

Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen
Unterrichtes für Winzer

Ausgabe: Lehrbeginn 2020

Inhaltsverzeichnis

1	Lektionentafel	3
2	Schulblockverteilung	4
3	Liste der Lehrpersonen	5
4	Wichtige Weblinks.....	5
5	Pflanzenbau (Kompetenzbereich A).....	6
5.1	Analytik	6
5.2	Anlagebau	6
5.3	Biologie	7
5.4	Bodenkunde	7
5.5	Boden pflegen	8
5.6	Chemie	8
5.7	Mikrobiologie	9
5.8	Qualitätsmanagement und Fachrechnen	9
5.9	Reben ernähren.....	10
5.10	Reben pflegen	11
5.11	Reben schützen.....	12
5.12	Sensorik.....	13
5.13	Sortenkunde und Weingeografie CH.....	13
5.14	Weinbereitung	14
5.15	Weinmarketing.....	15
6	Mechanisierung (Kompetenzbereich D)	16
6.1	Mechanisierung	16
6.2	Metallwerkstatt.....	17
7	Arbeitsumfeld (Kompetenzbereich E).....	17
7.1	Ökologie.....	17
7.2	Weinwirtschaft	18
8	Wahlbereich (Kompetenzbereich F)	19
8.1	Informatik.....	19
8.2	Bio Weinbau	19
8.3	Lernateliers	20
8.4	Projektwoche	20
9	Qualifikationsverfahren	21
9.1	Praktische Arbeiten (PA)	21
9.2	Berufskennnisse (BK).....	21
9.3	Allgemeinbildender Unterricht (ABU)	21
9.4	Noten 22	

1 Lektionentafel

Lektionentafel ab Schuljahr 2020/2021

Kompetenzbereiche Winzer	Kompetenzbereiche Weintechnologen	Unterrichtsfächer	1. Lehrjahr			2. Lehrjahr			3. Lehrjahr		
			Wochen	Lekt./Woche	Total	Wochen	Lekt./Woche	Total	Wochen	Lekt./Woche	Total
A	C	Analytik	6	4	24						
		Biologie	12	2	24	12	2	24			
		Bodenkunde	12	2	24						
		Chemie	12	4	48						
		Mikrobiologie	12	2	24						
		Qualitätsmanagement / Fachrechnen							12	2	24
		Reben pflegen	6	4	24	12	2	24			
		Reben schützen	9	3	27						
		Sensorik				12	2	24			
		Sortenkunde / Weingeografie CH				12	4	48			
		Weinbereitung	12	2	24	12	4	48	12	2	24
		Weinmarketing							12	4	48
		D	D	Mechanisierung	9	5	45				
Metallwerkstatt	3			8	24						
E	E	Oekologie							12	2	24
		Weinwirtschaft				12	2	24	12	2	24
		Agrarpolitik							6	2	12
		Landwirtschaftsgesetze							6	2	12
A		Anlagebau							9	6	54
		Boden pflegen				12	2	24			
		Reben ernähren				12	2	24			
		Reben schützen				12	4	48	9	3	27
		Reben pflegen							11	3	33
D		Mechanisierung				12	4	48	4	9	36
F		Bio Weinbau						11	4	44	
	C	Analytik				12	4	48			
		Mikrobiologie / Hygiene / Sensorische Analytik				9	4	36			
		Spezialweinbereitung				3	4	12	12	4	48
		Boden und Rebenernährung				12	2	24			
		Sensorik							12	2	24
		Weingeografie Ausland							12	4	48
	D	Mechanisierung				12	2	24	12	2	24
		Getränkeherstellung							12	4	48
E	E	Projektwoche						1	40	40	
		ABU	12	10	120	12	10	120	12	10	120
		Sport	12	2	24	12	2	24			
		Informatik	12	2	24						
F	F	Lernateliers	12	1	12						
Summen der gemeinsamen Lektionen (ø 78%)					468			336			328
Total Winzer					468			480			522
Total Weintechnologen					468			480			520

Farblegende

Winzer/Weintechnologen gemeinsam; Unterricht in Gruppen A und B

Winzer

Weintechnologen

2 Schulblockverteilung

Herbstsemester	Kalenderwoche	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Wochenbeginn	17.8	24.8	31.8	7.9	14.9	21.9	28.9	5.10	12.10	19.10	26.10	2.11	9.11	16.11	23.11	30.11	7.12	14.12	21.12	28.12	4.1	11.1	18.1	25.1	1.2	8.2	15.2	22.2	1.3	
	Wochenende	2.1.8	2.8.8	4.9	11.9	18.9	25.9	2.10	9.10	16.10	23.10	30.10	6.11	13.11	20.11	27.11	4.12	11.12	18.12	25.12	1.1	8.1	15.1	22.1	29.1	5.2	12.2	19.2	26.2	5.3	
1. Lj. WWWE 20/23				LD							ET																				
2. Lj. WWWE 19/22			ET																												
3. Lj. WWWE 18/21			PW																												
üK Winzer			1	(7)									7	7	7																
üK Weintechnologen			1	(7)									3	7	7													6a			

