

## Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin (Beschuß der Kultusministerkonferenz vom 26. November 1996)

### Allgemeine Vorbemerkungen

Berufsschulen vermitteln dem Schüler allgemeine und berufsbezogene Lerninhalte für die Berufsausbildung, die Berufsausübung und im Hinblick auf die berufliche Weiterbildung. Soweit eine berufsfeldbreite Grundbildung in vollzeitschulischer Form durchgeführt wird, wird auch die fachpraktische Ausbildung vermittelt.

Allgemeine und berufsbezogene Lerninhalte zielen auf die Bildung und Erziehung für berufliche und außerberufliche Situationen.

Entsprechend diesen Zielvorstellungen sollen die Schüler/Schülerinnen

- eine fundierte Berufsausbildung erhalten, auf deren Grundlage sie befähigt sind, sich auf veränderte Anforderungen einzustellen und neue Aufgaben zu übernehmen. Damit werden auch ihr Entscheidungs- und Handlungsspielraum und ihre Möglichkeit zur freien Wahl des Arbeitsplatzes über die Grenzen hinaus erweitert,
- unter Berücksichtigung ihrer betrieblichen Erfahrungen Kenntnisse und Einsichten in die Zusammenhänge ihrer Berufstätigkeit erwerben, damit sie gut vorbereitet in die Arbeitswelt eintreten,
- Fähigkeiten und Einstellungen erwerben, die ihr Urteilsvermögen und ihre Handlungsfähigkeit und -bereitschaft in beruflichen und außerberuflichen Bereichen vergrößern,
- Möglichkeiten und Grenzen der persönlichen Entwicklung durch Arbeit und Berufsausübung erkennen, damit sie mit mehr Selbstverständnis ihre Aufgaben erfüllen und ihre Befähigung zur Weiterbildung ausschöpfen,
- in der Lage sein, betriebliche, rechtliche sowie wirtschaftliche, ökologische, soziale und politische Zusammenhänge zu erkennen,
- sich der Spannung zwischen den eigenen Ansprüchen und denen ihrer Mit- und Umwelt bewußt werden und bereit sein, zu einem Ausgleich beizutragen und Spannungen zu ertragen.

Der Lehrplan für den allgemeinen Unterricht wird durch die einzelnen Länder erstellt. Für den berufsbezogenen Unterricht wird der Rahmenlehrplan durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder beschlossen. Die Lernziele und Lerninhalte des Rahmenlehrplans sind mit der entsprechenden, von den zuständigen Fachministerien des Bundes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie erlassenen Ausbildungsordnung abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30. Mai 1972 geregelt. Der beschlossene Rahmenlehrplan für den beruflichen Unterricht der Berufsschule baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluß auf.

Für Ausbildungsberufe, die einem Berufsfeld im Berufsgrundbildungsjahr zugeordnet sind, ist er in der Regel in eine berufsfeldbreite Grundbildung und darauf aufbauende Fachbildung gegliedert. Dabei kann ein Rahmenlehrplan in der Fachstufe mit Ausbildungsordnungen mehrerer verwandter Ausbildungsberufe abgestimmt sein.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlußqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluß der Berufsschule vermittelt. Damit sind zugleich wesentliche Voraussetzungen für den Eintritt in berufliche Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan ist nach Ausbildungsjahren gegliedert. Er umfaßt Lerngebiete, Lernziele, Lerninhalte und Zeitrichtwerte. Dabei gilt:

**Lerngebiete** sind thematische Einheiten, die unter fachlichen und didaktischen Gesichtspunkten gebildet werden; sie können in Abschnitte gegliedert sein.

**Lernziele** beschreiben das angestrebte Ergebnis (z. B. Kenntnisse, Fertigkeiten, Verhaltensweisen), über das ein Schüler/eine Schülerin am Ende des Lernprozesses verfügen soll.

**Lerninhalte** bezeichnen die fachlichen Inhalte, durch deren unterrichtliche Behandlung die Lernziele erreicht werden sollen.

