

## **AUSBILDUNGSPROGRAMM ÜBERBETRIEBLICHER KURS 4 REINIGUNG UND WARTUNG VON KELLER UND KELLERMATERIAL**

### **Einleitung**

Dieses Dokument dient den üK-Organisator:innen und den üK-Instruktor:innen als Basis für die Organisation und Feinplanung der üK-Tagesprogramme. Es basiert auf der Bildungsverordnung und dem Bildungsplan.

Die Leistungsziele üK entsprechen dem Bildungsplan. Sie tragen am Lernort üK zum Aufbau der entsprechenden Handlungskompetenz bei.

Das Grobprogramm ordnet den Leistungszielen Inhalte und Dauer zu. Ausserdem enthält es Methodenbeispiele und Hinweise auf Unterlagen.

Die vollständigen Beschriebe der Handlungskompetenzen und Leistungsziele für alle Lernorte befinden sich zur Information im Anhang. Die Schwerpunkte des üKs sind darin hervorgehoben.

Sinn und Zweck der überbetrieblichen Kurse (üK) ist, dass die Lernenden praktisch arbeiten, ausprobieren und üben können. Für die methodisch-didaktische Umsetzung empfehlen wir daher, folgende Punkte bei der Organisation der üK zu berücksichtigen:

1. Einführung inkl. Aktivierung der in der Berufsschule und im Betrieb erworbenen Vorkenntnisse, Möglichkeit für die Lernenden eigene Erfahrungen einzubringen
2. Inputs zur Vermittlung von neuem Fachwissen kurz und anwendungsorientiert halten
3. Möglichkeit zum Üben und eigenständigen Anwenden vorsehen
4. Lernstopps, Reflexion, Feedback und formativen Kompetenznachweis vorsehen

## Rahmenbedingungen üK 4/Reinigung und Wartung von Keller und Kellermaterial

<b>Dauer des Kurses</b>	<b>1 Tag à 8 Stunden</b>	
<b>Zeitpunkt des Kurses</b>	2. Lehrjahr	
<b>Ziel</b>	<p>Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygieneregeln bei den Arbeiten im Betrieb einhalten</li> <li>• Hygienekonzept anwenden und Selbstkontrolle ausführen</li> <li>• Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig einsetzen</li> <li>• Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an Gebinden ausführen</li> </ul>	
<b>Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:</b>		
<p><b>f1 Weinkeller vorbereiten</b>  <b>f6 Wein ausbauen und pflegen</b></p>		
<b>Übersicht der Leistungsziele:</b>		
<p><b>f1.2</b> Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche und Armaturen) und Gärgebinde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. (K4)  <b>f6.3</b> Sie führen kleinere Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an verschiedenen Gebinden aus. (K3)</p>		
<b>Vorkenntnisse Betrieb:</b>	<b>Vorkenntnisse Schule:</b>	<b>Vorkenntnisse üK:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienekonzept Ausbildungsbetrieb</li> <li>- Reinigungsarbeiten</li> <li>- Weinlese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienekonzept</li> <li>- Gebindematerialien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitssicherheit (üK 1)</li> </ul>

