverwertung zuführen g) prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
5	Herstellen von Würze (§ 4 Abs. 2 Nr. 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, Glattwasser und Heißtrub, der Weiterverwertung zuführen 	29		<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"/> <input type="checkbox"/>
6	Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Abs. 2 Nr. 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"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Filtrieren von Bier (§ 4 Abs. 2 Nr. 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"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Herstellen von a) alkoholfreien Bieren im Brauprozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und c) alkoholfreien Erfrischungsgetränken (§ 4 Abs. 2 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen b) Zucker- und Siruparten 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"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
9	Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Abs. 2 Nr. 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"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Aufbauen, Betreiben, Pflegen und Überprüfen von Getränkeschankanlagen sowie Durchführen der Produktpflege, insbesondere die Beratung von Kunden zu Produkten und Gläserpflege (§ 4 Abs. 2 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Nachhaltiges Einsetzen von a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen, b) Kohlendioxid c) Druckluft und d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel (§ 4 Abs. 2 Nr. 11)	a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen	4		<input type="checkbox"/>
		<ul style="list-style-type: none"> 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 		4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat	
6	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Abs. 3 Nr. 6)	a) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden	8		<input type="checkbox"/>
		b) chemisch-technische Analysen in der Mälzerei und der Brauerei durchführen sowie Proben für mikrobiologische Untersuchungen ziehen und die Ergebnisse beurteilen			<input type="checkbox"/>
c) sensorische Prüfungen von Rohstoffen, Hilfsstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten durchführen	<input type="checkbox"/>				
d) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten	<input type="checkbox"/>				
		e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln ergreifen			<input type="checkbox"/>
		f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen		2	<input type="checkbox"/>
7	Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Abs. 3 Nr. 7)	a) lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten	4		<input type="checkbox"/>
		b) Vorschriften zur Hygiene, zur Arbeits- und Betriebssicherheit einhalten			<input type="checkbox"/>
		c) fachbezogene Rechtsvorschriften zur Deklaration anwenden		2	<input type="checkbox"/>
		d) Vorschriften und Vereinbarungen zum Verbraucherschutz insbesondere bezüglich der Auswirkung des Alkoholkonsums auf Gesundheit und Gesellschaft beachten			<input type="checkbox"/>
		e) zoll- und abgabenrechtliche Vorschriften beachten			<input type="checkbox"/>