

<b>Fachausweis</b>		<b>Modul Weintechnologe/-login</b>
<b>WT 04</b>	<b>Degustation, Analysen und Labortechnik</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>	Am Ende des Moduls ist die Kandidatin/der Kandidat in der Lage, den Prozess der Weinbereitung sensorisch und analytisch zu überwachen. Er/Sie kann: 1. Die Vinifizierung mit Laboranalysen kontrollieren. 2. Einen Wein sensorisch beschreiben und beurteilen.	
<b>Inhalte</b>	Praktische Durchführung von Weinanalysen Theoriekurse und praktisches Arbeiten in der Mikrobiologie Sensorische Beurteilung von Weinen	
<b>Dauer (Stunden)</b>	40 Kursstunden	
<b>Evaluation</b>	Eine mündliche Prüfung à 40 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>	4 Punkte	
<b>Bemerkungen</b>		

<b>Lernziele</b>		
<b>Die Kandidatin/Der Kandidat kann...</b>		<b>Niveau c*</b>
<b>1.1</b>	... die wichtigsten chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Analysen in den verschiedenen Entwicklungsstadien des Weines durchführen.	C4
<b>1.2</b>	... die Ergebnisse der Analyse interpretieren.	C6
<b>1.3</b>	... die verschiedenen, an der Vinifizierung beteiligten Mikroorganismen erkennen und ihre Bedeutung erläutern.	C5
<b>1.4</b>	... die in der Weinbereitung verwendeten einfachen Methoden der Mikrobiologie beschreiben und anwenden.	C3
<b>2.1</b>	... die Methodik für eine vollständige Weinanalyse beschreiben und auf die in der Schweiz normalerweise produzierten Weine anwenden (ausser Süssweine, Schaumweine, Spezialweine).	C5
<b>2.2</b>	... die für die sensorische Prüfung des Weines üblichen aussagekräftigen Beschreibungen nennen und verwenden.	C3
<b>2.3</b>	... die Eigenschaften, Qualitäten und Fehler eines Weines sowohl mündlich wie auch schriftlich beschreiben und beurteilen.	C6
<b>2.4</b>	... die degustatorischen Eigenschaften der wichtigsten in der Schweiz und in den grossen ausländischen Weinbauregionen angebauten Rebsorten beschreiben.	C2
<b>2.5</b>	... diese Eigenschaften beim Degustieren erkennen und kommunizieren.	C5

\* Kognitives Niveau nach Bloom