Frühlingssemester	Kalenderwoche	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	WO 29 - 33 Sommerferien										
	Wochenbeginn	8.3	15.3	22.3	29.3	5.4	12.4	19.4	26.4	3.5	10.5	17.5	24.5	31.5	7.6	14.6	21.6	28.6	5.7	12.7											
	Wochenende	12.3	19.3	26.3	2.4	9.4	16.4	23.4	30.4	7.5	14.5	21.5	28.5	4.6	11.6	18.6	25.6	2.7	9.7	16.7											
1. Lj. WWWE 20/23																															
2. Lj. WWWE 19/22																															
3. Lj. WWWE 18/21																															
üK Winzer			2/4	2/4				3	2/4	2/4	2/4		5					6													
üK Weintechnologen			2/4	6b					2/4	2/4	2/4							5													

üK 1-4: 1. Lehrjahr (ZA 2. Lehrjahr)
 üK 5-7: 2. Lehrjahr

3 Liste der Lehrpersonen

Name	Kürzel	Email
Berger Markus	bema	markus.berger@strickhof.ch
Bertschi Corinne	berc	corinne.bertschi@strickhof.ch
Bono Michele	bonm	michele.bono@strickhof.ch
Brunner Urs	breu	urs.brunner@strickhof.ch
Canal Nino	cann	nino.canal@strickhof.ch
Felder Beat	felb	beat.felder3@edulu.ch
Gysel Rico	gysr	rico.gysel@strickhof.ch
Häfele Martin	hafe	martin.haefele@strickhof.ch
Hochstrasser Mira	homi	mira.hochstrasser@strickhof.ch
Irsslinger Robert	irss	robert.irsslinger@strickhof.ch
Keller Andreas	kela	andreas.keller@strickhof.ch
Saladin Remo	sare	remo.saladin@strickhof.ch
Schawalder Samuel	schs	samuel.schawalder@strickhof.ch
Vögeli Sabine	vosa	sabine.voegeli@strickhof.ch
Walder Remo	walr	remo.walder@strickhof.ch
Wirth Andreas	wira	andreas.wirth@strickhof.ch
Zweifel-Trunz Urs	zweif	urs.zweifel@strickhof.ch

4 Wichtige Weblinks

Block-/Stunden- /Ferienpläne	https://www.strickhof.ch/lehr-undtagungszentrum/stunden-und-ferienplaene
Stoffverteilungsplan	https://www.strickhof.ch/grundbildung/winzer-in-efz
Lehrstellendatenbank	http://lehrstellen-wein.strickhof.ch/
Bildungsplan/BiVo/ Wegleitung QV	https://www.agri-job.ch/de/dokumente-grundbildung/berufsfeld.html
Bildungsziele	https://www.agri-job.ch/de/dokumente-grundbildung/berufsfeld/winzer-in.html

5 Pflanzenbau (Kompetenzbereich A)

5.1 Analytik

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4	Sicherheit, Materialkunde Aufbewahrung von Chemikalien Kontrolle Reifeentwicklung Lösungen herstellen und kontrollieren, Gärkontrollen, Kontrolle des biologischen Säureabbaus (BSA), Titrierbare Gesamtsäure Einsatz und Kontrolle der schwefligen Säure (einfache Methoden) Alkoholbestimmung mit dem Ebulliometer Diverse Bestimmungen mit dem pH-Messgerät	Michele Bono Urs Brunner
		2	4		
		3	4		
	2	1	0		
		2	0		
		3	0		
	3	1	0		
		2	0		
		3	0		
	4	1	4		
		2	4		
		3	4		

Total: 24 Lektionen

5.2 Anlagebau

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	6	Gründe für eine Neuanlage Planungsschritte bei einer Neuanlage Gesetzliche Grundlagen (Weinverordnung) Klimaansprüche der Rebe Parzellenform und Erschliessung Mellioration Auswahl des Kultursystems Auswahl des Erziehungssystems Unterlagenwahl Sortenwahl Rebschulwesen Rodung Bodenvorbereitung Unterstützungsvorrichtung Auszeilen einer Rebanlage Pflanzen von Reben Jungrebenpflege Kosten einer Neuanlage Anlage planen	Nino Canal
		2	0		
		3	6		
	2	1	6		
		2	6		
		3	6		
	3	1	6		
		2	6		
		3	0		
	4	1	6		
		2	0		
		3	6		

