

<b>Fachausweis</b>		<b>Modul Weintechnologe/-login</b>
<b>WT 02</b>	<b>Abfüllung und Ausstattung</b>	
<b>Voraussetzungen</b>	Das Modul kann von Personen belegt werden, die über das entsprechende Fachwissen auf dem Niveau EFZ Weintechnologe und über ausreichende Praxiserfahrung in dieser oder in der angestrebten Branche verfügen.	
<b>Kompetenzen</b>	<p>Am Ende des Moduls ist die Kandidatin/der Kandidat in der Lage, das Abfüllen der Weine und die Ausstattung der Flaschen zu planen und durchzuführen. Er/Sie kann:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den Stand der Entwicklung des Weines beurteilen und allenfalls korrektive Massnahmen ergreifen.</li> <li>2. Das Verpackungsmaterial überprüfen und die Lieferungen koordinieren.</li> <li>3. Die Flaschenabfüllung organisieren, durchführen und leiten.</li> <li>4. Die Ausstattung der Flaschen organisieren, durchführen und leiten.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	Theoriekurse Vorführungen, Besuche	
<b>Dauer (Stunden)</b>	20 Kursstunden	
<b>Evaluation</b>	Eine mündliche Prüfung à 25 Minuten	
<b>Anerkennung</b>	Das Modul wird für das Erlangen des Fachausweises und des Meisterdiploms im Berufsfeld Landwirtschaft entsprechend der Modulliste anerkannt.	
<b>Anbieter</b>	Landwirtschaftliche Bildungszentren und Spezialbranchen	
<b>Gültigkeit</b>	Bis 6 Jahre nach bestandener Abschlussprüfung	
<b>Anzahl Punkte</b>	2 Punkte	
<b>Bemerkungen</b>		

<b>Lernziele</b>		
<b>Die Kandidatin/Der Kandidat kann...</b>		<b>Niveau c*</b>
<b>1.1</b>	... die Grundsätze der physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Stabilität der Weine beschreiben.	C4
<b>1.2</b>	... vor der Abfüllung die Filtereinrichtungen wählen und anpassen (Schichtenfilter, Crossflow-Filter, Modulfiltergehäuse, Membrane).	C5
<b>1.3</b>	... die Wahl der Filtrationstechnik im Hinblick auf die Eigenschaften des Weines begründen.	C6
<b>2.1</b>	... sich vergewissern, dass das Verpackungsmaterial (Flaschen, Verschlüsse, Kapseln, Etiketten, Kartons usw.) korrekt und in genügender Menge vorhanden ist und kann allenfalls korrektive Massnahmen ergreifen.	C4
<b>3.1</b>	... die wichtigsten Arten von Abfüllanlagen beschreiben und deren Funktion erklären.	C4
<b>3.2</b>	... die wichtigen Punkte für die Regulierung und den Unterhalt der Anlage kennen und die qualitative Überwachung der Abfüllanlage beschreiben.	C5
<b>4.1</b>	... das Funktionieren der wichtigsten Anlagen für die Ausstattung der Weinflaschen beschreiben und erklären.	C5
<b>4.2</b>	... die Bedeutung dieser Vorgänge und der Lagerung auf die Haltbarkeit und die Qualität des Weines beschreiben.	C5

\* Niveau cognitif selon Bloom