

Bildungsplan

für den Beruf

Weintechnologe/Weintechnologin EFZ

Kompetenzbereiche

Pflanzenbau
Tierhaltung
Weinbereitung
Mechanisierung und technische Anlagen
Arbeitsumfeld

Abkürzungen

Berufe	GG	Gemüsegärtner/Gemüsegärtnerin EFZ
	GGB	Gemüsegärtner mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ
	GF	Geflügelfachmann/Geflügelfachfrau EFZ
	GFB	Geflügelfachmann mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ
	LW	Landwirt/Landwirtin EFZ
	LWB	Landwirt/Landwirtin mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ
	OF	Obstfachmann/Obstfachfrau EFZ
	OFB	Obstfachmann mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ
	We	Weintechnologe/Weintechnologin EFZ
	Wi	Winzer/Winzerin EFZ
	WiB	Winzer mit Schwerpunkt Biolandbau EFZ
Lernorte	LB	Lehrbetrieb
	BF	Berufsfachschule
	ÜK	Überbetriebliche Kurse
Kognitionsstufen	K1	Wissen
	K2	Verstehen
	K3	Anwendung
	K4	Analyse
	K5	Synthese
	K6	Bewertung
Weitere Abkürzungen	ABU	Allgemein bildender Unterricht
	KS	Kognitionsstufe
	MSS	Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz

C. Kompetenzbereich: Weinbereitung

C1 Leitziel: Trauben produzieren

Die Produktion von Keltertrauben erlaubt nebst vielen anderen Produkten die Herstellung von Wein. Die verschiedenen Produktionstechniken im Rebbau haben wesentlichen Einfluss auf die Verarbeitung von Trauben und die Weinbereitung.

Deshalb müssen die Lernenden die verschiedenen Schritte der Traubenproduktion interpretieren, die von Bedeutung für die Weinbereitung sind. Das Verständnis für die Traubenproduktion ist eine unentbehrliche Voraussetzung für die Weinbereitung.

C1.1	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich bewusst, dass der Boden einen wesentlichen Einfluss auf die Zusammensetzung von Most und Wein ausübt. Bei Neupflanzungen übernehmen sie die ihnen übertragenen Arbeit bei der Entscheidungsfindung bezüglich Sorten- und Standortwahl.
-------------	----------------	--

MSS: systemisches Denken

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C1.1.1	We	die verschiedenen Etappen der Bodenentstehung, die Bodenstruktur und die Rolle der Bodenlebewesen nennen. Sie können die unterschiedlichen Bestandteile des Bodens aufzählen.	K1		x	
C1.1.2	We	die verschiedenen Bodenbearbeitungsmassnahmen aufzählen.	K1		x	
C1.1.3	We	die Eigenschaften eines gesunden Bodens beschreiben.	K1		x	
C1.1.4	We	Massnahmen zur Schonung und Förderung der Bodenlebewesen nennen.	K2		x	
C1.1.5	We	positiv und negativ beeinflussende Faktoren auf die Bodenfruchtbarkeit nennen.	K1		x	
C1.1.6	We	die spezifischen Voraussetzungen eines für den Weinbau geeigneten Bodens beschreiben.	K1		x	

C1.2	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung bei der Züchtung und der Pflanzung einer Rebsorte bewusst.
-------------	----------------	--

MSS: systemisches Denken

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C1.2.1	We	im Überblick die Entstehung und Vermehrung einer neuen Traubensorte erklären.	K2		x	
C1.2.2	We	die Pflanzzeitpunkte der wichtigsten Traubensorten nennen.	K1		x	

C1.3	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der Pflanzenernährung bewusst. Sie beurteilen deren wichtigsten Elemente und ihren Einfluss auf das Endprodukt.
-------------	----------------	---

MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, systemisches Denken

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C1.3.1	We	den Zusammenhang zwischen der Pflanzenernährung und anderen Wachstumsfaktoren aufzeigen.	K1		x	
C1.3.2	We	können den Einfluss der Düngung für die wichtigsten Faktoren der Traubenproduktion erklären.	K2		x	
C1.3.3	We	das Prinzip der Stoffkreisläufe nennen (Stickstoff, Kohlenstoff, Phosphor, Wasser).	K1		x	
C1.3.4	We	die wichtigsten Elemente der Nährstoffversorgung für die Reben erläutern.	K2		x	

C1.4		Richtziel				
Gilt für	We	Die Berufsleute sind für die verschiedenen Rebearbeiten und -entwicklungen sensibilisiert und sind sich der Auswirkungen auf die Traubenproduktion bewusst. Sie erkennen die Krankheiten und Schädlinge im Rebberg und sind sich der unerwünschten Einflüsse auf das Endprodukt bewusst. Die Berufsleute treffen die wesentlichen Schutzmassnahmen.				
		<i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, systemisches Denken</i>				
		Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C1.4.1	We	die phänologischen Stadien einer Rebe beschreiben.	K2		x	
C1.4.2	We	den Rebschnitt für die wichtigsten Erziehungssystem erklären.	K2		x	
C1.4.3	We	die Arbeiten der Stockpflege (anbinden, erlesen, einschlaufen, gipfeln, auslauben der Traubenzone) erklären.	K2		x	
C1.4.4	We	den Ertrag ermitteln.	K4	x		
C1.4.5	We	eine Reifekontrolle durchführen und interpretieren (Zucker, Gesamtsäure).	K4	x		
C1.4.6	We	die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge beschreiben.	K3	x	x	
C1.4.7	We	die Bedeutung der Nützlinge beschreiben.	K2		x	
C1.4.8	We	die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede der integrierten und biologischen Produktion erklären.	K2		x	
C1.4.9	We	die wichtigsten Pflanzenschutzmassnahmen beschreiben.	K2		x	
C1.5		Richtziel				
Gilt für	We	Die Berufsleute sind sich der entscheidenden Bedeutung der Traubenlese für ihre Tätigkeit bewusst. Sie führen alle notwendigen Kontrollen und Analysen durch, welche es erlauben, nachvollziehbare/richtige Entscheidungen zu treffen. Sie nehmen aktiv an der Erntekampagne teil.				
		<i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit</i>				
		Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C1.5.1	We	den Einfluss der Traubenreife auf die Weinqualität aufzeigen und den Erntezeitpunkt in Abhängigkeit des angestrebten Produktes festlegen.	K5		x	
C1.5.2	We	das Traubengut beurteilen und entsprechende Massnahmen zur Sönderung vorschlagen.	K5	x	x	
C1.5.3	We	Erntevorbereitungen und -arbeiten unter Beachtung der Sicherheitsmassnahmen durchführen.	K3	x		
C1.5.4	We	die wichtigsten Lesetechniken und ihren Einfluss auf das Traubengut erklären.	K2		x	
C1.5.5	We	die geforderten Hygienemassnahmen bei der Ernte ergreifen.	K3	x		
C1.5.6	We	die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Ernteprodukte gewährleisten.	K3	x		

C2 Leitziel: Trauben keltern

Die Phase der Traubenproduktion ist beendet. Die verschiedenen Etappen der Weinbereitung beginnen. Diese Phase ist wegleitend für die Herstellung des gewünschten Produktes. In dieser werden die Trauben zu Most, dann zu Wein oder anderen Produkten verarbeitet. Die Traubenannahme stellt die Schnittstelle der Traubenproduktion zur Verarbeitung dar. Der Aufschluss der Trauben durch das Abbeeren und Abmahlen sowie die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau sind die wichtigen Schritte der Weinbereitung.

