

Serie 2013

Qualifikationsverfahren

Weintechnologin / Weintechnologe EFZ

Praktische Arbeiten - vorgezogene Teilprüfung

Bereich: Weinbereitung 1

Positionsnote: WT_C_Weinbereitung1_a

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

Die Weintechnologinnen / Weintechnologen EFZ werden im praktischen Pflanzenbau in 3 separaten Prüfungen (= 3 Positionsnoten) geprüft. Pro Prüfung sind dafür 90 Minuten vorgesehen.

Die nachfolgende Sammlung enthält eine Auswahl von Aufgaben der Positionsnote Pflanzenbau 1. Daraus sind durch die Experten pro Prüfung drei Aufträge auszuwählen. Für jeden Auftrag stehen im Durchschnitt rund 30 Minuten zur Verfügung. Je nach Aufgabe und Situation kann die Bearbeitungszeit etwas variieren.

Die Aufgabenstellung erfolgt mündlich und beginnt mit einer situationsgerechten Hinführung. Der/die Kandidat/in erledigt verschiedene Arbeiten gemäss Auftrag und erklärt gleichzeitig, warum er/sie was wie macht.

Die Experten hören zu, beobachten und protokollieren. Sie erhalten dazu ein separates Protokollblatt. Hier werden Gesprächsverlauf, Kommentare, Teilnoten sowie gegebenenfalls Zusatzfragen festgehalten und am Schluss die Gesamtnote festgelegt. Das Notenraster ist auf dem Protokollblatt vorgegeben. Pro Positionsnote / Prüfung wird je ein Protokollblatt ausgefüllt.

Erlaubte Hilfsmittel: Eigene Lerndokumentation und die bei den Aufgaben erwähnten Unterlagen.

Zur Abgrenzung der Prüfungsinhalte gelten die Bildungsziele Lehrbetrieb gemäss Bildungsplan. Allgemeine Angaben zum Qualifikationsverfahren finden sich in der Wegleitung zum Qualifikationsverfahren. Bildungsplan und Wegleitung sind auf der Homepage von AgriAliForm einsehbar: <http://www.agri-job.ch/de/berufsfeld1.html>.

Thema 1: Traubenverarbeitung Rotwein

Frage

Sie haben gesunde reife Blauburgundertrauben mit 90°Oechsle, diesen wollen Sie mit dem Maischegärverfahren zu einem kräftigen Rotwein vergären. Was müssen Sie dabei beachten. Beschreiben Sie Ihr vorgehen.

- a) Welche Reifefaktoren spielen eine Rolle?
- b) Wie sichern sie sich eine optimale Farbausbeute?
- c) Was birgt die Gefahr einer Ueberextraktion ?
- d) Wann ist der optimale Abwirzzeitpunkt erreicht ?
- e) Welchen Alkoholgehalt erwarten Sie? Streben Sie an?
- f) Wie kann man die Rotweinmaischegärung steuern?
- g) Welche technischen Möglichkeiten kennen Sie?

Thema 2: Traubenverarbeitung Weisswein

Frage

Sie erhalten Trauben aus überreifem Lesegut, ca. 10-15 % der Trauben haben Botrytisbefall.

- a) Beschreiben Sie die Verarbeitung dieser Trauben und begründen Sie Ihre Massnahmen.
- b) Zeigen Sie Gefahren bei der Traubenverarbeitung auf.
- c) Nennen sie Schadorganismen und Ihre Gefahren.
- d) Zeigen Sie Schutzmassnahmen, Schönungsmittel und deren Einsatz auf.
- e) Zeigen Sie mögliche Wege bei der Traubenverarbeitung auf.
- f) Zeigen Sie Massnahmen zur Mostklärung.
- g) Beschreiben Sie die Einleitung einer alkoholischen Gärung.