Total: 54 Lektionen

5.3 Biologie

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Einleitung: Was gehört zur Biologie? Grundorgane der Pflanze: Übersicht und Aufgaben Morphologie von Blatt und Spross, Wurzel Zellenlehre: Aufbau einer Zelle (Pflanzenzelle, Prokaryonten) Zellorganellen und ihre Aufgaben Gewebe Der Spross (Anatomie) mit Mikroskopieren sekundäres Dickenwachstum (Holzbildung) Anatomie Blatt und Wurzel. Blüte: Aufbau, Funktion; Bestäubung, Befruchtung, Samen und Keimung Systematik und Stammbaum und Evolution	Sabine Vögeli
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
2. Lehrjahr	1	1	2	Fotosynthese, Atmung Wasserhaushalt Wurzeldruck (Osmose), Kapillarkraft, Transpirationssog Wachstumsfaktoren Nährstoffhaushalt: Aufnahme, Wirkung Enzyme und ihre Aufgaben Phytohormone Fortpflanzung: vegetativ und generativ Genetik: Zellteilung, Aufbau Chromosomen, Vererbung Resistenzzüchtung	Sabine Vögeli
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:			48	Lektionen	

5.4 Bodenkunde

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Aufbau des Bodens: Profil, Horizonte. Organische Substanz: Humusbildung und Mineralisierung. Faktoren für eine günstige Mineralisierung. Bodenlebewesen: wichtigste Arten, Bodenaktivität und –fruchtbarkeit dank BLW, Förderung der BLW Mineralische Substanz im Boden. Geologie: Entstehung Landschaft Schweiz. Mineralische Bestandteile: Gesteine (Silikat und Carbonat), Muttergestein. Verwitterungen und ihre Produkte Eigenschaften Bodenbestandteile (Skelett, Sand, Schluff, Ton). Bodenart, Fühlprobe Bodenteilchen, Gefügeformen. Bodenstruktur mit praktischen Beispielen (Erdmustern) Bodenphysik: Luft-, Wärme-, Wasserhaushalt Bodenschutz: Erosion, Verdichtung, Raddruck. Bodenschutz: Übersicht Schadstoffe, Schädigung der Bodenlebewesen durch Schadstoffe Bodenchemie: pH-Wert	Sabine Vögeli
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:			24	Lektionen	

5.5 Boden pflegen

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	2	Einführung/Übersicht und Möglichkeiten der Bodenpflege	Corinne Bertschi
		2	2	Wahl eines standortangepassten Bodenpflegesystems	
		3	2	Verlauf der Stickstoffaufnahme	
	2	1	2	Offener Boden	
		2	2	Begrünung im Weinbau	
		2	2	Vergleich offener Boden und Begrünung	
	3	3	2	Pflege der Begrünung	
		1	2	Bestandeslenkung der Begrünung	
		2	2	Periodische Bodenbearbeitung in begrüneten Rebbergen	
	4	3	2	Tolerierbare Unkräuter	
		1	2	Problemunkräuter und deren Bekämpfung	
		2	2	Umstellung auf Dauerbegrünung	
		2	2	Bedeutung der Begrünung für Nützlinge	
		3	2	Einsaaten im Weinbau	
	Total: 24 Lektionen				

5.6 Chemie

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	4	Laboreinrichtung und –material; Umgang mit Chemikalien,	Urs Brunner
		2	4	Gefahrensymbole; Stoffe und ihre Eigenschaften	
		3	4	Aufbau der Materie und Periodensystem; Chemische Bindung	
	2	1	4	Anorganische Chemie; Salze, Mineralien; Formelsprache der	
		2	4	Chemie, Reaktionsgleichungen	
		3	4	Chemische Reaktionen: Redoxreaktionen, Säure-Base-	
	3	1	4	Reaktionen, pH-Wert	
		2	4	Neutralisationsreaktionen; Titration; Stöchiometrie, Molarität	
		2	4	Organische Chemie 1: Einführung, Kohlenwasserstoffe:	
	4	1	4	Entstehung, Stoffklassen; Alkane, -ene, -ine, Alkohole, Aldehyde	
		2	4	und Ketone	
		3	4	Organische Chemie 2: Carbonsäuren, Ester, Fettsäuren, Fette,	
		3	4	Wachse, Duftstoffe; heterocyclische aromatische Kohlenwasser-	
Total: 48 Lektionen					

5.7 Mikrobiologie

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Mikroskopieren von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen	Remo Saladin
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Grundbegriffe, Einteilung und Eigenschaften von Mikroorganismen	
		2	2		
		3	2		
	3	1	2	Zellaufbau und Vermehrung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen	
		2	2		
		3	2		
	4	1	2	Stoffwechsel und Wachstumsverhalten von Mikroorganismen	
		2	2		
		3	2		
Total:		24	Lektionen		

