

# Die ersten Prüfungen nach der neuen Ausbildungsordnung

Die Novellierung der neuen Ausbildungsordnung für Brauer und Mälzer führte zu diversen Veränderungen bei der Durchführung von praktischen Prüfungen. Diese Neuordnung betrifft hauptsächlich die Bereiche Prüfungsgewichtung, Prüfungsdauer und Prüfungsablauf. Das stellt alle Prüfungsausschüsse vor neue Herausforderungen, die in diesem Bericht thematisiert werden sollen.

Die gestreckte Prüfung wurde mit Inkrafttreten der neuen Ausbildungsordnung am 1. August 2021 in das Prüfungsgeschehen aufgenommen. Dadurch wurde die alte Zwischenprüfung, die keinen Einfluss auf die Endnote der Gesellenprüfung hatte, durch den neuen Teil 1 der Abschlussprü-

fung ersetzt, welcher zu 25 Prozent in die Endnote einfließt, siehe Tabelle 1. Da es im Prüfungsbereich Teil 1 ausschließlich um die Malzbereitung und Wasseraufbereitung geht, ist es zwingend notwendig, dass die Auszubildenden innerhalb der ersten 18 Ausbildungsmonate die praktische Ausbildung in diesen Bereichen durchlaufen.

---

**Autoren:** Oliver Landsberger, Jennifer Höffner, Stefan Roth, Mitglieder des Prüfungsausschusses Brauer und Mälzer der IHK zu Dortmund

---

## Erfahrungen

Die Neuordnung der Abschlussprüfungen brachte einige Änderungen mit sich. Diese bewirken, dass sich das bisherige Fachgefüge verschiebt und die Themen Malz und

Wasser eine höhere Gewichtung in der Ausbildungsendnote bekommen. Auch sind viele Prüfungsteile nicht mehr mit 60 Minuten angesetzt wie in den vorangegangenen Abschlussprüfungen, sondern nur noch mit 30 Minuten bemessen. Lediglich für das Thema Malz werden zweimal 30 Minuten zur Bearbeitung angesetzt. In diesen 30 Minuten muss auch ein höchstens fünf- bis zehnminütiges Fachgespräch eingebettet sein. Die vorherigen Prüfungen waren somit zu umfangreich und mussten angepasst werden. Also waren die Prüfungsausschüsse gefordert, sich an die Erarbeitung von Prüfungs-



Informationen zur Ausbildung beim Bundesinstitut für Berufsbildung

Prüfungsstruktur					
	Teil 1		Teil 2		
<b>Prüfungsbereiche</b>	• Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz	• Brauprozesse	• Betriebstechnik	• Verfahrenstechnologie	• Wirtschafts- und Sozialkunde
<b>Prüfungsinstrumente</b>	• Durchführen von zwei Arbeitsproben • Dokumentieren mit praxisüblichen Unterlagen • Führen eines situativen Fachgesprächs zu jeder der beiden Arbeitsproben • Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	• Durchführen von drei Arbeitsproben • Bewerten und Dokumentieren der Ergebnisse • Führen eines situativen Fachgesprächs zu jeder der drei Arbeitsproben	• Durchführen von einer Arbeitsprobe • Dokumentieren mit praxisüblichen Unterlagen • Führen eines situativen Fachgesprächs zur Arbeitsprobe	• Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben	• Schriftlich zu bearbeitende Aufgaben
<b>Dauer</b>	180 Minuten	90 Minuten	30 Minuten	150 Minuten	60 Minuten
<b>Gewichtung</b>	25 %	30 %	15 %	20 %	10 %

Tab. 1

aufgaben zu machen, die zeitlich nicht zu umfangreich sein dürfen, gleichzeitig aber auch dem gewünschten Anspruch gerecht werden. Als gute Herangehensweise, sich dieser Aufgabe zu stellen, erwies sich die Aufteilung des Ausschusses in einzelne Arbeitsgruppen. Die Aufteilung der Arbeitsgruppen erfolgte z. B. beim Prüfungsausschuss der IHK zu Dortmund in die Bereiche Malz, Wasser, Brauteilprozesse, Schankanlagen, Qualitätssicherung, Rüsten und Warten.