**Zeitrichtwerte** geben an, wieviele Unterrichtsstunden zum Erreichen der Lernziele einschließlich der Leistungsfeststellung vorgesehen sind.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Vorgaben für den Unterricht. Selbständiges und verantwortungsbewußtes Denken und Handeln wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzepts ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in einen eigenen Lehrplan um. Sie ordnen Lernziele und Lerninhalte den Fächern bzw. Kursen zu. Dabei achten sie darauf, daß die erreichte fachliche und zeitliche Gliederung des Rahmenlehrplans erhalten bleibt; eine weitere Abstimmung hat zwischen der Berufsschule und den örtlichen Ausbildungsbetrieben unter Berücksichtigung des entsprechenden Ausbildungsrahmenplans zu erfolgen.

# Winzer

## Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 161) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist dem Berufsfeld Agrarwirtschaft zugeordnet.

Der Rahmenlehrplan stimmt hinsichtlich des 1. Ausbildungsjahres mit dem berufsfeldbezogenen fachtheoretischen Bereich des Rahmenlehrplans für das schulische Berufsgrundbildungsjahr Agrarwirtschaft überein. Für den Ausbildungsberuf Winzerin/Winzer beinhaltet dieser Rahmenlehrplan einen berufsorientierten Schwerpunkt, „Reben anbauen und Trauben verarbeiten“, welcher den berufsspezifischen Belangen Rechnung trägt. Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für das Berufsfeld Agrarwirtschaft.

Für das Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der „Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe“ (Beschluß der Kultusministerkonferenz vom 18. Mai 1984) vermittelt.

Für den Rahmenlehrplan gelten folgende übergreifende Lernziele; die berufsspezifische Anbindung soll an entsprechenden fachlichen Lernzielen vorgenommen werden.

Der Schüler/die Schülerin soll

- Grundsätze und Maßnahmen der Unfallverhütung und des Arbeitsschutzes zur Vermeidung von Gesundheitsschäden und zur Vorbeugung gegen Berufskrankheiten kennen und beachten;
- Notwendigkeit und Möglichkeiten einer von humanen und ergonomischen Gesichtspunkten bestimmten Arbeitsgestaltung erklären;
- mit der Berufsausübung verbundene Eingriffe in das Ökosystem sowie Umweltbelastungen erkennen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung beziehungsweise Minimierung beschreiben;
- Grundsätze und Maßnahmen des rationellen Einsatzes der bei der Arbeit verwendeten Materialien und Energien beschreiben;

## Übersicht über die Lerngebiete mit Zeltrichtwerten

Lerngebiete	Zeltrichtwerte in den Ausbildungsjahren		
	1	2	3
<b>Grundstufe</b>			
1. Standortaufnahme/Informationsbeschaffung und -auswertung	}		
2. Pflanzenstandorte, Pflanzenverwendung			
3. Organisation und Kontrolle von Produktions- und Arbeitsabläufen			
4. Umweltbewußte Kulturführung, Kulturenpflege			
5. Betriebsausstattung			
6. Betriebsorganisation, Vermarktung und Betriebserfolg			
7. Reben anbauen und Trauben verarbeiten			
<b>Fachstufe 1</b>			
1. Most behandeln und vergären		80	
2. Boden pflegen		50	
3. Reben pflegen		30	
4. Reben mit Nährstoffen versorgen		40	
5. Reben vor Krankheiten und Schädlingen schützen		80	
<b>Fachstufe 2</b>			
6. Jungweine behandeln			60
7. Weine füllfertig machen und abfüllen			50
8. Sonstige Erzeugnisse aus Trauben und Wein herstellen			20
9. Weine prüfen und kennzeichnen			50
10. Weine und sonstige Erzeugnisse vorstellen und vermarkten			60
11. Weinberge neu anlegen			40
<b>Insgesamt</b>	<b>320</b>	<b>280</b>	<b>280</b>