5.8 Qualitätsmanagement und Fachrechnen

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	2	Definition: Qualität, Qualitätsmanagement Geschichtlicher Hintergrund Zertifizierungssysteme / QM-Systeme	Corinne Bertschi
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Aufbau von QM-Systemen; Prozesslandkarten; Abgrenzung QMS – QM – QS; QM-Grundsätze Rückverfolgbarkeit sicherstellen, CH-Weinkontrollsystem Gute Hygiene- und Herstellungspraxis; Gesetzliche Grundlagen	
		2	2		
		3	2		
	3	1	2	Ausbeuteberechnungen SO ₂ -Menge, Anreicherung berechnen Berechnungen zu Entsäuerung, Schönungsmittel	
		2	2		
		3	2		
	4	1	2	Verschnittrechnungen; Umrechnungen: Mostgewicht - Alkohol Berechnungen von Aufwandmengen: Pflanzenschutzmittel, Herbizide, Düsenberechnungen; Düngerberechnungen	
		2	2		
		3	2		
Total:		24	Lektionen		

5.9 Reben ernähren

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	2	Grundlagen der Rebenernährung, Wachstumsfaktoren Stoffliche Zusammensetzung der Rebe Übersicht der Nährelemente, Nährstoffaufnahme Nährstoffbedarf bestimmen; Mangelsymptome der Rebe, Düngungsnorm, Bodenanalyse interpretieren Düngemittel, Blattdünger, Düngungsplanung, Düngermenge berechnen Düngerbilanz interpretieren Physiologische Störungen: Chlorose, Stiellähme, Traubenwelke	Remo Walder
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:		24	Lektionen		

5.10 Reben pflegen

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	0	Die Lebensweise der Rebe verstehen Reben schneiden, inkl. mit praktischer Übung Frucht- oder Tragruten anbinden: Verschiedene Geräte und Materialien kennenlernen Reben erlesen und Triebe ausbrechen Triebe einschlaufen oder heften Triebe oben abnehmen oder kappen Traubenzone auslauben (von Hand & maschinell) Den Ertrag regulieren: Vorgaben berücksichtigen und Korrekturen vornehmen	Corinne Bertschi
		2	0		
		3	0		
	2	1	4		
		2	4		
		3	4		
	3	1	4		
		2	4		
		3	4		
	4	1	0		
		2	0		
		3	0		
2. Lehrjahr	1	1	2	Reifeentwicklung: Physiologie der Weinbeere und Lenkungsmöglichkeiten Holzreife und Winterruhe: Physiologie und Handlungsmöglichkeiten Frost: Reaktion der Weinrebe (physiologisch) und Handlungsmöglichkeiten Verschiedene Knospentypen der Weinrebe kennenlernen Verschiedene Aspekte der Blüte und Fruchtentwicklung kennenlernen Anbinden der Tragruten ausführen: Zeitpunkt und Arbeitsverfahren Erlesen und Ausbrechen der Triebe ausführen: Zeitpunkt und Arbeitsverfahren	Corinne Bertschi
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
3. Lehrjahr	1	1	3	Mechanisierung des Rebschnitts und der Rebholzentfernung Pflanzenbauliche, arbeitswirtschaftliche und phytosanitäre Aspekte des Rebschnitts, Kordonschnitt Besondere Schnittmassnahmen: Verjüngung, Frost, Hagel Der sanfte Rebschnitt Rebschnitt: Personal instruieren Triebe oben abnehmen: Zeitpunkt festlegen / Physiologische Vorgänge der Weinrebe Auslauben und ausgeizen der Traubenzone: Zeitpunkt und Intensität festlegen / Physiologische Vorgänge der Weinrebe Mechanisierung der Laubarbeiten Ertrag schätzen und Korrekturen des Behangs festlegen	Corinne Bertschi
		2	3		
		3	3		
	2	1	3		
		2	3		
		3	3		
	3	1	3		
		2	3		
		3	3		
	4	1	3		
		2	0		
		3	3		
Total:		81	Lektionen		

