

<b>Fachausweis</b>		<b>Modul Weintechnologe/-login</b>
<b>WT 03</b>	<b>Hygiene, Umgang mit Wasser, Luft, Energie und Abwasser</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, die Hygiene in Keller und Weinen unter Berücksichtigung der Aspekte der Nachhaltigen Entwicklung sicherzustellen.</p> <p>Er/Sie kann:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kellerhygiene planen und leiten.</li> <li>2. Weinkrankheiten und unerwünschten Veränderungen vorbeugen und/oder diese korrigieren.</li> <li>3. Die Beeinträchtigung der Weinbereitung auf die Umwelt kontrollieren.</li> <li>4. Die Geräte zur Temperaturkontrolle im Keller richtig bedienen.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	Theoriekurse Angeleitete Arbeiten	
<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>	... einen Hygieneplan für den Keller verfassen und umsetzen.	C5
<b>1.2</b>	... die verschiedenen Massnahmen zur Bekämpfung von Mikroorganismen in der Weinbereitung beschreiben.	C3
<b>2.1</b>	... die verschiedenen Nebenprodukte der Vinifizierung nennen und ihre möglichen Auswirkungen auf die Umwelt beschreiben.	C3
<b>2.2</b>	... die verschiedenen Möglichkeiten der Weiterverwendung und/oder der Entsorgung der Nebenprodukte der Vinifizierung nennen, mit denen die Auswirkungen auf die Umwelt reduziert werden.	C4
<b>2.3</b>	... sich an die Gesetzestexte zur Abwasserentsorgung in der Weinbereitung halten.	C4
<b>2.4</b>	... die Bedeutung der Wasser- und der Luftqualität in der Umgebung des Weinkellers beschreiben und diese Faktoren kontrollieren.	C5
<b>3.2</b>	... das Funktionsprinzip der wichtigsten Einrichtungen zur Regulierung der Temperaturen beschreiben und diese bedienen.	C4
<b>3.3</b>	... den Energieverbrauch analysieren und, falls nötig, korrektive Massnahmen ergreifen.	C6

\* Niveau cognitif selon Bloom