Lernziele	Lerninhalte
<b>1. Ausbildungsjahr</b>	
<b>Lerngebiet 1: Standortaufnahme/Informationsbeschaffung und -auswertung</b>	
Informationen über den Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule erheben und für die eigene Verwendung aufbereiten	Verkehrs- und Marktlage des Betriebs, Anbauprogramm/Fruchtfolgen Produktionszweige Faktorausstattung Aufbau, Organisationsabläufe, Ausstattung der Berufsschule
Relevante Informationssysteme zur Informationsbeschaffung nutzen	Dialogbereitschaft und -fähigkeit Information – Kommunikation Grundlagen der elektronischen Datenverarbeitung Informationssysteme und technische Geräte Fachliteratur
Informations- und Kommunikationsmöglichkeiten in der Agrarwirtschaft aufzeigen	berufsständische Einrichtungen/Organisationen Forschungs- und Beratungseinrichtungen Aus-/Weiterbildung
Bereitschaft und Fähigkeit zur Beobachtung von Pflanzenbeständen entwickeln	Wahrnehmen, Dokumentieren, Problematisieren
Umweltrechtliche Aspekte des Pflanzenbaus zusammenstellen	Umweltrechtliche Grundsatzfragen, Umweltstrafrecht Abfallvermeidung/-entsorgung Immissionsschutz Energieeinsparung Gefahrstoffe
<b>Lerngebiet 2: Pflanzenstandorte, Pflanzenverwendung</b>	
Pflanzen bestimmen, ihre natürlichen Lebensansprüche ableiten und in Kulturgruppen einordnen	Botanische Gliederung Bestimmungsmerkmale/-hilfen Bau und Funktion der Pflanzenorgane Wachstumsbedingungen am Natur- und Kulturstandort Regenerationsverhalten Zeigerpflanzen
Lebensvorgänge pflanzlichen Wachstums erläutern	Wechselbeziehungen zwischen anorganischer und organischer Materie Zelle, Gewebe, Photosynthese, Atmung und Wasserhaushalt
Ansprüche der Pflanzen an Boden/Substrate herleiten	Luftbedarf der Wurzel, Wasserbedarf Durchwurzelungsgrade Boden-/Substrateigenschaften Nährstoffhaushalt Bedeutung der Nährstoffe für die Pflanze Wachstumsstörungen bei unzureichender Versorgung
Einwirkungen von Wetter und Klima auf die Pflanzenproduktion und Pflanzenverwendung beschreiben	Ansprüche von Kulturpflanzen Einfluß der Standortgegebenheiten Wachstumserscheinungen der Kulturpflanzen in verschiedenen Vegetationsstufen witterungsbedingte Pflanzenschädigungen
Wechselbeziehungen der Pflanze und ihrer Umwelt ergründen	Natürliche Ökosysteme Agrarökosysteme Extensivierungsflächen und Biotopvernetzung Pflanzenschädigungen Wirt-Parasit-Beziehung
Auswirkungen des Artenschutzes auf Anbau und Handel von Pflanzen erläutern	Herkünfte unserer Kulturpflanzen Artenschutzbestimmungen Naturschutz geschützte Pflanzen
Entwicklung von Kulturpflanzen auf natürliche Auslese und züchterische Maßnahmen zurückführen	Wildpflanzen-Kulturpflanzen Züchtungsziele Züchtungsmethoden gentechnische Aspekte

