

LOGO

Organisation der Arbeitswelt (OdA)

Bildungsplan

zur Verordnung des SBFJ vom [Erlassdatum der BiVo neu] über die berufliche Grundbildung für

Weinfachfrau/ Weinfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom [Erstell - bzw. Unterschriftsdatum OdA Bildungsplan, vgl. S. 10 dieses Dokuments]

bei Teilrevisionen BiPla (Stand am...) Erstell- bzw. Unterschriftsdatum OdA Änderungsblatt

Berufsnummer [Zahl]

Entwurf vom 26.1.23

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Berufspädagogische Grundlagen	4
2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung.....	4
2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz.....	5
2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)	5
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte	6
3. Qualifikationsprofil	7
3.1. Berufsbild	7
Arbeitsgebiet	7
Wichtigste Handlungskompetenzen	8
Berufsausübung.....	8
Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur	8
Allgemeinbildung	9
3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen	10
Anforderungsniveau des Berufes	12
4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort	13
Handlungskompetenzbereich d: Pflanzen und Pflegen von Reben	13
Handlungskompetenzbereich e: Ernten von Trauben	23
Handlungskompetenzbereich f: Keltern von Trauben	28
Handlungskompetenzbereich g: Vermarkten von Produkten	38
Erstellung	41
Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität	42
Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes	44
[Anhang 3:]	45
Glossar	46

Abkürzungsverzeichnis

[BAFU	Bundesamt für Umwelt]
[BAG	Bundesamt für Gesundheit]
BBG	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
BBV	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
BiVo	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
EBA	eidgenössisches Berufsattest
EFZ	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
OdA	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
SBFI	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
SBBK	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
SDBB	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
[SECO	Staatssekretariat für Wirtschaft]
[Suva	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt]
üK	überbetrieblicher Kurs

1. Einleitung

Optional: Zusammenfassung und/oder wichtigste Punkte aus Sicht OdA, z.B. Beschreibung des Berufes im Sinne des Berufsbildes, Vision, Erläuterungen zur Handhabung des Bipla, Fachrichtungen, Schwerpunkte. Umfang 1-2 Seiten; kann vor der Einleitung („Deckblatt“) oder als Abschnitt innerhalb der Einleitung verwendet werden.

Als Instrument zur Förderung der Qualität¹ der beruflichen Grundbildung für Weinfachfrau und Weinfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

¹ vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. [Ziffer] der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Weinfachfrau EFZ / Weinfachmann EFZ

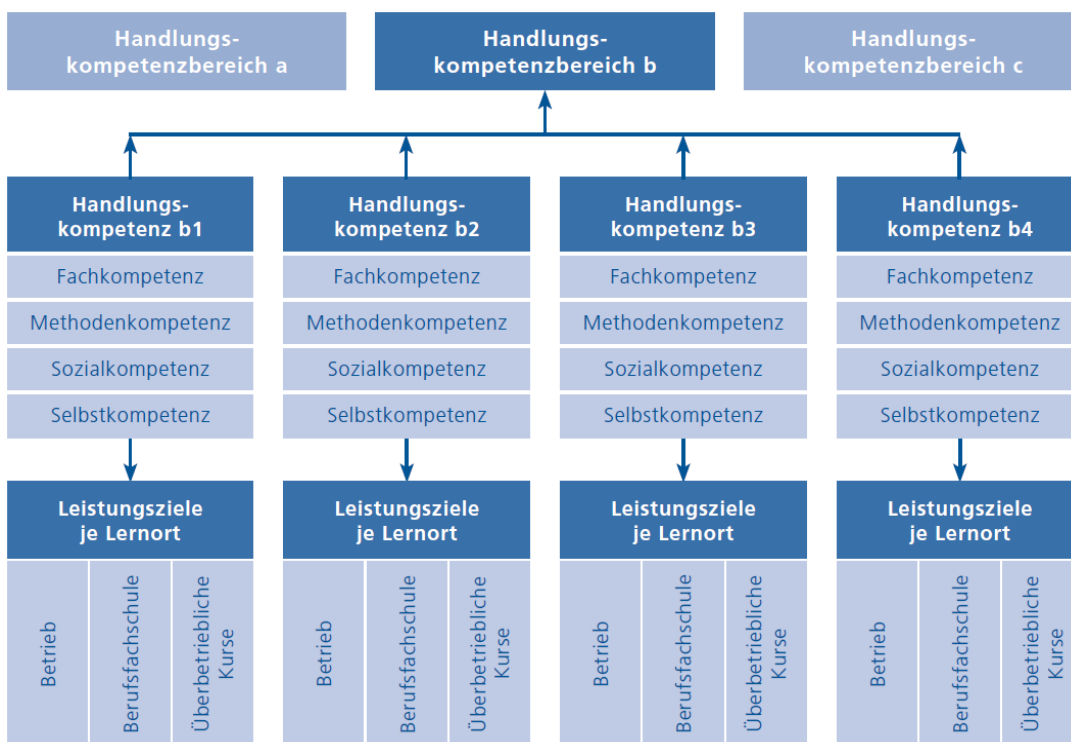
2. Berufspädagogische Grundlagen

2.1. Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung Weinfachfrau / Weinfachmann EFZ. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:



Der Beruf Weinfachfrau / Weinfachmann EFZ umfasst **sieben Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: HKB d: Pflanzen und Pflegen von Reben

Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich d: Pflanzen und Pflegen von Reben 8 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen. Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz (siehe 2.2); diese werden in die Leistungsziele integriert.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch **Leistungsziele je Lernort** konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.4).

2.2. Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Weinfachleute im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

Handlungskompetenz



2.3. Taxonomiestufen für Leistungsziele (nach Bloom)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet. Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	Wissen	Weinfachleute geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.
K 2	Verstehen	Weinfachleute erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.
K 3	Anwenden	Weinfachleute wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.
K 4	Analyse	Weinfachleute analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.
K 5	Synthese	Weinfachleute kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.
K 6	Beurteilen	Weinfachleute beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien.

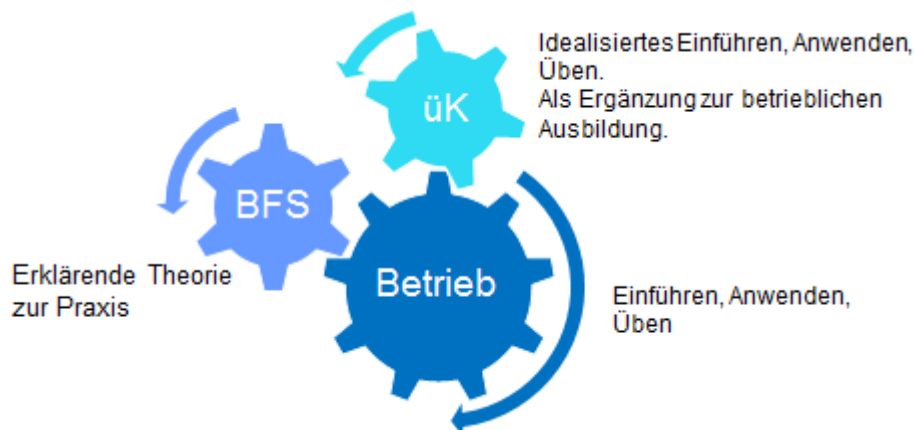
2.4. Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt das Berufsbild sowie die zu erwerbenden Handlungskompetenzen und das Anforderungsniveau des Berufes. Es zeigt auf, über welche Qualifikationen eine Weinfachfrau oder ein Weinfachmann verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Beschreibung der Handlungskompetenzen dient das Qualifikationsprofil auch als Grundlage für die Ausgestaltung der Qualifikationsverfahren. Darüber hinaus unterstützt es die Einstufung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung) bei der Erarbeitung der Zeugniserläuterung.

3.1. Berufsbild

Weinfachleute EFZ sind Spezialistinnen und Spezialisten für die Bewirtschaftung von Reben und für die Herstellung von Wein und anderen Produkten aus Trauben. Durch eine standortgerechte Auswahl der Rebsorte, einen fachgerechten Anbau sowie eine nachhaltige Pflege stellen sie sicher, dass qualitativ hochstehende Trauben heranreifen können. Diese verarbeiten sie zu Wein und anderen Produkten, wie etwa Traubensäften oder Destillate. Je nach Betrieb sind sie spezialisiert auf die Pflege der Rebe (Fachrichtung Winzer) oder die Vinifikation (Fachrichtung Kellerwirtschaft).

Arbeitsgebiet

Weinfachleute EFZ arbeiten auf Weingütern oder in Kellereien unterschiedlicher Grössen. Ihr Arbeitsort ist der Weinkeller wie auch der Rebberg. Zu ihren Ansprechpersonen gehören Kundinnen und Kunden (insbesondere Privatpersonen, Partner aus der Gastronomie, Fachhandel), Lieferanten, Vorgesetzte und Mitarbeitende. Sie unterstützen die Betriebsleitung in organisatorischen und betriebswirtschaftlichen Bereichen.

Weinfachleute EFZ Fachrichtung Winzer sind mehrheitlich in den Reben tätig. Sie sind verantwortlich für die Planung des Anbaus sowie für die naturnahe und standortgerechte Bewirtschaftung der Reben, von der Wahl der Traubensorte bis zur Ernte.

