

Praktische Arbeiten

Bereich: Fachgespräch praktische Arbeiten auf Grundlage der Lerndokumentation

Positionsnote: WT_Fachgespräch Weintechnologe_p

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

- Sie bearbeiten während 45 Minuten die Aufträge mithilfe der Lerndokumentation. Das anschliessende Fachgespräch mit den Experten dauert 45 Minuten.
- Aus der Zusammenstellung der Aufträge werden Ihnen drei verschiedene Aufträge aus verschiedenen Bereichen vorgelegt.
- Die Richtzeit für die Beantwortung eines Auftrags ist ca. 15 Minuten.
- Bei Bedarf stellen Ihnen die Experten Zusatzfragen, welche auf dem Protokollblatt vermerkt werden.
- Jeder Auftrag wird mit einer Teilnote von 1 bis 6 bewertet. Die Prüfungsnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der drei Teilnoten mit Rundung auf halbe Noten.
- Zum Lösen der Aufträge soll die persönliche Lerndokumentation genutzt werden.

Achtung: Dies sind Beispielfragen. Für das QV 2025 könnten neue Fragen gestellt werden.

Weintechnologin/Weintechnologe EFZ

1. Traubenannahme

Auftrag:

Die Annahme der geernteten Trauben im Keller sowie die vorangehenden Arbeitsschritte (von der Rebe zum Keller) sind für die Sicherung eines Qualitätsprodukts zentral. Beschreiben Sie anhand Ihrer Lerndokumentation und aufgrund Ihrer Erfahrung im Lehrbetrieb die wichtigsten Arbeitsschritte von der Rebe in den Tank:

- a. Beschreiben Sie, wie die Weinlesekontrolle an der Rebe in Ihrem Lehrbetrieb erfolgt.
- b. Beschreiben Sie, wie die Weinlese auf Ihrem Betrieb durchgeführt wird und wie die Trauben bis zum Keller transportiert werden.
- c. Beschreiben Sie, wie sich die tägliche Annahme der geernteten Trauben auf Ihrem Betrieb gestaltet, und schlagen Sie nach einer kurzen Analyse mögliche Verbesserungen vor.
- d. Beschreiben Sie aufgrund Ihrer Erfahrung im Lehrbetrieb und anhand Ihrer Lerndokumentation einige Qualitätskontrollen, die bei der Traubenannahme durchgeführt werden.
- e. Wie wird die angenommene Traubenmenge generell und im Speziellen auf Ihrem Lehrbetrieb bemessen?

Weintechnologin/Weintechnologe EFZ

2. Pressverfahren

Auftrag:

Beschreiben Sie anhand Ihrer Lerndokumentation, das Pressverfahren im Zusammenhang mit den auf Ihrem Lehrbetrieb verfügbaren Geräten.

- a. Beschreiben Sie anhand Ihrer Lerndokumentation die auf Ihrem Lehrbetrieb verfügbaren Maschinen (Presse, Typ, Funktionsweise, Grösse, Füllmenge).
- b. Zeigen Sie konkret und aufgrund Ihrer Erfahrung ein oder mehrere Pressverfahren in Abhängigkeit der in Ihrem Lehrbetrieb gekeltern Trauben.
- c. Nennen Sie die Vor- und Nachteile des auf Ihrem Lehrbetrieb verwendeten Materials im Vergleich zu anderen bekannten Systemen und schlagen Sie technische Verbesserungen vor.
- d. Nenne Sie die Arbeitsschritte, die dem Pressverfahren vorangehen, ihren Stellenwert sowie ihren direkten Zusammenhang mit dem/den auf Ihrem Lehrbetrieb angewandten Pressverfahren.

Weintechnologin/Weintechnologe EFZ

3. Weinanalyse

Auftrag:

Erklären und begründen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation das in Ihrem Lehrbetrieb umgesetzte Analyseprogramm zur Kontrolle Ihrer Weine.

- a. Zeigen, beschreiben und begründen Sie das Analyseprogramm zur Kontrolle Ihrer Weine.
- b. Präsentieren Sie ein Blatt der Analyseergebnisse der Kontrolle eines Weins und erläutern Sie dasselbe.
- c. Nach Erläuterung der Analyseergebnisse zeigen und begründen Sie die im Keller ergriffenen Massnahmen.
- d. Zeigen Sie auf, welche Analysen sich am besten für die Vorbereitung der Flaschenabfüllung und die Wahl der Filtermedien eignen.
- e. Nehmen Sie eine zusammenfassende Beschreibung des Jahrgangs auf Basis analytischer Daten vor.

Weintechnologe/technologin

4. Beschreibung der eingesetzten Pumpen

Auftrag:

Sie haben auf Ihrem Lehrbetrieb verschiedene Pumpen eingesetzt.

- a. Erstellen Sie anhand der LD eine Liste mit allen Pumpen, welche Sie in Ihrem Lehrbetrieb eingesetzt haben mit folgenden Informationen: Typ, Fördermenge, Preis, Einsatzgebiet
- b. Erklären Sie die Vor- und Nachteile jeder Pumpe in ihrem jeweiligen Einsatzgebiet.
- c. Machen Sie Verbesserungsvorschläge zur Fördertechnik in ihrem Betrieb

Weintechnologe/technologin EFZ

5. Maschinen im Keller

Auftrag:

Sie haben diverse Maschinen im Keller eingesetzt.

- a. Erstellen Sie anhand der LD eine Liste der Maschinen, welche Sie im Keller eingesetzt haben und führen Sie folgende Informationen auf: Preis, Anschaffungsjahr, Marke
- b. Zählen Sie die Maschinen auf, welche Sie in den nächsten 10 Jahren ersetzen würden und begründen Sie dies.
- c. Wählen Sie drei Maschinen aus und beschreiben Sie anhand der LD deren Reinigung und Wartung.

Weintechnologie/Weintechnologin EFZ

6. Einfluss der Anbaupraktiken auf die Weinqualität

Auftrag:

Die Anbaupraktiken haben einen direkten Einfluss auf die Mostqualität und folglich auch auf den Wein. Zeigen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation und basierend auf Ihrer Erfahrung im Lehrbetrieb auf, wie die Anbaupraktiken die Weinqualität beeinflussen.

- a. Erläutern und beurteilen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation den Zusammenhang zwischen Rebfläche und Wein unter Berücksichtigung der Boden- und Klimaverhältnisse sowie des Terroirs.
- b. Nennen Sie einige Anbaupraktiken, die einen direkten Einfluss auf die Zusammensetzung und Qualität des Mosts haben.
- c. Zeigen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation auf, wie Produktivität und Ertrag durch die Weinbaupraktiken beeinflusst werden können.
- d. Zeigen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation auf, welche Strategie im Weinbau für eine bestimmte Rebsorte angewendet wird, oder schlagen Sie gegebenenfalls Massnahmen vor, die zur Verbesserung der Qualität einer bestimmten Rebsorte umgesetzt werden könnten.