

# Stoffverteilungs- plan

des berufskundlichen  
Unterrichtes für  
Weintechnologen

Ausgabe: Lehrbeginn 2022

## Inhaltsverzeichnis

1	Lektionentafel .....	3
2	Schulblockverteilung .....	4
3	Liste der Lehrpersonen .....	5
4	Weinbereitung (Kompetenzbereich C) .....	6
4.1	Analytik.....	6
4.2	Biologie .....	7
4.3	Bodenkunde .....	7
4.4	Boden und Ernährung.....	8
4.5	Chemie.....	8
4.6	Mikrobiologie, Hygiene und Sensorische Analytik .....	9
4.7	Qualitätsmanagement und Fachrechnen.....	9
4.8	Reben pflegen.....	10
4.9	Reben schützen .....	10
4.10	Sensorik .....	11
4.11	Sortenkunde und Weingeografie CH .....	11
4.12	Spezialweinbereitung .....	12
4.13	Weinbereitung .....	13
4.14	Weingeografie Ausland .....	14
4.15	Weinmarketing .....	14
5	Mechanisierung (Kompetenzbereich D) .....	15
5.1	Mechanisierung.....	15
5.2	Metallwerkstatt .....	16
6	Arbeitsumfeld (Kompetenzbereich E).....	17
6.1	Ökologie .....	17
6.2	Weinwirtschaft.....	18
6.3	Agrarpolitik und Landwirtschaftsgesetze .....	18
7	Wahlbereich (Kompetenzbereich F) .....	19
7.1	Informatik .....	19
7.2	Getränkeherstellung.....	19
7.3	Lernateliers .....	20
7.4	Projektwoche.....	20
8	Qualifikationsverfahren .....	21
8.1	Praktische Arbeiten (PA).....	21
8.2	Berufskennnisse (BK) .....	21
8.3	Allgemeinbildender Unterricht (ABU) .....	21
8.4	Noten .....	22

# 1 Lektionentafel

## Lektionentafel ab Schuljahr 2022/2023

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			
		Reben pflegen							9	3	27
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	3	36						
F	F	Lernateliers	12	1	12						
<b>Summen der gemeinsamen Lektionen (ø 78%)</b>					<b>480</b>			<b>336</b>			<b>328</b>
<b>Total Winzer</b>					<b>480</b>			<b>480</b>			<b>522</b>
<b>Total Weintechnologen</b>					<b>480</b>			<b>480</b>			<b>520</b>

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Wochenbeginn	22.8	29.8	5.9	12.9	19.9	26.9	3.10	10.10	17.10	24.10	31.10	7.11	14.11	21.11	28.11	5.12	12.12	19.12	26.12	2.1	9.1	16.1	23.1	30.1	6.2	13.2	20.2	27.2
	Wochenende	26.8	2.9	9.9	16.9	23.9	30.9	7.10	14.10	21.10	28.10	4.11	11.11	18.11	25.11	2.12	9.12	16.12	23.12	30.12	6.1	13.1	20.1	27.1	3.2	10.2	17.2	24.2	3.3
1. Lj. WIWE 22/25					LD						ET																		
2. Lj. WIWE 21/24			ET																										
3. Lj. WIWE 20/23			PW																										
üK Winzer			7a	1																					7b				
üK Weintechnologen			7a	1									3												7b	6a	6b		