# Winzer

Lernziele	Lerninhalte
<b>Lerngebiet 3: Organisation und Kontrolle von Produktions- und Arbeitsabläufen</b>	
Arbeitswirtschaftliches Denken und Handeln für die Berufswirklichkeit entwickeln	Begriffe der Arbeitslehre Bedeutung beruflicher Arbeit für Mensch und Gesellschaft Einflußfaktoren auf die menschliche Arbeitsleistung
Arbeitsabläufe analysieren und nachvollziehen	Elementare Arbeitsverfahren Arbeitsmitteleinsatz Arbeitsplatzgestaltung
Grundsätze des Arbeits-, Gesundheits- und Brandschutzes bei beruflichen Arbeiten darlegen	Gesundheits-, Arbeits- und Brandschutz Ordnung am Arbeitsplatz Lagerung von Gefahrstoffen Betriebs- und Gebrauchsanleitungen
<b>Lerngebiet 4: Umweltbewußte Kulturführung, Kulturenpflege</b>	
Notwendigkeit, Zeitpunkte und Möglichkeiten von Maßnahmen der Kulturführung und der Kulturenpflege begründen	Kulturverfahren im Zeitablauf Bestandspflege Wachstumsfördernde Maßnahmen Wuchsformbestimmende Maßnahmen Ernte, Lagerung, Verkauf
Bodenverbesserungsmaßnahmen und Bodenbearbeitungstechniken hinsichtlich ihrer bodenbiologischen und pflanzenbaulichen Eignung bewerten und auswählen	Krum- und Oberboden Humuswirtschaft, Kompostierung Kalkung Einbau von Bodenmaterialien Bodenbearbeitungsgeräte Erdbauliche Maßnahmen Wasserführung Bodenschutz Mengenberechnungen
Bodenersatzstoffe werten und für exemplarische Kulturen zusammenstellen	Vergleich zwischen Substrat und Boden Anforderungen an die Substratstruktur nach Pflanzenansprüchen Eigenschaften von Substratbestandteilen Mischungsverhältnisse Mengenberechnungen
Möglichkeiten der Beeinflussung der Wachstumsfaktoren Feuchte, Licht, Luft und Temperatur aufzeigen	Wasserversorgung am Standort, Feuchteregelung Lichtverhältnisse, Belichtung Temperaturregelung Luftverhältnisse Keimungsverhalten Vegetatives Wachstum Blütenbildung Reifung und Alterung
Für Kulturpflanzen geeignete Vermehrungsmethoden bestimmen und beurteilen	Generative und vegetative Vermehrung Saatgut- und Jungpflanzenproduktion Bedarfsberechnungen
Die Notwendigkeit einer ausreichenden und umweltgerechten Nährstoffversorgung der Kulturpflanzen herleiten und geeignete Düngemittel systematisieren	Nährstoffbedarf von Kulturen Nährstoffversorgung und Ertragsleistung Kontrollierte Düngung Düngemittelübersicht Gründüngung Umweltverträglichkeit der Düngemittel Düngemittelrecht Gewässerschutz Einkaufspreise Mengenberechnungen
Mögliche Gefahren für die Umwelt durch Produktionstechniken und Bauweisen erläutern und umweltrechtliche Bestimmungen zuordnen	Unsachgemäße Pflanzenauswahl/-verwendung – Pflege- und Baumaßnahmen – Anbau- und Pflegeverfahren Undifferenzierte Düngung Unsachgemäßer Pflanzenschutz Unsachgemäßer Maschineneinsatz Unsachgemäße Abfallbeseitigung Emissionen Rechtsgrundlagen zum Umweltschutz
Ökologische Zielsetzungen verschiedener Anbau- und Kulturverfahren sowie Landschafts- bzw. Gartenplanungen erläutern	Grundsätze des Integrierten Pflanzenbaues, ökologischer Landbau Freiflächengestaltungen

Lernziele	Lerninhalte
Maßnahmen des Integrierten Pflanzenschutzes erläutern	Schadsschwellenprinzip Indirekte und direkte Pflanzenschutzmaßnahmen Pflanzenschutzberatung
<b>Lerngebiet 5: Betriebsausstattung</b>	
Maschinen, Geräte, technische Einrichtungen und Werkzeuge in Produktions-/Dienstleistungsbetrieben in ihren Grundfunktionen erklären	Schlepper, Maschinen, Geräte Technische Einrichtungen und Werkzeuge für <ul style="list-style-type: none"> <li>– Baumaßnahmen</li> <li>– Kulturführung</li> <li>– Kulturenpflege</li> </ul> Lagerung und Konservierung Berechnen von <ul style="list-style-type: none"> <li>– Maschinenkosten</li> <li>– Flächenleistung</li> </ul>
Antriebe und Kraftübertragungselemente sowie deren Schutzeinrichtungen erklären und Maßnahmen zur Pflege und Wartung erläutern	Verbrennungs-, Elektromotoren, Kraftübertragung Kupplung und Getriebe Hydraulik Überlastsicherung, Schutzschalter Schmierstoffe, Korrosionsschutz, Zündung Allgemeine Betriebs- und Verkehrssicherheit Arbeitssicherheit
Wichtige Werkstoffe und Materialien hinsichtlich ihrer Eigenschaften bewerten und Einsatzmöglichkeiten aufzeigen	Holz, Kunststoffe, Metalle, Beton, Glas Naturstein, Betonstein, Kies, Schotter, Erden und Substrate Eignung für jeweilige Bau- oder Kulturmaßnahmen, Korrosionsbeständigkeit, Einkaufspreise
Kenntnisse über die Bauweisen und Nutzungen von Räumen und Baulichkeiten der Betriebsstätten erwerben	Konstruktive Merkmale von Kultur- und Klimaräumen, Gewächshäusern, Stallungen Aufbau und Anordnung von Werkstätten, Lagerstätten, Versand-, Verkaufs- und Packräumen, Büro, Werkhof Gebäudekostenberechnungen
Aufbau, Funktion und Wartung technischer Einrichtungen zur Beregnung und Be- und Entwässerung erläutern	Bewässerungssysteme im Freiland und unter Glas Entwässerungen Berechnungen zum Wasserverbrauch
<b>Lerngebiet 6: Betriebsorganisation, Vermarktung und Betriebserfolg</b>	
Betriebsformen in der Agrarwirtschaft unterscheiden und über Anbauggebiete des engen und weiteren Umfelds berichten	Produktions-, Dienstleistungsbetriebe Regionale Schwerpunkte agrarwirtschaftlicher Produktions- und Dienstleistungen
Bedeutung der Agrarwirtschaft in der Volkswirtschaft beschreiben	Gesellschaftliche Bedeutung der Agrarwirtschaft Organisationsformen Anteil am Bruttoinlandsprodukt
Qualitätsstandards für Agrarprodukte und Dienstleistungen beschreiben	Qualitätsnormen Handelsklassen Bautechnische Standards
Funktionen eines agrarwirtschaftlichen Betriebes darstellen	Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Absatz Stellung am Markt Wirtschaftliches und gesellschaftliches Umfeld
<b>Lerngebiet 7: Reben anbauen und Trauben verarbeiten</b>	
Bau der Weintraube beschreiben	Aufbau der Traube und der Beere Inhaltsstoffe
Reifeentwicklung und Reifeverlauf darstellen und bewerten	Reifebeobachtungen Äußere Reifemerkmale Innere Reifemerkmale <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zucker</li> <li>– Säuren</li> </ul> Reifemessungen Reifekurven

