

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher
Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: **Weintechnologe/Weintechnologin**

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut Ausbildungsrahmenplan der **Ausbildungsverordnung vom 15. Mai 2013** ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildende/r:
Unterschrift

Gesetzlicher Vertreter
des/der Auszubildenden:
Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung
zum Weintechnologen und zur Weintechnologin

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
1	2	3	4		5
1	Annehmen von Trauben, Maische, Most und Wein (§ 3 Absatz 3 Nummer 1)	a) Behälter und Geräte zur Annahme vorbereiten b) Beschaffenheit prüfen c) Mengen ermitteln d) Qualitätsparameter bestimmen und Qualitätsstufen zuordnen e) Annahmegut zur Weiterverarbeitung bereitstellen f) Parameter dokumentieren	8		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Verarbeiten von Trauben, Maische und Most (§ 3 Absatz 3 Nummer 2)	a) Trauben entrappen und einmaischen b) Trauben und Maischen, insbesondere für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein, zur Weiterverarbeitung vorbereiten c) Maische und Most für die Herstellung von Rosé-, Rot- und Weißwein behandeln d) Maische pressen e) Most vorklären f) Most anreichern und Säure korrigieren g) Trester für die Verwertung vorbereiten, Trub aufbereiten	10		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		h) Süßreserve für Qualitätsstufen bereiten, lagern und überwachen		4	<input type="checkbox"/>
3	Steuern der alkoholischen Gärung (§ 3 Absatz 3 Nummer 3)	a) Gärgebinde vorbereiten und füllen b) Hefemanagement betreiben	4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) Gärprozesse überwachen, steuern und dokumentieren d) Jungwein von der Hefe trennen und Gebinde auffüllen		11	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung önologischer Verfahren (§ 3 Absatz 3 Nummer 4)	a) Jungwein sensorisch prüfen b) Säuregehalt korrigieren c) Jungwein schwefeln d) Sektgrundwein bereiten e) Trubstoffe durch Klärverfahren abtrennen und verwerten f) Jungwein und Wein produktspezifisch lagern	26		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		g) Weinfehler korrigieren, Maßnahmen dokumentieren h) Stabilisierungsmaßnahmen durchführen und dokumentieren i) Wein zu Schaum- und Perlwein oder zu einem sonstigen Weinerzeugnis verarbeiten		14	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
1	2	3	4		5
5	Durchführen von Analysen und sensorischen Bewertungen (§ 3 Absatz 3 Nummer 5)	a) Proben nehmen b) Untersuchungen zur Bestimmung von Gesamtsäure, Restsüße und schwefeliger Säure durchführen, Ergebnisse entsprechend der Ausbaustufe bewerten und dokumentieren c) sensorische Bewertungen anhand von Prüfsystemen durchführen	6		<input type="checkbox"/>
		d) Ergebnisse von Laboranalysen bewerten e) Weinfehler und Weinkrankheiten feststellen f) bei Abweichungen von Standards und Vorgaben Maßnahmen einleiten			8
6	Abfüllen von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 6)	a) Süßreserve dosieren b) Sterilfiltration und keimfreie Abfüllung durchführen c) Füllgebinde, Verschlusssysteme und Etiketten produktbezogen nach Vorgaben bereitstellen und prüfen	6		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) Verschnitte herstellen und Ergebnisse dokumentieren e) Produktstabilität sicherstellen und dokumentieren f) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten, bedienen und überwachen			11
7	Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien sowie Behandlungs- und Betriebsstoffen (§ 3 Absatz 3 Nummer 7)	a) Verpackungsmaterialien, Behandlungs- und Betriebsstoffe annehmen, überprüfen, lagern und bereitstellen b) Erzeugnisse lagern, auftragsbezogen kommissionieren und versandfertig machen c) Flurförderzeuge bedienen	5		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Vorstellen und Vermarkten von Erzeugnissen (§ 3 Absatz 3 Nummer 8)	a) produktbezogene Kundenberatungsgespräche führen b) Verkostungen vorbereiten und durchführen c) Kellerbesichtigungen vorbereiten und durchführen d) Erzeugnisse sensorisch beschreiben		6	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken, Kellerbuchführung (§ 3 Absatz 3 Nummer 9)	a) an der Kellerbuchführung mitwirken b) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden; Daten erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten c) Informationen beschaffen, bewerten und dokumentieren, fremdsprachliche Fachausdrücke anwenden		4	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Durchführen von Hygienemaßnahmen (§ 3 Absatz 3 Nummer 10)	a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden b) Produktionsanlagen, Leitungssysteme und Lagerbehälter reinigen, desinfizieren und sterilisieren c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebs hygiene durchführen d) Hygienemaßnahmen dokumentieren	7		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
1	2	3	4		5
1	Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 4 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		<input type="checkbox"/>
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 4 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Angebot, Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung, erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 			<input type="checkbox"/>
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 4 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 			<input type="checkbox"/>
4	Umweltschutz (§ 3 Absatz 4 Nummer 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 			<input type="checkbox"/>
5	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team (§ 3 Absatz 4 Nummer 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen b) Gespräche mit Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und im Team situationsgerecht führen 		12	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im		Position vermittelt
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
1	2	3	4		5
		c) Bedarf an Behandlungs- und Betriebsstoffen, Arbeitsmitteln und -geräten ermitteln und auswählen			<input type="checkbox"/>
6	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 3 Absatz 4 Nummer 6)	a) Zwischen- und Endkontrollen anhand des Arbeitsauftrages durchführen und Arbeitsergebnisse dokumentieren b) Zeitaufwand und Materialverbrauch kontrollieren und dokumentieren c) zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betriebsablauf beitragen d) technische Einrichtungen warten	6		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern, Qualitätsmängeln und -abweichungen durchführen f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen		8	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder:

Auszubildender: