

Zeitliche und sachliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

<p>Ausbildungsplan</p> <p>Der zeitliche und sachlich gegliederte Ausbildungsplan ist Bestandteil des Ausbildungsvertrages</p>	<p>Destillateur Destillateurin</p> <p>Ausbildungsordnung 1981</p>
<p>Ausbildungsbetrieb</p> <p>Firmenstempel</p> <p>Nachname, Vorname _____ Ort, Datum _____ Unterschrift _____ Unterschriftsberechtigter</p>	
<p>Ausbilder(in)</p> <p>Nachname, Vorname _____ Ort, Datum _____ Unterschrift _____</p>	
<p>Auszubildende(r)</p> <p>Nachname, Vorname _____ Ort, Datum _____ Unterschrift _____</p>	
<p>Ausbildungszeit</p> <p>_____ von _____ bis _____</p>	

Die zeitliche und sachliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des/der Auszubildende(n) ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des/der Auszubildende(n) bleiben vorbehalten.

Anlage (zu § 4 DestAusbV)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Destillateur/zur Destillateurin

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1981, 112 - 116

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbilds	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
			4					
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen b) berufsbezogene Vorschriften der Träger dergesetzlichen 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> a) Reinigungs- und Pflegemittel auswählen b) Reinigungsgeräte handhaben c) Maschinen sowie Produktions- und Lagergefäße pflegen d) Arbeitsplatz sauberhalten 						
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Begriffsbestimmungen für Spirituosen wiedergeben b) wesentliche Vorschriften des Branntweinmonopolesgesetzes 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 Fertigpackungsverordnung 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 						

Lfd. Teil des Ausbildungsbe- Nr. rufsbilds	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Aus- bildungshalbjahr					
		1	2	3	4	5	6
1	2	3	4				
5 Kenntnisse des Ausbil- dungsbetriebs (§ 3 Nr. 5)	a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Auf- gaben des Ausbildungsbetriebs beschreiben	X					
	b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen		X				
	c) Produktionsabläufe und ihre betrieblichen Zusam- menhänge erläutern					X	
	d) betriebliche Energie- und Wasserversorgung be- schreiben und die Notwendigkeit von Energiespar- maßnahmen 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 gesetzli- che Bestimmungen über die Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern	X					
	i) Sozialversicherungsträger nennen		X				
	k) Bedeutung der Kranken-, Unfall-, Renten- und Ar- beitslosenversicherung für den Arbeitnehmer erläu- tern		X				
	6 Bedienen und Warten der technischen Einrich- tungen (§ 3 Nr. 6)	a) mit Geräten für das Wiegen und Messen von Roh- stoffen und Halbfabrikaten umgehen	X				
b) Pumpen und Mischgefäße vorbereiten und bedienen		X					
c) technische Einrichtungen für die Mazeration, Di- gestion und Perkolation vorbereiten und bedienen				X			
d) Einrichtungen für die Destillation vorbereiten und bedienen							X
e) Wasseraufbereitungsanlage überwachen				X			
f) Aufguß- und Schichtenfilter vorbereiten und bedie- nen			X				
g) Apparate für die Klärung von Halbfabrikaten und Spirituosen vorbereiten und bedienen					X		
h) technische Einrichtungen für die Abfüllung, Ver- schließung, Ausstattung und Verpackung von Spiri- tuosenflaschen in Betrieb nehmen				X			
i) mit einfachen Werkzeugen umgehen		X					
k) technische Einrichtungen und Werkzeuge warten							X
7 Kontrollieren der Roh- stoffe, 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, insbe- sondere Essenzen, ätherische Öle und Sirupe, aus- wählen				X		
	f) Alkoholgewinnung aus Getreide, Kartoffeln, Wein, Obst und Zuckerrohr am Beispiel beschreiben			X			
	g) Alkoholgehalt extrakt-freier Erzeugnisse nach Volu- men- 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 Qualitätsprü- fung feststellen				X		

Lfd. Teil des Ausbildungsbe- Nr. rufsbilds	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Aus- bildungshalbjahr					
		1	2	3	4	5	6
1	2	3	4				
	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 Halbfabri- katen (§ 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		
	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 Spirituo- sen (§ 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) extraktthaltige Spirituosen und Liköre unter Verwendung von Zutaten in der richtigen Reihenfolge nach Anweisung herstellen					X	
	g) Aufstärkung und Herabsetzung des Alkoholgehalts berechnen				X		
10 Lagern der Rohstoffe, Halbfabrikate und Spiri- tuosen (§ 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 Spiri- tuosen (§ 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 -schichtenrückgewinnen				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		

Fußnote

Anlage lfd. Nr. 4 Buchst. h Kursivdruck: FarbstoffV aufgeh. durch § 17 Abs. 1 Nr. 1 V v. 20.12.1977 I 2711, EssenzenV aufgeh. durch Art. 24 Nr. 6 V v. 22.12.1981 I 1625