

**Ausbildungsrahmenplan  
für die Berufsausbildung zum Brenner/zur Brennerin**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen</li> <li>b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen</li> <li>c) Vorschriften über den Umgang mit Destilliergegeräten erläutern</li> <li>d) Gefahren im Umgang mit ätzenden Stoffen beschreiben</li> <li>e) Ursachen für Alkoholexplosionen nennen</li> <li>f) Maßnahmen zur Verhinderung von Alkoholexplosionen erläutern</li> <li>g) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtungen, insbesondere in explosionsgefährdeten und feuchten Räumen, erläutern</li> <li>h) Schutzvorrichtungen technischer Einrichtungen verwenden</li> <li>i) unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben</li> <li>k) Brandschutzeinrichtungen bedienen</li> <li>l) Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</li> <li>m) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern</li> <li>n) Gefahren des übermäßigen Alkoholgenusses beschreiben</li> </ul>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln					
2	Umweltschutz (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ursachen von Umweltbelastungen durch Lärm, Hitze, Staub, Gase und Dämpfe beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen</li> <li>b) Abwässer und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</li> </ul>						
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen</li> <li>b) Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Vorgabe einstellen</li> <li>c) technische Anlagen und Maschinen pflegen</li> <li>d) Produktionsgefäße und -geräte sowie Lagereinrichtungen reinigen und desinfizieren</li> <li>e) Sterilisationsverfahren anwenden</li> <li>f) Arbeitsplatz sauberhalten</li> </ul>						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	2	3	4					
4	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 4)	a) Begriffbestimmung für Spirituosen wiedergeben b) wesentliche Vorschriften des Branntweinmonopolgesetzes 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 Fertigpackungs-Verordnung 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						
5	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 5)	a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen c) Produktionsabläufe und ihre betrieblichen Zusammenhänge erläutern d) betriebliche Energie- und Wasserversorgung beschreiben und die Notwendigkeit von Energiesparmaßnahmen begründen e) Durchführung einer Inventur beschreiben f) gebräuchliche Formen der Datensammlung und übliche Wege der Materialbeschaffung nennen g) Absatzwege der im Ausbildungsbetrieb hergestellten Erzeugnisse beschreiben h) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere gesetzliche Bestimmungen über die Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern i) Sozialversicherungsträger nennen k) Bedeutung der Kranken-, Unfall-, Renten- und Arbeitslosenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern	X					
				X				
							X	
						X		
			X					
				X				
					X			
							X	
								X
6	Bedienen und Warten der technischen Einrichtungen (§ 3 Nr. 6)	a) mit Geräten für das Wiegen und Messen von Rohstoffen umgehen b) technische Einrichtungen für die Förderung, Reinigung und Zerkleinerung von Rohstoffen bedienen c) Wasseraufbereitungsanlage überwachen d) Dampfkessel in Betrieb setzen	X					
			X					
						X		
						X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						
			1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4						
		e) Dämpfapparat vorbereiten und füllen f) Maisch- und Gärbottiche vorbereiten g) Pumpen und Mischgefäße bedienen h) Apparate für das Destillieren und Rektifizieren vorbereiten i) mit einfachen Werkzeugen umgehen k) technische Einrichtungen und Werkzeuge warten		X	X		X		X