Deshalb müssen die Lernenden fähig sein, das Rohmaterial bei der Traubenannahme richtig zu beurteilen. Sie beherrschen deshalb die klassischen und speziellen Verarbeitungsprozesse sowie die Verarbeitung von Nebenprodukten.

C2.1	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute beurteilen die Traubenqualität und legen in Abhängigkeit des gewünschten Produktes die entsprechenden Massnahmen bei der Traubenannahme fest. <i>MSS: systemisches Denken, Belastbarkeit</i>
-------------	----------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C2.1.1	We	die Bedeutung der offiziellen Weinlesekontrolle und den Traubenpass beschreiben.	K3		x	
C2.1.2	We	anhand von Beispielen die Bedeutung der Qualitätsbezahlung von Trauben erläutern.	K2			x
C2.1.3	We	die grundsätzlichen Möglichkeiten für die Bereitung von Weiss-, Rosé- und Rotweinen unterscheiden.	K2	x		x
C2.1.4	We	spezielle Weinbereitungsmethoden beschreiben.	K4			x
C2.1.5	We	die Traubenannahme durchführen.	K2	x		
C2.1.6	We	den Zweck des Abbeeren und Abmahlen von Trauben erläutern.	K3			x
C2.1.7	We	das Abbeeren und Abmahlen durchführen.	K2	x		x
C2.1.8	We	die verschiedenen Pressverfahren beschreiben.	K3			x
C2.1.9	We	den Einfluss von Pressverfahren und -führung auf die Most-/Weinqualität erläutern und anwenden.	K2	x		
C2.1.10	We	die wichtigsten Enzyme in Trauben, Most und Wein beschreiben und anwenden.	K2	x		x
C2.1.11	We	die Auswirkungen der mechanischen Bearbeitung von Trauben und Maische auf den Most und Wein erklären.	K2			x
C2.1.12	We	das Traubengut bei der Traubenannahme beurteilen und selektionieren und dessen Auswirkung auf die Weinbereitung und die Weinqualität erklären.	K2	x		

C2.2	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Auswirkungen verschiedener Extraktions- und Mostbehandlungstechniken bewusst und sind fähig, diese in Bezug auf das gewünschte Endprodukt anzuwenden. <i>MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, Problemlösen, lebenslanges Lernen, Arbeitstechniken und Zeitmanagement</i>
-------------	----------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C2.2.1	We	die wichtigsten Anforderungen an einen Gärkeller erläutern.	K2			x
C2.2.2	We	die Ausstattung verschiedener Gärtanks beschreiben und anwenden.	K3	x		x
C2.2.3	We	die unterschiedlichen Entschleimungsverfahren nennen und wichtige Faktoren, welche die Klärung beeinflussen, erklären (Trubmengen, -rückgewinnungsmengen).	K2			x
C2.2.4	We	eine Entschleimung durchführen und unterschiedliche Mostbehandlungsmittel einsetzen.	K3	x		
C2.2.5	We	den Einfluss des Klärgrades auf die Gärung und die Weinqualität erläutern.	K2			x
C2.2.6	We	verschiedene Extraktionstechniken in Abhängigkeit des gewünschten Weintyps erklären.	K2			x

C2.2.7	We	die Faktoren, welche die Extraktion beeinflussen, erläutern.	K2	x		
C2.2.8	We	die Extraktionstechniken anwenden.	K3	x		
C2.2.9	We	die während der Weinbereitung anfallenden Nebenprodukte weiterverarbeiten.	K3			x

C2.3 Gilt für **Richtziel**
We Die Berufsleute steuern die alkoholische Gärung und den biologischen Säureabbau. Sie sind fähig, die Auswirkungen dieser Vorgänge in Abhängigkeit des gewünschten Weintyps zu beurteilen.
MSS: systemisches Denken, Problemlösen

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C2.3.1	We	Aufbau, Stoffwechseltätigkeit und Vermehrung von Reinzuchthefen und unerwünschten Hefen erklären.	K2			x
C2.3.2	We	Reinzuchthefen und/oder Anstellhefen einsetzen.	K3	x		
C2.3.3	We	die Alkoholausbeute, die wichtigsten Haupt- und Nebenprodukte der Gärung sowie den Gärhohlraum berechnen.	K3	x	x	
C2.3.4	We	die alkoholische Gärung durchführen und die Faktoren, welche die Gärung beeinflussen, steuern.	K3	x		
C2.3.5	We	die Zuckeranreicherung bestimmen und berechnen.	K3			x
C2.3.6	We	die Zuckeranreicherung durchführen.	K3	x		
C2.3.7	We	die richtigen Massnahmen nach der alkoholischen Gärung treffen.	K3	x		
C2.3.8	We	die Säuren im Wein nennen und ihre Bedeutung beschreiben.	K2			x
C2.3.9	We	Aufbau, Stoffwechseltätigkeit und Vermehrung von erwünschten und unerwünschten Bakterien erklären.	K2			x
C2.3.10	We	die Faktoren beschreiben, welche den biologischen Säureabbau beeinflussen.	K2			x
C2.3.11	We	die Auswirkungen des biologischen Säureabbaus abschätzen.	K4	x		x
C2.3.12	We	den biologischen Säureabbau durchführen und die Faktoren, welche den biologischen Säureabbau beeinflussen, steuern.	K3	x		x

C3 Leitziel: Weine pflegen und ausbauen

Nachdem das Produkt die gewünschten Veränderungen erfahren hat, muss es die Phase des Ausbaus durchlaufen. Während dieser Zeit unterliegt das Produkt diversen Massnahmen, welche es zur Füllreife bringen. Der Ausbau mit seinen zahlreichen Möglichkeiten personalisiert das Endprodukt.

Deshalb beherrschen die Lernenden die verschiedenen Etappen dieses Prozesses und beurteilen seine Auswirkungen auf das Endprodukt.