5.11 Reben schützen

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	3	Einführung in den Pflanzenschutz Übersicht Schadursachen; Phänologie Tierische Schädlinge: Insekten allgemein, Traubenwickler, KEF, Schadmilben; Goldgelbe Vergilbung und Vektoren Nützlinge im Rebberg Pilze allgemein und Pilzkrankheiten: Echter und Falscher Mehltau, Fäulniserreger und Botrytis, Pflanzenschutzmittel: Anwenderschutz; Basisbrühemenge / Mittel- und Wassermenge bestimmen Spritzbrühe anmischen und PSM ausbringen	Remo Walder
		2	3		
		3	3		
	2	1	3		
		2	3		
		3	3		
	3	1	3		
		2	3		
		3	3		
	4	1	0		
		2	0		
		3	0		
2. Lehrjahr	1	1	4	Behandlungsmassnahmen gegen den Traubenwickler korrekt umsetzen: Lebenszyklus, Verwirrungstechnik, Pheromonfallen, Prognosemodell Vitimeteo-Insects, Befallskontrollen, Behandlungsmassnahme einleiten Weitere Schadinsekten erkennen und regulieren: KEF, Thripse, Wespen, Rebläuse, Milben, Vögel Nützlinge erkennen, schonen und fördern Pilzkrankheiten erkennen, die Lebensweise der wichtigsten Pilzkrankheiten verstehen, Bekämpfungsmassnahmen gegen die wichtigsten Pilzkrankheiten korrekt umsetzen Weitere Krankheiten und ihre Schadbilder erkennen und vorbeugen: Bakterienkrankheiten, Viruskrankheiten, Phytoplasmenkrankheiten	Corinne Bertschi
		2	4		
		3	4		
	2	1	4		
		2	4		
		3	4		
	3	1	4		
		2	4		
		3	4		
	4	1	4		
		2	4		
		3	4		
3. Lehrjahr	1	1	3	Bekämpfungsstrategie von Schädlinge und Pilze, Vitimeteo Erstellen eines Pflanzenschutzplans Applikationstechnik Rebbauliche Risiken, Hagelversicherung Chemie und Wirkungsweise von Pflanzenbehandlungsmitteln Resistenzmechanismen	Nino Canal
		2	0		
		3	3		
	2	1	3		
		2	3		
		3	3		
	3	1	3		
		2	3		
		3	0		
	4	1	3		
		2	0		
		3	3		
Total:		102	Lektionen		

5.12 Sensorik

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	2	Degustationstechnik	Martin Häfele
		2	2	Schulung und Prüfung der eigenen Wahrnehmungsfähigkeiten, Geschmackskategorien	
		3	2	Geschmackskategorien	
	2	1	2	Süsse-Säurebalance, Abstufungen einzelner Weinkomponenten, Aromakategorien	
		2	2	Aromaparcours, Grundbegriffe der Weinansprache, unterschiedliche Aromausprägungen, Geruchskategorien	
		3	2	Systematische Erfassung der Weineigenschaften und Beurteilung anhand verschiedener Weintypen, Selbstkontrollen	
	3	1	2	Zusammenspiel der Weindimensionen Veränderung von sensorischen Empfindungen durch verschiedene Faktoren, Selbstkontrollen	
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:		48	Lektionen		

5.13 Sortenkunde und Weingeografie CH

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
2. Lehrjahr	1	1	4	Was ist eine Rebsorte? Geschichte des Weinbaus Herkunft und Verbreitung ausgewählter Sorten; Stammbaum europäischer Rebsorten; Rebsorten der Schweiz Methoden der Sortenbestimmung (Ampelographie und genetische Methoden); Weingeografie der Schweiz; Rebenzüchtung (Kreuzungszüchtung, Piwi-Sorten); Klonenzüchtung; Vermehrung der Reben, Gesetzliche Grundlagen für die Produktion von Jungreben Kriterien für die Sorten- und Unterlagenwahl	Remo Walder
		2	4		
		3	4		
	2	1	4		
		2	4		
		3	4		
	3	1	4		
		2	4		
		3	4		
	4	1	4		
		2	4		
		3	4		
Total:		48	Lektionen		

5.14 Weinbereitung

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Reifeentwicklung der Trauben, Rohwarenbeschaffenheit und Mostqualität	Urs Brunner
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Lese, Weinlesekontrolle, Enzyme in Trauben Most und Wein, Phasen der Weinbereitung	
		2	2		
		3	2		
	3	1	2	Enzyme in Trauben Most und Wein	
		2	2		
		3	2	Einfluss mechanischer Belastung auf Most- und Weinhaltstoffe	
	4	1	2	Traubenannahme, Traubenverarbeitung, Maischestandzeit	
		2	2		
		3	2		
2. Lehrjahr	1	1	4	Pressen: Typen, Füllfaktor, Ausbeute Auswirkungen der Presseführung auf die Mostzusammensetzung	Urs Brunner
		2	4		
		3	4		
	2	1	4	Mostvorklärung, Alkoholische Gärung: Bruttoformel, beeinflussende Faktoren, Nebenprodukte, Ausbeute, Kontrolle Kelterung blauer Trauben (Extraktionsverfahren)	
		2	4		
		3	4		
	3	1	4	Massnahmen nach dem Abpressen bzw. nach Abschluss der Gärung Fachrechnen	
		2	4		
		3	4		
	4	1	4	Biologischer Säureabbau Säureregulierung Konservierung	
		2	4		
		3	4		
3. Lehrjahr	1	1	2	Ausbau	Urs Brunner
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Schönung, Klärung, Korrekturmassnahmen	
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Produktekontrolle, Abfüllvorbereitung Flaschen, Verschlüsse, Ausstattung	
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Fachrechnen	
		3	2		
		3	2		
Total:		96	Lektionen		

