

AUSBILDUNGSPROGRAMM ÜBERBETRIEBLICHER KURS 7 ABFÜLLTECHNIK (INKL. INNOVATIVE TECHNOLOGIEN)

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 7/Abfülltechnik (inkl. innovative Technologien)

Dauer des Kurses	2 Tage à 8 Stunden	
Zeitpunkt des Kurses	2. Lehrjahr	
Ziel	<p>Die Lernenden festigen und vertiefen in diesem üK ihre Kompetenzen in den folgenden Bereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wein kontrollieren • Abfüllanlage vorbereiten • Wein in Gebinde abfüllen • Abfüllprozess kontrollieren und dokumentieren • Abfüllanlage reinigen • Etikettieren 	
Übersicht über die behandelten Handlungskompetenzen:		
f7 Wein abfüllen		
Übersicht der Leistungsziele:		
<p>f7.4 Sie richten eine Abfüllanlage ein und sterilisieren sie. (K3) f7.5 Sie füllen Wein in Gebinde ab. (K3) f7.6 Sie kontrollieren und dokumentieren den Abfüllprozess. (K4)</p>		
Vorkenntnisse Betrieb:	Vorkenntnisse Schule:	Vorkenntnisse üK:
<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeit bei Abfüllprozessen 	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Füllsysteme - Sterilisationsvorgang - Rechtliche Grundlagen - Kellerbuch 	<ul style="list-style-type: none"> - üK 1 (Arbeitssicherheit) - üK 4 (Reinigung/Desinfektion) und üK 6 (Filtration)

Inhalt und Dauer des Kurses

LZ-NR.	Inhalte	Empfehlungen zur methodisch-didaktischen Umsetzung	Unterlagen	Richtzeit
1. Tag	Einführung zum Kurs <ul style="list-style-type: none"> • Ziele und Inhalte • Ablauf und Organisation 			15'
f7.4	Wein kontrollieren <ul style="list-style-type: none"> • Physische und chemische Stabilität prüfen (Schwefel und PH messen) • CO2 messen • Alkohol messen • Organoleptische Kontrolle 	Einführung zur Funktionsweise der Geräte Postenlauf zu den verschiedenen Kontrollen/Messungen Im Plenum: Messungen vergleichen und Abweichungen diskutieren	Merkblätter Agridea (Weinkontrolle)	120'
	Materialkontrolle <ul style="list-style-type: none"> • Gebinde • Etiketle (obligatorische Angaben) • Verschluss • Karton 	Plenum: Kontrolle der Flaschen oder Gebinde (Flaschentyp, Füllhöhe, Volumen, Qualitätskontrolle) Angaben auf den Etiketten kontrollieren (korrekt? vollständig?) Sensorische Qualitätsprüfung der Korken durchführen →Kontrolle und Diskussion der wichtigsten Punkte	Merkblätter Agridea (Korkenkontrolle)	120'
	Abfüllanlagen vorbereiten <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung Füller • Sterilisation Füller • Spülung des Rinsers • Kontrolle Verkorker • Kontrolle Anroller • Höhe der Anlage einstellen • Abfüllkreislauf vorbereiten 	Die Lernenden führen die verschiedenen Arbeitsschritte im Wechsel aus Die anderen Lernenden erhalten einen Beobachtungsauftrag: Prozess beobachten, kommentieren, ggf. Fehler notieren		225'

		Abschluss im Plenum: Austausch, Erkenntnisse festhalten		
2. Tag	Einführung zum 2. Kurstag			15'
f7.5/f7.6	Wein in Gebinde abfüllen <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Abfüllung • Füllhöhe kontrollieren • Weinwechsel durchführen • Gebindehöhe und Verschlüsse wechseln 	Gemeinsames Abfüllen des Weines, jede/jeder Lernende nimmt einmal die Änderungen an der Anlage vor (Weinwechsel, Gebinde, etc.)		240'
	Etikettieren <ul style="list-style-type: none"> • Etikettiermaschine vorbereiten • Etiketten kontrollieren 	Plenum Demonstration der Einstellungen Gemeinsames Überprüfen der Etiketten		45'
f7.6	Abfüllprozess dokumentieren <ul style="list-style-type: none"> • Berechnen der abgefüllten Flaschen • Verlust berechnen • Rückverfolgbarkeit • Kontrolle und Dokumentation des abgefüllten Produkts 	Einzelarbeit: Berechnen/Dokumentieren aller notwendigen Punkte Gemeinsame Kontrolle der Resultate im Plenum	Kellerbuch	60'
	Abfüllanlage reinigen <ul style="list-style-type: none"> • Spülung und Reinigung/Desinfizierung • Abfälle korrekt entsorgen 	Demonstration der Spülung/Reinigung/Desinfizierung im Plenum Gemeinsames Aufräumen		60'
	Abschluss	Kompetenznachweis Gegenseitige Rückmeldungen zum Kurs		60'

Anhang Auszug Bildungsplan

HKB f: Keltern von Trauben			
Handlungskompetenz f7: Wein abfüllen			
<p>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> <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
f7.4	Sie richten die Abfüllanlage ein und sterilisieren sie. (K3)	Sie beschreiben den Sterilisationsvorgang. (K2)	Sie richten eine Abfüllanlage ein und sterilisieren sie. (K3)
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)
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)