C3.1 Gilt für **Richtziel**
We Die Berufsleute sind sich bewusst, dass das Produkt lebendig ist und zahlreiche Massnahmen zur Stabilisation und zum Schutz des Produktes benötigt. Sie handeln gemäss der unterschiedlichen Techniken, um das Produkt auszubauen.
MSS: systemisches Denken, Problemlösen

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C3.1.1	We	die Ziele und Wirkungen der chemischen Stabilisation sowie die Eigenschaften von Schwefliger Säure und anderen Konservierungsmitteln erläutern.	K2			x
C3.1.2	We	die Zugaben von Schwefliger Säure zur chemischen Stabilisation bestimmen und berechnen.	K5	x		x
C3.1.3	We	die Ziele der Kältestabilisation erklären.	K2			x
C3.1.4	We	die geeigneten Methoden der physikalischen Stabilisation ermitteln und anwenden.	K5	x		
C3.1.5	We	die Kälteproduktion erklären.	K2			x
C3.1.6	We	den Einfluss und die Bedeutung von natürlichen und zugesetzten Kolloiden erklären.	K2			x
C3.1.7	We	Zentrifugation, Pasteurisation und Sterilisation erklären und anwenden.	K3	x		x

C3.1.8	We	die Einrichtungen zur Förderung von Flüssigkeiten erklären (Pumpen und Leitungen).	K2	x		
C3.1.9	We	die Einrichtungen zur Förderung von Flüssigkeiten anwenden (Pumpen und Leitungen).	K3	x		
C3.1.10	We	die geeigneten Methoden des Ab- und Umzuges mit oder ohne Belüftung von Produkten auswählen und durchführen.	K5	x		
C3.1.11	We	die Ziele der Klärung beschreiben und die entsprechende Filtrationsmöglichkeiten bestimmen.	K2		x	
C3.1.12	We	den Einfluss von Kolloiden auf die Klärung erläutern.	K2		x	
C3.1.13	We	die verschiedenen Klärtechniken auswählen und anwenden.	K5	x		
C3.1.14	We	die Ziele einer chemischen Entsäuerung beschreiben.	K2		x	
C3.1.15	We	eine chemische Entsäuerung durchführen.	K3	x		
C3.1.16	We	den Kohlensäuregehalt feststellen und regulieren.	K5	x		
C3.1.17	We	den Zweck und die Eigenschaften von Schönungsmittel erläutern.	K2		x	
C3.1.18	We	Schönungsmittel anwenden.	K3	x		
C3.1.19	We	Massnahmen für das Spundvollhalten von Weinen in angebrochenen Gebinden treffen.	K3	x		
C3.1.20	We	Assemblagen vorbereiten und durchführen.	K3	x		

C3.2 Gilt für We **Richtziel**
Die Berufsleute akzeptieren, dass ein Weinprodukt unterschiedliche Eigenschaften aufweisen kann. Sie sind deshalb in der Lage, die richtigen Ausbaumassnahmen zu treffen, damit das Endprodukt die Zielvorgabe erfüllt und die gewünschten Eigenschaften aufweist.
MSS: systemisches Denken, Problemlösen, Kreativitätstechniken, Teamfähigkeit, lebenslanges Lernen, eigenverantwortliches Handeln

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C3.2.1	We	die Ziele des Ausbaus beschreiben.	K2		x	
C3.2.2	We	die Gründe und die Möglichkeiten der Sauerstoffzufuhr erklären.	K2	x		
C3.2.3	We	die Ziele des Ausbaus auf der Hefe sowie des Ausbaus im Kleinholzfass erläutern.	K2		x	
C3.2.4	We	den Ausbau auf der Hefe sowie den Ausbau im Kleinholzfass durchführen.	K3	x		
C3.2.5	We	die optimalen Ausbaubedingungen vorschlagen und anwenden (Lagerbedingungen im Weinkeller, Barriquekeller, Prinzip der Klimatisation).	K3	x		

C4 Leitziel: Weine abfüllen
Die Abfüllung und Verpackung sind die letzten Schritte der Verarbeitung eines Produktes oder Nebenproduktes. Diese Phase beinhaltet wichtige Arbeitsschritte, damit dem Kunden ein gesundes, qualitativ hochwertiges, stabiles und den gesetzlichen Normen entsprechendes Produkt zum Kauf angeboten werden kann. Damit Qualitätseinbussen bei der Lagerung des Endproduktes vor dem Verkauf verhindert werden, ist eine korrekte Lagerung von entscheidender Bedeutung.
Die Lernenden beherrschen deshalb die verschiedenen Phasen der Abfüllung und lagern Endprodukte sowie Hilfsmaterialien korrekt.

C4.1 Gilt für We **Richtziel**
Die Berufsleute bereiten das Endprodukt unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften für die Abfüllung vor.
MSS: systemisches Denken, Problemlösen, Teamfähigkeit, Arbeitstechniken und Zeitmanagement

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C4.1.1	We	physikalische, chemische, biologische sowie eine Kontrolle der Eiweissstabilität durchführen.	K3	x		x
C4.1.2	We	die wichtigsten Filtertypen beschreiben und deren Prinzip und Funktionsweise und erklären.	K2		x	

C4.1.3	We	Filtertypen auswählen und anhand des Produktes die richtigen Filterhilfsmittel einsetzen.	K5	x		
C4.1.4	We	die auf dem Betrieb vorhandenen Filter bedienen.	K3	x		
C4.1.5	We	in Abhängigkeit des gewünschten Weintypes die Kohlensäure durch Imprägnierung oder Austreiben regulieren.	K3	x		

C4.2	Gilt für	Richtziel				
	We	Die Berufsleute sind in der Lage, eine Abfüllung unter optimalen Bedingungen durchzuführen und zu kontrollieren. Sie verwalten die Lagerung des Endproduktes und der Hilfsmaterialien. <i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, systemisches Denken</i>				

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C4.2.1	We	die verschiedenen Wärmebehandlungen erklären.	K2		x	
C4.2.2	We	Sterilisationsverfahren erklären und durchführen.	K3	x		x
C4.2.3	We	die verschiedenen Abfüll- und Verpackungsmaschinen erklären und bedienen sowie eine Abfüllung organisieren.	K5	x		x
C4.2.4	We	die Maschinen und Geräte der Abfüllung reinigen und warten.	K3			x
C4.2.5	We	die Eigenschaften von Hilfsmaterialien für die Abfüllung beschreiben.	K2		x	
C4.2.6	We	die entsprechende Auswahl an Hilfsmaterial treffen.	K3	x		
C4.2.7	We	Hilfsmaterialien richtig lagern und einsetzen.	K3	x		
C4.2.8	We	die Anforderungen an einen Lagerkeller beschreiben und die Produkte richtig lagern.	K3	x		

