

CURRICULARE ANALYSE IM AUSBILDUNGSBERUF WEINTECHNOLOGE UND WEINTECHNOLOGIN

INHALT

1	Curriculare Analyse Lernfeld 1: Beruf und Betrieb präsentieren	2
2	Curriculare Analyse Lernfeld 2: Traubenqualität beurteilen	4
3	Curriculare Analyse Lernfeld 3: Trauben verarbeiten	6
4	Curriculare Analyse Lernfeld 4: Maische und Most verarbeiten	9
5	Fußnoten	11

1 CURRICULARE ANALYSE LERNFELD 1: BERUF UND BETRIEB PRÄSENTIEREN

Lernfeldⁱ Nr.: 1	Beruf und Betrieb präsentieren
Ausbildungsjahr: 1 Zeitrhythmuswert: 40 Stunden	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, ihren Beruf und Betrieb zu präsentieren.

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler erkunden die Stellung ihres Berufs und des Kulturgutes Wein in der Gesellschaft. Sie erfassen die betrieblichen Strukturen ihres Ausbildungsbetriebes und ordnen diese innerhalb der Weinwirtschaft ein.	Besuch einer Weinmesse. Recherche in Fachzeitschriften. Eigene Betrieb mit Mitbewerbern vergleichen. Expertengespräch im Betrieb.	ProWein Stationenlernen an Messeständen Anbaugesbiet, Produkte, Betriebsgröße, Betriebsstruktur, Vermarktungswege

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Entscheiden/ planen	<p>Die Schülerinnen und Schüler ordnen und strukturieren die erarbeiteten Informationen. Sie vergleichen Präsentationsformen und Lern- und Arbeitsstrategien. Zur Bewertung erstellen sie einen Kriterienkatalog.</p> <p>Sie wählen Präsentationsformen aus und überprüfen die Durchführbarkeit.</p>	Geeignete Medien zur Präsentation auswählen Kriterienkatalog für eine gelungene Betriebspräsentation erstellen.	
Durchführen	Die Schülerinnen und Schüler nutzen die unterschiedlichen Informationsmöglichkeiten unter Beachtung des Datenschutzes und Urheberrechts und erarbeiten Präsentationen unter Anwendung geeigneter Lern- und Arbeitsstrategien und stellen diese vor.	Vorstellung des eigenen Betriebes zum Beispiel mittels PPT, Flyer, Imagefilm, soziale Medien.	
Bewerten/ Reflektieren	Sie reflektieren ihre Präsentationen und die der Schülerinnen und Schüler und gehen konstruktiv mit Kritik um.	Bewertung der Präsentation anhand des erstellten. Kriterienkataloges. Diskussion im Plenum.	

2 CURRICULARE ANALYSE LERNFELD 2: TRAUBENQUALITÄT BEURTEILEN

Lernfeldⁱ Nr.: 2	Traubenqualität beurteilen
Ausbildungsjahr: 1 Zeitrichtwert: 80 Stunden	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Traubenqualität zu beurteilen.

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Morphologie und Physiologie der Rebe, die qualitätsfördernden weinbaulichen Maßnahmen mit dem Ziel, produktspezifisches Lesegut zu ernten. Sie machen sich mit Reifeparametern und den zugehörigen Untersuchungsmethoden (visuell, sensorisch und analytisch) vertraut. Weiterhin interpretieren sie jahrgangsspezifische Reifeverläufe.	Kellerwirtschaftliche Informationsdienste nutzen. In Fachliteratur recherchieren. Weinbergsrundgang mit Experten. Sensorische und optische unterschiede der Traubenbestandteile feststellen.	Schale, Fruchtfleisch, Kerne, Stiele

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Entscheiden/ Planen	<p>Unter Berücksichtigung der Reifeverläufe planen sie die Arbeitsschritte zur Begutachtung der Trauben im Hinblick auf produktspezifisches Lesegut.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wählen geeignete Untersuchungsmethoden zur Bestimmung der Qualität der Trauben in der jeweiligen Reifephase aus.</p>	<p>Reifemessung mit geeigneten Analysemethoden planen.</p> <p>Produktspezifischen Erntezeitpunkt festlegen unter Berücksichtigung der betrieblichen Ressourcen.</p>	
Durchführen	<p>Sie führen die Untersuchungen durch, dokumentieren diese und werten die Ergebnisse aus.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Qualität der Trauben unter Berücksichtigung des optimalen Lesetermins und der Traubengesundheit (Verbraucherschutz).</p>	<p>Reiferlauf protokollieren.</p> <p>Reifeverlauf sensorisch und optisch feststellen.</p> <p>Mostgewicht und Gesamtsäure analytisch bestimmen.</p> <p>Beurteilen der Traubengesundheit und des Reifeverlaufs.</p>	<p>Mostspindel, Refraktometer, Titration mit Stührkschen Gerät</p> <p>Pilzbefall</p> <p>Traubengesundheit und Reifeverlauf z. B. mit Traubenlieferanten oder Genossenschaftsmitgliedern diskutieren</p>
Bewerten/ Reflektieren	<p>Die Schülerinnen und Schüler reflektieren die Ergebnisse im Spannungsfeld des optimalen und realisierbaren Lesetermins im Hinblick auf das Produktionsziel.</p>	<p>Vergleich des Reifeverlaufs mit amtlichen Messdaten.</p> <p>Messfehlerdiskussion.</p>	

3 CURRICULARE ANALYSE LERNFELD 3: TRAUBEN VERARBEITEN

Lernfeldⁱ Nr.: 3	Trauben verarbeiten
Ausbildungsjahr: 1 Zeitrichtwert: 80 Stunden	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, Traubenannahme und die Traubenverarbeitung unter Berücksichtigung von Produktionszielen zu planen, durchzuführen und zu bewerten.

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Lesetechniken, Traubentransport und Annahmesysteme. Sie informieren sich über die Unterschiede im Verarbeitungsprozess verschiedener Produkte. Sie machen sich mit den Maschinen, Geräten sowie den erforderlichen Behandlungen zur Traubenverarbeitung vertraut.	Recherche der Fachliteratur. Lesetechniken und Traubentransportsysteme Vergleichen. Ernte und Transport von Lesegut im eigenen Betrieb recherchieren. Kontrolle von Maschinen und Geräten des Ausbildungsbetriebes auf Betriebsbereitschaft (Funktionstest, Abschmieren).	Handlese, Maschinenlese

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Entscheiden/ Planen	Unter Berücksichtigung der Traubenqualitäten und der Produktionsziele werden die Schritte der Traubenverarbeitung im Team festgelegt.	<p>Handlese personell planen. Maschinenlese planen (Kapazitäten). Lesegeschirr vorbereiten. Checklisten für Maschinen und Geräte erstellen. Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellen.</p>	Eimer, Scheren...
Durchführen	Die Schülerinnen und Schüler bereiten gemeinsam die Arbeitsabläufe zur Traubenlese, Traubentransport, Traubenannahme und Traubenverarbeitung unter Berücksichtigung der vorliegenden, aktuellen Analysedaten vor. Sie erstellen dazu einen önologischen Fahrplan für die Traubenverarbeitung und nutzen verschiedene Strukturierungs- und Darstellungsweisen. Für die Arbeitsabläufe bestimmen sie die erforderlichen Maschinen und Geräte und legen Behandlungsschritte fest. Sie übernehmen Verantwortung für sich und andere, indem sie die Unfallverhütungsvorschriften bei der Planung der Arbeitsschritte berücksichtigen.	<p>Verarbeitungsschritte Produktbezogen festlegen. Traubenannahme einrichten. Enzymzugabe berechnen. Kontrolle der Arbeitssicherheitseinrichtungen. Trauben schonend verarbeiten.</p>	Weißwein, Rosewein, Rotwein

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Durchführen	Zur Qualitätssicherung führen sie die notwendigen Untersuchungen, Berechnungen und Traubenbehandlungen durch. Dabei beachten sie die Hygienevorschriften.		
Bewerten/ Reflektieren	Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Prozess der Traubenverarbeitung und die angewandten Verfahren, präsentieren ihre Ergebnisse und diskutieren Optimierungsmöglichkeiten hinsichtlich der Zusammenarbeit im Team, Darstellungsformen der önologischen Fahrpläne, Produktionsziele sowie ökonomischer und ökologischer Gegebenheiten.	Herbstrückblick mit dem Kellermeister. Präsentation und Diskussion des Herbstablaufes.	

4 CURRICULARE ANALYSE LERNFELD 4: MAISCHE UND MOST VERARBEITEN

Lernfeldⁱ Nr.: 4	Maische und Most verarbeiten
Ausbildungsjahr: 1 Zeitrichtwert: 80 Stunden	Die Schülerinnen und Schüler verfügen über die Kompetenz, die Verarbeitung von Maische und Most unter Berücksichtigung von Produktionszielen zu planen, durchzuführen und zu bewerten..

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Informieren	Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über die Folgen von Maischestandzeiten und -behandlungen unter Berücksichtigung der Produktionsziele. Sie informieren sich über Technologien zur Maische- und Mostgewinnung. Sie machen sich mit den Möglichkeiten der Mostbehandlung und der Mostvorklärung vertraut.	Recherche in Fachliteratur. Kellerwirtschaftliche Informationsdienste nutzen. Herstellerinformationen nutzen. Analysieren von Ablaufplänen des Betriebes.	Betriebsanleitungen, Werbeprospekte der Hersteller

Phase der vollständigen Handlung	Kompetenz aus dem Lehrplan	Berufliche Handlungen ⁱⁱ	Anmerkungen ⁱⁱⁱ
Entscheiden/ Planen	Sie planen im Hinblick auf die Produktionsziele die Arbeitsschritte, den Einsatz der Geräte und Hilfsmittel zur Behandlung von Maische und Most sowie der Mostgewinnung.	Produktpläne erstellen.	Produktspezifikation, Pressprogramme, Behandlungsmittel, Entsäuerung/ Anreicherung
Durchführen	Die Schülerinnen und Schüler führen produktbezogene Maische- und Mostverarbeitungen unter besonderer Beachtung der Produkt- und Betriebshygiene durch. Sie ermitteln die auf die Produkte bezogenen Kenngrößen und führen die zugehörigen Berechnungen und Korrekturen durch. Sie dokumentieren und bewerten die Kenngrößen unter Beachtung der weingesetzlichen Vorschriften. Materialien.	Maische behandeln / Maischestandzeit. Most gewinnen. Most behandeln / Vorklärung. Anreicherung und Entsäuerung berechnen und durchführen. Daten in das Herbstbuch und in das Stoffbuch eintragen. Prüfung auf Einhaltung weingesetzlicher Vorgaben wie Mindestmostgewicht und Anreicherung.	
Bewerten/ Reflektieren	Sie reflektieren die Verarbeitungsprozesse und die angewandten Verfahren, präsentieren ihre Ergebnisse und diskutieren Optimierungsmöglichkeiten hinsichtlich Produktionszielen, technischer Machbarkeit und Wirtschaftlichkeit.	Reflektion des Herbstgeschehens. Sensorische Überprüfung der Zwischen- und Endprodukte.	

5 FUßNOTEN

- i Lernfeld gegliedert nach den Phasen der vollständigen Handlung
- ii Identifizieren der beruflichen Handlungen unter Berücksichtigung aller Kompetenzdimensionen. Beschreibung mit prozessbezogenen Operatoren (analysieren, beschreiben, erörtern etc.)
- iii Anregungen zur Berücksichtigung insbesondere von Aspekten der Digitalisierung, Berufssprache, Nachhaltigkeit, Lernortkooperation