

Fächerplan HF Weinbautechniker 20-23



		Σ drei Jahre	
Führung eines Weinbaubetriebs	Unternehmensführung	390	25%
	Betriebsstudie/Businessplan		
	Betriebswirtschaft		
	Gesellschaft und Politische Implikationen		
	Rechnungswesen		
	Investition und Finanzierung		
	Personalrecht und -führung		
	Versicherung und Steuern		
Mathematik und Statistik			
Techniken zur Traubenproduktion und Weinbereitung	Traubenproduktion - Pflege	210	37%
	Bodenbewirtschaftung		
	Kultursysteme		
	Strategie zur Sortenwahl		
	Schadursachen - Applikation - Pflanzenschutz		
	Weinbereitung	360	
	Reife, Weinlese		
	Traubenannahme, Extraktion, Gärung, Pflege und Ausbau		
	Abfüllen und konditionieren		
	Hygiene, Wasser-, Luftmanagement, Ausdünstungen und Energie		
	Analytik und Labortechnik		
	Sensorik, Kenntnis der Rebsorte, Weine		
	Ausbau der Weine im Holzfass		
	Süss- und Spezialweine		
Perl- und Schaumweine			
Kellerplanung			
QM und Lebensmittelrecht			
Vermarktung Projektmanagement Dienstleistungen für die Branche	Marketing	390	25%
	Verkaufstraining		
	Kommunikation + Argumentation		
	Projektmanagement		
	Korrespondenz / Textverständnis		
	Französisch		
Integration der verschiedenen Bereiche des Weinbaubetriebs	Angewandtes strategisches Management	210	13%
	Semesterarbeiten		
	Recht		
	Informatik		
Total		1560	100%