

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 479/2005 01. Jänner 2006

Der Lehrberuf Brau- und Getränketechnik ist mit einer Lehrzeit von 3 Jahren eingerichtet.

In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Brau- und Getränketechniker oder Brau- und Getränketechnikerin) zu bezeichnen.

Berufsbild

Für die Ausbildung im Lehrberuf Brau- und Getränketechnik wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Vor- und Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
2.	Kenntnis der Werkstoffe und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten		
3.	Kenntnis der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes		
4.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	-	-
5.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		-
6.	Kenntnis der Arbeitsorganisation, Arbeitsplanung und Arbeitsgestaltung		
7.	Grundkenntnisse der Arbeitsvorbereitung	Kenntnis und Mitarbeit bei der Arbeitsplanung, der Produktionsplanung sowie der Betriebsdatenerfassung	
8.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes	
9.	Grundkenntnisse der allgemeinen, anorganischen Chemie	Kenntnis der berufsspezifischen allgemeinen und organischen Chemie	
10.	Kenntnis der berufsspezifischen Physik wie zB Mechanik, Kalorik und Elektrotechnik		-
11.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Mischungsrechnungen, Rezepturberechnungen, Ausbeuteberechnungen und Umsatzberechnungen		-
12.	Grundkenntnisse der berufsspezifischen chemischen und physikalischen Mess- und Prüfverfahren sowie von mikrobiologischen Arbeitsweisen	Durchführen betriebsspezifischer chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Mess- und Prüfverfahren	

Berufsbild für den Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 479/2005 01. Jänner 2006

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
13.	-	Protokollierung und grafische Auswertung von Arbeitsergebnissen sowie deren Dokumentation auch unter Anwendung der betriebsspezifischen EDV	
14.	-	Grundkenntnisse des Rohstoffes Wasser (zB Inhaltsstoffe, Wasserhärte und ihre Bedeutung für die Getränkeherstellung), Aufbereitungsverfahren, Anforderungen, an Trinkwasser, Analysemethoden	Kenntnis der Wasseraufbereitungsverfahren (Wasserenthärtung und Wasserentkeimung) und Bedienen der betriebsspezifischen Wasseraufbereitungsanlagen
15.	Kenntnis der Verfahren zur Getränkeherstellung (Bier, Limonaden, Fruchtsäfte und Mineralwässer)		
16.	Kenntnis der Förderung und Lagerung von Feststoffen, Flüssigkeiten und Gasen sowie Umgang mit den betriebsspezifischen Förder- und Lagereinrichtungen		
17.	-	Kenntnis der Anlagen zur Erzeugung von Energieträgern (wie zB Druckluft, Dampf, Kälte) sowie Umgang mit betriebsspezifischen Energieträgern	
18.	-	Lesen von technischen Zeichnungen wie zB Verfahrensschaubildern, Verrohrungsplänen und Schaltplänen	
19.	Grundkenntnisse der Mess-, Steuer- und Regelungstechnik	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen	
20.	-	-	Kenntnis des Kreislaufes von Mehrweggebinden und deren Reinigung
21.	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	
22.	Umgang mit den betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung bzw. Reinigung von Getränkegebinden sowie der Lagerung von Getränkegebinden		
23.	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	
24.	Grundkenntnisse der Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle	Kenntnis und Anwendung des betriebsspezifischen Qualitätsmanagements einschließlich Dokumentation (HACCP)	
25.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Rechtsvorschriften und Normen		

Berufsbild für den Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 479/2005 01. Jänner 2006

26.	Kenntnis der Rohstoffe (zB Getreide, Malz, Hopfen, einheimische und exotische Früchte, Gemüse), ihrer Gewinnung, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten		
27.	Kenntnis der Einteilung der Getränke (zB Fruchtsäfte, Nektare, Limonaden, Biersorten, Biermischgetränke)	-	-
28.	Mitarbeit bei der Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe	Auswahl, Annahme, Prüfung auf Verwendbarkeit und Lagerung der Rohstoffe	
29.	Bedienen von Anlagen zur Aufbereitung von Früchten (zB Mühlen, Passiermaschinen, Pressen) und zur Saftgewinnung aus Früchten und Gemüse		
30.	-	Vorbehandlung, Filtration und Lagerung sowie Haltbarmachung von Fruchtsäften	
31.	-	Fruchtmarkgewinnung sowie Herstellen von Konzentraten und deren Haltbarmachung inklusive Aromagewinnung	
32.	-	Herstellung von alkoholfreien Getränken anhand von vorgegebenen Rezepturen	
33.	Kenntnis der Malzarten und der Malzherstellung sowie der dafür eingesetzten Apparate	Malzbeurteilung und Malzbehandlung sowie Schroten des Malzes	
34.	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);	
35.	Kenntnis der Gärung und der Einrichtung von Gärkellern	Gärung und Reifung sowie Hefemanagement; Kenntnis der Gewinnung von Gärungs-Kohlendioxid	
36.	-	Kenntnis der Filterarten, Filterhilfsmittel und des Aufbaus von Filteranlagen	Filtration und Stabilisierung des Bieres sowie Bedienen der Filtration eingesetzten Anlagen
37.	-	-	Sensorische Beurteilung von Getränken
38.	-	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

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Brau- und Getränketechnik

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 479/2005 01. Jänner 2006

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
39.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls		
40.	Kenntnis der einschlägigen englischen Fachausdrücke		
41.	Kenntnis und Anwendung der betrieblichen EDV (Hard- und Software)		
42.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 des Berufsausbildungsgesetzes)		
43.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten (zB Berufsreifeprüfung)		
44.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Normen sowie der einschlägigen Vorschriften zum Schutz des Lebens und der Gesundheit		
45.	Kenntnis über die Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen		
46.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihn die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln. Jene Berufsbildpositionen, welche vom Lehrbetrieb nicht zu erfüllen sind, sind im Rahmen eines Ausbildungsverbundes durchzuführen.