



Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher
Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Fachkraft für Fruchtsafttechnik**

In den folgenden Seiten ist die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Fertigkeiten und Kenntnisse laut Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsverordnung in der Fassung vom **25. Juni 1984** niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in dem Ausbildungszeitraum enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Weicht aufgrund der vertraglichen Vereinbarung die Ausbildungszeit von der in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Ausbildungsdauer ab, werden die in diesem Plan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse in sinngemäßer Anwendung des zeitlichen Gliederungsplanes vermittelt.

Auszubildender:
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des Auszubildenden:
Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
1	Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung (§ 3 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften aus Gesetzen und Verordnungen nennen b) berufsbezogene Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallversicherung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter, nennen c) Vorschriften über den Umgang mit Destilliergeräten erläutern d) Gefahren im Umgang mit ätzenden Stoffen beschreiben e) unfallverursachendes Verhalten sowie betriebstypische Unfallquellen und -situationen beschreiben f) Schutzmaßnahmen an elektrischen Einrichtungen, insbesondere in Fruchträumen, erläutern g) Schutzvorrichtungen technischer Einrichtungen verwenden h) Brandschutzeinrichtungen bedienen i) Maßnahmen zur ersten Hilfe einleiten k) Notwendigkeit der Arbeitshygiene erläutern l) Ursachen von Umweltbelastungen, insbesondere durch Lärm, Nässe, Kälte und Dämpfe, beschreiben und Möglichkeiten ihrer Beseitigung nennen m) Abwasser und Abfälle unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen n) im Ausbildungsbetrieb anfallendes Altmaterial sammeln und die Notwendigkeit seiner Wiederverwendung erläutern o) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten nennen und Möglichkeiten rationeller Energieverwendung im beruflichen Einwirkungs- und Beobachtungsbereich anführen 	<p>während</p> <p>der gesamten</p> <p>Ausbildung</p> <p>zu vermitteln</p>					
2	Kenntnisse der produktbezogenen Rechtsvorschriften (§ 3 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Begriffsbestimmungen der genormten Fruchtgetränke wiedergeben b) Fruchtsaft- und Fruchtnektar-Verordnung sowie die Leitsätze für Fruchtsäfte erläutern c) Leitsätze für Gemüsesaft und -trunk aufzeigen d) Qualitätsvorschriften für süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke erläutern e) Qualitätsvorschriften für Fruchtweine erläutern f) Trinkwasser-Verordnung wiedergeben g) wesentliche Vorschriften aus der Kennzeichnungs-Verordnung, der Diät-Verordnung, Zusatzstoffzulassungs- und -verkehrs-Verordnung sowie Fertigpackungs-Verordnung erläutern h) Grundsätze der für den Betrieb einer Gaststätte notwendigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften aufzeigen 						