Diese Kleingruppen konnten, noch deutlich von Corona ausgebremst, zunächst nur per Zoom und ähnlichen Plattformen kommunizieren. Erst in einem fortgeschrittenen Stadium konnten die Besprechungen auch in Präsenz stattfinden. Bei diesen Treffen wurden die Prüfungsaufgaben weiter erarbeitet, erweitert und verbessert. Es wurde bis kurz vor Toreschluss noch kräftig gewerkelt.

### Testlauf und erste Probe-Prüfung

Im Zuge der Vorbereitungen kam es dann am Anfang des Jahres 2023 zu einem Treffen in der Durst Mälzerei, bei dem die teilnehmenden Mitglieder des Ausschusses sich selbst in eben dieser Prüfungssituation Teil 1 wiederfanden, um den Ablauf zu üben und eventuell eingerostetes Wissen zu reaktivieren. Gespannt wurde ausprobiert, ob die gewünschten Ergebnisse zu erreichen waren und ob das Zeitmanagement passte.

An dieser Stelle ein besonderer Dank an John Bolder von der Mälzerei Durst in Castrop-Rauxel für die exzellente Unterweisung des Prüfungsausschusses zu Dortmund.

Die finalen Prüfungsaufgaben für die Abschlussprüfung Teil 2 wurden zu einem

späteren Zeitpunkt durch die entsprechenden Arbeitsgruppen erstellt.

Der erste Durchgang der Abschlussprüfungen Teil 1 im März 2023 und die vorgezogenen Abschlussprüfungen Teil 2 im Januar 2024 verliefen dann für Prüflinge und Prüfer recht reibungslos. Man merkte, dass alle ausbildenden Instanzen ihre Prüflinge sehr gut vorbereitet hatten. Es machte sich zusätzlich bezahlt, dass die Azubis frühzeitig in ihrer Ausbildung auch die Mälzereipraxis kennengelernt hatten. Zusätzlich zu den strukturellen Änderungen der Prüfungen gibt es eine weitere wichtige Anpassung: Das mindestens

Vier-Augen-Prinzip. Hierbei agiert ein Prüfer federführend, während der andere sich dezent im Hintergrund hält und auch protokolliert. Nach der Prüfung bewerten beide Prüfer die Leistungen des Prüflings dann gemeinsam. Das verspricht zum einen homogenere Prüfungsbewertungen, erhöht gleichzeitig aber auch die benötigte Anzahl an Prüfern pro Prüfungsdurchlauf. Erwähnt werden soll in diesem Zuge auch der im Ausschuss der IHK zu Dortmund angewendete „Verhaltens-Kodex“ während der Prüfungen. Dieser erinnert die Prüfer zum Beispiel daran, auch ihr eigenes Handy während der Prüfung immer

 Industrie- und Handelskammer zu Dortmund	Brauer: in/ Mälzer: in	Prüfungstag:
	Praktische Abschlussprüfung - Teil 1	Prüfer:
	Prüfungsbereich: Herstellen von Malz	
Arbeitsauftrag – Mälzen		
Name: _____ Prüfungsnummer: _____		
Beachten sie bitte, dass sie für diesen Prüfungsteil <b>60 min</b> Zeit haben.		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Es stehen drei Grünmalzproben aus verschiedenen Keimkästen zur Kontrolle bereit. Sie haben die Aufgabe, die Keimstadien zu ermitteln. Bei der Probe des Keimkastens, der unmittelbar vor dem Ziehen steht (letzter Keimtag), führen sie zur Kontrolle die Bestimmung des Weichgrades durch. Benutzen Sie für die Ermittlung des Weichgrades den „FOSS grain analyzer“ und dokumentieren diesen. Erläutern sie zudem die Bedeutung des Weichgrades unmittelbar vor dem Darren.</li> <li>Es stehen 2 Proben bereit. Ihr Kollege aus der Produktion weiß nicht mehr, welche Probe vom Silo 2 entnommen wurde. In Silo 2 ist Malz von der Darre eingelagert. Bei der anderen Probe handelt es sich um angelieferte Gerste vom LKW. Kontrollieren sie die Proben und ordnen sie diese zu.</li> <li><b>Keimenergie</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Es steht ein Gerstenmuster bereit. Hierzu soll die Keimenergie mittels Schönfeld Trichter Test ermittelt werden. Tragen sie hierzu unter Punkt 3 die Anzahl der abgezählten Körner und die Weichzeit ein.</li> <li>3.2. Ein zweites Muster im Schönfeld Trichter hat den 3. Keimtag erreicht und muss ausgezählt werden. Zählen sie die nicht gekeimten Körner aus und berechnen die Keimenergie am 3. Keimtag.</li> </ol> </li> </ol>		

