

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 Prioritäten. 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 Lehrbetriebes			
Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes			
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 betriebspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren			
Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebspezifischen 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 betriebspezifischen 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 betriebspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen			
Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie z. B. Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebspezifischen 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 Regelungseinrichtungen			
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			