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr					
			1	2	3	4	5	6
3	Ausführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Nr. 3)	a) Reinigungs- und Desinfektionsmittel auswählen b) Konzentration der Reinigungs- und Desinfektionsmittel nach Vorgabe einstellen c) Reinigungsgeräte handhaben d) Reinigungsanlagen bedienen e) Produktions-, Lager- und Transportgefäße reinigen und desinfizieren f) Produktmittel, insbesondere Leitungen, Schläuche, Pumpen und Maschinen, reinigen u. desinfizieren g) Arbeitsplatz reinigen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln					
4	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Nr. 4)	a) Art, Rechtsform, organisatorischer Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes beschreiben b) die für den Ausbildungsbetrieb wichtigen Behörden, Wirtschaftsorganisationen und Berufsverbände nennen c) Aufgaben der Produktionsabteilungen, insbesondere der Kelterei, Aufbereitungs- und Abfüllungsbereiche, beschreiben d) Produktionsabläufe und ihre betrieblichen Zusammenhänge erläutern e) im Ausbildungsbetrieb hergestellte Produkte beschreiben f) Durchführung einer Inventur beschreiben g) übliche Wege der Materialbeschaffung nennen h) Betriebsordnung erläutern i) betriebliche Ordnungsmittel, insbesondere zur Berufsausbildung und den Tarifvertrag, erläutern k) Möglichkeit der beruflichen Weiterbildung aufzeigen l) Sozialversicherungsträger nennen m) Bedeutung und Leistung der Kranken-, Unfall-, Arbeitslosen- und Rentenversicherung für den Arbeitnehmer erläutern	x	x	x	x	x	x
5	Auswählen, Annehmen, Lagern und Verarbeiten von Früchten und Gemüse zu Saft und Mark (§ 3 Nr. 5)	a) Qualitätsmerkmale typischer Anbaugebiete und Sorten nennen b) Bedeutung der Inhaltsstoffe für die Verarbeitung erläutern c) Rohware auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen d) Gewicht und Volumen der Rohware feststellen e) Annahmebelege erstellen und Lieferscheine prüfen f) sorten- und qualitätsbedingte Lagerfähigkeit der Rohware bestimmen g) Fördergeräte, Obstreinigungsanlagen, Entrappungs- und Entsteinungsmaschinen, Obstmühlen, Dampferzeuger, Obstdämpfer, Passier- und Homogenisierungsmaschinen, Obstpressen und Separatoren bedienen und warten h) mit Werkzeugen und -stoffen für Wartungsarbeiten umgehen	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	
zu 5		i) frische Rohware verlesen und reinigen sowie tiefgefrorene Rohware auftauen k) Rohware sortenbedingt entrappen, entsteinen, zerkleinern, dämpfen, passieren und enzymatisch behandeln l) Frucht- und Gemüsemark gewinnen m) Maische zur Safftherstellung pressen n) Säfte vorklären, separieren, schönen und filtrieren o) fruchtfleischhaltige Säfte homogenisieren p) Trester verwerten		x					x
6	Haltbarmachen, Lagern und Überwachen von Saft und Mark (§ 3 Nr. 6)	a) Lagergefäße, Befüllungssysteme und Pasteurisationseinrichtungen prüfen, reinigen und entkeimen b) Aroma aus Saft und Mark gewinnen c) Konzentrat und Halbkonzentrat aus Saft und Mark herstellen d) Saft, Mark und Halbkonzentrat durch Hochkurzzeit-erhitzung und Warmentkeimung haltbarmachen e) Lagergefäße steril füllen und verschließen f) keimfreie Lagerung überwachen g) Tanklagerbuch führen				x			x
7	Auswählen, Prüfen und Verarbeiten der Halbware (§ 3 Nr. 7)	a) Halbware, insbesondere die zugekaufte, auf ihre ordnungsgemäße Herstellung, auf Verderb, Qualität und Verwendbarkeit prüfen b) Rezepturen zur Herstellung von Fruchtsäften, Fruchtnektaren und Fruchtsaftgetränken unter Beachtung der qualitativen und kalkulatorischen Gesichtspunkten erstellen c) Halbware und Zutaten nach Rezeptur zusammensetzen d) Anteil des entmineralisierten Wassers zur Aufbereitung von Konzentraten berechnen und das Mischungsverhältnis einstellen e) Filtersysteme und Rührwerkbehälter bedienen und warten f) Fertigware durch Mischen, Fermentieren, Schönen und Filtrieren herstellen g) fruchtfleischhaltige und naturtrübe Produkte homogenisieren, stabilisieren und entlüften h) mit Oechsle-Waage, Refraktometer und pH-Meter umgehen und kellertechnische Schnelltestmethoden anwenden i) Fertigware auf Einhalten der gesetzlichen Vorschriften prüfen k) Analysenwerte und Produktionsdaten protokollieren				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
8	Aufbereiten von Trinkwasser und Herstellen von entmineralisiertem Wasser (§ 3 Nr. 8)	a) Mindestanforderungen an die Trinkwasserqualität erläutern b) Trinkwasser nach Aussehen, Geruch und Geschmack prüfen c) Wasserhärten und pH-Wert bestimmen d) einfache Wasseranalyse auswerten e) Wasseraufbereitungsanlagen bedienen und warten f) Wasserentmineralisierungsanlagen unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Säften aus Konzentrat bedienen und warten				X		
9	Herstellen von Fruchtwein und Fruchtschaumwein (§ 3 Nr. 9)	a) Begriffsbestimmungen der verschiedenen Fruchtweine und Fruchtschaumweine wiedergeben b) Roh- und Halbware auswählen und prüfen c) Rezepturen zur Herstellung von Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen unter Beachtung der qualitativen und kalkulatorischen Gesichtspunkte erstellen d) Gärung einleiten und überwachen e) Fruchtwein abstechen und klären f) Fertigware prüfen und Analysenwerte sowie Produktionsdaten aufzeichnen				X		
10	Abfüllen, Ausstatten, Lagern, Versandfertigmachen und Transportieren der Fertigware (§ 3 Nr. 10)	a) Verpackungs-, Füll-, Verschleiß- und Transportsysteme erläutern b) Leergut, Ausstattungsmittel, Flaschenverschlüsse und Verpackungsmaterial bereitstellen c) Auspack-, Wasch-, Flaschenfüll-, Verschleiß-, Etikettier- und Einpackmaschinen, Palettierer und Transportbahnen sowie Kontrolleinrichtungen betriebsbereit machen und bedienen d) Abfüllung der Fertigware unter Berücksichtigung von Temperatur, Füllmenge, Abfüllgut und Ausstattung überwachen e) Kontrollproben ziehen und prüfen f) Produktionsmenge feststellen und aufzeichnen g) Fertigware ein-, zwischen- und auslagern h) Fertigware versandfertig machen, kommissionieren und transportieren				X		