



► **Muster**
Betrieblicher Ausbildungsplan

zu Kapitel 2.2

AUSBILDUNG GESTALTEN:

Brauer und Mälzer und Brauerin und Mälzerin.

Umsetzungshilfen und Praxistipps.

Hrsg.: BIBB. Bonn 2021

Betrieblicher Ausbildungsplan für die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer und zur Brauerin und Mälzerin

Ausbildungsbetrieb: _____

Auszubildender/Auszubildende: _____

Ausbilder/Ausbilderin: _____

Berufsschulstandort: _____ Beginn der Ausbildung: _____

zuständige Stelle: _____ voraussichtliches Ende der Ausbildung: _____

Erläuterungen	Seite 3
1. bis 18. Monat	
» Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Seite 4
19. bis 36. Monat	
» Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	
» Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Seite 9
Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
» Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Seite 15

Erläuterungen

zeitlicher Abschnitt der Ausbildung	Teil des Ausbildungsberufsbildes mit zeitlichen Richtwerten in Wochen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten/ Ausbildungsinhalte	Betriebliche Ergänzungen	Erledigungsvermerk	Voraussichtliche Zeitplanung/ Eintragungen des Betriebes
	<ul style="list-style-type: none"> » Berufsbildpositionen entsprechend dem § 4 Absatz 1 und 2 der Ausbildungsverordnung » Zeitliche Richtwerte entsprechend des Ausbildungsrahmenplans 	In dieser Spalte finden sich die aus dem Ausbildungsrahmenplan übernommenen zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.	In dieser Spalte können, auch mit Hilfe der Erläuterungen zum Ausbildungsrahmenplan, die Ausbildungsinhalte präzisiert und den jeweiligen betrieblichen Voraussetzungen entsprechend ergänzt werden.	<p>Hier können auch Gründe, die eine Vermittlung zu einem bestimmten Zeitpunkt noch nicht ermöglichen, genannt werden.</p> <p>Zum Ende der Ausbildung müssen alle Ausbildungsinhalte vermittelt worden sein!</p>	<p>In dieser Spalte kann z. B. eingetragen werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> » der voraussichtliche Zeitpunkt der Vermittlung innerhalb des Ausbildungsjahrs (z. B. Monat/Quartal) » die Vermittlungsdauer im Betrieb » der Betriebsteil » der zuständige Ausbilder oder die vom Ausbilder mit der Ausbildung beauftragte Person » außerbetriebliche Ausbildungsmaßnahmen » Ausbildungsunterlagen

1. bis 18. Monat

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Teil des Ausbildungsberufsbildes mit zeitlichen Richtwerten in Wochen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten/ Ausbildungsinhalte	Betriebliche Ergänzungen	Erledigungsvermerk	Voraussichtliche Zeitplanung/ Eintragungen des Betriebes
Ausbildungsinhalte 1. bis 18. Monat	Auswählen, Annehmen und Lagern von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Betriebsstoffen (§ 4 Absatz 2 Nummer 1) 9 Wochen	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			
	Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2) 6 Wochen	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			

Ausbildungsinhalte 1. bis 18. Monat	Ausführen von Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebs- hygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3) 14 Wochen	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			
	Herstellen von Malz (§ 4 Absatz 2 Nummer 4) 4 Wochen	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			

Ausbildungsinhalte 1. bis 18. Monat		e) Mälzungsprozesse unter ökologischen, ökonomischen und brautechnologischen Aspekten beurteilen			
		f) Nebenprodukte, insbesondere Malzkeime, Malzstaub und Schwimmgerte, der Weiterverwertung zuführen			
		g) prozessspezifische Anforderungen, insbesondere Explosionsschutz, berücksichtigen			
	Herstellen von Würze (§ 4 Absatz 2 Nummer 5) 29 Wochen	a) Brauwasser analysieren und aufbereiten			
		b) Malz auswählen und unter Berücksichtigung von Vorgaben zur Schrotbeschaffenheit schrotten			
		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			

Ausbildungsinhalte 1. bis 18. Monat		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			
	Nachhaltiges Einsetzen von a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen b) Kohlendioxid c) Druckluft d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel (§ 4 Absatz 2 Nummer 11) 4 Wochen	a) Kühlungs-, Druckluft- und Wärmeerzeugungsanlagen bedienen und überwachen			

Ausbildungsinhalte 1. bis 18. Monat	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Absatz 3 Nummer 6) 8 Wochen	a) Prüfverfahren und Prüfmittel anwenden			
		b) chemisch-technische Analysen in der Mälzerei und der Brauerei durchführen sowie Proben für mikrobiologische Untersuchungen ziehen und die Ergebnisse beurteilen			
		c) sensorische Prüfungen von Rohstoffen, Hilfsstoffen, Zwischenprodukten und Endprodukten durchführen			
		d) Arbeitsergebnisse kontrollieren, dokumentieren und bewerten			
	Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Absatz 3 Nummer 7) 4 Wochen	a) lebensmittelrechtliche Vorschriften einhalten			
		b) Vorschriften zur Hygiene, zur Arbeits- und Betriebssicherheit einhalten			