C5		Leitziel: Produkte verkaufen Die Weinprodukte gelangen über verschiedene Handelsstufen und Absatzkanäle zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Bei der Vermarktung und der Preisbildung wirken nebst Produktions- und Verarbeitungsbetrieben verschiedene Marktteilnehmer und Marktorganisationen mit. Die Vermarktung von Weinprodukten verlangt von allen Beteiligten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des Produktes. Deshalb müssen sich die Lernenden mit den verschiedenen Marktpartnern und den Vermarktungsstrukturen von Weinprodukten beschäftigen können. Sie machen sich mit den unterschiedlichen Marktpartnern vertraut.				
-----------	--	--	--	--	--	--

C5.1	Gilt für	Richtziel				
	We	Die Berufsleute sind sich der Bedeutung und der Besonderheiten der verschiedenen Absatzwege, der Vermarktung und der Preisbildung der im Betrieb hergestellten Produkte bewusst. <i>MSS: systemisches Denken, Kommunikationsfähigkeit, Lernstrategien, Umgangsformen</i>				

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C5.1.1	We	die verschiedenen Absatzwege von Weinprodukten beschreiben.	K2		x	
C5.1.2	We	die verschiedenen am Weinmarkt beteiligten Organisationen und Absatzkanäle sowie deren Aufgaben beschreiben.	K2		x	
C5.1.3	We	die Vermarktungsmöglichkeiten aufzeigen und erläutern.	K2		x	
C5.1.4	We	die Preise der wichtigsten Produkte nennen.	K1		x	
C5.1.5	We	die Preisbildung der vermarkteten Produkte anhand von Unterlagen erklären.	K2		x	

C5.2	Gilt für	Richtziel				
	We	Die Berufsleute sind fähig, eine Präsentation und den Verkauf ihrer Produkte fachkundig zu leiten und durchzuführen. <i>MSS: Kommunikationsfähigkeit</i>				

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C5.2.1	We	eine Weinpräsentation in Abhängigkeit des Zielpublikums organisieren.	K5	x		
C5.2.2	We	fachkundig über Wein sprechen.	K3	x	x	

C5.2.3	We	die verschiedenen Konzepte für Kunden auf dem Betrieb oder Messen anwenden.	K3	x		
---------------	----	---	----	---	--	--

C6 Leitziel: Qualität sichern

Die analytische (chemisch & organisch) und sensorische Beurteilung liefern unentbehrliche Daten bei der Erarbeitung eines Produktes. Diese konstante Überwachung gibt Auskunft über die Entwicklung sowie eine gesamtheitliche Beurteilung des Produktes.

Deshalb müssen die Lernenden die sensorische Beurteilung von Produkten und die verschiedenen Labortätigkeiten während der gesamten Verarbeitung bis zur Vermarktung beherrschen. Dabei respektieren sie die Lebensmittel- und Hygienevorschriften.

C6.1	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der ständigen technischen Kontrollen während der Weinbereitung bewusst. Sie sind in der Lage die wichtigsten Analysen durchzuführen und können die ermittelten Werte interpretieren. <i>MSS: systemisches Denken, Selbständigkeit, Arbeitstechniken und Zeitmanagement</i>
-------------	----------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C6.1.1	We	die wesentlichen chemischen Substanzen in der Traube, im Most und im Wein beschreiben und deren Entwicklung und Gehalte erläutern.	K2		x	
C6.1.2	We	die für den Beruf spezifischen Grundlagen der Chemie erklären.	K2			x
C6.1.3	We	die Sicherheitsmassnahmen im Labor umsetzen, Laborgeräte bedienen und chemische Lösungen herstellen.	K3	x		
C6.1.4	We	Laborproben von Trauben, Most und Wein fachgerecht entnehmen.	K3	x		
C6.1.5	We	die wesentlichen Laboranalysen durchführen und deren Ergebnisse interpretieren.	K4	x		x
C6.1.6	We	Vorversuche (Schönungs- und Entsäuerungsproben, Stabilitätsprüfungen und Assemblagen) durchführen und die Ergebnisse auswerten.	K4	x		x

C6.2	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung einer ständigen sensorischen Überwachung während der Erarbeitung des Produktes bewusst. Sie können ein Produkt sensorisch beurteilen und sie setzen die ermittelten Ergebnisse fachgerecht ein. <i>MSS: Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln</i>
-------------	----------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C6.2.1	We	eine Degustation durchführen (Beeren, Most und Wein).	K3	x		x
C6.2.2	We	ein summarisches Degustationsvokabular anwenden.	K3	x		x
C6.2.3	We	Beeren bezüglich Reife analysieren.	K3	x		
C6.2.4	We	den Traubenmost beurteilen.	K3	x		x
C6.2.5	We	einen Wein in den verschiedenen Entwicklungsstadien beurteilen und entsprechende Massnahmen einleiten.	K3	x		
C6.2.6	We	die wichtigsten Weinfehler nennen, welche während der Verarbeitung, des Ausbaus und der Lagerung entstehen können und die entsprechende Behandlungsmassnahmen ableiten.	K3			x

C6.3	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der Gesetzgebung, welche den Weinsektor regelt, bewusst und handeln entsprechend. <i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement</i>
-------------	----------------	--

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C6.3.1	We	die wichtigsten Weinbauregionen der Schweiz beschreiben und die wirtschaftliche Bedeutung der Weinwirtschaft für die Schweizer Volks- und Landwirtschaft erläutern.	K2			x
C6.3.2	We	die wichtigsten in der Schweiz angebauten Rebsorten aufzählen.	K1			x