Weinfachleute EFZ Fachrichtung Kellerwirtschaft sind mehrheitlich im Weinkeller tätig. Sie sind verantwortlich für die Herstellung des Weins, von der Annahme der Trauben bis zur Abfüllung. Sie stellen dabei die Einhaltung der Qualitätsstandards sicher. Je nach Betrieb stellen sie auch andere Weinprodukte her, z.B. Traubensaft oder Destillate.

Wichtigste Handlungskompetenzen

Weinfachleute EFZ pflegen das Kulturland unter Berücksichtigung des gesamten Ökosystems und der Naturkreisläufe. Sie beobachten Boden und Pflanzen und ergreifen Massnahmen, um den Boden fruchtbar zu erhalten. Ausserdem unterhalten sie Biodiversitätsförderflächen gemäss den gesetzlichen Vorgaben und fördern generell die Biodiversität in ihrem Umfeld.

Weinfachleute EFZ Fachrichtung Winzer wählen standortgerechte Traubensorten, pflegen und düngen den Boden, bauen Junganlagen und setzen Jungreben. Sie pflegen die Reben und ergreifen Massnahmen zum Schutz vor Krankheiten und Schädlingen.

Weinfachleute EFZ bereiten die Ernte vor, indem sie die Beeren analysieren und beurteilen. Sie planen die Ernte in zeitlicher und organisatorischer Hinsicht und stellen einen reibungslosen Ernteablauf sicher.

Weinfachleute EFZ Fachrichtung Kellerwirtschaft bereiten den Weinkeller fachgerecht vor und verwalten die Betriebsmittel. Sie keltern die Trauben und begleiten die Gärung. Den abgepressten Wein bauen sie aus, überprüfen laufend dessen Qualität und füllen ihn ab.

Weinfachleute EFZ vermarkten die hergestellten Produkte, indem sie Degustations- und Verkaufsanlässe durchführen.

Weinfachleute EFZ warten und unterhalten die auf ihrem Betrieb vorhandenen Einrichtungen und Gebäude, wie z.B. Lagerhallen, Bewässerungs- oder Witterungsschutzanlagen. Sie setzen Maschinen und Geräte fachgerecht ein und unterhalten diese regelmässig. Ausserdem setzen sie zunehmend Smart-Farming-Instrumente ein, wie z.B. Wetterstationen oder Roboter- und Sensortechnik für die Kulturüberwachung und -pflege.

Im Rahmen ihres Verantwortungsbereichs planen sie ihre Aufträge, organisieren diese und sprechen sich mit allen Beteiligten ab. Sie erfassen die Strukturdaten ihres Betriebs und führen diese laufend nach. Ausserdem sorgen sie dafür, dass gesetzliche Vorschriften sowie Qualitäts- und Produktionsstandards auf dem Betrieb eingehalten werden.

Berufsausübung

Weinfachleute EFZ sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Dazu setzen sie ihr fundiertes Fachwissen zu Reb- und Weinsorten, Anbau, Böden und Weinkeltern ein. Sie sind bereit, in eigener Verantwortung in ihrem Arbeitsbereich Entscheide zu treffen, gewissenhaft zu handeln und sorgfältig zu arbeiten.

Die Arbeiten im Rebberg und im Weinkeller sind sehr vielseitig. Weinfachleute EFZ sind sich lange Arbeitseinsätze sowie saisonale Unterschiede gewohnt. Darüber hinaus verfügen sie über eine gute physische Belastbarkeit.

Durch ihre Arbeit mit einem Naturprodukt sind sie sich gewohnt, ihre Arbeiten laufend anzupassen und innovative Lösungsansätze zu erarbeiten. Sie setzen sich mit Entwicklungen innerhalb der Branche auseinander, gerade auch mit der Frage der Nachhaltigkeit und dem ressourcenschonenden Umgang mit Boden und Materialien.

Weinfachleute EFZ zeichnen sich durch eine ausgesprochene Beobachtungsgabe, sorgfältiges Arbeiten und ein gutes technisches Verständnis aus. Zusätzlich erfordert die Qualitätssicherung des Wein gute sensorische Wahrnehmungen sowie die Freude am Produkt.

Bedeutung des Berufes für Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Weinfachleute EFZ sind gefragte Fachleute mit guten Berufsaussichten und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sie pflegen durch ihre Arbeit die Kulturlandschaft der Schweiz. Durch eine naturnahe und standortangepasste Pflege der Reben erhalten sie diese sowie die Böden für spätere Generationen. Sie setzen sich für eine Förderung der Biodiversität ein.

Auf ihren Betrieben setzen sich Weinfachleute EFZ dafür ein, möglichst nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten. Sie wenden gewissenhaft betriebliche und gesetzliche Umweltschutzmassnahmen und Produktionsstandards an und identifizieren Verbesserungspotentiale. Sie tragen damit zum Umweltschutz sowie zu einer nachhaltigen Wirtschaft und Gesellschaft bei.

Wein als Genussmittel hat einen wichtigen Stellenwert für die Schweizer Bevölkerung. Weinfachleute transportieren mit ihrem Produkt Emotionen. Sie fördern den Oenotourismus und die vielseitige Weinkultur in der Schweiz. Daneben tragen sie durch Innovation und die hohe Qualität der Produkte zur Bekanntheit von Schweizer Wein bei.

Allgemeinbildung

Die Allgemeinbildung beinhaltet grundlegende Kompetenzen zur Orientierung im persönlichen Lebenskontext und in der Gesellschaft sowie zur Bewältigung von privaten und beruflichen Herausforderungen.

3.2. Übersicht der Handlungskompetenzen

a) Gemeinsame Handlungskompetenzen Berufsfeld Landwirtschaft

a	Pflegen des Kulturlandes	a1: Standort und Boden im Kontext des Ökosystems beobachten und beurteilen	a2: Biodiversität unterhalten, pflegen und fördern	a3: Entwicklung der Pflanzen und Kulturen beobachten und fördern	a4: Boden fruchtbar erhalten		
b	Unterhalten und Warten der technischen Infrastruktur	b1: Einrichtungen und Gebäude auf dem Landwirtschaftsbetrieb unterhalten	b2: Landwirtschaftliche Fahrzeuge, Maschinen und Kleingeräte unterhalten	b3: Landwirtschaftliche Fahrzeuge und Maschinen bedienen	b4: Smart-Farming Instrumente und -hilfsmittel einsetzen		
c	Organisieren und Kommunizieren im Betriebsumfeld	c1: Eigene Aufträge auf dem Landwirtschaftsbetrieb planen und organisieren	c2: Team auf dem Landwirtschaftsbetrieb instruieren und betreuen	c3: Strukturdaten zum Landwirtschaftsbetrieb erfassen und nachführen	c4: Mit verschiedenen Anspruchsgruppen in der Landwirtschaft kommunizieren	c5: Einnahmen und Ausgaben dem Landwirtschaftsbetriebs berechnen und darstellen	c.6: Qualitäts- und Produktionsstandards des Landwirtschaftsbetriebs überprüfen und dokumentieren

Berufs- und fachrichtungsspezifische Handlungskompetenzen

↓ Handlungskompetenzbereiche

Handlungskompetenzen →

d	Pflanzen und Pflegen von Reben	d1: Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen	d2: Boden und Begrünung unterhalten und pflegen	d3: Reben ernähren	d4: Junganlagen planen und bauen	d5: Jungreben setzen und pflegen	d6: Reben schneiden	d7: Laubarbeiten verrichten	d8: Reben vor Schadorganismen schützen
e	Ernten von Trauben	e1: Traubenernte schätzen und Ertrag regulieren	e2: Beeren analysieren und beurteilen	e3: Ernte vorbereiten und organisieren	e4: Trauben ernten und transportieren				
f	Kellern von Trauben	f1: Weinkeller vorbereiten	f2: Trauben annehmen und verarbeiten	f3: Trauben einmaischen und vergären	f4: Biologischer Säureabbau einleiten	f5: Wein stabilisieren	f6: Wein ausbauen und pflegen	f7: Wein abfüllen	
g	Vermarkten von Produkten	g1: Wein degustieren und Qualität beurteilen	g2: Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen						

Zuteilung der HKB und HK zu den Fachrichtungen:

Berufsfeldübergreifende HKB	HKB a, b, c
Beide Fachrichtungen	HK d1, d6, d7, HKB e, HK f1, f2, HKB g
Fachrichtung Winzer	HK d2 bis d5 und d8, d9
Fachrichtung Kellerwirtschaft	HK f3 bis f7

Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan mit den zu den Handlungskompetenzen zählenden Leistungszielen an den drei Lernorten weiter beschrieben. Zusätzlich zu den Handlungskompetenzen wird die Allgemeinbildung gemäss Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung vermittelt (SR 412.101.241).

