

## Weintechnologe/Weintechnologin EFZ

### Trauben keltern und Wein ausbauen

Die Grundlage bildet Ihre im Rahmen der Ausbildung auf dem Betrieb erstellte Lerndokumentation. Erstellen Sie ein Weinbereitungs-Protokoll, wie Sie auf Ihrem Betrieb einen Wein hergestellt haben.

- a. Definieren Sie, aufgrund welcher Kriterien Sie die Reifung der Trauben überwacht haben.
- b. Zeigen Sie die ausschlaggebenden Kriterien zur Bestimmung des Erntedatums gegenüber der gewählten Weinbereitung auf (Dokument = Ergebnisse der Überwachung der Reife).
- c. Erklären und begründen Sie die Organisation und den Ablauf der Weinlese aufgrund des Weinleseprogramms des Betriebs und machen Sie Verbesserungsvorschläge.
- d. Stellen Sie das für diese Rebsorte gewählte Protokoll, unter Einhaltung der chronologischen Arbeiten, von der Reifeerhebung bis zur Flaschenabfüllung, vor.

#### Bewertung:

	hervorragend (6)	Gut (5)	knapp erfüllt (4)	nicht erfüllt (3)	deutlich nicht erfüllt (2)	Nichts (1)
1. Kann die Kriterien für die Überwachung der Traubenreife genau und vollständig definieren.						
2. Kann, auf der Grundlage der Reifeerhebungen, die entscheidenden Kriterien hervorheben, die zur Festlegung des Erntezeitpunktes und der gewählten Weinbereitungsmethode führten.						
3. Kann auf der Grundlage des Ernteprogramms des Unternehmens die Organisation und den Ablauf der Ernte erklären und begründen, sowie Verbesserungsvorschläge machen.						
4. Kann ein Weinherstellungsprotokoll vorlegen, indem die chronologischen Vorgänge, von der Reifegradüberwachung bis zur Flaschenabfüllung darlegt werden.						
<b>Gesamtbeurteilung des Auftrags (halbe Noten)</b>						
<b>Kurzprotokoll</b>	<b>Kommentar / Bewertung</b>					

**Trauben keltern und Wein ausbauen (C2-C3)**

Die Grundlage bildet Ihre im Rahmen der Ausbildung auf dem Betrieb erstellte Lerndokumentation. Erstellen Sie ein Weinbereitungs-Protokoll, wie Sie auf Ihrem Betrieb einen Wein hergestellt haben.

- a. Begründen Sie die gewählte Weinbereitungsmethode in Bezug auf das gewünschte Endprodukt.
- b. Legen Sie den Bedarf an Räumlichkeiten, Material, Maschinen, Produkten und Personal fest, die benötigt wurden, um diesen Wein herzustellen.
- c. Zeigen Sie auf, welche Phasen der Weinbereitung, Sie als die heikelsten wahrgenommen haben und wie sie gehandhabt wurden.
- d. Erklären Sie, warum und welche Mittel Sie zur Klärung dieses Weins vor der Abfüllung eingesetzt haben.

**Bewertung:**

	<b>hervorragend (6)</b>	<b>Gut (5)</b>	<b>knapp erfüllt (4)</b>	<b>nicht erfüllt (3)</b>	<b>deutlich nicht erfüllt (2)</b>	<b>Nichts (1)</b>
1. Kann die gewählte Weinbereitungsmethode in Bezug zum gewünschten Endprodukt begründen.						
2. Kann eine Liste der Bedürfnisse (Räumlichkeiten, Ausrüstung, Produkte, Personal usw.) erstellen und die besonderen Bedürfnisse für diese Weinbereitungsmethode hervorheben.						
3. Kann die sensibelsten Phasen der Weinherstellung hervorheben und erklären, wie sie gehandhabt wurden.						
4. Kann die Methoden der Weinklärung für die Abfüllung erklären und begründen.						
<b>Gesamtbeurteilung des Auftrags (halbe Noten)</b>						
<b>Kurzprotokoll</b>	<b>Kommentar / Bewertung</b>					

**Produkt abfüllen (4)**

Stellen Sie aufgrund Ihrer Lerndokumentation vor, wie Sie auf Ihrem Betrieb einen Wein hergestellt haben.

- a. Stellen Sie die Kriterien und Analysen vor, die zur Wahl des Filtrationsgrades für die Flaschenabfüllung geführt haben (Analyseergebnisse des überwachten Weins vorstellen).
- b. Legen Sie dar und begründen Sie, auf welche Weise Sie die Hygiene des Materials und der Maschinen im Hinblick auf die Flaschenabfüllung sichergestellt haben.
- c. Zeigen Sie mit Ihrer Lerndokumentation die Kriterien auf, die beim gewählten Hygienemanagement eingehalten werden müssen.
- d. Stellen Sie das gewählte Filtrationsmedium vor und begründen Sie dessen Wahl. Wie haben Sie dieses in Bezug auf die in Flaschen abzufüllende Weinmenge abgemessen?

**Bewertung:**

	hervorragend (6)	Gut (5)	knapp erfüllt (4)	nicht erfüllt (3)	deutlich nicht erfüllt (2)	Nichts (1)
1. Kann auf der Grundlage von Weinanalysen die Kriterien für die Bestimmung des Filtrationsgrades definieren und begründen.						
2. Kann die Hygienemassnahmen für Geräte und Maschinen für die Abfüllung vorstellen und begründen.						
3. Kann, für das gewählte Hygieneverfahren, die Kriterien hervorheben, die sowohl auf technischer als auch auf der Sicherheitsebene einzuhalten sind.						
4. Kann seine Wahl in Bezug auf das Filtermedium erklären und begründen, sowie seine Dimensionierung in Bezug auf die abzufüllende Weinmenge berechnen.						
<b>Gesamtbeurteilung des Auftrags (halbe Noten)</b>						
<b>Kurzprotokoll</b>	<b>Kommentar / Bewertung</b>					

**Produkt abfüllen (4)**

Die Grundlage bildet Ihre im Rahmen der Ausbildung auf dem Betrieb erstellte Lerndokumentation.

- a. Stellen Sie anhand von Abbildungen der verschiedenen, bei der Flaschenabfüllung eingesetzten Maschinen die Einstellungen, den Unterhalt und die heiklen Punkte jeder Maschine vor.
- b. Stellen Sie die Organisation und den Tagesablauf bei der Flaschenabfüllung vor und zwar in Bezug auf:
  - Personal
  - Zeitplan
  - Aufgabenteilung
  - Tagesleistung (erwartete Mengen)
  - Problembehandlung
  - Reinigung und Aufräumen

**Bewertung:**

	<b>hervorragend (6)</b>	<b>Gut (5)</b>	<b>knapp erfüllt (4)</b>	<b>nicht erfüllt (3)</b>	<b>deutlich nicht erfüllt (2)</b>	<b>Nichts (1)</b>
1. Kann anhand von Fotos der eingesetzten Maschinen deren Unterhalt beschreiben und die heiklen Punkte hervorheben.						
2. Kann anhand von Fotos der eingesetzten Maschinen deren Einstellungen und Besonderheiten vorstellen.						
3. Kann die Organisation eines Abfülltages in Bezug auf Personal, Zeitplan, Aufgabenverteilung, Tagesleistung, Problembehandlung, sowie Reinigung und Lagerung präsentieren.						
4. Kann den effektiven Ablauf eines Abfülltages darstellen und die sensibelsten Momente beleuchten.						
<b>Gesamtbeurteilung des Auftrags (halbe Noten)</b>						
<b>Kurzprotokoll</b>	<b>Kommentar / Bewertung</b>					

**Mechanisierung (D)**

Die Grundlage bildet Ihre im Rahmen der Ausbildung auf dem Betrieb erstellte Lerndokumentation.

- a. Stellen Sie den Maschinenpark des Betriebs, von der Traubenannahme bis zur Flaschenabfüllung vor.
- b. Erklären Sie anhand von Abbildungen jeder Maschine deren Einsatz, Eigenschaften, Stärken und Schwächen, sowie deren ungefähren Neuwert.
- c. Äussern Sie zu jedem Arbeitsschritt im Keller und der eingesetzten Maschine Ihre Meinung: Ist die Maschine geeignet, richtig dimensioniert (Leistung), und sicher (Sicherheit)? Machen Sie begründete Verbesserungsvorschläge.

**Bewertung:**

	<b>hervorragend (6)</b>	<b>Gut (5)</b>	<b>knapp erfüllt (4)</b>	<b>nicht erfüllt (3)</b>	<b>deutlich nicht erfüllt (2)</b>	<b>Nichts (1)</b>
1. Kann anhand von Fotos einen Überblick über die Maschinen des Unternehmens geben und deren Namen und Funktion nennen.						
2. Kann anhand von Fotos den Gebrauch und die Eigenschaften jeder Maschine erläutern, sowie eine Größenordnung ihres Wiederbeschaffungswertes angeben.						
3. Kann anhand von Fotos die Stärken und Schwächen jeder Maschine aufzeigen.						
4. Kann seine Meinung über den Einsatz dieser Maschinen abgeben und begründete Vorschläge für Anpassungen und mögliche Verbesserungen unterbreiten.						
<b>Gesamtbeurteilung des Auftrags (halbe Noten)</b>						
<b>Kurzprotokoll</b>	<b>Kommentar / Bewertung</b>					