C6.3.3	We	die Struktur der Schweizer Weinwirtschaft in groben Zügen beschreiben.	K2		x	
C6.3.4	We	die schweizerischen Organisationen und Institutionen (staatliche Organisationen und Berufsorganisationen) aufzählen, welche sich mit der Weinwirtschaft befassen.	K1		x	
C6.3.5	We	die wichtigsten Produktionsländer beschreiben.	K2		x	
C6.3.6	We	die Aufgaben und wichtigsten Artikel der Weingesetzgebung erklären.	K4		x	
C6.3.7	We	die Weingesetzgebung in der täglichen Arbeit umsetzen.	K3	x		
C6.3.8	We	Beispiele von Buchführungen in Kellereien geben (Assemblagen, Verschitt, Kellerbuchführung, Lagerbuchhaltung).	K2		x	
C6.4	Gilt für We	Richtziel Die Berufsleute sind sich der Bedeutung der wichtigsten Hygienevorschriften und der Besonderheiten der bestehenden Qualitätssicherungsnormen (ISO, IFS & BRC) bewusst und sind fähig, diese in die Praxis umzusetzen. <i>MSS: systemisches Denken, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
C6.4.1	We	die wichtigsten Grundbegriffe der Hygiene, der Qualitätsproduktion und der Lebensmittelsicherheit sowie die für die Umsetzung in die Praxis notwendigen Mittel nennen und erläutern.	K2			x
C6.4.2	We	das Prinzip der Selbstkontrolle, insbesondere des HACCP-Konzeptes nennen.	K1			x
C6.4.3	We	die Grundsätze der Rückverfolgbarkeit nennen.	K1			x
C6.4.4	We	die persönliche Hygiene in Bezug auf die persönliche Ausrüstung und das Gesundheitsrisiko anwenden.	K3	x		x
C6.4.5	We	die wichtigsten Reinigungstechniken anwenden.	K3	x		x
C6.4.6	We	die zu treffenden Schutzmassnahmen bei der Vorbereitung und der Durchführung einer Reinigung anwenden (Anwender, Material, Produkt).	K3	x		x
C6.4.7	We	einen Reinigungsplan erklären.	K2			x
C6.4.8	We	die Quellen von Umweltverschmutzungen und die Verursacher von Abfällen einer Weinkellerei nennen.	K1			x
C6.4.9	We	die Grundsätze der Trennung von Abfällen anwenden und Wiederverwertungsmöglichkeiten aufzeigen.	K3	x		x
C6.4.10	We	die wichtigsten im Keller eingesetzten Energiequellen erklären und mögliche Sparmassnahmen aufzeigen (Elektrizität, Wärme-, Kälteproduktion, Wasser).	K2			x

D. Kompetenzbereich: Mechanisierung und technische Anlagen**D1 Leitziel: Werkstoffe fachgerecht einsetzen**

Werkstoffe, insbesondere Metall und Holz, sind sowohl bei der Aussen- als auch der Innenwirtschaft wichtig. Aus wirtschaftlichen Gründen sind die Betriebe gezwungen, die Kosten für Aus- und Umbauten, sowie für Reparaturen so tief wie möglich zu halten.

Deshalb sind die Lernenden fähig, Werk- und Hilfsstoffe zur Instandhaltung von Gebäuden und Maschinen gezielt und sparsam einzusetzen. Sie lernen, Geräte und Werkzeuge fachkundig und umweltgerecht einzusetzen und Unterhalts- und Servicearbeiten sowie einfache Reparaturen gemäss Vorgaben zu erledigen.

D1.1	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute setzen bei Reparaturen von Maschinen und Gebäuden die richtigen Materialien und Hilfsstoffe ein und wählen die passenden Verarbeitungsarten. <i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Problemlösen, Informations- und Kommunikationsstrategie</i>
-------------	---------------------------------------	--

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D1.1.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	eine Betriebs-Werkstatt mit ihrer Grundausstattung an wichtigen Geräten und Werkzeugen beschreiben.	K2	x	x	
D1.1.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	wichtige Werkstoffe beschreiben, Reparaturmöglichkeiten zeigen und die Stoffe korrekt entsorgen.	K3	x	x	
D1.1.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	den Aufbau und die Funktion von Maschinenelementen wie Ketten- und Riemenantriebe, Wellen, Federn und Schrauben beschreiben.	K2	x	x	
D1.1.5	We	geeignete Holzarten für die Konstruktion von Weinbehältern und die wichtigsten Bestandteile beschreiben sowie das Prinzip der Bauweise erläutern.	K2	x		

D1.2	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute benutzen die Werkzeuge und Geräte der vorhandenen Betriebswerkstatt fachkundig. <i>MSS: Problemlösen, Selbständigkeit</i>
-------------	---------------------------------------	--

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D1.2.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Sicherheitsmassnahmen und Umweltschutz bei der Werkstattarbeit anwenden.	K3	x	x	
D1.2.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	selbständig einfache Schweissarbeiten erledigen und die typischen Gefahrenquellen aufzeigen.	K3	x	x	
D1.2.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	nach Plan einfache Werkstücke aus Stahl bearbeiten und konstruieren.	K3	x	x	
D1.2.5	We	rostfreien Stahl bearbeiten und schweissen.	K3	x	x	
D1.2.6	We	die Eigenschaften und Qualitätsmerkmale von rostfreiem Stahl aufzählen und erklären.	K2	x	x	
D1.2.7	We	die verschiedenen Qualitäten von rostfreiem Stahl und deren Einsatzbereiche erklären.	K2	x	x	

D1.3	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute erledigen Unterhalts- und Servicearbeiten sowie einfache Reparaturen an Traktoren, Einachsern, Maschinen und Einrichtungen selbständig und pflichtbewusst. <i>MSS: Problemlösen, lebenslanges Lernen, Neugierde, Eigeninitiative</i>
-------------	---------------------------------------	---

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D1.3.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	den Unterhalt und kleine Reparaturen an Maschinen und Gerätschaften sicherstellen.	K3	x	x	
D1.3.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einfache Servicearbeiten an Fahrzeugen des Betriebes gemäss der Betriebsanleitung durchführen.	K3	x		
D1.3.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einfache Reparaturen an Einrichtungen gemäss Vorgaben ausführen.	K3		x	