4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

Handlungskompetenzbereich d: Pflanzen und Pflegen von Reben			
Handlungskompetenz d1: Markt und Standort beurteilen und Traubensorten wählen			
<p><i>Weinfachleute sind gefordert, die Herausforderungen des Marktes zu antizipieren und zeichnen sich durch eine offene und zukunftsorientierte Haltung aus. So sind sie sensibilisiert für neue, gegen Krankheiten resistente und klimaangepasste Sorten und setzen sich mit veränderten Konsumgewohnheiten auseinander.</i></p> <p>Weinfachleute beurteilen ihren eigenen, regionalen Markt und Standort in Bezug auf die Nachfrage. Unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen schlagen sie geeignete Traubensorten und Unterlagen vor.</p>			
Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d1.1	Sie beurteilen den eigenen Markt und Standort in Bezug auf die Nachfrage (Was wollen unsere Kunden? Welche Absatzmöglichkeiten und Absatzkanäle haben wir?). (K4)	<p>Sie beschreiben verschiedene Weinregionen der Schweiz (Sortenspiegel, Eigenschaften, Klima, Boden, Erziehungssystem). (K2)</p> <p>Sie beschreiben Vor- und Nachteile verschiedener Absatzkanäle. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die zentralen Elemente des regionalen Weinmarktes. (K2)</p>	
d1.2	Sie schlagen geeignete Traubensorten und Unterlagen entsprechend den wirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen vor. (K3)	<p>Sie bestimmen Rebsorten und Unterlagen mit ihren zentralen Eigenschaften.</p> <p>Sie erläutern die Vor- und Nachteile von resistenten Traubensorten. (K2)</p> <p>Sie zeigen anhand von aktuellen Publikationen Markttrends auf. (K2)</p>	

Handlungskompetenz d2: Boden und Begrünung unterhalten und pflegen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer unterhalten und pflegen den Boden sowie die Begrünung im Rebberg. Um geeignete Massnahmen ergreifen zu können, ist eine intensive Auseinandersetzung mit ihrem eigenen Standort von Bedeutung. Dazu nutzen sie ihre gute Beobachtungsgabe und tauschen sich mit anderen Weinfachleuten in der Region aus. Sie sind sich der ökologischen Auswirkungen von Bodenpflegemassnahmen bewusst und setzen wenn möglich nachhaltige Methoden ein, wie etwa die mechanische Regulierung.

Weinfachleute Fachrichtung Winzer bestimmen die verschiedenen Pflanzen im Rebberg sowie geeignete Massnahmen für deren Pflege und Unterhalt. Auch für die Bodenpflege legen sie Massnahmen fest und bereiten die benötigten Maschinen und Geräte vor. Sie pflegen die Fahrgasse und den Unterstockbereich, z.B. durch Einsaat, Kreiselegge, Mähen, Mulchen oder Unkrautregulierung.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d2.1	Sie bestimmen die verschiedenen Pflanzen im Rebberg sowie geeignete Massnahmen für deren Pflege und Unterhalt. (K3)	Sie beschreiben Pflege- und Unterhaltsmassnahmen der Begleitflora sowie deren Vor- und Nachteile. (K2)	
d2.2	Sie wählen geeignete Massnahmen für die Bodenpflege aufgrund des Standorts und der betrieblichen Hilfsmittel aus. (K3)	Sie beschreiben gebräuchliche Bodenpflegemassnahmen im Rebberg mit ihren Vor- und Nachteilen. (K2) Sie erläutern die Auswirkungen von Bodenpflegemassnahmen auf die Rebe (z.B. Stickstofffreisetzung). (K2)	
d2.3	Sie bereiten die verschiedenen Maschinen und Geräte für die Bodenpflege vor. (K3)	Sie erläutern Vor- und Nachteile der Bodenbearbeitungsgeräte im Rebberg. (K2)	Sie stellen Einsaat- und Bodenpflegemaschinen für den Rebbau ein. (K3) (üK Weinbau Maschinen)
d2.4	Sie pflegen die Fahrgasse und den Unterstockbereich mit geeigneten Massnahmen (z. B. Einsaat, Kreiselegge, Mähen, Mulchen, Unkrautregulierung). (K3)		

Handlungskompetenz d3: Reben ernähren

Weinfachleute Fachrichtung Winzer ernähren Reben bedarfsgerecht. Sie berücksichtigen Nährstoffkreisläufe sowie die Auswirkungen von Dünger auf das gesamte Ökosystem (Boden, Gewässer, Luft, Pflanzen). Damit tragen sie zur Erhaltung und Förderung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit bei.

Weinfachleute Fachrichtung Winzer beurteilen den Ernährungszustand von Reben und berechnen deren Nährstoffbedarf anhand einer Bodenanalyse. Auf dieser Grundlage erstellen sie einen Dünungsplan für den Rebberg. In Abhängigkeit der Dünungsform (mineralisch oder organisch) legen sie den Ausbringungszeitpunkt fest und bringen den Dünger schliesslich fachgerecht aus.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d3.1	Sie beurteilen den Ernährungszustand von Reben (Mangel- und Überschusssymptome). (K4)	Sie bestimmen anhand von Beispielen Mangel- und Überschusssymptome bei Reben. (K3)	
d3.2	Sie berechnen den Nährstoffbedarf von Reben aufgrund der Bodenanalyse und unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen verschiedener Nährstoffe. (K3)	Sie berechnen den Nährstoffbedarf von Reben anhand von Beispielen und unter Berücksichtigung der Wechselwirkungen verschiedener Nährstoffe. (K3)	
d3.3	Sie erstellen einen Dünungsplan für den Rebberg und berücksichtigen dabei die Dünungsform (mineralisch oder organisch). (K3)	Sie erstellen anhand von Laborresultaten von Bodenproben Dünungspläne. (K3)	
d3.4	Sie legen den Ausbringungszeitpunkt entsprechend der Dünungsform fest und düngen die Reben gemäss Dünungsplan (maschinell oder von Hand). (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen organischen und mineralischen Dünungsformen. (K2)	Sie stellen Düngerstreuer korrekt ein. (K3) (<i>üK Weinbau Maschinen</i>)

Handlungskompetenz d4: Junganlagen planen und bauen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer planen und bauen eine Junganlage. Dazu bringen sie einerseits ein Kostenbewusstsein mit. Andererseits ist ein präzises Arbeiten von Bedeutung, damit die Anlage gerade ausgerichtet ist und maschinell bearbeitet werden kann.

Weinfachleute Fachrichtung Winzer roden zunächst die alte Rebanlage, entfernen Wurzelbestände und bereiten den Boden vor. Weiter planen sie die neue Anlage: Sie erarbeiten einen Vorschlag für die Pflanzdichte, das Erziehungssystem sowie geeignete Unterstützungsvorrichtungen. Ausserdem berechnen sie die Anzahl Jungreben sowie den Materialbedarf für eine neue Parzelle. Auf dieser Grundlage richten sie die Rebzeilen aus und bauen die neue Anlage. Bei Bedarf installieren sie Schutzmassnahmen, z.B. gegen Hagel. Die Rebanlage unterhalten sie regelmässig und stellen deren Funktion sicher.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d4.1	Sie roden alte Rebanlagen und entfernen Wurzelrückstände. (K3)		
d4.2	Sie bereiten den Boden für die Bepflanzung vor. (K3)		
d4.3	Sie schlagen die Pflanzdichte, das Erziehungssystem und geeignete Unterstützungsvorrichtungen vor (z.B. Pfähle, Drähte, Anker). (K3)	Sie erläutern die gesetzlichen Abstandsaufgaben. (K2) Sie beschreiben Vor- und Nachteile von verschiedenen Erziehungssystemen und Unterstützungsvorrichtungen. (K2)	
d4.4	Sie berechnen die Anzahl Jungreben sowie den Materialbedarf für eine neue Parzelle. (K3)	Sie berechnen die benötigten Materialien sowie die Kosten einer Neuanlage anhand von Beispielen. (K3) Sie erläutern die Bestellfristen für Jungreben. (K2)	
d4.5	Sie richten Rebzeilen manuell aus (mittels Satz von Pythagoras). (K4)	Sie wenden den Satz von Pythagoras an. (K3)	

d4.6	Sie bauen Rebanlagen und installieren bei Bedarf Schutzmassnahmen (z.B. Hagelschutznetze). (K3)		Sie bauen eine Rebanlage und installieren Schutzmassnahmen (üK Anlagen erstellen, Reben setzen, Hagelschutznetze installieren). (K3)
d4.7	Sie überprüfen, ob eine Bewässerungsanlage notwendig ist und legen das geeignete Modell fest sowie die benötigte Kapazität fest. (K4)	<p>Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Bewässerungssysteme. (K2)</p> <p>Sie berechnen die Kosten einer Bewässerungsanlage anhand von Beispielen. (K3)</p> <p>Sie berechnen die benötigten Dimensionen (z.B. Rohrdurchmesser, Druck) einer Bewässerungsanlage anhand von Beispielen. (K3)</p>	
d4.8	Sie unterhalten Rebanlagen und stellen deren Funktion sicher. (K3)		

Handlungskompetenz d5: Jungreben setzen und pflegen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer setzen und pflegen Jungreben. Dabei berücksichtigen sie die Nährstoffverhältnisse und die optimale Pflanzzeit. Sie arbeiten sorgfältig und achten darauf, dass der Boden stets gut bearbeitbar ist.

Weinfachleute Fachrichtung Winzer kontrollieren die Qualität von Jungreben und bereiten diese für die Bepflanzung vor, z.B. indem sie die Wurzeln anschneiden. Sie setzen die Jungreben manuell oder maschinell. Je nach Bedarf führen sie geeignete Pflegemassnahmen durch: Sie binden die Jungreben an, bewässern diese, brechen überschüssige Triebe aus und schneiden sie fachgerecht.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d5.1	Sie kontrollieren die Qualität von Jungreben und bereiten diese vor (z.B. Wurzeln anschneiden). (K3)	Sie erläutern das Vorgehen bei der Pflanzenvermehrung sowie die relevanten gesetzlichen Vorgaben. (K2)	Sie führen mehrere Veredelungsverfahren durch. (K3) (üK Rebschule)

d5.2	Sie setzen Jungreben manuell oder maschinell. (K3)	Sie vergleichen die Kosten für die manuelle und maschinelle Erstellung einer Rebanlage (inkl. Bepflanzung). (K2)	Sie setzen Jungreben. (K3) (<i>üK Anlagen erstellen, Reben setzen, Hagelschutznetze installieren</i>)
d5.3	Sie pflegen Jungreben mit geeigneten Massnahmen (z.B. anbinden, bewässern, ausbrechen). (K3)	Sie zeigen verschiedene Bewässerungstechniken auf. (K2)	
d5.4	Sie schneiden Jungreben fachgerecht. (K3)	Sie beschreiben den Stockaufbau (Formationschnitt) bei Jungreben. (K2)	

Handlungskompetenz d6: Reben schneiden

Weinfachleute schneiden Reben fachgerecht, um diese langfristig gesund zu erhalten und die gewünschte Qualität zu erzielen. Sie zeichnen sich durch ihre Beobachtungsgabe und eine gute physische Verfassung aus. Ausserdem arbeiten sie präzise, um die Reben nicht zu verletzen.

Weinfachleute bestimmen zunächst ein geeignetes Schnittsystem. Sie stellen die benötigten Rebscheren für das Vorschneiden und Schneiden bereit und überprüfen deren Funktion. Sie führen die verschiedenen Rebschnitte fachgerecht aus. Abschliessend häckseln sie das Rebholz und warten alle verwendeten Materialien.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d6.1	Sie bestimmen ein geeignetes Schnitt-System.(K3)	<p>Sie beschreiben die Physiologie von Reben. (K2)</p> <p>Sie erläutern die Vor- und Nachteile verschiedener Schnittsysteme sowie deren Auswirkungen auf die Langlebigkeit der Reben und den Ertrag. (K2)</p> <p>Sie erläutern verschiedene Rebschnitte. (K2)</p>	

d6.2	Sie schneiden Reben bei Bedarf maschinell oder manuell vor. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile verschiedener Hilfsmittel für das Schneiden und Vorschneiden von Reben sowie deren Funktionsweise. (K2)	
d6.3	Sie stellen geeignete Rebscheren bereit und überprüfen deren Funktion. (K3)		
d6.4	Sie schneiden Reben fachgerecht. (K3)		
d6.5	Sie häckseln Rebholz fachgerecht. (K3)	Sie beschreiben gebräuchliche Maschinen für das Häckseln von Rebholz sowie deren Funktionsweise. (K2)	
d6.6	Sie warten das verwendete Material fachgerecht. (K3)		

Handlungskompetenz d7: Laubarbeiten verrichten

Weinfachleute verrichten Laubarbeiten, um eine gesunde Langlebigkeit der Reben sowie die Traubenqualität zu sichern. Sie verfügen über eine gute physische Verfassung und Organisationsfähigkeit. Sie setzen umwelt- und bodenschonende Massnahmen um.

Weinfachleute bestimmen das phänologische Entwicklungsstadium der Reben, um den idealen Zeitpunkt für die Laubarbeiten festzulegen. Sie bereiten Maschinen und Material für die Laubarbeiten vor und führen diese anschliessend mit dem Team aus. Dazu gehören verschiedene Tätigkeiten, wie das Entfernen von Stockaus schlägen, das Einschlaufen und Festbinden von Rebschossen und Rebtrieben, das Auslauben der Traubenzone sowie das Kappen der Triebspitzen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
-------------------------------	--	--

d7.1	Sie bestimmen das phänologische Entwicklungsstadium von Reben. (K4)	Sie erklären die physiologischen Prozesse in den einzelnen phänologischen Entwicklungsstadien. (K2)	
d7.2	Sie entfernen Stockausschläge und regulieren die Traubenmenge mittels Erlesen. (K3)	Sie erläutern die Vorgehensweisen zur Regulierung der Traubenmenge entsprechend den Schnittsystemen. (K2)	
d7.3	Sie bereiten Maschinen und Material für die Laubarbeiten vor. (K3)	Sie beschreiben Vor- und Nachteile von Maschinen und Materialien für die Ausführung von Laubarbeiten. (K2)	
d7.4	Sie schlaufen Rebschosse und Rebtriebe in Drahtrahmen ein oder binden diese fest. (K3)		
d7.5	Sie lauben die Traubenzone manuell oder maschinell aus. (K3)	Sie beschreiben die Auswirkungen des Auslaubens auf die Physiologie der Reben. (K2)	
d7.6	Sie kappen Triebspitzen manuell oder maschinell. (K3)	Sie beschreiben die Auswirkungen des Kappens auf die Physiologie der Reben. (K2)	

Handlungskompetenz d8: Reben vor Schadorganismen schützen

Weinfachleute Fachrichtung Winzer schützen Reben vor Schadorganismen nachhaltig. Sie haben ein gutes Verständnis für die Zusammenhänge des Ökosystems und sind sich der Bedeutung von vorbeugenden Massnahmen bewusst. Sie halten sich in Bezug auf neue, ökologische Ansätze und Regulierungsmethoden auf dem aktuellen Wissensstand (z.B. resistente Sorten).

Weinfachleute Fachrichtung Winzer eruieren mit Hilfe von Prognosemodellen und Überwachungshilfsmitteln Krankheitsrisiken und bestimmen geeignete Massnahmen für den Pflanzenschutz in ihrem Rebberg. Sie führen prophylaktische Massnahmen durch, um der Ausbreitung von Schadorganismen vorzubeugen. Um einen Befall frühzeitig zu identifizieren, kontrollieren sie den Gesundheitszustand der Reben regelmässig. Sie bestimmen geeignete direkte Massnahmen zur Eindämmung von Schadorganismen und führen diese durch. Sie berücksichtigen dabei das Schadschwellenprinzip. Die verwendeten Hilfsmittel und Geräte für den Pflanzenschutz reinigen sie gemäss den gesetzlichen Vorgaben. Schliesslich kontrollieren sie die Wirksamkeit der ausgeführten Massnahmen und leiten bei Bedarf Korrekturen ein.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
d8.1	Sie eruieren Krankheitsrisiken mit Hilfe von Prognosemodellen und Überwachungshilfsmitteln und legen Massnahmen für den Pflanzenschutz fest. (K3)	<p>Sie erläutern die biologischen Zyklen von Schadorganismen bei Reben. (K2)</p> <p>Sie erläutern den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Eindämmung von spezifischen Schadorganismen an Rebkulturen gemäss dem Schadschwellenprinzip. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Voraussetzungen für ein optimales Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen. (K2)</p> <p>Sie interpretieren Prognosemodelle zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen. (K4)</p>	
d8.2	Sie bestimmen indirekte (prophylaktische) Massnahmen, um der Ausbreitung von Schadorganismen an Reben vorzubeugen. (K3)	Sie beschreiben mögliche prophylaktische Massnahmen zur Vorbeugung von Schadorganismen an Reben. (K2)	
d8.3	Sie kontrollieren den Gesundheitszustand der Reben unter Berücksichtigung des phänologischen Stadiums und identifizieren Schadorganismen. (K4)	<p>Sie beschreiben typische Symptome, die durch Schadorganismen hervorgerufen werden. (K2)</p> <p>Sie erläutern das Schadschwellenprinzip. (K2)</p>	
d8.4	Sie wählen gemäss ihren Beobachtungen und Beurteilungen direkte Massnahmen zur Eindämmung von Schadorganismen aus und führen diese durch (biologische, mechanische, biotechnische, chemische Massnahmen). (K4)	<p>Sie zeigen Zusammenhänge der direkten Massnahmen zur Eindämmung von Schadorganismen an Rebkulturen und deren Wirkung auf Öko-systeme auf. (K4)</p> <p>Sie erläutern die Strategien zu den Pflanzenschutzmitteln. (K2)</p> <p>Sie beschreiben die verschiedenen Hilfsmittel für den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. (K2)</p>	Sie setzen Pflanzenschutzgeräte ein entsprechend den Vorgaben der Fachbewilligung Pflanzenschutz (vgl. Verordnung des UVEK über die Fachbewilligung für die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft, Anhang 1, insbesondere Ziele 3, 6 und 7). (K3) (<i>üK Pflanzenschutz</i>)

d8.5	Sie reinigen und warten benötigte Hilfsmittel gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. (K3)		
d8.6	Sie kontrollieren die Wirksamkeit der Massnahmen zur Eindämmung von Schadorganismen und leiten bei Bedarf Korrekturen ein. (K4)		

Handlungskompetenzbereich e: Ernten von Trauben

Handlungskompetenz e1: Traubenernte schätzen und Ertrag regulieren

Weinfachleute schätzen die Traubenernte und regulieren den Ertrag. Beim Schätzen der Traubenernte achten sie auf eine konzentrierte und exakte Vorgehensweise. Beim Regulieren des Ertrags müssen sie konsequent sein, um den hohen Qualitätsanforderungen der Kellereien und der Gesetzgebung gerecht zu werden.

Weinfachleute schätzen den Ertrag der Traubenernte, indem sie eine Stichprobe festlegen (eine bestimmte Anzahl an Rebstöcken), um die Trauben und Beeren auszuzählen. Aufgrund des durchschnittlichen Traubengewichts und der Standfläche berechnen sie das erwartete Gewicht pro Quadratmeter sowie den erwarteten Gesamtertrag. Daraus berechnen sie die Nachregulierung. All ihre Berechnungen halten sie schriftlich fest und kommunizieren sie ihren Partnern. Die überschüssigen und unreifen Trauben schneiden sie entsprechend den berechneten Ertragswerten fachlich korrekt heraus (Regulierung).