19. bis 42. Monat

Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat	Teil des Ausbildungsberufsbildes mit zeitlichen Richtwerten in Wochen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten/ Ausbildungsinhalte	Betriebliche Ergänzungen	Erledigungsvermerk	Voraussichtliche Zeitplanung/ Eintragungen des Betriebes
	Einsetzen, Pflegen und Warten von Arbeitsmitteln (§ 4 Absatz 2 Nummer 2) 13 Wochen	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			
	Ausführen von Maßnahmen der Personal, Produkt- und Betriebshygiene (§ 4 Absatz 2 Nummer 3) 2 Wochen	d) Abfüllanlagen reinigen, desinfizieren und sterilisieren			
Gären, Reifen und Lagern von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 6) 22 Wochen	a) Hefen auswählen und Hefemanagement betreiben				
	b) Hefe dosieren				

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat		c) Gärung, Reifung und Lagerung steuern sowie Reifezustand von Bier ermitteln			
		d) Bieranalysen durchführen			
		e) Nebenprodukte, insbesondere Überschusshefe und Geläger, der Weiterverwertung zuführen			
	Filtrieren von Bier (§ 4 Absatz 2 Nummer 7) 4 Wochen	a) Lagertank, Drucktank und Filter vorbereiten			
		b) Filtrationsprozess durchführen, überwachen und dokumentieren			
		c) Bier stabilisieren			
		d) Reststoffe der Verwertung zuführen			
	Herstellen von a) alkoholfreien Bieren im Brau-	a) alkoholfreie Biere durch gestoppte Gärung oder nachträglichen Alkoholentzug herstellen			

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat	prozess oder durch nachträglichen Alkoholentzug, b) alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken und c) alkoholfreien Erfrischungsgetränken (§ 4 Absatz 2 Nummer 8) 2 Wochen	b) Zucker- und Sirupartien 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 fruchtsaft-haltige Getränke haltbar machen			
		f) Biermischgetränke herstellen			
	Abfüllen, Ausstatten und Lagern von Bier und der unter Nummer 8 genannten Getränke (§ 4 Absatz 2 Nummer 9) 18 Wochen	a) Verpackungen annehmen, prüfen, lagern und bereitstellen			
		b) Reinigen und Desinfizieren von Leergut			

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat		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			
	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) 3 Wochen	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			

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat		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			
	Nachhaltiges Einsetzen von a) Energie zum Erwärmen, Kühlen, Transportieren und Reinigen b) Kohlendioxid c) Druckluft d) Wasser als Rohstoff und Betriebsmittel (§ 4 Absatz 2 Nummer 11) 4 Wochen	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			
	Planen von Arbeitsabläufen (§ 4 Absatz 3 Nummer 5) 6 Wochen	a) Arbeitsaufträge und Kundenanforderungen erfassen, Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen und Arbeitsumfang abschätzen			

Ausbildungsinhalte 19. bis 36. Monat		b) Arbeitsschritte und -abläufe nach funktionalen, organisatorischen, technischen, rechtlichen, nachhaltigen und wirtschaftlichen Kriterien sowie nach Vorgaben planen und festlegen			
		c) Maßnahmen zur Verbesserung von Arbeitsprozessen vorschlagen			
	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 4 Absatz 3 Nummer 6) 2 Wochen	e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern und Qualitätsmängeln ergreifen			
		f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen			
	Anwenden berufsbezogener Vorschriften (§ 4 Absatz 3 Nummer 7) 2 Wochen	c) fachbezogene Rechtsvorschriften zur Deklaration anwenden			
		d) Vorschriften und Vereinbarungen zum Verbraucherschutz insbesondere bezüglich der Auswirkung des Alkoholkonsums auf Gesundheit und Gesellschaft beachten			
e) zoll- und abgaberechtliche Vorschriften beachten					

Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln

Abschnitt B: integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Teil des Ausbildungsberufsbildes mit zeitlichen Richtwerten in Wochen	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten/ Ausbildungsinhalte	Betriebliche Ergänzungen	Erledigungsvermerk	Voraussichtliche Zeitplanung/ Eintragungen des Betriebes
während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Absatz 3 Nummer 1)	a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern			
		b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben			
		c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen			
		d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern			
		e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern			

während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern			
		g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern			
		h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern			
		i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern			
	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (§ 4 Absatz 3 Nummer 2)	a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden			
		b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen			
		c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern			

während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen			
		e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden			
		f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten			
		g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen			
	Umweltschutz und Nachhaltigkeit (§ 4 Absatz 3 Nummer 3)	a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen			
		b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen, Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen			

während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		c) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden Regelungen des Umweltschutzes einhalten			
		d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen			
		e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln			
		f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren			
	Digitalisierte Arbeitswelt (§ 4 Absatz 3 Nummer 4)	a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten			
		b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten			
		c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren			

während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen			
	e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen			
	f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten			
	g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten			
	h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren			