

# Ausbildungsplan Sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildung Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Datum der Unterzeichnung

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Ausbildungsbetrieb (Ausbildender): |  |
| Auszubildende/r:                   |  |
| Ausbildungsberuf:                  | <b>Weintechnologe/ Weintechnologin</b> |

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut der Ausbildungsverordnung vom 15. Mai 2013 ist in den folgenden Seiten niedergelegt. Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichtes und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten. Änderungen des Zeitumfanges und des zeitlichen Ablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

## Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

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

| Lfd<br>Nr. | Teil des<br>Ausbildungsberufs-<br>bildes   | Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten   | Zeitliche Richtwerte<br>in Wochen im |                      |
|------------|--|--|--------------------------------------|----------------------|
|            |  |  | 1. bis 18.<br>Monat                  | 19. bis 36.<br>Monat |
| 5          | Durchführen von Ana-<br>lysen und sensori-<br>schen Bewertungen<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>5)  | a) Proben nehmen<br>b) Untersuchungen zur Bestimmung von Gesamtsäure, Restsüße<br>und schwefeliger Säure durchführen, Ergebnisse entsprechend<br>der Ausbaustufe bewerten und dokumentieren<br>c) c) sensorische Bewertungen anhand von Prüfsystemen durchfüh-<br>ren                        | 6                                    |                      |
|            |  | d) Ergebnisse von Laboranalysen bewerten<br>e) Weinfehler und Weinkrankheiten feststellen<br>f) bei Abweichungen von Standards und Vorgaben Maßnahmen<br>einleiten   |                                      | 8                    |
| 6          | Abfüllen von Erzeug-<br>nissen<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>6)   | a) Süßreserve dosieren<br>b) Sterilfiltration und keimfreie Abfüllung durchführen<br>c) Füllgebinde, Verschlusssysteme und Etiketten produktbezogen<br>nach Vorgaben bereitstellen und prüfen  | 6                                    |                      |
|            |  | d) Verschnitte herstellen und Ergebnisse dokumentieren<br>e) Produktstabilität sicherstellen und dokumentieren<br>f) Abfüllanlagen einrichten, umrüsten, bedienen und überwachen   |                                      | 11                   |
| 7          | Lagern von Erzeug-<br>nissen, Verpackungs-<br>materialien sowie<br>Behandlungs- und<br>Betriebsstoffen<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>7) | a) Verpackungsmaterialien, Behandlungs- und Betriebsstoffe an-<br>nehmen, überprüfen, lagern und bereitstellen<br>b) Erzeugnisse lagern, auftragsbezogen kommissionieren und ver-<br>sandfertig machen<br>a) Flurförderzeuge bedienen  | 5                                    |                      |
| 8          | Vorstellen und Ver-<br>markten von Erzeug-<br>nissen<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>8)   | a) produktbezogene Kundenberatungsgespräche führen<br>b) Verkostungen vorbereiten und durchführen<br>c) Kellerbesichtigungen vorbereiten und durchführen<br>d) Erzeugnisse sensorisch beschreiben  |                                      | 6                    |
| 9          | Anwenden von Infor-<br>mations- und Kommu-<br>nikationstechniken,<br>Kellerbuchführung<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>9)                 | a) an der Kellerbuchführung mitwirken<br>b) Informations- und Kommunikationssysteme anwenden; Daten<br>erfassen, sichern und pflegen, Datenschutz beachten<br>c) Informationen beschaffen, bewerten und dokumentieren, fremd-<br>sprachliche Fachausdrücke anwenden                          |                                      | 4                    |
| 10         | Durchführen von Hy-<br>gienemaßnahmen<br>(§ 3 Absatz 3 Nummer<br>10)   | a) Reinigungs- und Desinfektionslösungen ansetzen und anwenden<br>b) Produktionsanlagen, Leitungssysteme und Lagerbehältnisse<br>reinigen, desinfizieren und sterilisieren<br>c) Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene durch-<br>führen<br>d) Hygienemaßnahmen dokumentieren | 7                                    |                      |

## Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten   | Zeitliche Richtwerte in Wochen im             |                   |
|----------|---|--|---|-------------------|
|          |   |  | 1. bis 18. Monat                              | 19. bis 36. Monat |
| 1        | Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht (§ 3 Absatz 4 Nummer 1)                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>  | während der gesamten Ausbildung zu vermitteln |                   |
| 2        | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 3 Absatz 4 Nummer 2)                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Angebot, Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>                                   |   |                   |
| 3        | Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 3 Absatz 4 Nummer 3)                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>   |   |                   |
| 4        | Umweltschutz (§ 3 Absatz 4 Nummer 4)  | <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul> |   |                   |
| 5        | Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team (§ 3 Absatz 4 Nummer 5) | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufträge entgegennehmen und prüfen, Arbeitsabläufe planen und dokumentieren, Arbeitsschritte festlegen</li> <li>b) Gespräche mit Vorgesetzten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und im Team situationsgerecht führen</li> <li>c) Bedarf an Behandlungs- und Betriebsstoffen, Arbeitsmitteln und -geräten ermitteln und auswählen</li> </ul>  |   | 12                |
| 6        | Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 3 Absatz 4 Nummer 6)                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Zwischen- und Endkontrollen anhand des Arbeitsauftrages durchführen und Arbeitsergebnisse dokumentieren</li> <li>b) Zeitaufwand und Materialverbrauch kontrollieren und dokumentieren</li> <li>c) zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betriebsablauf beitragen</li> <li>d) technische Einrichtungen warten</li> </ul>  | 6   |                   |
|          |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>e) Maßnahmen zur Vermeidung und Behebung von Fehlern, Qualitätsmängeln und -abweichungen durchführen</li> <li>f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln systematisch suchen, Fehlerberichte erstellen</li> </ul>   |   | 8                 |