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e1.1	Sie legen eine Stichprobe fest (Anzahl Rebstöcke). (K3)	Sie nennen die Kriterien für die Stichproben-Entnahme. (K1)	
e1.2	Sie zählen die Trauben und Beeren und berechnen die Durchschnittswerte pro Rebstock. (K3)	Sie berechnen anhand von Beispielen Flächen und Gewichte. (K3) Sie zählen die verschiedenen Methoden zur Traubenschätzung auf (analog und digital). (K1)	
e1.3	Sie berechnen aufgrund des durchschnittlichen Traubengewichts sowie der Standfläche das Gewicht pro Quadratmeter sowie den Gesamtertrag. (K3)	Sie schlagen die Gewichte verschiedener Traubensorten nach. (K2)	
e1.4	Sie berechnen die Nachregulierung aufgrund des Gesamtbetrags oder aufgrund von Qualitätsvorgaben. (K3)	Sie erläutern die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf die Ertragsmenge. (K2)	
e1.5	Sie halten die berechneten Erträge fest und kommunizieren sie den Partnern. (K3)	Sie stellen die erhobenen Daten in verschiedenen Formen dar. (K3)	

e1.6	Sie schneiden die überschüssigen und unreifen Trauben entsprechend den berechneten Ertragswerten fachlich korrekt heraus (Regulierung). (K3)	Sie erklären die Auswirkungen der Regulierung. (K2) Sie erläutern die Reifeentwicklung der Trauben. (K2)	
------	--	---	--

Handlungskompetenz e2: Beeren analysieren und beurteilen

Weinfachleute analysieren Beeren, um die Gesundheit und die Qualität der Trauben beurteilen zu können. Dazu benötigen sie gute sensorische Fähigkeiten. Ausserdem müssen sie auf Klimaveränderungen achten, um neue Krankheiten oder physiologische Störungen frühzeitig erkennen zu können.

Weinfachleute analysieren die Gesundheit der Trauben, indem sie eine Beerenprobe durchführen, im eigenen Labor den Säuregehalt, den PH-Wert, den Zuckergehalt und das Beerengewicht bestimmen. Sie degustieren die Trauben, um die phenolische Reife zu bestimmen. Dabei beurteilen sie den Saft, die Haut und die Kerne der Beeren. Die Analyseergebnisse interpretieren sie gemeinsam mit den Verantwortlichen und bestimmen den Erntezeitpunkt.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e2.1	Sie analysieren die Gesundheit der Trauben. (K4)	Sie erklären die Ursachen und die Verläufe von verschiedenen Krankheits- und Schadsymptomen von Trauben. (K2) Sie zählen die verschiedenen Methoden zur Einschätzung der Gesundheit der Trauben auf (analog und digital). (K1)	
e2.2	Sie führen eine Beerenprobe durch (z.B. Hundertbeerenprobe). (K3)	Sie führen anhand eines fiktiven Beispiels eine Beerenprobe durch (z.B. Hundertbeerenprobe). (K3)	
e2.3	Sie analysieren (im eigenen Labor) und beurteilen den Säuregehalt, den pH-Wert, den Zuckergehalt und das Beerengewicht. (K4)	Sie bestimmen mit verschiedenen Mess- und Analysegeräten den Säuregehalt, den pH-Wert, den Zuckergehalt und das Beerengewicht. (K3)	

		<p>Sie erläutern, wie und mit welchen Mess- und Analysegeräten der Säuregehalt, der pH-Wert, der Zuckergehalt und das Beerengewicht gemessen wird. (K2)</p> <p>Sie zeigen die Zusammenhänge zwischen dem Säuregehalt, dem pH-Wert und dem Zuckergehalt im Reifeprozess auf. (K3)</p> <p>Sie erläutern die verschiedenen Inhaltsstoffe sowie die biochemischen Reifeprozesse der Trauben. (K2)</p> <p>Sie rechnen anhand von Beispielen die physiologische Reife der Trauben aus. (K3)</p>	
e2.4	Sie degustieren und beurteilen Saft, Haut und Kerne der Beeren. (K4)	<p>Sie nennen die Grundgeschmacksarten (sauer, süß, bitter, salzig) und erklären, wo man diese schmeckt. (K2)</p> <p>Sie nennen die verschiedenen Gerbstoffe (z.B. reif, weich und unreif) und erläutern, wie sich diese auf den Geschmack auswirken. (K2)</p>	
e2.5	Sie interpretieren die Analyseergebnisse mit den verantwortlichen Personen (Kellermeister/Vorgesetzte) und bestimmen den Erntezeitpunkt. (K4)	Sie erklären den Reifezyklus der Trauben. (K2)	

Handlungskompetenz e3: Ernte vorbereiten und organisieren

Weinfachleute bereiten die Ernte vor und organisieren sie, indem sie vorausschauend handeln und rasch reagieren. Sie berücksichtigen dabei das Wetter, die Arbeitsmarktverhältnisse und auch das Auftreten von (neuen) Schädlingen. Bei der Koordination der Ernteeinsätze sind ausserdem eine gute Teamführung und Organisationstalent gefragt.

Weinfachleute bereiten die Ernte vor, indem sie die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Kellerei und die Reihenfolge der Parzellen festlegen (je nach Reifegrad und Gesundheitszustand der Trauben). Die Ernteeinsätze koordinieren sie hinsichtlich des Personals und unter Berücksichtigung der Wetterverhältnisse sowie des Gesundheitszustands der Trauben. Sie stellen die Erntehilfsmittel bereit und transportieren sie auf die Parzellen.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e3.1	Sie legen die Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Kellerei je nach Weinstilistik fest (z.B. Maschinen für die Ernte). (K3)	Sie erklären die verschiedenen Weinstile und Keltertechniken. (K2) Sie nennen die Kosten sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erntemaschinen. (K1)	
e3.2	Sie legen die Reihenfolge der Parzellen je nach Reifegrad und Gesundheitszustand der Trauben fest. (K3)	Sie erläutern die Eigenschaften der verschiedenen Traubensorten (z.B. frühreif, krankheitsanfällig). (K2)	
e3.3	Sie koordinieren die Ernteeinsätze der Mitarbeitenden/Erntehelfer/innen unter Berücksichtigung der Wetterverhältnisse und des Gesundheitszustands der Trauben. (K3)		
e3.4	Sie stellen mechanische und manuelle Erntehilfsmittel (Scheren, Behälter) bereit und kontrollieren sie. (K3)		
e3.5	Sie transportieren Erntehilfsmittel auf die Parzellen. (K3)	Sie erläutern die Sicherheitsvorkehrungen, die beim Transportieren von Erntehilfsmitteln gelten. (K2)	

Handlungskompetenz e4: Trauben ernten und transportieren

Weinfachleute ernten und transportieren Trauben. Um genügend Ausdauer und ein hohes Arbeitstempo bei der Traubenernte an den Tag zu legen, müssen sie mental und physisch in guter Verfassung sein. Sie sind stets auf eine hohe Produktivität bedacht und stellen gleichzeitig die gewünschte Qualität sicher.

Weinfachleute schneiden die Trauben mit den betriebsspezifischen Erntehilfsmitteln. Sie beurteilen den Gesundheitszustand der Trauben und sündern sie entsprechend, bevor sie die Trauben für die Weiterverarbeitung abliefern. Die Erntehilfsmittel reinigen und unterhalten sie.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
e4.1	Sie schneiden die Trauben mit den betriebsspezifischen Erntehilfsmitteln. (K3)	Sie beschreiben die Vor- und Nachteile der verschiedenen Erntehilfsmittel, die zum Schneiden der Trauben eingesetzt werden. (K2)	
e4.2	Sie beurteilen den Gesundheitszustand der Trauben und sündern diese entsprechend. (K4)	Sie erklären die Funktionen einer Erntemaschine sowie deren Einstellungen. (K2)	
e4.3	Sie liefern die Trauben für die Weiterverarbeitung ab. (K3)		
e4.4	Sie reinigen und unterhalten die betriebsspezifischen Erntehilfsmittel. (K3)	Sie erläutern das Reinigungskonzept (HACCP). (K2) Sie erklären die Vor- und Nachteile sowie die Gefahren der verschiedenen Reinigungsmittel. (K2)	

Handlungskompetenzbereich f: Keltern von Trauben

Handlungskompetenz f1: Weinkeller vorbereiten

Weinfachleute bereiten den Weinkeller sorgfältig vor, mit dem Ziel, die Kelterung in einer sauberen, zweckmässig eingerichteten Arbeitsumgebung mit funktionierenden Maschinen durchzuführen. Bei der Reinigung des Weinkellers setzen sie ökologisch verträgliche Reinigungsmittel ein, gehen sparsam mit den Ressourcen (v. a. Wasser) um und halten das Hygienekonzept ein. Um die Maschinen im Weinkeller auf ihre Funktion zu prüfen, brauchen sie sowohl ein energetisches und technisches Verständnis als auch eine Offenheit für neue Technologien. Die Arbeitssicherheit steht immer an oberster Stelle.