5.15 Weinmarketing

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	4	Einführung ins Weinmarketing: Definition, Bedeutung, Instrumente Marketingkonzept: Situationsanalyse, Marketingstrategie, Marketing Mix und deren Verknüpfung Ausgestaltung des Marketing Mix: Produktgestaltung, Preisgestaltung, Kommunikation und Vertrieb	Samuel Schawalter
		2	4		
		3	4		
	2	1	4		
		2	4		
		3	4		
	3	1	4		
		2	4		
		3	4		
	4	1	4		
		2	4		
		3	4		
Total:		48	Lektionen		

6 Mechanisierung (Kompetenzbereich D)

6.1 Mechanisierung

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
1. Lehrjahr	1	1	5	Physikalische Grundlagen: Internationales Einheitensystem, Länge, Fläche, Volumen, Masse, Gewichtskraft, Dichte, Geschwindigkeit, Beschleunigung, Verzögerung, Diagramme, Mechanik (Drehzahl, Umfangsgeschwindigkeit, Kraft, Rolle, Flaschenzug, Hebel, Drehmoment, Energie, Arbeit, Leistung)	Corinne Bertschi	
		2	5			
		3	5			
	2	1	5			
		2	5			
		3	5			
	3	1	5			Werkstoffe: Eisenmetalle, Nichteisenmetalle, Kunststoffe
		2	5			
		3	5			
	4	1	0			Grundlagen der Wetterkunde: Temperatur, Luftdruck, Luftfeuchte, Wind, Wolken, Begriff Wetter und Klima, Wetterkarten lesen
		2	0			
		3	0			
2. Lehrjahr	1	1	4	Betriebsstoffe: Treibstoff, Schmierstoff Maschinenelemente: Schrauben, Lager Antriebsselemente: Ketten, Keilriemen, Kupplungen Prinzip 2 und 4 Taktmotoren, Aufbau und Funktion Benzin und Dieselmotoren, Leistungsdiagramm von Motoren, Schmier-systeme des 2 und 4 Taktmotor zeigen, Vorteile von Alkylat-benzin zeigen, Luftfilterarten, Aufgabe und Funktion vom Vergaser, Unterschied Membran und Schwimmervergaser, Umgang der Kaltstarteinrichtung, Aufgabe der Zündkerze Dieselkreislauf, Aufgabe der einzelnen Komponenten, Entlüften der Dieselanlage, Kondenswasser Bildung erklären, Kühl-systeme, Turbolader, Kupplung, Getriebearten, Bremssysteme Hydraulische Komponenten und deren Funktion	Rico Gysel	
		2	4			
		3	4			
	2	1	4			
		2	4			
		3	4			
	3	1	4			
		2	4			
		3	4			
	4	1	4			
		2	4			
		3	4			
3. Lehrjahr	1	1	0	Batterie Pflanzenschutzgeräte, Aufbau, Funktion, Einstellarbeiten, Wartungsarbeiten, Bodenbearbeitungsgeräte, Aufbau, Wartung, Einstellarbeiten, Grünflächengeräte Unterhalt und einfache Reparaturen durchführen Wartung am Traktor durchführen (Praktisch), Wartungsarbeiten an Kleingeräte durchführen (Praktisch) Elektrische Anlagen am Fahrzeug Elektrik Anhängersteckdose anschließen(Praktisch) Prüfungsvorbereitungsaufgaben	Rico Gysel	
		2	9			
		2	0			
	2	1	0			
		2	0			
		3	0			
	3	1	0			
		2	0			
		3	9			
	4	1	0			
		2	18			
		3	0			
Total:			129	Lektionen		

6.2 Metallwerkstatt

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson	
1. Lehrjahr	1	1	0	Umgang mit Werkzeugen und Werkstatteinrichtung, Anreißen, Körnern und Bohren, Gasschmelzschweißung, Aufbau der Anlage und Arbeitssicherheit Schutzgasschweissen, Aufbau der Anlage und Einstellarbeiten, Übungen, Elektrodenschweissen, Übungen TIG Schweiß verfahren für Chromstahl, Konstruktionsarbeiten gemäß Plan ausführen, verschiedene Schweissverfahren anwenden Konstruktionsarbeiten gemäß Plan ausführen, verschiedene Schweissverfahren anwenden	Rico Gysel	
		2	0			
		3	0			
	2	1	0			
		2	0			
		3	0			
	3	1	0			
		2	0			
		3	0			
	4	1	8			Schweissverfahren anwenden
		2	8			Konstruktionsarbeiten gemäß Plan ausführen, verschiedene Schweissverfahren anwenden
		3	8			Schweissverfahren anwenden
Total:		24	Lektionen			

