

Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen
Unterrichtes für
Weintechnologen

Ausgabe: Lehrbeginn 2020

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|------|---|----|
| 1 | Lektionentafel | 3 |
| 2 | Schulblockverteilung | 4 |
| 3 | Liste der Lehrpersonen | 5 |
| 4 | Wichtige Weblinks..... | 5 |
| 5 | Weinbereitung (Kompetenzbereich C) | 6 |
| 5.1 | Analytik..... | 6 |
| 5.2 | Biologie | 7 |
| 5.3 | Bodenkunde | 7 |
| 5.4 | Boden und Ernährung | 8 |
| 5.5 | Chemie..... | 8 |
| 5.6 | Mikrobiologie, Hygiene und Sensorische Analytik | 9 |
| 5.7 | Qualitätsmanagement und Fachrechnen..... | 9 |
| 5.8 | Reben pflegen | 10 |
| 5.9 | Reben schützen | 10 |
| 5.10 | Sensorik | 11 |
| 5.11 | Sortenkunde und Weingeografie CH | 11 |
| 5.12 | Spezialweinbereitung | 12 |
| 5.13 | Weinbereitung | 13 |
| 5.14 | Weingeografie Ausland | 14 |
| 5.15 | Weinmarketing | 14 |
| 6 | Mechanisierung (Kompetenzbereich D) | 15 |
| 6.1 | Mechanisierung..... | 15 |
| 6.2 | Metallwerkstatt | 16 |
| 7 | Arbeitsumfeld (Kompetenzbereich E)..... | 17 |
| 7.1 | Ökologie | 17 |
| 7.2 | Weinwirtschaft..... | 18 |
| 8 | Wahlbereich (Kompetenzbereich F) | 19 |
| 8.1 | Informatik | 19 |
| 8.2 | Getränkeherstellung..... | 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 |
| | F | 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 | | | |
| F | F | 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 |

Farbliegende

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 | |
| Klasse | Wochenende | 21.8 | 28.8 | 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. WWE 20/23 | | | | LD | | | | | | | ET | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Lj. WWE 19/22 | | | ET | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Lj. WWE 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 | | | | | | | | | | | |
| Klasse | 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. WWE 20/23 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Lj. WWE 19/22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. Lj. WWE 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/weintechnologe-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/weintechnologe-in.html>

5 Weinbereitung (Kompetenzbereich C)

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 | | |
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | Reifeerhebung und Kontrolle, Polyphenolanalytik Titrationskurve, Faktorbestimmung, Kohlensäurebestimmung Zucker-, Extrakt-, Alkoholbestimmung Flüchtige Säurebestimmung, Weinschönungsübung | Michele Bono |
| | | 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: | | 72 | Lektionen | | |

5.2 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 | |

5.3 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 | |

5.4 Boden und Ernährung

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|---|------------------|
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | Bodenanalyse, Wachstumsfaktoren, Ertragsgesetze | Corinne Bertschi |
| | | 2 | 2 | Stoffliche Zusammensetzung der Rebe: Übersicht | |
| | | 3 | 2 | Pflanzennährstoffe, Nährstoffbedarf und -entzug | |
| | 2 | 1 | 2 | Düngungsnorm, Nährstoffkreislauf | |
| | | 2 | 2 | Mangelsymptome | |
| | | 3 | 2 | Nährstoffaufnahme | |
| | 3 | 1 | 2 | Stickstoff: Funktion, Mangel- und Überschuss-Symptome, N-Formen, N-Kreislauf, biologische N-Fixierung, C/N-Verhältnis | |
| | | 2 | 2 | Boden bearbeiten und pflegen: Bodenpflegesysteme, | |
| | | 3 | 2 | Unterstockbodenpflege | |
| | 4 | 1 | 2 | Standortansprüche, -beurteilung | |
| | | 2 | 2 | Organische und mineralische Dünger, Düngungsplanung | |
| | | 3 | 2 | | |
| Total: | | | 24 | Lektionen | |

5.5 Chemie

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson | | |
|-------------|--------|-------|-----------|--|-------------|-----------|--|
| 1. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | Laboreinrichtung und –material; Umgang mit Chemikalien, Gefahrensymbole; Stoffe und ihre Eigenschaften | Urs Brunner | | |
| | | 2 | 4 | Aufbau der Materie und Periodensystem; Chemische Bindung | | | |
| | | 3 | 4 | Anorganische Chemie; Salze, Mineralien; Formelsprache der Chemie, Reaktionsgleichungen | | | |
| | 2 | 1 | 4 | Chemische Reaktionen: Redoxreaktionen, Säure-Base-Reaktionen, pH-Wert | | | |
| | | 2 | 4 | Neutralisationsreaktionen; Titration; Stöchiometrie, Molarität | | | |
| | | 3 | 4 | Organische Chemie 1: Einführung, Kohlenwasserstoffe: Entstehung, Stoffklassen; Alkane, -ene, -ine, Alkohole, Aldehyde und Ketone | | | |
| | 3 | 1 | 4 | Organische Chemie 2: Carbonsäuren, Ester, Fettsäuren, Fette, Wachse, Duftstoffe; heterocyclische aromatische Kohlenwasserstoffe; Aminosäuren; Proteine | | | |
| | | 2 | 4 | Pflanzeninhaltsstoffe, Anthocyane; | | | |
| | | 2 | 4 | Toxikologie; Ökotoxikologie, Giftigkeit, LD50-Wert, ADI-Wert | | | |
| | 4 | 3 | 3 | 4 | | | |
| | | | 3 | 4 | | | |
| | | | 3 | 4 | | | |
| | Total: | | | 48 | | Lektionen | |