Weinfachleute kalibrieren die Analyse- und Messgeräte (z.B. Oechsliwaage, Waage). Sie reinigen Maschinen, Gärgebinde und Böden gemäss Hygienekonzept. Die Maschinen (z.B. Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen) prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. Sie inventieren die önologischen Hilfs- und Reinigungsmittel hinsichtlich Menge, Haltbarkeit und Qualität. Sie kontrollieren die Kellerbedingungen und passen sie an (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht, Geruch, Luftqualität).

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f1.1	Sie kalibrieren die Analyse- und Messgeräte (z.B. Oechsliwaage, Waage). (K3)	Sie beschreiben den Verwendungszweck der verschiedenen Analysegeräte (z.B. Zuckergehalt der Trauben messen). (K2) Sie beschreiben den Kalibrierungsprozess. (K2) Sie kalibrieren die Analyse- und Messgeräte (z.B. Oechsliwaage, Waage). (K3)	
f1.2	Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche und Armaturen) und Gärgebinde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. Sie gehen dabei sparsam mit Wasser um. (K4)	Sie erklären die Vor- und Nachteile sowie die Gefahren der verschiedenen Reinigungsmittel. (K2) Sie zeigen anhand von Beispielen auf, wie die Reinigungsarbeiten ressourcenschonend (Wasser, Energie) umgesetzt werden können. (K2)	Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche und Armaturen) und Gärgebinde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. (K4) (üK Reinigung und Warten von Fässern und Gebinden)
f1.3	Sie inventieren die önologischen Hilfs- und Reinigungsmittel (z.B. Menge, Haltbarkeit, Qualität). (K4)		

f1.4	Sie kontrollieren die Kellerbedingungen und passen die unter Berücksichtigung der Energieeffizienz an (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht, Geruch, Luftqualität). (K4)	Sie beschreiben die optimalen Kellerbedingungen für die verschiedenen Weine. (K2) Sie zeigen anhand von Beispielen energieeffiziente Lösungen für das Raumklima im Keller auf. (K2)	Sie setzen energieeffiziente Lösungen für das Raumklima im Keller um. (K3) (üK Biodiversität und Nachhaltigkeit)
------	---	--	--

Handlungskompetenz f2: Trauben annehmen und verarbeiten

Weinfachleute nehmen Trauben an, um sie weiterzuverarbeiten. Beim Waschen gehen sie sparsam mit dem Wasser um. Sie vermeiden Food Waste, indem sie die Trappen kompostieren oder weiterverarbeiten (z.B. zu Grappa, Käse oder Treberwurst).

Weinfachleute stellen die für die geplanten Vinifikationsmethoden und Erntemengen benötigten Maschinen und Behälter bereit. Sie beurteilen die Trauben sensorisch und sprechen weitere Verarbeitungsschritte mit den Verantwortlichen ab. Sie messen den Zuckergehalt der Trauben, ermitteln das Gewicht der Traubenchargen und dokumentieren die Kennzahlen gemäss gesetzlicher Verordnung (Parzelle, Sorte, etc.). Sie maischen die Trauben aufgrund der geplanten Vinifikationsmethode und unter Zugabe von verschiedenen Hilfsstoffen ein.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f2.1	Sie stellen die Maschinen und Behälter aufgrund der geplanten Verarbeitungsmethoden und Erntemengen bereit. (K3)	Sie nennen die Vor- und Nachteile (auch ökonomische) verschiedener Maschinen (z.B. Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen) und Gärgebinden und beschreiben ihre Funktion. (K2)	
f2.2	Sie beurteilen die Qualität der Trauben sensorisch und sprechen weitere Verarbeitungsschritte mit den Verantwortlichen ab. (K4)	Sie beschreiben die verschiedenen Krankheiten und Schäden der Trauben und erklären ihre Auswirkungen auf den weiteren Verarbeitungsprozess. (K2)	
f2.3	Sie beurteilen die Qualität der Trauben analytisch und sprechen weitere Verarbeitungsschritte mit den Verantwortlichen ab. (K4)	Sie lesen exemplarische Messwerte ab und interpretieren die Analyseresultate. (K3)	

f2.4	Sie bestimmen das Gewicht und den Zuckergehalt der Traubenchargen und dokumentieren die Kennzahlen gemäss gesetzlicher Verordnung im Leseattest (z.B. Parzelle, Sorte). (K3)	Sie erläutern die Bedeutung des Leseattests und füllen eines exemplarisch aus. (K2)	
f2.5	Sie beeren die Trauben ab und quetschen sie je nach geplanter Verarbeitungsmethode. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Verarbeitungsmethoden für Rot-, Rosé-, Weiss- und Schaumwein sowie für Traubensaft. (K2) Sie beschreiben den Abbeer- und Quetschprozess. (K2)	
f2.6	Sie pressen die Maische je nach geplanter Verarbeitungsmethode. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Presstypen und Pressprogramme. (K2) Sie beschreiben den Pressprozess. (K2)	
f2.7	Sie verwerten die Nebenprodukte der Vinifikation (z.B. durch Kompostieren, Destillieren, Filtrieren) oder entsorgen diese fachgerecht. (K3)	Sie schlagen die gesetzlichen Vorschriften zum Umgang mit Nebenprodukten der Vinifikation nach. (K1) Sie zeigen anhand von Beispielen die verschiedenen Möglichkeiten der Wiederverwertung auf. (K2)	

Handlungskompetenz f3: Trauben einmaischen und vergären

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft maischen Trauben ein und begleiten den Gärprozess. Dabei gehen sie sparsam mit Ressourcen (v. a. Wasser) um, fördern geschlossene Kühlkreisläufe und prüfen die Möglichkeit von Wärmerückgewinnung.

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft pumpen den Presssaft in die Tanks und geben Hilfsstoffe bei. Den Saft klären sie entsprechend dem angestrebten Produkt. Sie analysieren ihn und geben allenfalls Zusatzstoffe hinzu. Sie rehydrieren die Hefe oder stellen einen Hefeansteller her und geben diese/n zum Saft hinzu.

Den Gärverlauf kontrollieren und dokumentieren sie. Sie bearbeiten die Maische mit verschiedenen Extrahierungsverfahren. Bei Gärproblemen greifen sie rechtzeitig ein. Sie ziehen die Grobhefe ab und halten die Gebinde spundvoll.					
Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule		Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	
f3.1	Sie pumpen den Presssaft oder die Maische in die Tanks und geben aufgrund der gesundheitlichen und sensorischen Beurteilung unter Berücksichtigung der entsprechenden Richtlinien Hilfsstoffe bei. (K3)	Sie beschreiben die Eigenschaften der verschiedenen Hilfsstoffe, deren Einsatzzweck und die Dosierung. (K2) Sie schlagen die gesetzlichen Grundlagen zu den Hilfsstoffen im Lebensmittelgesetz nach und erläutern deren Bedeutung. (K2)			
f3.2	Sie klären den Saft entsprechend dem angestrebten Produkt. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Klärverfahren (statisches und dynamisches Klären). (K2)			
f3.3	Sie analysieren den Saft oder die Maische (z. B. hinsichtlich Zucker, Säure, pH) und geben allenfalls Zusatzstoffe unter Berücksichtigung der entsprechenden Richtlinien hinzu. (K4)	Sie analysieren den Saft oder die Maische (z.B. hinsichtlich Zucker, Säure, pH) und geben allenfalls Zusatzstoffe unter Berücksichtigung der entsprechenden Richtlinien hinzu. (K4) Sie beschreiben die verschiedenen Anreicherungsverfahren (Zuckerung, Osmose, Unterdruckverfahren, Säuerung). (K2)			
f3.4	Sie rehydrieren die Hefe oder stellen einen Hefeansteller her und geben diese/n zum Saft hinzu. (K3)	Sie beschreiben die Eigenschaften von Hefe. (K2) Sie erklären die Unterschiede zwischen Reinzuchthefer und Spontangärung. (K2) Sie beschreiben den Herstellungsprozess eines Hefeanstellers. (K2)			
f3.5	Sie kontrollieren den Gärverlauf (Zucker, Temperatur, sensorisch) unter	Sie interpretieren ein Gärprotokoll. (K3)			

	Berücksichtigung der Ressourcen- und Energieeffizienz. (K3) Sie protokollieren den Gärverlauf und leiten notwendige Massnahmen ein. (K3)	Sie erklären den Einfluss von Zucker, Temperatur und Alkohol auf den Gärverlauf. (K2) Sie erläutern, wie sie die Steuerung der Gärungstemperaturen ressourcen- und energieeffizient umsetzen können. (K2)	
f3.6	Sie bearbeiten die Maische mit verschiedenen Extrahierungsverfahren entsprechend dem angestrebten Produkt. (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Maischegärverfahren. (K2)	
f3.7	Sie identifizieren Gärprobleme und beheben sie. (K3)		
f3.8	Sie ziehen die Grobhefe ab und halten die Gebinde spundvoll. (K3)		

Handlungskompetenz f4: Biologischer Säureabbau einleiten

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft leiten den biologischen Säureabbau ein, um säurearmen Wein herstellen zu können, falls dies angestrebt wird. Dieser Prozess erfordert eine genaue Temperaturkontrolle, strikte Einhaltung von Hygienevorschriften und vor allem Geduld.