## Inhalt und Dauer des Kurses

LZ-NR.	Inhalte	Empfehlungen zur methodisch-didaktischen Umsetzung	Unterlagen	Richtzeit
Anhang 2	<b>Einführung zum Kurs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele und Inhalte</li> <li>• Ablauf und Organisation</li> <li>• Sicherheitsregeln in Erinnerung rufen (Hinweis: üK 1)</li> </ul>		Unterlagen üK1	<b>30'</b>
f1.2	<b>Erarbeitung Hygienekonzept</b> Konkrete Situation im Betrieb, wo der üK stattfindet, Materialliste, Produkteliste abgeben Hygienekonzept: Aufbau und einzelne Elemente Hygienekonzept erstellen für: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boden</li> <li>• Fässer</li> <li>• Tank</li> <li>• Presse</li> <li>• Geräte für Kelterei (Abbeermaschine, Transportband, Schneckenpumpen)</li> <li>• Kleinmaterial</li> <li>• Pumpen, Schläuche</li> </ul>	Vorwissen aus der Schule/Betrieb zum Hygienekonzept abrufen Gruppenarbeit: jede Gruppe erstellt anhand der Materialliste ein Konzept zu einem der aufgeführten Punkte	Produkteliste / Materialliste (üK-Ort) Technisches Merkblatt zu Produkten (üK-Ort) Merkblatt von Agridea Hygienekonzept	<b>60'</b>
	<b>Umsetzung Hygienekonzept Reinigung und Desinfektion von :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boden</li> <li>• Fässer</li> </ul>	Postenlauf zu den einzelnen Arbeiten anhand des oben erarbeiteten Hygienekonzepts: Pro Posten führt eine Lernende/ein	dito	<b>120'</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tank</li> <li>• Presse</li> <li>• Geräte für Kelterei (Abbeermaschine, Transportband, Schneckenpumpen)</li> <li>• Kleinmaterial</li> <li>• Pumpen, Schläuche</li> </ul>	Lernender die Arbeit aus, die anderen erhalten einen Beobachtungsauftrag.		
	<p><b>Hygienekontrolle</b> Hygienekontrolle, ob alles gemäss Konzept gereinigt</p>	Austausch im Plenum zu den gemachten Arbeiten, Festhalten der wesentlichen Erkenntnisse		<b>30'</b>
	<p><b>Funktionstest der Maschinen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presse</li> <li>• Geräte für Kelterei (Abbeermaschine, Transportband, Schneckenpumpen)</li> <li>• Pumpen</li> </ul>	Plenum: Demonstration durch üK-Instruktorin/-Instruktor oder durch Lernende unter Aufsicht		<b>30'</b>
<b>f6.3</b>	<p><b>Reparaturen und Unterhaltsarbeiten</b> Begründung der Arbeiten Ausführen der Arbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fässer (Barrique, Holzfass)</li> <li>• Alternative Gebinde (Ton, Beton, Plastik)</li> <li>• Auskleidung von Tanks</li> <li>• Pumpen</li> </ul> <p><b>Konservierung Fässer</b> <b>Inbetriebnahme neue Fässer (weingrün machen)</b></p>	<p>Plenum: Vorwissen aktivieren Demonstration von Reparatur- und Unterhaltsarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pumpe auseinandernehmen</li> <li>• Alternative Gebinde</li> </ul> <p>Postenlauf zu folgenden Arbeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Holzfässer schliessen, Dichtheit prüfen</li> <li>• Barriquefässer öffnen</li> <li>• Reparatur der Auskleidung Tank ausführen, alternativ: Lernenden führen die Arbeit an einem Demonstrationsobjekt aus</li> </ul>	Merkblatt agridea	<b>150'</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konservierung/Inbetriebnahme</li> </ul> <p>Plenum: Austausch zu den gemachten Arbeiten, Festhalten der wesentlichen Erkenntnisse</p>		
	<b>Abschluss</b>	<p>Kompetenznachweis Gegenseitige Rückmeldungen zum Kurs</p>		<b>60'</b>

## Anhang Auszug Bildungsplan

<b>HKB f: Keltern von Trauben</b>			
<b>Handlungskompetenz f1: Weinkeller vorbereiten</b>			
<p>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 (z.B. Gärgase) steht immer an oberster Stelle.</p> <p>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).</p>			
	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
f1.2	Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortier-anlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche ) und Gärgebinde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Sicherheit und Funktion. Sie wenden dabei die für die Produktionsform zuge-lassenen Reinigungsmittel an und gehen spar-sam mit Wasser um. (K4)	<p>Sie beschreiben die Vor- und Nachteile sowie die Gefahren im Zusammenhang mit Reini-gungsmittel. (K2)</p> <p>Sie zeigen anhand von Beispielen auf, wie die Reinigungsarbeiten ressourcenschonend (Was-ser, Energie) umgesetzt werden können. (K2)</p>	Sie reinigen Böden, Maschinen (Presse, Sortieranlage, Abbeermaschine, Pumpen, Schläuche und Armaturen) und Gärgebinde gemäss Hygienekonzept und prüfen sie auf ihre Funktion und Sicherheit. (K4)
<b>Handlungskompetenz f6: Wein ausbauen und pflegen</b>			
<p>Weinfachleute der Fachrichtung Kellerwirtschaft bauen den Wein aus. Damit stellen sie sicher, dass er sich gemäss Vorgabe entwickelt und sich 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.</p> <p>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</p>			

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.

	<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
F6.3	Sie bauen verschiedene Weine entsprechend dem angestrebten Produkt in den Gebinden aus (z.B. Mikrooxidation, Batonnage, Schönungen). (K3)	<p>Sie beschreiben die verschiedenen Verfahren zum Weinausbau und allfällige Einschränkungen entsprechend der Produktionsform (z.B. Mikrooxidation, Batonnage, Schönungen). (K2)</p> <p>Sie beschreiben die Eigenschaften sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Gebindearten (z.B. Holz, Eier, Amphoren, Inoxgebände). (K2)</p>	Sie führen kleinere Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an verschiedenen Gebinden aus. (K3)