D1.3.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	bei Bau- und Werkstoffen Schutz- und Konservierungs-Massnahmen anwenden.	K3	x	x	
D2	<p>Leitziel: Maschinen und Geräte einstellen und warten</p> <p>Der fachgerechte Einsatz von geeigneten Maschinen und Geräten erleichtert die tägliche Arbeit und erhöht die Produktivität. Zudem stellen sie kostspielige Anschaffungen dar, was eine sachgemässe Bedienung und den regelmässigen Unterhalt wichtig macht. Das EFZ berechtigt nach Chemikalien-Risikoreduktions-Verordnung (ChemRRV) zum Führen einer Pflanzenschutzspritze.</p> <p>Deshalb werden die Lernenden mit den Maschinen und Geräten in ihrem Arbeitsbereich vertraut gemacht, um sie sachgemäss bedienen zu können. Sie lernen, diese vorbildlich zu unterhalten und damit ihren ökonomisch und ökologisch sinnvollen Einsatz sicherzustellen.</p>					
D2.1	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	<p>Richtziel</p> <p>Beim Einsatz von Maschinen und Geräten sind sich die Berufsleute der physikalischen Gesetze bewusst. Sie vermeiden damit Schäden und Unfälle und erreichen eine gute Arbeitsqualität.</p> <p><i>MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, Informations- und Kommunikationsstrategien</i></p>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D2.1.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	folgende physikalischen Grössen und Einheiten mit Anwendungsbeispielen erklären: Raumgewicht, Masse, Geschwindigkeit, Beschleunigung, Kraft, Drehmoment, Arbeit, Energie, Leistung und Wirkungsgrad.	K2		x	
D2.1.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	das Hebelgesetz, den Rollenzug und Übersetzungen (Riemen, Zahnräder) mit praktischen Anwendungen erklären.	K2		x	
D2.1.3	We	das Gasgesetz und die Hydrodynamik erklären.	K2		x	
D2.1.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Begriffe der Elektrizität wie Spannung, Stromstärke, Leistung, Wechsel- und Gleichstrom erklären und Sicherheitsmassnahmen im Umgang mit Strom erläutern.	K2	x	x	
D2.2	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	<p>Richtziel</p> <p>Die Berufsleute beurteilen Treibstoffe, Betriebsstoffe und Schmiermittel auf Grund der Spezifikationen und setzen sie am richtigen Ort fachgerecht ein.</p> <p><i>MSS: systemisches Denken, eigenverantwortliches Handeln</i></p>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D2.2.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Aufgaben von Motoren-, Getriebe- und Hydraulikölen und Schmierfetten aufzählen und die Viskositäts- und Qualitätseinteilungen erklären.	K2		x	
D2.2.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Auswirkung ungenügender oder fehlender Schmierung und Pflege erläutern.	K2		x	
D2.2.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Betriebsstoffe und Schmiermittel richtig lagern, Ressourcenschonend einsetzen und fachgerecht entsorgen.	K3	x	x	
D2.2.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Vorteile des Einsatzes von Gerätebenzin für Heckenscheren, Motorsägen, etc. beschreiben und umsetzen.	K3	x	x	
D2.2.6	We	den Einsatz von lebensmitteltauglichen Schmiermitteln und von Fett-Ersatzstoffen erklären.	K2	x	x	
D2.3	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	<p>Richtziel</p> <p>Die Berufsleute kennen die Funktion und Eigenschaften der wichtigsten Fahrzeugbaugruppen und Maschinenelemente und nutzen diese bei ihrer Arbeit angepasst und pflichtbewusst.</p> <p><i>MSS: systemisches Denken, Selbständigkeit, lebenslanges Lernen</i></p>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D2.3.9	We	die Wartungsintervalle von Keltereimaschinen, Pumpen, Filter-Weinabfüll-, Verschluss-, Verpackungsanlagen und automatischen Ventilen aufzeigen.	K2	x	x	

D2.4	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute schätzen die Kosten und den wirtschaftlichen Nutzen von Maschinen und technischen Einrichtungen richtig ein. <i>MSS: Informations- und Kommunikationsstrategien, systemisches Denken, Neugierde, Eigeninitiative</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D2.4.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einfache Kostenberechnungen für Maschinen und Einrichtungen nach den Grundlagen der Agroscoop Reckenholz-Tänikon ART durchführen.	K3		x	
D2.4.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	wichtige Massnahmen zur Kostensenkung und zur Sicherstellung der Energieeffizienz beim Maschineneinsatz aufzählen.	K1		x	
D2.4.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einfache Mechanisierungsverfahren beschreiben, berechnen und vergleichen.	K4		x	
D2.4.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Möglichkeiten des überbetrieblichen Maschineneinsatzes und ihre Vor- und Nachteile erklären.	K2		x	
D3	Leitziel: Gebäude und Einrichtungen nutzen und unterhalten Bauten und technische Einrichtungen helfen die Produktion sowohl qualitativ als auch quantitativ zu steigern und die Arbeiten zu erleichtern. Deshalb werden die Lernenden mit den Bauten, Einrichtungen und Anlagen in ihrem Arbeitsbereich vertraut gemacht. Sie sollen lernen, diese zweckmässig zu planen und vorbildlich zu unterhalten und damit ihre ökonomisch und ökologisch sinnvolle Nutzung sicherzustellen.					
D3.2	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute nutzen und warten sowohl technische Einrichtungen und Installationen als auch elektrische Geräte fachgerecht gemäss Bedienungsanleitung. <i>MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, lebenslanges Lernen</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D3.2.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	elektromechanische Anlagen auf dem Betrieb bedienen und einfache Wartungsarbeiten durchführen.	K3	x	x	
D3.2.2	GG, GF, LW, OF, We	Anlagen und Maschinen der Innenmechanisierung erklären und vergleichen.	K4		x	
D3.2.4	GG, GF, OF, We	Steuerungen und Kühlsysteme bei gekühlten und klimatisierten Räumen unterscheiden und bedienen.	K3		x	
D3.2.6	We	betriebsspezifische Anlagen unterhalten und warten (Kelteremaschinen, Pumpen, Filter- Abfüll-, Verschliess-, Verpackungsanlagen und mechanische Kellereimaschinen).	K3	x		
D4	Leitziel: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten Gesundheit, Unfallfreiheit und eine intakte Umwelt liegen im Interesse von Arbeitnehmer und Arbeitgeber, weil sie Lebensqualität, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit fördern. Zudem helfen sie die Folgekosten für die betroffenen Personen, das Unternehmen und die Gesellschaft zu minimieren. Deshalb werden die Lernenden mit den wesentlichen Risiken ihres Arbeits- und Freizeitumfeldes vertraut gemacht, sie lernen die Regeln der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes gemäss den Präventionsgrundlagen konsequent umzusetzen und Umweltschutz-Aspekte zu berücksichtigen.					
D4.1	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute setzen Fahrzeuge, Maschinen, Geräte und Einrichtungen gemäss Betriebsanleitung sicher und vorschriftsgemäss ein und unterhalten sicherheitsrelevante Ausrüstungen an den Maschinen konsequent. <i>MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, Selbständigkeit</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D4.1.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die zu ihrer Sicherheit und Gesundheit getroffenen Massnahmen erläutern.	K2	x		