# Winzer

Lernziele	Lerninhalte
Vorbereitung und Durchführung der Weinlese erläutern	Traubenschutzmaßnahmen Bestimmung des Lesezeitpunktes Einsatz und Pflege von Erntegeräten, Arbeitssicherheit Lesearten, Qualitätskriterien Berechnung von Arbeitszeit und Kosten
Verarbeitung des Lesejahres darstellen und begründen	Entrappen Maischen Schwefeln Weinkategorien Keltern Funktion und Einsatz der Maschinen und Geräte Berechnung der Mostausbeute
Mostbestandteile nennen und Mostqualität beurteilen	Inhaltsstoffe – Art – Menge Bestimmungs- und Berechnungsmethoden von Mostgewicht und Gesamtsäure Güteklassen, Zuordnung von Qualitäts- bzw. Prädikatsstufen
Weinbauregionen nennen und vergleichen	Weltweinbau Europäischer Weinbau Deutscher Weinbau – geographische Lage – Größe/Bedeutung – klimatische Besonderheiten – Anbauverhältnisse Berechnungen und graphische Darstellungen
Ansprüche der Reben an Boden, Klima und Lage erläutern	Bodenart, Bodenzustand Wasserversorgung Lagen Flora und Fauna Ökosystem Weinberg
Notwendigkeit der Bestandspflege ableiten	Schnitt Düngung Laubarbeiten Bodenbearbeitung Unterstützungseinrichtungen Maschinen und Geräte
Rebsorten unterscheiden	Bestimmungsmerkmale Sorteneigenschaften Wirtschaftliche Bedeutung Verbreitung
Rebenzüchtung und -vermehrung darstellen	Züchtungsmethoden Erhaltungszüchtung Neuzüchtungen Züchtungsanstalten Veredlungsverfahren Anzüchtmethoden Pflanzgutbeurteilung
Besonderheiten bei Einsatz und Wartung im Weinbau eingesetzter Maschinen und Geräte begründen	Geräte und Maschinenpflege Ergonomisches Verhalten Arbeitshygiene Arbeitssicherheit