Beispielaufgabe aus dem Prüfungsbereich Malzherstellung

auszuschalten und Nebengespräche komplett zu unterlassen.

Somit wird sichergestellt, dass der Prüfling die volle Aufmerksamkeit erhält und niemand unnötig abgelenkt wird.

**Aufbau der Prüfung  
Teil 2**

Da über Teil 1 der Abschlussprüfung bereits ausführlich in BRAUWELT Nr. 18, 2021, berichtet wurde, an dieser Stelle nur noch einmal der Hinweis, dass Teil 1 aus der ehemaligen Zwischenprüfung hervorgegangen ist, welche nun im Rahmen der gestreckten Prüfung als Teil der Abschlussprüfung zu 25 Prozent in die Bewertung der Endnote eingeht und die Prüfungsbereiche Malz und Wasser abdeckt. Der gesamte Rest fließt dann in Teil 2 der Prüfung ein (Tab. 1).

In diesem Zusammenhang kann man nicht häufig genug daran erinnern, dass die Prüfung Teil 1 spätestens nach dem dritten Halbjahr der Lehrzeit stattfindet und so die Praxisausbildung in einer Mälzerei während dieser Zeit erfolgt sein muss, um den Prüflingen das Rüstzeug zum Bestehen der Prüfung mitgeben zu können.

Der Teil 2 gliedert sich in den Teilbereich Brauprozesse (Teilbereich 1), in dem die Technologie der Bierbereitung abgeprüft wird, den Teilbereich Betriebstechnik (Teilbereich 2), in dem das Wissen über die technischen Anlagen vom Halm bis zum Glas geprüft wird, und den Teilbereich Verfahrenstechnik (Teilbereich 3), bei dem das Wissen über den Umgang mit den technischen Anlagen abgeprüft wird. Dabei wird die Prüfung in den Teilbereichen 1 und 2 praktisch und im Teilbereich 3 schriftlich abgelegt.

Als vierter Teilbereich schließt sich noch die Wirtschafts- und Sozialkunde an, die obligatorisch bei jeder Gesellenprüfung schriftlich abgenommen wird.

**Zentrale Erstellung der Aufgaben**

Die Prüfungsaufgaben für die schriftlichen Prüfungen werden dabei zentral durch die Prüfungsaufgaben- und Lehrmittelentwicklungsstelle (PAL) erstellt und bundesweit eingesetzt. Für die praktischen Prüfungen ist der jeweilige Prüfungsausschuss der Kammern zuständig. Dieser erstellt für die Teilbereiche 1 und 2 die Prüfungsaufgaben, welche den fachlichen und zeitlichen Vorgaben der Ausbildungsordnung entsprechen müssen. Dazu müssen entsprechende Räumlichkeiten und



**Oliver Landsberger, Jennifer Höfner und Stefan Roth (v.li.) evaluieren die neue Prüfungsordnung**

Materialien zur Verfügung stehen. Siehe dazu auch die abgebildete Beispielaufgabe aus dem Prüfungsbereich „Herstellen von Malz. Hierbei ist es wichtig, den genauen Ablauf festzulegen, damit es während der Prüfung nicht zu unnötigen Wartezeiten oder zu Zeitstress für die Prüflinge kommt. Bei Beginn der Prüfung sollen der Ablauf skizziert und die einzelnen Prüfplätze vorgestellt werden. Es sollte einen Laufzettel oder Aushang geben, den die Prüflinge zur Orientierung jederzeit einsehen können.