D4.1.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	sicherheitsrelevante Vorschriften zu Maschinen, Geräten und Einrichtungen im Alltag umsetzen.	K3	x	x	x
D4.1.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	potenzielle Gefahren im Umgang mit Maschinen, Geräten und Einrichtungen erkennen und mit geeigneten Massnahmen Unfälle vermeiden.	K4	x		x
D4.1.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Maschinen richtig bedienen und das Verhalten in Situationen mit erhöhter Unfallgefahr aufzeigen.	K3	x	x	x
D4.1.6	GG, GF, LW, OF, We, Wi	geeignete Massnahmen zur Verhinderung von Stürzen auf dem Betrieb ergreifen.	K3	x	x	
D4.1.7	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Mängel bei Elektroinstallationen erkennen und die richtigen Massnahmen zur Behebung in die Wege leiten.	K4	x	x	
D4.1.8	GG, GF, LW, OF, We, Wi	aufzeigen, wie bei Unfällen erste Hilfe geleistet wird und geeignete Hilfsmittel eingesetzt werden.	K2	x	x	x
D4.1.9	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Maschinen und die dazugehörigen Zusatzgeräte so benützen und abstellen, dass Drittpersonen nicht gefährdet werden.	K3	x	x	
D4.1.10	GG, GF, LW, OF, We, Wi	bei Einrichtungen geeignete Markierungen, die auf Gefahren hinweisen, in Stand halten.	K3	x	x	
D4.1.11	GG, GF, LW, OF, We, Wi	auf dem Betrieb funktionelle Hilfsmittel zur Hilfeleistung bei Notsituationen einsetzen.	K3	x	x	
D4.1.12	We	Schutzeinrichtungen erklären und richtig einsetzen (Frisch- und Abluftgeräte und Gasmessanlagen).	K3	x		
D4.1.13	We	Überdruckbildung in Gärbehältern verhindern.	K3	x		
D4.1.14	We	Gefahren der Vakuumbildung beim Entleeren von Weinbehältern und deren Folgen erklären.	K2	x		
D4.2	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute treffen Massnahmen zur Vermeidung von Unfällen, Gesundheitsschädigungen und Vergiftungen bei Mensch und Tier. Sie schützen die Umwelt vor nachteiligen Einwirkungen. <i>MSS: prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln, Selbständigkeit</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D4.2.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	dank guter Ordnung in der Arbeitsumgebung Unfallgefahren vermeiden.	K3	x	x	
D4.2.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Gefährlichkeit von Gasen bei Güllengruben, Silos, beim Schweißen, im Umgang mit Gärvorgängen und bei CA-Lagern richtig einschätzen und zweckmässige Vorkehrungen ergreifen, um Unfälle zu vermeiden.	K5	x	x	x
D4.2.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Vorschriften zu chemischen Stoffen und weiteren gefährlichen Substanzen bei ihrer Arbeit anwenden.	K3	x	x	
D4.2.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	anhand von Beschriftung und Packungsbeilagen die Gefährlichkeit von Substanzen einschätzen und geeignete Vorsichtsmassnahmen bei deren Verwendung treffen.	K5	x	x	x
D4.2.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	gefährliche Substanzen an geeigneten Orten fachmännisch lagern.	K3	x	x	x
D4.2.8	GG, GF, LW, OF, We, Wi	das Gefahrenpotenzial für Kinder in der Arbeitsumgebung erkennen und die geeigneten Massnahmen ergreifen.	K5	x		
D4.2.11	We	den gesundheitsschädigenden Einfluss von Alkohol erklären.	K2		x	
D4.4	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute setzen bei ihren Arbeiten gezielt persönliche Schutzausrüstungen ein. Sie beachten ergonomische Grundsätze zur Verhinderung von Gesundheitsschäden. <i>MSS: Selbständigkeit, eigenverantwortliches Handeln</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
D4.4.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Schutzausrüstungen zweckmässig unterhalten und lagern und sicherstellen, dass sie jederzeit verfügbar sind.	K3	x	x	x
D4.4.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	mit Hilfe von Bedienungsanleitungen Schutzausrüstungen richtig handhaben.	K3	x	x	x

D4.4.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	gesundheitsschädigende Staubbelastungen erkennen, deren Folgen nennen und geeignete Atemschutzmassnahmen treffen	K4	x	x	x
D4.4.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	in Situationen mit Sauerstoffmangel, insbesondere beim Einstieg in Gärsilos und Gärbehälter, CA-Lager und Güllengruben Frischluftgeräte richtig einsetzen.	K3	x	x	x
D4.4.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	ihre Augen beim Schweißen, bei Arbeiten mit Sägen, Schleifmaschinen oder Steinbearbeitungsgeräten mit geeigneten Schutzbrillen und Schutzschildern vor Schädigung schützen.	K3	x	x	x
D4.4.6	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Folgen von gesundheitsgefährdendem Lärm erkennen, dessen Folgen nennen und bei lärmigen Arbeiten geeignete Gehörschutz-Massnahmen treffen.	K3	x	x	x
D4.4.7	GG, GF, LW, OF, We, Wi	zweckmässige Schutzkleider und -ausrüstung beim Umgang mit Chemikalien einsetzen.	K3	x	x	x
D4.4.8	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Gefahren für Hände, Füsse und andere Körperteile vor mechanischer Verletzung einschätzen und mit geeigneten Handschuhen, Schuhwerk und Arbeitskleidung schützen.	K4	x	x	x
D4.4.9	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Grundsätze der ergonomisch richtigen Bewegungen zum Anheben, Tragen und Absetzen von Lasten anwenden.	K3	x	x	x

E. Kompetenzbereich: Arbeitsumfeld

E1 Leitziel: Zusammenhänge der Betriebswirtschaft, der Politik, des Rechts und der Natur im Berufsumfeld verstehen

Die Tätigkeit der Berufsleute findet in einem komplexen System statt und wird von den Wechselwirkungen mit ihren Partnern beeinflusst. Die Erwartungen der Gesellschaft an den Berufsstand sind hoch und anhaltend. Der Tätigkeitsbereich ist einem konstanten wirtschaftlichen und ökologischen Druck ausgesetzt.

Aus diesem Grund werden die Lernenden für die Betriebsorganisation sowie das wirtschaftliche, rechtliche, politische und ökologische Umfeld sensibilisiert, welches deren Funktionieren beeinflusst. Sie sind in der Lage, ihre eigene Stellung innerhalb dieses Systems einzuschätzen und treffen infolgedessen die entsprechenden Entscheidungen. Das allgemeine Verständnis des Arbeitsumfeldes, die persönlichen Überlegungen und das Ausführen der dazugehörigen administrativen Aufgaben sind notwendige Bedingungen für die kompetente Ausübung des Berufes.

