

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe						
2.	Kenntnis der Werkstoffe und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten						
3.	Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes						
4.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes						
5.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche						
6.	Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung						
7.	Grundkenntnisse der Arbeitsvorbereitung						
	Kenntnis und Mitarbeit bei der Arbeitsplanung, der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung						
8.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes						
	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes						
9.	Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie						
	Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie						
10.	Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie z.B. Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik						
11.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie z.B. Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, Ausbeuteberechnungen und Umsatzberechnungen						

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
12.	Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen						
	Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren						
13.	Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV						
14.	Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (z.B. Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Getränkeherstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen an Trinkwasser, Analysemethoden						
	Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen						
15.	Kenntnis der Verfahren zur Getränkeherstellung (Bier, Limonade, Fruchtsäfte und Mineralwässer)						
16.	Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen						
17.	Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie z.B. Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern						
18.	Lesen von technischen Zeichnungen wie z.B. Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen						
19.	Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik						
	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen						
20.	Kenntnis des Kreislaufes von Mehrweggebinden und deren Reinigung						
21.	Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung von Getränken in Glas bzw. Kunststoffflaschen, Dosen, Weichpackungen und anderen Verpackungen sowie der Verschlussmöglichkeiten, Haltbarmachung, Endverpackung, Lagerung und Transport						
	Kenntnis der Anlagen zur Abfüllung von Getränken in Kegs, Reinigung von Kegs sowie Lagerung und Transport						
22.	Umgang mit den betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung bzw. Reinigung von Getränkegebinden sowie der Lagerung von Getränkegebinden						
23.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen						
	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
24.	Grundkenntnisse der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle						
	Kenntnis und Anwendung des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (HACCP)						
25.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Rechtsvorschriften und Normen						
26.	Kenntnis der Rohstoffe (zB Getreide, Malz, Hopfen, einheimische und exotische Früchte, Gemüse), ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten						
27.	Kenntnis der Einteilung der Getränke (z.B. Fruchtsäfte, Nektare, Limonaden, Biersorten, Biermischgetränke)						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
28.	Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe						
	Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe						
29.	Bedienen von Anlagen zur Aufbereitung von Früchten (z.B. Mühlen, Passiermaschinen, Pressen) und zur Saftgewinnung aus Früchten und Gemüse						
30.	Vorbehandlung, Filtration und Lagerung sowie Haltbarmachung von Fruchtsäften						
31.	Fruchtmarkgewinnung sowie Herstellung von Konzentraten und deren Haltbarmachung inklusive Aromagewinnung						
32.	Herstellung von alkoholfreien Getränken anhand von vorgegebenen Rezepturen						
33.	Kenntnis der Malzarten und der Malzherstellung sowie der dafür eingesetzten Apparate						
	Malzbeurteilung und Malzbehandlung sowie Schrotten des Malzes						
34.	Kenntnis der Würzeherstellung (Maischverfahren, Abläutern, Würzekochen, Würzebehandlung) sowie der dafür benötigten Anlagen (Maischgefäße, Läutereinrichtungen, Würzekochsysteme)						
	Würzeherstellung (Maischen, Abläutern, Würzekochen) sowie Behandeln der Würze (Trubentfernung, Kühlung)						
35.	Kenntnis der Gärung und der Einrichtungen von Gärkellern						
	Gärung und Reifung sowie Hefemanagement; Kenntnis der Gewinnung von Gärungs-Kohlendioxid						
36.	Kenntnis der Filterarten, Filterhilfsmittel und des Aufbaus von Filteranlagen						
	Filtration und Stabilisierung des Bieres sowie Bedienen der zur Filtration eingesetzten Anlagen						
37.	Sensorische Beurteilung von Getränken						
38.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion von CIP-Anlagen						
	Kenntnis des Aufbaus von Getränkeschankanlagen sowie Handhabung und Reinigung einer Getränkeschankanlage sowie richtige Behandlung der Gläser						
39.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt:						
	Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls						
40.	Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke						
41.	Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV (Hard- und Software)						
42.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)						
43.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten (z.B. Berufsreifeprüfung)						
44.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit						
45.	Kenntnis über die Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen						
46.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			