Lernziele	Lerninhalte
<b>2. Ausbildungsjahr</b>	
<b>Lerngebiet 1: Most behandeln und vergären</b>	
Verfahren der Mostbehandlung erläutern	Vorklären – Entschleimen – Separieren Schönen Anreichern Entsäuern Pasteurisieren Maschinen und Geräte Berechnungen zur Mostbehandlung
Einlagerungsmöglichkeiten von Most und Wein kennen	Behälterarten – Material, Größe, Form – Vorbereitung Pumpen und Zubehör Volumen-, Leistungs- und Kostenberechnungen
Bereitung von Süßreserve erklären	Gesetzliche Bestimmungen Spezielle Mostvorbehandlung Einlagerungsverfahren – keimarm – steril Berechnung der Behandlungsstoffe
Alkoholische Gärung überwachen und steuern	Hefearten Gärungsprodukte Gärungsgleichung Vergärungsarten Steuerungsmöglichkeiten Maßnahmen zur Arbeitssicherheit Alkoholausbeute und CO <sub>2</sub> -Bildung Umrechnungen von Mostgewicht, Zucker, Alkohol
<b>Lerngebiet 2: Boden pflegen</b>	
Bodenpflege begründen	Begrünen Bearbeiten Bedecken Berechnung von Arbeitszeit- und Materialbedarf
Einsatz von Geräten zur Bodenpflege beurteilen	Einsatzmöglichkeiten Arbeitsergebnis Maßnahmen zur Arbeitssicherheit Berechnung von Maschinen- und Gerätekosten
Bewuchsregulierung erläutern	Pflanzengesellschaften Regulierung – biologisch – mechanisch – chemisch Ökologische Aspekte Kostenvergleiche
<b>Lerngebiet 3: Reben pflegen</b>	
Besondere Pflegemaßnahmen im Jungfeld begründen	Stockaufbau Bodenpflege Laubarbeiten Rebschutz
Rebschnitt und Biegen erläutern	Ertragsregulierung Fruchtrutenauswahl Schnittechnik Formerhaltung Bindematerial Rebholzverwertung Maschinen und Geräte Arbeitssicherheit
Laubarbeiten und Ertragsbegrenzung begründen	Ausbrechen Heften Gipfeln Ausdünnen Entblättern

# Winzer

---

## Lernziele

## Lerninhalte

---

### Lerngebiet 4: Reben mit Nährstoffen versorgen

Bedarfsgerechte Rebenernährung begründen

Nährstoffhaushalt  
Nährstoffentzug und -verluste  
Ernährungsstörungen

Sachgerechte Düngung erläutern

Bodenuntersuchung  
– Probenahme  
– Nährstoffanalyse  
Düngergaben  
– organisch  
– mineralisch  
Ausbringung  
– Zeitpunkt  
– Verfahren  
Folgen unsachgemäßer Düngung  
Berechnungen von Nährstoffbedarf und Düngergaben

### Lerngebiet 5: Reben vor Krankheiten und Schädlingen schützen

Die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge erkennen  
und deren Lebensweise erläutern

Peronospora  
Oidium  
Botrytis  
Phomopsis  
Traubenwickler  
Rote Spinne

Weitere wichtige Krankheiten und Schädlinge  
beschreiben

Regionale Bedeutung  
zum Beispiel Knospenschädlinge  
Milben  
Reblaus  
Roter Brenner  
Escariose  
Viruskrankheiten  
Mauke

Möglichkeiten des Integrierten Pflanzenschutzes  
aufzeigen

Vorbeugende Kulturmaßnahmen  
Prognoseverfahren  
Nützlingsförderung  
Schadsschwellenprinzip  
Verfahren  
– biologisch  
– biotechnisch  
– physikalisch  
– chemisch

Spritzplan für eine Vegetationsperiode erstellen

Phaenologische Daten  
Behandlungszeitpunkte  
Mittelauswahl  
Berechnungen  
– Ausbringungsmengen  
– Mittelkosten

Ausbringverfahren beurteilen

Spritzen, Sprühen, Stäuben  
– Maschinen und Geräte  
– Recyclingtechniken

Sachgerecht mit Pflanzenbehandlungsmitteln umgehen

Gesetzliche Bestimmungen  
Kennzeichnung  
Einkauf  
Lagerung  
Brühe ansetzen  
– Schutzmaßnahmen  
– Notfallmaßnahmen  
Beseitigung von  
– Brüheresten  
– Mittelresten  
– Verpackungen  
Wartezeit  
Umweltverträglichkeit