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	6.3	13.3	20.3	27.3	3.4	10.4	17.4	24.4	1.5	8.5	15.5	22.5	29.5	5.6	12.6	19.6	26.6	3.7	10.7									
	Wochenende	10.3	17.3	24.3	31.3	7.4	14.4	21.4	28.4	5.5	12.5	19.5	26.5	2.6	9.6	16.6	23.6	30.6	7.7	14.7									
1. Lj. WIWE 22/25																													
2. Lj. WIWE 21/24																													
3. Lj. WIWE 20/23																													
üK Winzer				3				5	2/4	2/4	2/4			6															
üK Weintechnologen								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	<a href="mailto:markus.berger@strickhof.ch">markus.berger@strickhof.ch</a>
Bertschi Corinne	berc	<a href="mailto:corinne.bertschi@strickhof.ch">corinne.bertschi@strickhof.ch</a>
Blum Thomas	btho	<a href="mailto:thomas.blum@strickhof.ch">thomas.blum@strickhof.ch</a>
Bono Michele	bonm	<a href="mailto:michele.bono@strickhof.ch">michele.bono@strickhof.ch</a>
Felder Beat	felb	<a href="mailto:beat.felder3@edulu.ch">beat.felder3@edulu.ch</a>
Gehring Michael	gehm	<a href="mailto:michael.gehring@strickhof.ch">michael.gehring@strickhof.ch</a>
Grimm Reto	grir	<a href="mailto:reto.grimm@strickhof.ch">reto.grimm@strickhof.ch</a>
Gysel Rico	gysr	<a href="mailto:rico.gysel@strickhof.ch">rico.gysel@strickhof.ch</a>
Häfele Martin	hafe	<a href="mailto:martin.haefele@strickhof.ch">martin.haefele@strickhof.ch</a>
Längle Andreas	laea	<a href="mailto:andreas.laengle@strickhof.ch">andreas.laengle@strickhof.ch</a>
Pohl Yannis	pohy	<a href="mailto:yannis.pohl@strickhof.ch">yannis.pohl@strickhof.ch</a>
Saladin Remo	sare	<a href="mailto:remo.saladin@strickhof.ch">remo.saladin@strickhof.ch</a>
Schawalder Samuel	schs	<a href="mailto:samuel.schawalder@strickhof.ch">samuel.schawalder@strickhof.ch</a>
Vögeli Sabine	vosa	<a href="mailto:sabine.voegeli@strickhof.ch">sabine.voegeli@strickhof.ch</a>
Walder Remo	walr	<a href="mailto:remo.walder@strickhof.ch">remo.walder@strickhof.ch</a>
Zweifel-Trunz Urs	zwef	<a href="mailto:urs.zweifel@strickhof.ch">urs.zweifel@strickhof.ch</a>

## 4 Weinbereitung (Kompetenzbereich C)

### 4.1 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 Ebuliometer Diverse Bestimmungen mit dem pH-Messgerät	Michele Bono
		2	4		
		3	4		
	2	1			
		2			
		3			
	3	1			
		2			
		3			
	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		

## 4.2 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	

## 4.3 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	

#### 4.4 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	

#### 4.5 Chemie

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson		
1. Lehrjahr	1	1	4	Laboreinrichtung und –material; Umgang mit Chemikalien, Gefahrensymbole; Stoffe und ihre Eigenschaften	Michael Gehring		
		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	1	1	4			
			2	4			
		3	4				
	Total:			48		Lektionen	



### 4.6 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	Thomas Blum		
		2	4				
		3	4				
	3	1	4	Sensorische Analytik	Michele Bono		
		2	4				
		3	4				
	4	1	4				
		2	4				
		3	4				
Total:		72	Lektionen				

### 4.7 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 <sub>2</sub> -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		

## 4.8 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		

## 4.9 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 ausbringen: Toxikologische Grundlagen; Anwenderschutz; Brühemenge berechnen; Abdrift und Einflussfaktoren; Einführung Applikationstechnik	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		

### 4.10 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 Versuchsweinmuster 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	

### 4.11 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	

## 4.12 Spezialweinbereitung

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
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 CO2.  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	Thomas Blum
		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		

## 4.13 Weinbereitung

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	2	Reifeentwicklung der Trauben, Rohwarenbeschaffenheit und Mostqualität	Michele Bono
		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	Michele Bono
		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	Michele Bono
		2	2		
		3	2		
	2	1	2	Schönung, Klärung, Korrekturmassnahmen	
		2	2		
		3	2		
	3	1	2	Produktekontrolle, Abfüllvorbereitung Flaschen, Verschlüsse, Ausstattung	
		2	2		
		3	2		
	4	1	2		
		3	2		
		3	2		
Total:		96	Lektionen		