7	Annehmen, Kontrollieren und Lagern der Rohstoffe (§ 3 Nr. 7)	a) Sorte und Beschaffenheit der Rohstoffe feststellen b) Rohstoffe wiegen, messen und Ergebnisse buchen c) Zucker- und Stärkegehalt, Hektolitergewicht sowie Keimfähigkeit und -energie von Rohstoffen bestimmen d) Lagerraumbedarf berechnen e) Rohstoffe ein- und auslagern f) Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung im Lager kontrollieren g) vorbeugende Maßnahmen zur Verhinderung von Schädlingsbefall einleiten h) Lagergut auf Schädlingsbefall überprüfen i) Lagerverluste feststellen	X	X			X		
8	Aufbereiten und Aufschließen der Rohstoffe (§ 3 Nr. 8)	a) stärke- und zuckerhaltige Rohstoffe reinigen und Fremdstoffe abscheiden b) Wasser aufbereiten c) Dämpfgut nach dem Hochdruckdampfverfahren aufschließen d) Dämpfdruck und Dämpfdauer nach dem Dämpfschema überwachen e) Aufschluß des Dämpfgutes durch Probeentnahme überprüfen f) Dämpfgut in den Maischbottich ausblasen g) zuckerhaltige Rohstoffe aufbereiten und für die Vergärung vorbereiten	X		X	X		X	
9	Maischen und Hefeführen nach verschiedenen Verfahren (§ 3 Nr. 9)	a) bei Verflüssigungs- und Verzuckerungstemperatur sowie temperaturunabhängig ausmaischen b) nach dem Kochverfahren maischen c) nach dem Kaltmaisverfahren maischen d) Beschaffenheit, Verzuckerung, Extraktgehalt und pH-Wert der Maischen prüfen e) Hefe unter Beachtung der Anstellmenge und Gärtemperatur zur Maische geben		X				X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr						
			1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4						
		f) unterschiedliche Hefen unter Berücksichtigung ihrer Lebensbedingungen ansäuern und anstellen g) Hefe beurteilen				X			
						X			
10	Herstellen und Verarbeiten von Verzuckerungsstoffen (§ 3 Nr. 10)	a) Herstellung verschiedener Malzarten beschreiben b) Malz zerkleinern c) Enzympräparate nach Vorschrift abmessen d) Verzuckerungsstoffe nach Vorschrift dem Maischgut zusetzen		X	X				
					X				
11	Vergären der Maischen (§ 3 Nr. 11)	a) Gärbottiche bei Anstelltemperatur füllen b) Angärung, Haupt- und Nachgärung überwachen c) vergorene Maische auf Vergärungsgrad, Alkoholgehalt, pH-Wert und schädliche Mikroorganismen prüfen			X		X		
							X		
12	Destillieren des Roh- und Feinbrandes (§ 3 Nr. 12)	a) vergorene Maische aufrühren und in den Destillierapparat überleiten b) vergorene Maische destillieren c) Meßuhren, Sammelgefäße und Probehähne überwachen d) Rohbrand in den Rektifizierapparat pumpen e) Alkoholgehalt auf gewünschte Stärke einstellen f) Rohbrand zu Feinbrand rektifizieren g) Destillat in Vorlauf, Sekunda, Mittellauf, Sekunda und Nachlauf trennen h) Fuselöl abziehen i) Alkoholausbeute berechnen	X			X		X	
						X		X	
								X	
								X	
								X	
								X	
13	Verschneiden, Lagern und Vermarkten des Feinbrandes (§ 3 Nr. 13)	a) Schläuche und Rohrleitungen vorbereiten b) Kontraktion in extraktfreien Spirituosen berechnen c) extraktfreie Trinkbranntweine nach Anweisung herstellen d) Alkoholgehalt bestimmen e) Alkoholgehalt aufstärken und herabsetzen f) Lagergefäße berechnen g) Lagergefäße vorbereiten und füllen h) Lagergefäße und Füllgut beobachten i) Lagerbestände erfassen und Lagerschwund feststellen k) Erzeugnisse zum Verkauf bereitstellen		X					X
									X
									X
									X
							X		
							X		
							X		
							X		
							X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr								
			1	2	3	4	5	6			
1	2	3	4								
14	Verwerten der Schlempe (§ 3 Nr. 14)	a) wirtschaftliche Bedeutung der Schlempe beschreiben b) Schlempe auf Alkoholgehalt und pH-Wert untersuchen c) Schlempe zur Schlempereserve befördern d) Schlempe nach Monopolvorschrift zur Verfütterung abgeben			X						X