7 Arbeitsumfeld (Kompetenzbereich E)

7.1 Ökologie

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	2	Die Begriffe Ökologie und Nachhaltigkeit Ökosysteme, Stoffkreislauf und Energiefluss Agro-Ökosystem Rebberg; Biodiversitätsförderflächen Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt Rote und schwarze Listen Ökologischer Fussabdruck und Ökobilanz Schweizer Wein Selbständige Arbeit: Ökologie im Weinbau	Remo Walder
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:		24	Lektionen		

7.2 Weinwirtschaft

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson				
2. Lehrjahr	1	1	2	<i>Weinwirtschaft 1: Buchhaltung</i> Inventar und Bilanz, Erfolgsrechnung, Buchungen Abschreibungen Buchhaltungsanalyse Arbeitsverträge, Versicherungen	Markus Berger				
		2	2						
		3	2						
	2	1	2						
		2	2						
		3	2						
	3	1	2						
		2	2						
		3	2						
	4	1	2						
		2	2						
		3	2						
3. Lehrjahr	1	1	4	<i>Weinwirtschaft 2: Kostenrechnungen, Betriebsplanung, Investitionen</i> Kostenrechnungen, Verfahrensvergleiche Maschinenkosten Betriebsplanung Investitionsmöglichkeiten, Finanzplan Arbeitswirtschaft	Markus Berger				
		2	4						
		3	4						
	2	1	4						
		2	4						
		3	4						
	3	1	4			<i>Agrar- und Weinbaupolitik</i> Verfassung Artikel 104 Bundesamt für Landwirtschaft: Aufgaben, Strategie und Massnahmen im Bereich Landwirtschaft und Weinbau Bedeutung der Landwirtschaft und des Weinbaus in der Volkswirtschaft, Verbände im Weinbereich und in der Landwirtschaft und deren Interessen Geschichtliche Entwicklung des Weinbaus Internationale Weinbaupolitik	Beat Felder		
		2	4						
		3	4						
	4	1	4					<i>Gesetze Landwirtschaft</i> Übersicht über die Gesetze, die im Weinbaubetrieb gelten. Pachtwesen Betriebsübergabe Bodenrecht und Raumplanung Ertragswert Direktzahlungsverordnung	Andreas Wirth
		2	4						
		3	4						
Total:			72	Lektionen					

8 Wahlbereich (Kompetenzbereich F)

8.1 Informatik

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Windows und Internet-Recherche: Tipps & Tricks beim Arbeiten mit dem Betriebssystem/Sinnvolle Sicherheitstipps, schnelles Suchen, clevere Downloads, Effizienz auf dem Daten-Highway Word: Stilsicher bis zur eigenen Vorlage/Arbeiten mit langen Dokumenten etc. Excel: Datenerfassung/Datenanalyse, Formeln, Formatierungen PowerPoint: Eine Präsentation von A - Z erstellen und bearbeiten	Urs Zweifel
		2	2		
		3	2		
	2	1	2		
		2	2		
		3	2		
	3	1	2		
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		2	2		
		3	2		
Total:		24	Lektionen		

8.2 Bio Weinbau

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson			
3. Lehrjahr	1	1	4	Leitbild der Bio-Suisse und die wichtigsten Richtlinien Entwicklung Biolandbau Bio-Weinbau Schweiz und International Pflanzenschutzplanung im Bio-Weinbau Exkursion Bio-Betrieb Kupferproblematik im Weinbau Piwi-Rebsorten Bodenpflege und Ernährung der Reben im Bio-Weinbau Exkursion FiBL	Corinne Bertschi			
		2	4					
		3	4					
	2	1	4					
		2	4					
		3	4					
	3	1	4					
		2	4					
		3	4					
	4	1	4					
		2	0					
		3	4					
	Total:		44			Lektionen		

8.3 Lernateliers

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	1	Einführung Lernatelier Lernprozess nach 4er-Zyklus Lernjournal / Lerndokumentation Prüfungsvorbereitung: Terminplanung, Stoffübersicht und –gliederung, Methodenwahl Texte verstehen; Berichte schreiben Lerntheoretische Inputs (Gedächtnis_Erinnern_Repetieren, Motivation, Konzentration und Ablenkung) Input Lernmethoden (Lesetechniken, Karteikarten)	Urs Zweifel Remo Walder
		2	1		
		3	1		
	2	1	1		
		2	1		
		3	1		
	3	1	1		
		2	1		
		3	1		
	4	1	1		
		2	1		
		3	1		
Total:			12	Lektionen	

8.4 Projektwoche

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	PW	KW34	40	Wirtschaftliche, technische, soziale und ökologische Zusammenhänge in einer schul- und betriebsfremden Umgebung erarbeiten Beruflichen Verantwortungssinn stärken, Teamfähigkeit fördern, Persönlichkeit entfalten, berufliche Sicherheit festigen	Remo Walder Urs Brunner
Total:			40	Lektionen	

9 Qualifikationsverfahren

Das Qualifikationsverfahren setzt sich zusammen aus verschiedenen Prüfungsformen und –teilen, die am Ende des dritten Lehrjahres an verschiedenen Prüfungsorten stattfinden. Die Prüfungsinhalte beziehen sich auf die im Bildungsplan formulierten Ziele.