E1.1	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute erkennen die Bedeutung der Nachhaltigkeit in den drei Bereichen Ökonomie, Ökologie und Soziales. <i>MSS: prozessorientertes, vernetztes Denken und Handeln, systemisches Denken, eigenverantwortliches Handeln</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.1.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	routinemässige Arbeitsabläufe beschreiben und zu den Arbeitsabläufen Verbesserungsvorschläge formulieren.	K5	x		
E1.2	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute erfassen die finanzielle Situation des Betriebes. <i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Informations- und Kommunikationsstrategien, Lebenslanges Lernen, Eigenverantwortliches Handeln</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.2.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Grundsätze der Bilanz, der Geldbewegungen und der Erfolgsrechnung in einfachen Worten erklären.	K2		x	
E1.2.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Lieferscheine und einfache Rechnungen ausstellen und die Bezahlung kontrollieren.	K3	x	x	
E1.2.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Nachweise und Kontoauszüge kontrollieren.	K4		x	
E1.2.6	GG, GF, LW, OF, We, Wi	ihre Korrespondenz systematisch erledigen.	K5	x	x	
E1.3	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute erkennen die wirtschaftliche und finanzielle Situation des Betriebes und leiten basierend darauf Massnahmen ein. <i>MSS: Arbeitstechniken und Zeitmanagement, Informations- und Kommunikationsstrategien, lebenslanges Lernen, eigenverantwortliches Handeln</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.3.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die wichtigsten Bestandteile in Bezug auf das Ergebnis der Betriebsbuchhaltung richtig erklären.	K2		x	
E1.3.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Ergebnisse der Betriebsbuchhaltung mit den Ergebnissen des Berufsstandes vergleichen.	K4		x	
E1.4	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute überprüfen eine einfache betriebliche Veränderung. <i>MSS: systemisches Denken, eigenverantwortliches Handeln, Informations- und Kommunikationsstrategien</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.4.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Überlegungen zur Entscheidungsfindung, ob eine einfache Investition gemacht werden soll oder nicht, beschreiben.	K2		x	

E1.4.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Kosten einer einfachen Investition berechnen.	K3	x	
E1.4.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Anforderungen an eine Offerte formulieren und verschiedene Offerten prüfen und vergleichen.	K4	x	x
E1.4.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	für ein einfaches Investitionsvorhaben die Finanzierung und Tragbarkeit berechnen und die wirtschaftlichen Auswirkungen abschätzen.	K5		x
E1.4.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Vor- und Nachteile von verschiedenen Finanzierungsmöglichkeiten einer Investition erklären.	K2		x

E1.6	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute erkennen die bestehende Verbindung zwischen dem Betrieb und dem agrarpolitischen und gesellschaftlichen Umfeld. Sie verstehen die Entscheidungsabläufe des Berufsstandes und kennen die wichtigsten Akteure. Sie kennen die daraus resultierende Auswirkung auf den Betrieb und handeln in ihrem beruflichen Alltag dementsprechend.
-------------	---------------------------------------	--

MSS: systemisches Denken, eigenverantwortliches Handeln, Kommunikationsfähigkeit

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.6.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einem Kollegen die Aufgaben des Berufsstandes, gestützt auf die Bundesverfassung und anhand von konkreten Beispielen des beruflichen Umfeldes, erklären.	K2		x	
E1.6.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einem Kollegen die möglichen Auswirkungen der agrarpolitischen Massnahmen auf ihr berufliches Umfeld erklären.	K2		x	
E1.6.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die wichtigsten Akteure, die die Agrarpolitik ihres Berufsstandes prägen, beschreiben und deren Einfluss auf die Politik aufzeigen.	K2		x	
E1.6.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	einem Kollegen die geschichtliche Entwicklung der Politik des Berufsstandes erklären und sich eine eigene Meinung zur Agrarpolitik bilden und diese begründen.	K4		x	
E1.6.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	Laien die verschiedenen Funktionen des Berufsstandes erklären (wirtschaftliche, soziale und ökologische Funktionen).	K2		x	
E1.6.6	GG, GF, LW, OF, We, Wi	aufzeigen, was im Alltagsverhalten zu einem positiven Bild des Berufsstandes beiträgt.	K5	x		

E1.7	Gilt für GF, GG, LW, OF, We, Wi	Richtziel Die Berufsleute kennen die wichtigen Bestimmungen der Landwirtschafts- und der Lebensmittelgesetzgebung und handeln dementsprechend.
-------------	---------------------------------------	--

MSS: systemisches Denken, Informations- und Kommunikationsstrategien, Probleme lösen

	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.7.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	präzise und genau die verschiedenen Dokumente ausfüllen und an die entsprechenden Stellen weiterleiten.	K3	x		
E1.7.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die einschlägigen Verordnungen für den Berufsstand nachschlagen	K3		x	
E1.7.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Bestimmungen der Gesetzgebung über die Lebensmittel in ihrer Berufsausübung anwenden.	K3	x	x	
E1.7.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	den Nutzen der Rückverfolgbarkeit erklären.	K2		x	
E1.7.5	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Partner, die für die Umsetzung der Agrarpolitik mitverantwortlich sind, beschreiben.	K2		x	

E1.9	Gilt für	Richtziel				
	GF, GG, LW, OF, We, Wi	Die Berufsleute sind sich der Bedeutung des Versicherungsbereichs in ihrem Umfeld bewusst. Sie kennen die wichtigsten Grundsätze der Personenversicherungen, ihre Rechte und Pflichten als Arbeitnehmer bezogen auf ihre persönliche und berufliche Situation während und nach der Lehre. <i>MSS: Informations- und Kommunikationsstrategien, systemisches Denken, Problemlösen</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.9.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die gültigen Lohnrichtlinien nennen und eine Lohnabrechnung interpretieren.	K4	x		
E1.9.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die verschiedenen Entlohnungsarten in der Landwirtschaft erklären (Gehalt, Lohngutschrift) und für die eigene Situation auswählen.	K5		x	
E1.9.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die für die Landwirtschaft relevanten Sach- und Personenversicherungen im Überblick erläutern.	K2		x	
E1.9.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	die Unterschiede der Versicherungsdeckungen zwischen Familienarbeitskräften und familienfremden Arbeitskräften erläutern.	K2		x	
E1.10	Gilt für	Richtziel				
	GF, GG, LW, OF, We, Wi	Die Berufsleute richten sich nach den Bedürfnissen ihrer Kunden. Sie beteiligen sich am Absatz und der Vermarktung ihrer Produkte. <i>MSS: systemisches Denken, Kreativitätstechniken, Umgangsformen, Neugierde, Eigeninitiative</i>				
	Gilt für	Leistungsziele: Die Berufsleute können...	KS	LB	BF	ÜK
E1.10.1	GG, GF, LW, OF, We, Wi	(ABU) die Instrumente des Marketings anhand von Beispielen erklären (4 P's, Marketingmix).	K4		x	
E1.10.2	GG, GF, LW, OF, We, Wi	(ABU) den Kunden empfangen und ihn über die durch den Betrieb vermarkteten Produkte und Dienstleistungen beraten (Verkaufsgespräch, Umgang mit Reklamationen/Kritik).	K3		x	
E1.10.3	GG, GF, LW, OF, We, Wi	(ABU) anhand von Beispielen zeigen, wie man die Produkte wirksam zur Geltung bringen kann (Verkauf an nachgelagerter Stufe, Direktverkauf, Preisbildung, Absatzkanäle)).	K2		x	
E1.10.4	GG, GF, LW, OF, We, Wi	(ABU) die Markttendenzen, das Verbraucherverhalten sowie den Verkauf der Produkte aufzeigen.	K4		x	