5.6 Mikrobiologie, Hygiene und Sensorische Analytik

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|---|-------------------|
| 1. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | Mikroskopieren von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen Grundbegriffe, Einteilung und Eigenschaften von Mikroorganismen Zellaufbau und Vermehrung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen Verderbnis Stoffwechsel und Wachstumsverhalten von Mikroorganismen | Remo Saladin |
| | | 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 | 4 | Kultiviermethoden, Keimzahlbestimmungen von Behälter, Keimzahlbestimmungen von Getränken | Remo Saladin |
| | | 2 | 4 | | |
| | | 3 | 4 | | |
| | 2 | 1 | 4 | Hygiene im Weinkeller: Reinigungsverfahren, Wirkung von Reinigungs-, Desinfektions- und Netzmittel, Persönliche Hygiene, Gesetzesgrundlage, Organisation von Betriebsabläufen | Mira Hochstrasser |
| | | 2 | 4 | | |
| | | 3 | 4 | | |
| | 3 | 1 | 4 | Sensorische Analytik | Michele Bono |
| | | 2 | 4 | | |
| | | 3 | 4 | | |
| Total: | | 60 | Lektionen | | |

5.7 Qualitätsmanagement und Fachrechnen

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

5.8 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 obenabnehmen 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 | | |
| Total: | | 48 | Lektionen | | |

5.9 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: 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 | | |
| Total: | | 27 | Lektionen | | |

5.10 Sensorik

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|--|---------------|
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 2 | Degustationstechnik Schulung und Prüfung der eigenen Wahrnehmungsfähigkeiten, Geschmackskategorien Süsse-Säurebalance, Abstufungen einzelner Weinkomponenten, Aromakategorien Aromaparcours, Grundbegriffe der Weinansprache, unterschiedliche Aromausprägungen, Geruchskategorien Systematische Erfassung der Weineigenschaften und Beurteilung anhand verschiedener Weintypen, Selbstkontrollen Zusammenspiel der Weindimensionen Veränderung von sensorischen Empfindungen durch verschiedene Faktoren, Selbstkontrollen | Martin Häfele |
| | | 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 | 2 | Phasen der sensorischen Wahrnehmung im Gaumen und der Nase, Weine nach wichtigen Degustationskriterien vergleichen, Kriterienkatalog, ausgewählte Versuchswinmuster zu diversen Weinbereitungsverfahren, Selbstkontrollen, Erstellung von sensorischen Protokollen Sensorischer Einfluss oenologischer Massnahmen bei der Vinifikation beurteilen und Konsequenzen für die Weinbereitung aufzeigen, Selbstkontrollen, sensorische Übungen und Auswertungen | Martin Häfele |
| | | 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 | |

5.11 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 | |

5.12 Spezialweinbereitung

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|--|---------------|
| 2. Lehrjahr | 4 | 1 | 4 | Einführung in das Rotweinprojekt; Degustation Erarbeiten eines oenologischen Protokolls, Planung, Durchführung und analytische Kontrolle der oenologischen Massnahmen | Martin Häfele |
| | | 2 | 4 | | |
| | | 3 | 4 | | |
| 3. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | Schaumweinbereitung: Grundweinherstellung, Versektung nach dem Champagnerverfahren, Anstellerbereitung&Abfüllung, Rüttelverfahren, Degorgieren, Einstellen der Geschmackstufe, Flaschenausstattung (Materialkunde Flasche, Kork, Agraffe) Einführung in die Schaumweidegustation. Sensorische Interaktionen mit CO ₂ . Weinausbau im Barrique: Auswahl der Hölzer, Fassherstellung, Beurteilung der Fassqualität, Maßnahmen während des Ausbaus, Reinigung und Lagerung von Holzfässern. Wichtigste Weinfehler: Entstehung, sensorische Erkennung fehlerhafter Weine und oenologische Massnahmen zur Behandlung/Prävention | Martin Häfele |
| | | 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: | | 60 | Lektionen | | |