Lernziele	Lerninhalte
<b>3. Ausbildungsjahr</b>	
<b>Lerngebiet 6: Jungweine behandeln</b>	
Weinabstich beschreiben	Hefe- und Schönungsabstich <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zweck</li> <li>– Zeitpunkt</li> <li>– Arbeitsablauf</li> </ul>
Möglichkeiten der Säureregulierung erklären	Biologischer Säureabbau Weinsteinstabilisierung Feinentsäuerung
Bedeutung der schwefligen Säure bei der Weinbereitung begründen	Anwendungsformen Wirkungsweise Dosierung gesetzliche Grenzwerte Kontrollmaßnahmen SO <sub>2</sub> -sparende Maßnahmen Arbeitssicherheit Bekömmlichkeit der Weine Mengenberechnungen
Weitere Stoffe und Verfahren zur Weinbehandlung erläutern	Behandlungs- und Zusatzstoffe Schönungsmaßnahmen <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zweck</li> <li>– Zeitpunkt</li> <li>– Probeentnahme</li> <li>– Vorversuch</li> <li>– Anwendungs- und Höchstmengen</li> <li>– Durchführung</li> </ul> Mengenberechnungen
Weinmängel, -fehler und -krankheiten erkennen und Abhilfemaßnahmen erläutern	Merkmale Ursachen Vorbeugung Behandlung Verkostung
<b>Lerngebiet 7: Weine füllfertig machen und abfüllen</b>	
Trenntechnische Verfahren beschreiben	Kieselgurfiltration Schichtenfiltration Membranfiltration Cross-flow-Filtration Maschinen und Geräte Rückstände und deren Verwertung Berechnungen <ul style="list-style-type: none"> <li>– Materialverbrauch</li> <li>– Mengenleistung</li> </ul>
Vorbereitende Maßnahmen zur Abfüllung darstellen	Süßung und Verschnitt <ul style="list-style-type: none"> <li>– gesetzliche Bestimmungen</li> <li>– Vorversuch</li> <li>– Berechnungen</li> </ul> Stabilitätskontrollen Abfüllreife
Weinabfüllung beschreiben	Flaschensterilisation Abfüllverfahren Flaschenverschlüsse Maschinen und Geräte Maßnahmen zur Arbeitssicherheit
<b>Lerngebiet 8: Sonstige Erzeugnisse aus Trauben und Wein herstellen</b>	
Sektherstellung im Winzerbetrieb beschreiben	Grundweine Verfahren <ul style="list-style-type: none"> <li>– klassische Flaschengärung</li> <li>– Transvasiermethode</li> <li>– Großraumverfahren</li> </ul> Kennzeichnung
Weitere Erzeugnisse nennen	Regionale Besonderheiten zum Beispiel Traubensaft Perlwein Destillate Weinessig

# Winzer

Lernziele	Lerninhalte
<b>Lerngebiet 9: Weine prüfen und kennzeichnen</b>	
Wichtige Inhaltsstoffe des Weines nennen	Alkohol, Zucker, Säuren, Restextrakt – Arten – Mengen Alkoholbegriffe
Weinbeurteilung erläutern	Analysenprüfung Sensorische Prüfung – Auge – Nase – Zunge DLG-Schema
Amtliche Qualitätsweinprüfung beschreiben	Prüfstellen Antrag Prüfverfahren – Mindestpunktzahl – amtliche Prüfnummer
Grundlagen des Bezeichnungsrechts kennen	vorgeschriebene Angaben zulässige Angaben
Auszeichnungen für Weine nennen	Prämierungen und Wettbewerbe – regional – DLG – international
<b>Lerngebiet 10: Weine und sonstige Erzeugnisse vorstellen und vermarkten</b>	
Grundlagen der Vermarktung erläutern	Marktsituation, Besonderheiten Vermarktungsstufen Vermarktungsformen
Werbemaßnahmen beschreiben	Deutsches Weininstitut Regionalwerbung Einzelbetriebliche Maßnahmen
Betriebliche Erzeugnisse präsentieren	Probe – Vorbereitung – Durchführung Ansprache Empfehlungen
Verkaufsgespräche führen	Kundenwünsche betriebliches Angebot Kundenberatung
Wein verkaufen	Probesortiment zusammenstellen Rechnung erstellen – Rabatt – Mehrwertsteuer ausweisen – Skonto
<b>Lerngebiet 11: Weinberge neu anlegen</b>	
Gesetzliche Bestimmungen kennen	Neuanlage Wiederbepflanzung Anbaustop Rebsortenklassifizierung
Vorbereitungen zur Pflanzung erläutern	Bodengesundheit Tiefenbodenbearbeitung Grenzabstände Auszeilen Maschinen und Geräte Berechnung des Pflanzgutbedarfs
Pflanzung beschreiben	Pflanzgutvorbereitung Pflanzverfahren Maschinen und Geräte
Erziehungsformen und Unterstützungsvorrichtungen beschreiben	Drahtrahmen- und Einzelstockerziehung – Materialien – Standraum Berechnung von Materialbedarf und Kosten der Neuanlage