Die Prüfung wird dann von mindestens zwei Prüfern abgenommen, wovon sich einer zurückhält, beobachtet und dokumentiert, während der andere beobachtet und durch die Prüfung führt. Wie bereits erwähnt, soll es dabei nicht zu einem Kreuzverhör durch beide Prüfer kommen. Nach Abschluss des Prüfungsbereiches beraten sich die Prüfer zeitnah und ermitteln und dokumentieren das Teilergebnis.

Nachdem alle Teilprüfungen abgelegt sind, kommt der Prüfungsausschuss zusammen, um abschließend über die Prüfungsergebnisse zu befinden und die offiziellen IHK-Unterlagen zu erstellen. Beim Prüfungsausschuss in Dortmund hat es sich als Vorteil erwiesen, die notwendige Dokumentation bereits, soweit möglich, z. B. durch die Vorsitzenden während der Prüfung vorzubereiten.

**Anregungen zum Fachgespräch**

Das situative Fachgespräch soll einen fachlichen Austausch zwischen Prüfer

und Prüfling auf Augenhöhe darstellen und keineswegs ein Abfragen von theoretischem Wissen durch den Prüfer sein. Das theoretische Wissen des Prüflings wird in den schriftlich abzulegenden Prüfungsteilen hinreichend abgefragt.

Der Prüfer darf nicht in ein Frage-Antwort-Muster verfallen, sondern es soll ein situationsabhängiger Austausch unter Fachleuten (Prüfer/Prüfling) stattfinden.

Was die Sache allerdings nicht einfach macht, ist das individuelle Empfinden der Prüflinge während der Prüfungssituation. Die praktische Prüfung ist für die Prüflinge ein wichtiger Tag in ihrem Leben, und jeder Mensch geht mit so einer Prüfungssituation anders um. Es gibt Prüflinge, die fühlen sich durch eine situative Unterhaltung nicht gestört und fahren mit ihrer praktischen Arbeit einfach fort. So ein Verhalten sieht man sehr häufig bei einer vorgezogenen, praktischen Gesellenprüfung.

Prüflinge, die sich sehr auf ihre praktische Prüfungsaufgabe konzentrieren, können sich manchmal von der zusätzlichen Gesprächssituation überfordert fühlen. Sie könnten das Fortfahren der praktischen Arbeit vergessen und dann auch unsicher und nervös werden.

Hier sind die Prüfer gefordert, das situative Gespräch dementsprechend zu gestalten und auf die Prüflinge zuzugehen. An dieser Stelle ist es hilfreich, den beruflichen Alltag des Prüflings in diese Situation mit einzubeziehen und sich darüber mit ihm auszutauschen.

In Arbeitsgruppen wurden für die verschiedenen Teilbereiche der praktischen Prüfung die neuen Prüfungsaufgaben erstellt. Dabei hat jede Arbeitsgruppe auch eine Checkliste mit Leitfaden zum situativen Fachgespräch erstellt. Dieser Leitfaden unterstützt die Prüfer, ein situatives Fachgespräch zu führen und die Bewertung für alle vergleichbarer und gerechter zu gestalten.

**Fazit**

Durch eine gute gemeinsame Vorbereitung in Arbeitsgruppen ist es möglich, die Prüfung gemäß der neuen Ausbildungsordnung umzusetzen. Auch ist durch die Novellierung die Mälzereipraxis wieder stärker in den Fokus gerückt. Durch die Umstellung auf eine gestreckte Prüfung kann der Prüfling sich auf zwei unabhängige und zeitlich getrennte Themenbereiche vorbereiten. (Quelle: BRAUWELT NR. 8, 2024)

