Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Brau- und Getränketechnik
nach dem BGBl. I Nr. 142/1969 (479. Verordnung; Jahrgang 2005)

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Hinweise:****Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**<https://www.qualitaet-lehre.at/>**Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg> |  |
|  |  |  |

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

**1. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**2. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

**3. Lehrjahr**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |
|  |  |
| Weiteres Feedback-Gespräch | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in | **✓** |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Anmerkungen |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **Infobox:**Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Hinweis:**Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritären. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können. |

**Erklärung:*** Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
* Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

**Beispiele:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ausstattung des Arbeitsbereichs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden. |  |  |  |

 |  |
|  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann…** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
|  | **✓** | **✓** | **✓** |
| Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe |  |  |  |
| Kenntnis der Werkstoffe und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten |  |  |  |
| Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes |  |  |  |
| Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes |  |  |  |
| Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche |  |  |  |
| Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung |  |  |  |
| Grundkenntnisse der Arbeitsvorbereitung |  |  |  |
| Kenntnis und Mitarbeit bei der Arbeitsplanung, der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung |  |  |  |
| Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebs |  |  |  |
| Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebs |  |  |  |
| Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie |  |  |  |
| Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie |  |  |  |
| Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie z. B. Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik |  |  |  |
| Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie z. B. Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, Ausbeuteberechnungen und Umsatzberechnungen |  |  |  |
| Grundkenntnisse der berufs-spezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen |  |  |  |
| Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren |  |  |  |
| Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| Kenntnis der Verfahren zur Getränkeherstellung (Bier, Limonade, Fruchtsäfte und Mineralwässer) |  |  |  |
| Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen |  |  |  |
| Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie z. B. Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern |  |  |  |
| Lesen von technischen Zeichnungen wie z. B. Verfahrensschau-bildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen |  |  |  |
| Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik |  |  |  |
| Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungs-einrichtungen |  |  |  |
| Kenntnis des Kreislaufes von Mehrweggebinden und deren Reinigung |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| Umgang mit den betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung bzw. Reinigung von Getränkegebinden sowie der Lagerung von Getränkegebinden |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| Grundkenntnisse der Qualitäts-sicherung und Qualitätskontrolle |  |  |  |
| Kenntnis und Anwendung des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (HACCP) |  |  |  |
| Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Rechtsvorschriften und Normen |  |  |  |
| Kenntnis der Rohstoffe (z. B. Getreide, Malz, Hopfen, einheimische und exotische Früchte, Gemüse), ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten |  |  |  |
| Kenntnis der Einteilung der Getränke (z. B. Fruchtsäfte, Nektare, Limonaden, Biersorten, Biermischgetränke) |  |  |  |
| Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe |  |  |  |
| Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe |  |  |  |
| Bedienen von Anlagen zur Aufbereitung von Früchten (z. B. Mühlen, Passiermaschinen, Pressen) und zur Saftgewinnung aus Früchten und Gemüse |  |  |  |
| Vorbehandlung, Filtration und Lagerung sowie Haltbarmachung von Fruchtsäften |  |  |  |
| Fruchtmarkgewinnung sowie Herstellung von Konzentraten und deren Haltbarmachung inklusive Aromagewinnung |  |  |  |
| Herstellung von alkoholfreien Getränken anhand von vorgegebenen Rezepturen |  |  |  |
| Kenntnis der Malzarten und der Malzherstellung sowie der dafür eingesetzten Apparate |  |  |  |
| Malzbeurteilung und Malzbehandlung sowie Schroten des Malzes |  |  |  |
| 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) |  |  |  |
| Kenntnis der Gärung und der Einrichtungen von Gärkellern |  |  |  |
| Gärung und Reifung sowie Hefemanagement; Kenntnis der Gewinnung von Gärungs-Kohlendioxid |  |  |  |
| Kenntnis der Filterarten, Filterhilfsmittel und des Aufbaus von Filteranlagen |  |  |  |
| Filtration und Stabilisierung des Bieres sowie Bedienen der zur Filtration eingesetzten Anlagen |  |  |  |
| Sensorische Beurteilung von Getränken |  |  |  |
| 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 |  |  |  |
| Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufs-relevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls |  |  |  |
| Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke |  |  |  |
| Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV (Hard- und Software) |  |  |  |
| Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes) |  |  |  |
| Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten (z. B. Berufsreifeprüfung) |  |  |  |
| Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit |  |  |  |
| Kenntnis über die Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen |  |  |  |
| Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften |  |  |  |