### 4.14 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		

### 4.15 Weinmarketing

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
3. Lehrjahr	1	1	4	Einführung ins Weinmarketing und Weinmarkt Schweiz Marketingkonzept: Situationsanalyse, Marketingstrategie, Marketing-Mix und deren Verknüpfung Ausgestaltung des Marketing-Mix: Sortimentsstrukturierung und - gestaltung, Preispolitik, Kommunikation und Vertrieb (inkl. Verkauf)	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		

## 5 Mechanisierung (Kompetenzbereich D)

### 5.1 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				Grundlagen der Wetterkunde: Temperatur, Luftdruck, Luftfeuchte, Wind, Wolken, Begriff Wetter und Klima, Wetterkarten lesen
		2				
		3				
2. Lehrjahr	1	1	2	Druck, Förderstrom, Leistung und Kennlinien von Pumpen, Pumpensysteme  Maschinenteile von Kellereimaschinen, Dampf- und Kälteanlagen	Thomas Blum	
		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: Bedeutung der Klärung. Möglichkeiten der Klärung. Funktion der Filtration. Möglichkeiten der Filtration. Wirkung der Filtration  Abfüllanlagen: Aufbau von Abfüllkolonnen. Funktionen der einzelnen Bestandteile einer Abfüllkolonne. Etikettiermaschinen (Leim- /Selbstklebeetiketten), Wartung	Thomas Blum	
		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			

## 5.2 Metallwerkstatt

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1		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			
		3			
	2	1			
		2			
		3			
	3	1			
		2			
		3			
	4	1	8		
2		8			
3		8			
Total:		24	Lektionen		



## 6 Arbeitsumfeld (Kompetenzbereich E)

### 6.1 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 Nachhaltige Entwicklung 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		

### 6.2 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		
		2	4		
		3	4		
	4	1	4		
		2	4		
		3	4		
Total:			72	Lektionen	

### 6.3 Agrarpolitik und Landwirtschaftsgesetze

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson		
3. Lehrjahr	1	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				
	2	1	2				
		2	2				
		3	2				
	3	1	2			<i>Gesetze Landwirtschaft</i> Übersicht über die Gesetze, die im Weinbaubetrieb gelten. Pachtwesen Betriebsübergabe Bodenrecht und Raumplanung Ertragswert Direktzahlungsverordnung	Beat Felder
		2	2				
		3	2				
	4	1	2				
		2	2				
		3	2				
Total:			24	Lektionen			

## 7 Wahlbereich (Kompetenzbereich F)

### 7.1 Informatik

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson
1. Lehrjahr	1	1	3	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	Reto Grimm
		2	3		
		3	3		
	2	1	3		
		2	3		
		3	3		
	3	1	3		
		2	3		
		3	3		
	4	1	3		
		2	3		
		3	3		
Total:		36	Lektionen		

### 7.2 Getränkeherstellung

Lehrjahr	Block	Woche	Lektionen	Unterrichtsthemen	Lehrperson			
3. Lehrjahr	2	1	4	Bierbereitung  Fruchtsaft und Fruchtweibereitung  Konzentratherstellung	Thomas Blum			
		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		

### 7.3 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)	Reto Grimm 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	

### 7.4 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 Michele Bono
Total:			40	Lektionen	

## 8 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.

### 8.1 Praktische Arbeiten (PA)

<b>Prüfungsteil</b>	<b>Prüfungsinhalt</b>	<b>Gewicht</b>	<b>Dauer</b>	<b>Prüfungsort</b>	<b>Termine</b>
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

### 8.2 Berufskennnisse (BK)

<b>Prüfungsteil</b>	<b>Prüfungsinhalt</b>	<b>Symbol</b>	<b>Dauer</b>	<b>Prüfungsort</b>	<b>Termine</b>
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

### 8.3 Allgemeinbildender Unterricht (ABU)

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

## 8.4 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 Abzw. C werden doppelt gewichtet.	
Allgemeinbildender Unterricht (ABU)	20%	Durchschnitt auf 1 Dezimalstelle gerundet	
<b>Schlussnote QV</b>	<b>100%</b>	<b>Gesamtdurchschnitt auf 1 Dezimalstelle gerundet</b>	mind. Note 4.0