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft analysieren Jungwein und entscheiden, ob ein biologischer Säureabbau (BSA) durchgeführt wird oder nicht. Um den BSA-Prozess einleiten zu können, passen sie die Temperatur und den pH-Wert des Jungweins an und führen allenfalls Bakterienkulturen hinzu. Sie beurteilen die Milch-, Apfel- und Weinsäure. Bei Unstimmigkeiten leiten sie in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen entsprechende Massnahmen ein.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f4.1	Sie analysieren den Jungwein (pH-Wert, Zucker, sensorisch) und entscheiden entsprechend dem angestrebten Produkt, ob ein	Sie beschreiben den BSA-Prozess (physikalische und chemische Veränderungen). (K2)	

	biologischer Säureabbau (BSA) durchgeführt wird oder nicht. (K4)		
f4.2	Sie passen die Temperatur und den pH-Wert des Jungweins an, um den BSA-Prozess einleiten zu können (allenfalls Bakterienkulturen hinzufügen). (K3)	Sie nennen die Voraussetzungen für einen BSA-Prozess. (K1)	
f4.3	Sie beurteilen die Milch-, Apfel- und Weinsäure (z.B. mithilfe eines Chromatogramms oder Laboranalysen) und leiten bei Unstimmigkeiten in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen entsprechende Massnahmen ein. (K4)	Sie interpretieren ein Chromatogramm. (K3) Sie interpretieren Analyseresultate. (K3)	

Handlungskompetenz f5: Wein stabilisieren

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft achten beim Stabilisieren von Wein auf eine Schonung der Ressourcen, insbesondere von Wasser.

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft stabilisieren den Wein mikrobiologisch, chemisch und physikalisch. Mikroorganismen im Wein reduzieren sie mit verschiedenen Verfahren und Hilfsmitteln (z.B. Filtration).

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f5.1	Sie fügen dem Wein Sulfite oder andere Hilfsmittel hinzu (mikrobiologische und chemische Stabilisierung). (K3)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Hilfsmittel, die für die mikrobiologische, physikalische und chemische Stabilisierung von Wein verwendet werden (Sulfite, Ascorbinsäure etc.). (K2) Sie erklären die mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Vorgänge der Weinstabilisierung. (K2)	

f5.2	Sie bewirken mithilfe von Kälte und/oder zugelassenen Zusatzstoffen eine Ausfällung des Weinstein. (K3)		
f5.3	Sie reduzieren Mikroorganismen im Wein mit verschiedenen Verfahren und Hilfsmitteln (z.B. Filtration). (K3)		

Handlungskompetenz f6: Wein ausbauen und pflegen

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft bauen den Wein aus. Damit stellen sie sicher, dass er sich gemäss Vorgabe entwickelt und seine organoleptischen Eigenschaften nicht verändern. Es ist wichtig, dass sich Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft konsequent an die Verfahrensabläufe und die Hygienevorschriften halten. Sie beobachten das Auftreten neuer Mikroorganismen aufgrund des Klimawandels, prüfen deren Einfluss auf den Weingeschmack und passen ihre Verfahren und Produkte entsprechend den neuen Konsumentenwünschen an.

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft beurteilen den Wein regelmässig sensorisch und analytisch (Sulfite, Qualität, mikrobiologische Belastung, Weinfehler). Wenn sie beim Wein regulierende Massnahmen vornehmen, dokumentieren sie diese. Sie bauen verschiedene Weine entsprechend dem angestrebten Produkt in den Gebinden aus. Sie filtrieren den Wein, falls dies für das angestrebte Produkt vorgesehen ist. Sie degustieren Vorproben möglicher Assemblagen und definieren diese in Absprache mit den Verantwortlichen. Sie stellen die Gebinde für die Assemblagen bereit und verschneiden die Weine nach Vorgabe abfüllfertig. Die Assemblagen dokumentieren sie.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f6.1	Sie beurteilen den Wein regelmässig sensorisch und analytisch (Sulfite, Qualität, mikrobiologische Belastung, Weinfehler). (K4)	Sie beschreiben die verschiedenen Analyseverfahren zur Beurteilung des Weins. (K2) Sie erklären die verschiedenen Weinkrankheiten und Verfälschung. (K2)	
f6.2	Sie ergreifen regulierende Massnahmen und dokumentieren diese im Kellerbuch. (K4)	Sie schlagen die Richtlinien für die Rückverfolgbarkeit des Weins nach. (K1)	

f6.3	Sie bauen verschiedene Weine entsprechend dem angestrebten Produkt in den Gebinden aus (z.B. Mikrooxidation, Batonnage, Schönungen). (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Verfahren zum Weinausbau (z.B. Mikrooxidation, Batonnage, Schönungen). (K2) Sie beschreiben die Eigenschaften sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Gebindearten (z.B. Holz, Eier, Amphoren, Inoxgebinde). (K2)	Sie führen kleinere Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an verschiedenen Gebinden aus. (K3) (<i>üK Reinigung und Wartung von Fässern und Gebinden</i>)
f6.4	Sie filtrieren den Wein entsprechend dem angestrebten Produkt. (K3)	Sie erläutern die Vor- und Nachteile der verschiedenen Filtrationsverfahren und Filtertypen. (K2)	Sie filtrieren Wein mit verschiedenen Filtersystemen. (K3) (<i>üK Filtration</i>)
f6.5	Sie degustieren Vorproben möglicher Assemblagen. (K3)	Sie erklären die Richtlinien für die Assemblagen. (K2)	
f6.6	Sie definieren die Assemblagen in Absprache mit den Verantwortlichen. (K3)		
f6.7	Sie stellen die Gebinde für die Assemblagen bereit und verschneiden die Weine nach Vorgabe abfüllfertig. (K3)		
f6.8	Sie dokumentieren die Assemblagen in der Kellerbuchhaltung. (K3)		

Handlungskompetenz f7: Wein abfüllen

Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft füllen Wein in verschiedene Gebinde ab. Um den Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, ist das Einhalten des Hygienekonzepts zentral. Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft müssen gut organisiert und offen für Veränderungen sein. Der Geschmack und die Gewohnheiten der Konsumentinnen und Konsumenten verändern sich stetig (z.B. das Bedürfnis nach kleineren Flaschen oder nachhaltigeren Materialien). Dem muss beim Abfüllen von Wein Rechnung getragen werden.

<p>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft kontrollieren das Abfüllmaterial und stellen es bereit. Dabei stellen sie sicher, dass die gesetzlichen Vorgaben der Produktkennzeichnung eingehalten werden. Sie planen und organisieren den Abfüllprozess (Mitarbeitende, Lagerplatz, Maschinen etc.). Sie richten die Abfüllanlage ein und sterilisieren sie, bevor sie den Wein in die entsprechenden Gebinde abfüllen. Sie kontrollieren und dokumentieren den Abfüllprozess. Den Bestand des Flaschenlagers weisen sie mittels Inventar nach. Bei geschädigtem Gebinde ergreifen sie Unterhaltmassnahmen. Die Abfälle trennen und entsorgen sie fachgerecht.</p>			
Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
f7.1	Sie kontrollieren das Abfüllmaterial und stellen es bereit (z.B. Gebinde, Verschlüsse, Etiketten). (K3)	Sie beschreiben die Eigenschaften sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Abfüllmaterialien (z.B. Gebinde, Verschlüsse, Etiketten) und zeigen die Zusammenhänge mit der Lagerung auf (z.B. Lagerfähigkeit des Weins, Platzverhältnisse). (K2)	
f7.2	Sie stellen sicher, dass die gesetzlichen Vorgaben der Produktkennzeichnung eingehalten werden. (K2)	Sie schlagen die gesetzlichen Vorgaben zur Produktkennzeichnung nach. (K1)	
f7.3	Sie planen und organisieren den Abfüllprozess (z.B. Mitarbeitende, Lagerplatz, Maschinen). (K4)	<p>Sie erstellen eine exemplarische Kosten- und Materialplanung für einen Abfüllprozess (z.B. Mietkosten für Maschinen, Flaschen, Korke). (K3)</p> <p>Sie erstellen einen exemplarischen Zeitplan unter Berücksichtigung der Maschinengeschwindigkeit für einen Abfüllprozess. (K3)</p> <p>Sie erstellen einen exemplarischen Personaleinsatzplan für einen Abfüllprozess. (K3)</p>	
f7.4	Sie richten die Abfüllanlage ein und sterilisieren sie. (K3)	Sie beschreiben den Sterilisationsvorgang. (K2)	Sie richten eine Abfüllanlage ein und sterilisieren sie. (K3) (<i>üK Abfülltechnik</i>)

f7.5	Sie füllen den Wein in die entsprechenden Gebinde ab. (K3)	Sie beschreiben die Gefahren des Abfüllprozesses (Verunreinigungen, Füllmengen, maximaler Druck, Arbeitssicherheit). (K2)	Sie füllen Wein in Gebinde ab. (K3) (<i>üK Abfülltechnik</i>)
f7.6	Sie kontrollieren und dokumentieren den Abfüllprozess. (K4)	Sie führen ein fiktives Kellerbuch, in dem sie exemplarische Dokumentationen notieren. (K3)	Sie kontrollieren und dokumentieren den Abfüllprozess. (K4) (<i>üK Abfülltechnik</i>)
f7.7	Sie weisen den Bestand des Flaschenlagers mittels Inventar nach. (K3)		
f7.8	Sie kontrollieren den Zustand der Gebinde und ergreifen allenfalls Unterhaltmassnahmen. (K3)		
f7.9	Sie trennen und entsorgen die Abfälle fachgerecht. (K3)	Sie erläutern die Richtlinien zur Abfalltrennung und -entsorgung. (K2)	

Handlungskompetenzbereich g: Vermarkten von Produkten

Handlungskompetenz g1: Wein degustieren und Qualität beurteilen

Weinfachleute degustieren Wein und beurteilen dessen Qualität durch Beobachten, Riechen und Schmecken. Sie sind gefordert, die technischen Eigenschaften eines Weins sensorisch wahrzunehmen und im Fachvokabular auszudrücken. Dazu benötigen sie viel Übung, Disziplin und Konzentration. Sie sind sich der Gratwanderung zwischen Genuss und Gefahr beim Alkoholkonsum bewusst.