9.1 Praktische Arbeiten (PA)

Prüfungsteil	Prüfungsinhalt	Gewicht	Dauer	Prüfungsort	Termine
Pflanzenbau 1	Boden, Düngung, Pflanzung, Rebschnitt	20%	70 min, praktisch	Halbinsel Au	Feb - Mrz
Pflanzenbau 2	Bewirtschaftung, Pflege, Ertrag, Lese	20%	70 min, praktisch	Lehrbetrieb	Mai - Juni
Pflanzenbau 3	Weinbereitung, Kelterung, Ausbau	20%	60 min, praktisch	Lehrbetrieb	Mai - Juni
Mechanisierung		20%	70 min, praktisch	Lehrbetrieb	Mai - Juni
Fachgespräch	Lerndokumentation	20%	90 min, mündlich	Lehrbetrieb	Mai - Juni

9.2 Berufskennnisse (BK)

Prüfungsteil	Prüfungsinhalt	Symbol	Dauer	Prüfungsort	Termine
Pflanzenbau 1	Boden bearbeiten, Reben pflanzen, ernähren, pflegen Trauben ernten	AS 1	45 min, schriftlich	Strickhof	Mai, KW19
		AM 1	20 min, mündlich	Strickhof	Mai, KW19
Pflanzenbau 2	Reben schützen	AS 2	45 min, schriftlich	Strickhof	Mai, KW19
	Weinbereitung, Qualität sichern, Trauben verkaufen	AM 2	20 min, mündlich	Strickhof	Mai, KW19
Mechanisierung		D	20 min, mündlich	Strickhof	Mai, KW19
Arbeitsumfeld	Weinwirtschaft	E	45 min, schriftlich	Strickhof	Mai, KW19

9.3 Allgemeinbildender Unterricht (ABU)

Prüfungsteil	Prüfungsinhalt	Dauer	Prüfungsort	Termine
ABU	Gesellschaft, Sprache und Kommunikation	120 min, schriftlich	Zentral, kantonal	Juni

9.4 Noten

In jedem Fach werden Noten erhoben, die am Ende des Semesters nach Kompetenzbereichen zusammengefasst ins Zeugnis einfließen. Die gerundete Durchschnittsnote jedes Semesterzeugnisses fließt im Rahmen einer Erfahrungsnote mit ein in das Qualifikationsverfahren.

„Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe aller gewichteten Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts.“ (BiVo Art. 18, Abs. 3)

Wie setzt sich die Erfahrungsnote zusammen?

berufskundlicher Unterricht (BKU)	1. Lehrjahr				2. Lehrjahr				3. Lehrjahr				Summe aller Semesterzeugnisnoten	27.0
	1. Semester		2. Semester		3. Semester		4. Semester		5. Semester		6. Semester			
A - Pflanzenbau	5.0	2x	4.0	2x	5.0	2x	4.0	2x	5.0	2x	4.5	2x	Anzahl Noten	6
D - Mechanisierung	4.5	1x			4.5	1x			4.5	1x	4.5	1x		
E - Arbeitsumfeld							4.5	1x	4.0	1x	4.0	1x	Erfahrungsnote BK	4.5
F - Wahlbereich			4.5	1x							5.5	1x		

Semesterzeugnisnote	5	4	5	4	4.5	4.5
---------------------	---	---	---	---	-----	-----

Für einen erfolgreichen Abschluss des Qualifikationsverfahrens sind drei Fallnoten vorgegeben, die mit Note 4 erreicht werden müssen.

Zusammenstellung der Schlussnote des Qualifikationsverfahrens EFZ

Qualifikationsbereich	Gewichtung	Positionsnoten	Bedingung
Praktische Arbeiten (PA)	40%	Durchschnitt aus allen Positionsnoten auf 1 Dezimalstelle gerundet	mind. Note 4.0
Berufskennnisse (BK)	20%	Durchschnitt aus allen 7 Positionsnoten auf 1 Dezimalstelle gerundet	Durchschnitt mind. Note 4.0
Erfahrungsnote (BK)	20%	Durchschnitt aller Semesterzeugnisnoten. Die Noten des Kompetenzbereiches A bzw. C werden doppelt gewichtet.	
Allgemeinbildender Unterricht (ABU)	20%	Durchschnitt auf 1 Dezimalstelle gerundet	
Schlussnote QV	100%	Gesamtdurchschnitt auf 1 Dezimalstelle gerundet	mind. Note 4.0