5.13 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 | | |
| | 4 | 1 | 2 | Einfluss mechanischer Belastung auf Most- und Weinhaltstoffe Traubenannahme, Traubenverarbeitung, Maischestandzeit | |
| | | 2 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| 2. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | Pressen: Typen, Füllfaktor, Ausbeute Auswirkungen der Presseführung auf die Mostzusammensetzung Mostvorklärung, Alkoholische Gärung: Bruttoformel, beeinflussende Faktoren, Nebenprodukte, Ausbeute, Kontrolle Kelterung blauer Trauben (Extraktionsverfahren) Massnahmen nach dem Abpressen bzw. nach Abschluss der Gärung Fachrechnen Biologischer Säureabbau Säureregulierung Konservierung | Urs Brunner |
| | | 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 | 2 | Ausbau Schönung, Klärung, Korrekturmassnahmen Produktekontrolle, Abfüllvorbereitung Flaschen, Verschlüsse, Ausstattung | Urs Brunner |
| | | 2 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| | 2 | 1 | 2 | | |
| | | 2 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| | 3 | 1 | 2 | | |
| | | 2 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| | 4 | 1 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| | | 3 | 2 | | |
| Total: | | 96 | Lektionen | | |

5.14 Weingeografie Ausland

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson |
|-------------|-------|-------|-----------|--|--------------|
| 3. Lehrjahr | 1 | 1 | 4 | Kenndaten der wichtigsten europäischen Weinproduktionsländer Bedeutung für die Schweiz, Weingesetzgebung (Klassifizierung) Rebsorten, bedeutende Weinbauregionen und deren Weine Weintypenstudien (Degustation) | Michele Bono |
| | | 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 | | |

5.15 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 Schawalder |
| | | 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 | 2 | Druck, Förderstrom, Leistung und Kennlinien von Pumpen, Pumpensysteme Maschinenteile von Kellereimaschinen, Dampf- und Kälteanlagen | Robert Irsslinger | |
| | | 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 | 2 | Klärapparate Abfülltechnologie Kälteanlagen | Robert Irsslinger | |
| | | 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: | | 93 | 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 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 | | |
| | | 2 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | | |

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: Produktionskosten und Arbeitswirtschaft</i> Einführung in die Weinwirtschaft Produktionskosten Weinbau und Weinbereitung Grundlagen Kalkulation am Beispiel Maschinenkosten Verfahrensvergleiche Produktionsfaktoren Ökonomische Gesetzmässigkeiten Kostenbegriffe Arbeitswirtschaft und Entlohnung | Markus Berger | | | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | | | |
| | 2 | 1 | 2 | | | <i>Weinwirtschaft 2: Buchhaltung, Betriebsplanung, Investitionen</i> Verbuchen, Bilanz und Erfolgsrechnung Betriebsvoranschlag und Investitionsplanung (inklusive Finanzierungsmöglichkeiten) Strategische und operative Betriebsplanung Businessplan | Markus Berger | | | | |
| | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | | | |
| | 3 | 1 | 2 | | | | | <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 | 2 | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | | | |
| | 4 | 1 | 2 | | | | | | | <i>Gesetze Landwirtschaft</i> Übersicht über die Gesetze, die im Weinbaubetrieb gelten. Pachtwesen Betriebsübergabe Bodenrecht und Raumplanung Ertragswert Direktzahlungsverordnung | Andreas Wirth |
| | | 2 | 2 | | | | | | | | |
| | | 3 | 2 | | | | | | | | |
| 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 Getränkeherstellung

| Lehrjahr | Block | Woche | Lektionen | Unterrichtsthemen | Lehrperson | | | |
|-------------|--------|-------|-----------|---|-------------|-----------|--|--|
| 3. Lehrjahr | 2 | 1 | 4 | Bierbereitung (Degustation) Fruchtsaft und Fruchtweibereitung Konzentratherstellung (Degustation) | Urs Brunner | | | |
| | | 2 | 4 | | | | | |
| | | 3 | 4 | | | | | |
| | 3 | 1 | 4 | | | | | |
| | | 2 | 4 | | | | | |
| | | 3 | 4 | | | | | |
| | 4 | 1 | 4 | | | | | |
| | | 2 | 4 | | | | | |
| | | 3 | 4 | | | | | |
| | 5 | 1 | 4 | | | | | |
| | | 2 | 4 | | | | | |
| | | 3 | 4 | | | | | |
| | Total: | | 48 | | | 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 |
|---------------------|---|----------------|----------------------|--------------------|----------------|
| Weinbereitung 1 | Trauben produzieren Trauben keltern | 20% | 60 min, praktisch | Lehrbetrieb | Mai - Juni |
| Weinbereitung 2 | Wein pflegen und aus- bauen und abfüllen | 20% | 70 min, praktisch | Lehrbetrieb | Mai - Juni |
| Weinbereitung 3 | Qualität sichern Produkte verkaufen | 20% | 70 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 |
|---------------------|---|---------------|------------------------|--------------------|----------------|
| Weinbereitung 1 | Trauben keltern, Weine pflegen, aus- bauen und abfüllen | CS 1 | 45 min, schriftlich | Strickhof | Mai, KW19 |
| | | CM 1 | 20 min, mündlich | Strickhof | Mai, KW19 |
| Weinbereitung 2 | Trauben produzieren | CS 2 | 45 min, schriftlich | Strickhof | Mai, KW19 |
| | Qualität sichern Produkte verkaufen | CM 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 | | | |
| C - Weinbereitung | 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 |