Weinfachleute richten Degustationsräume ein und bereiten die Degustation vor. Beim Degustieren beurteilen sie die Qualität eines Weins und beschreiben dessen Vorzüge und Fehler. Ausserdem beurteilen sie das Reife- und Lagerpotenzial eines Weins und formulieren eine Weinbeschreibung.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
g1.1	Sie richten Degustationsräume zweckmässig und ansprechend ein. (K3)	Sie erläutern die wichtigsten Faktoren für die Einrichtung von Degustationsräumen und für die Vorbereitung von Degustationen. (K2)	
g1.2	Sie beurteilen die Qualität eines Weins durch Beobachten, Riechen und Schmecken. (K3)	<p>Sie beurteilen die Qualität verschiedener Weinsorten durch Beobachten, Riechen und Schmecken. (K3)</p> <p>Sie beschreiben die grundlegenden sensorischen Eigenschaften von Weinsorten der wichtigsten weltweiten Weinregionen. (K2)</p> <p>Sie erläutern die gute Praxis des Degustierens (z.B. Handhabung Degustationsglas). (K2)</p>	
g1.3	Sie beschreiben die Vorzüge und Fehler eines Weins mit fachgerechtem Vokabular. (K3)	Sie beschreiben die Vorzüge und Fehler von verschiedenen Weinsorten mit dem fachgerechten Vokabular. (K3)	
g1.4	Sie beurteilen das Reife- und Lagerpotenzial eines Weins. (K3)		

g1.5	Sie formulieren eine Weinbeschreibung (z.B. für die Vermarktung). (K3)		
g1.6	Sie weisen auf die Gefahren von übermässigem Alkoholkonsum hin. (K3)	Sie erläutern die Auswirkungen von übermässigem Alkoholkonsum. (K2)	

Handlungskompetenz g2: Verkaufskanäle für Wein bestimmen und Verkaufsanlass durchführen

Weinfachleute bestimmen geeignete Verkaufskanäle für ihren Wein und führen einen Verkaufsanlass durch, z.B. in ihrem Betrieb oder an einer Messe. Sie zeichnen sich durch eine überzeugende Auftrittskompetenz aus. Gegenüber den Kundinnen und Kunden nehmen sie eine freundliche, zuvorkommende und interessierte Haltung ein.

Weinfachleute bestimmen geeignete Verkaufskanäle, um ihren Wein entsprechend den Vorgaben der Betriebsleitung zu vermarkten. Bei Verkaufsanlässen wirken sie in der Vorbereitung und Durchführung selbständig mit. Sie stellen den Kundinnen und Kunden ihren Betrieb vor, präsentieren den Wein und servieren ihn fachgerecht. Sie führen ein Verkaufsgespräch durch und dokumentieren das Ergebnis nach Abschluss. Schliesslich verabschieden sie die Kundinnen und Kunden zuvorkommend und sorgen für Ordnung in den Verkaufsräumlichkeiten.

Leistungsziele Betrieb		Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
g2.1	Sie bestimmen geeignete Verkaufskanäle für ihre Produkte. (K3)	Sie zeigen Vor- und Nachteile verschiedener Verkaufskanäle auf (z.B. Direktvermarktung, Önotourismus).	
g2.2	Sie bereiten einen Verkaufsanlass zielgruppenspezifisch vor (z.B. Messe, im eigenen Betrieb). (K3)	Sie beschreiben die verschiedenen Zielgruppen für Verkaufsanlässe (z.B. Privatkunden, Wiederverkäufer, Gastronomie). (K2) Sie erläutern die Preisgestaltung bei verschiedenen Zielgruppen. (K2) Sie erarbeiten ein Konzept für einen Verkaufsanlass. (K3)	

g2.3	Sie begrüssen Kunden und stellen den Betrieb vor. (K3)	Sie präsentieren ihren Betrieb in geeigneter Form (z.B. anhand eines Videos oder einer Dokumentation). (K3)	
g2.4	Sie öffnen Weinflaschen, präsentieren den Wein und servieren ihn fachgerecht. (K3)		
g2.5	Sie führen ein Verkaufsgespräch, schliessen den Verkauf erfolgreich ab und dokumentieren diesen (z.B. Lieferschein ausfüllen). (K3)	Sie erläutern Kriterien für ein erfolgreiches Verkaufsgespräch. (K2) Sie führen ein Verkaufsgespräch als Rollenspiel durch. (K3)	
g2.6	Sie verabschieden Kundinnen und Kunden zuvorkommend. (K3)		
g2.7	Sie räumen Verkaufsräumlichkeiten und Degustationsmaterial auf und reinigen diese.		

Erstellung

Der Bildungsplan wurde von [der/den] unterzeichnenden Organisation[en] der Arbeitswelt erstellt. Er bezieht sich auf die Verordnung des SBFI vom [Erlassdatum BiVo] über die berufliche Grundbildung für [Berufsbezeichnung w/Berufsbezeichnung m] mit [eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)/ eidgenössischem Berufsat- test (EBA)].

Bei Totalrevision BiVo/BiPla

[Der Bildungsplan orientiert sich an den Übergangsbestimmungen der Bildungsverordnung.]

[Ort, Datum]

[Name der OdA]

Die Präsidentin/der Präsident

die Geschäftsführerin/der Geschäftsführer

[Vorname, Name, Präsident/in der OdA]

[Vorname/Name Geschäftsführer/in OdA]

Das SBFI stimmt dem Bildungsplan nach Prüfung zu.

Bern, [Datum/Stempel]

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation

Rémy Hübschi

Vizedirektor, Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

Anhang 1: Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für [Titel w/Titel m]	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.bvz.admin.ch > Berufe A-Z) <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung für [Titel w/Titel m]	[Name der zuständigen OdA]
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	[Name der zuständigen OdA]
Lerndokumentation	[Name der zuständigen OdA]
Bildungsbericht	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch [evt. Name der zuständigen OdA]
[Dokumentation betriebliche Grundbildung]	Vorlage SDBB CSFO www.oda.berufsbildung.ch [Name der zuständigen OdA]
[Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe]	[Name der zuständigen OdA]
[Mindesteinrichtung/Mindestsortiment Lehrbetrieb]	[Name der zuständigen OdA]
[Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse]	[Name der zuständigen OdA]
[Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse]	[Name der zuständigen OdA]
[Lehrplan für die Berufsfachschulen]	[Name der zuständigen OdA]
[Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität]	[Name der zuständigen OdA]
[...]	[...]

Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) **verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche**. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können lernende [Titel f/Titel m] ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die aufgeführten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen im Zusammenhang mit den Präventionsthemen vom Betrieb eingehalten werden:

Ausnahmen vom Verbot gefährlicher Arbeiten (Grundlage: SECO-Checkliste)	
Ziffer	Gefährliche Arbeit (Bezeichnung gemäss SECO-Checkliste)

Gefährliche Arbeit(en) (ausgehend von den Handlungskompetenzen)	Gefahr(en)	Ziffer(n) ³	Präventionsthemen für die Schulung/Ausbildung, Anleitung und Überwachung	Begleitende Massnahmen durch Fachkraft ² im Betrieb							
				Schulung/Ausbildung der Lernenden			Anleitung der Lernenden	Überwachung der Lernenden			
				Ausbildung im Betrieb	Unterstützung UK	Unterstützung BFS		Ständig	Häufig	Gelegentlich	

Legende: ÜK: überbetriebliche Kurse; BFS: Berufsfachschule;

[Mögliche Abkürzungen: NeA: Nach erfolgter Ausbildung; BS: Broschüre; CL: Checkliste; Lj: Lehrjahr]

² Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidg. Fähigkeitszeugnis (eidg. Berufsattest, wenn in BiVo vorgesehen) oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

³ Ziffer gemäss SECO-Checkliste „Gefährliche Arbeiten in der beruflichen Grundbildung“

[Anhang 3:]

Glossar (* siehe *Lexikon der Berufsbildung, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, www.lex.berufsbildung.ch*)

Berufsbildungsverantwortliche*

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpert/in.

Bildungsbericht*

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

Bildungsplan

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der/den OdA erstellt und unterzeichnet.

Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

Handlungskompetenz (HK)

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

Handlungskompetenzbereich (HKB)

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

Individuelle praktische Arbeit (IPA)

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld. Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG⁴.

Lehrbetrieb*

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

Leistungsziele (LZ)

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens

⁴ SR 412.10

unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

Lerndokumentation*

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

Lernende Person*

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

Lernorte*

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugniserläuterung erstellt.

Organisation der Arbeitswelt (OdA)*

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

Qualifikationsbereiche*

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) oder die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁵ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

Qualifikationsverfahren (QV)*

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

⁵ SR 412.101.241

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

Unterricht in den Berufskennnissen

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

Überbetriebliche Kurse (üK)*

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

Verbundpartnerschaft*

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)*

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die **in der Bildungsverordnung** festgelegt sind.

Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.

