

Ausbildungsplan Winzer/Winzerin

Auszubildende/r	Ausbildungsbetrieb/e (Stempel)	Ausbilder/in
Name, Vorname: Ausbildungszeit von: bis:		
Name, Vorname: Ausbildungszeit von: bis:		
Name, Vorname: Ausbildungszeit von: bis:		

Der/die **Ausbildende** erstellt gemäß § 6 der Verordnung über die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin vom 03.02.1997 unter **Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes** für den/die Auszubildende/n einen **individuellen betrieblichen Ausbildungsplan**. Der/die Ausbildungende ist für die Vermittlung aller Ausbildungsinhalte verantwortlich.

Der Ausbildungsplan soll als **Hilfestellung zur sach- und zeitgerechten Planung und Durchführung der betrieblichen Berufsausbildung** dienen. Alle Qualifikationen (Fertigkeiten und Kenntnisse), die im Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Winzer/in aufgeführt sind, sollen darin ausgewiesen sein und auf die konkreten Verhältnisse des Ausbildungsbetriebes bezogen sowie den Ausbildungsabschnitten zeitlich zugeordnet werden.

Die im **Ausbildungsrahmenplan** sachlich gegliederten Ausbildungsinhalte sind Mindestanforderungen im Rahmen der betrieblichen Ausbildung. Neben fachspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen sollen auch übergreifende Qualifikationen (z. B. Selbständigkeit, Fähigkeit zur Problemlösung; Teamgeist; Entscheidungsfähigkeit) vermittelt werden. Die **zeitliche Gliederung** ordnet den einzelnen Ausbildungsjahren jeweils bestimmte Lerninhalte zu. Diese sind innerhalb bestimmter Zeiträume in der betrieblichen Ausbildung zu vermitteln. Abhängig von den konkreten betrieblichen Bedingungen kann die zeitliche Gliederung angepasst werden.

Ein zentrales Prinzip der Ausbildung im Beruf Winzer/in ist das **selbständige Planen, Durchführen und Kontrollieren der beruflichen Tätigkeiten**. Bei der Vermittlung aller Fertigkeiten und Kenntnisse sind immer die **Zusammenhänge mit dem gesamten betrieblichen Geschehen** zu berücksichtigen. Entsprechende Vorgaben dazu sind auch in der zeitlichen Gliederung zur Ausbildungsordnung formuliert.

Hinweise für die Handhabung des Ausbildungsplanes

Fertigkeiten und Kenntnisse, die in den entsprechenden Ausbildungsjahren erworben werden sollen, sind in der Checkliste durch Schattierung gekennzeichnet

Vor Beginn der Ausbildung sind die jeweiligen Felder durch den/die Auszubildende mit einem Schrägstrich zu versehen, wenn die jeweiligen Fertigkeiten und Kenntnisse im Betrieb vermittelt werden können und in welchem Ausbildungsjahr dies erfolgt.

Beispiel: /

Die Felder sind mit einem zweiten Schrägstrich in Querrichtung zu versehen, wenn der/die Auszubildende die betreffenden Fertigkeiten und Kenntnisse erworben hat.

Beispiel: X

(Kann die Vermittlung nicht im geplanten Ausbildungsjahr erfolgen, wird die Vermittlung durch ein Kreuz im/in den anderen Jahr/en der Vermittlung eingetragen.)

Von der zeitlichen Gliederung kann abgewichen werden, wenn die betrieblichen Verhältnisse dies erfordern.

- In der Spalte „betriebliche Anmerkungen“ können die konkreten Ausbildungsinhalte des Betriebes zur jeweiligen Lernzielposition eingetragen werden.

Auch Angaben über andere Lern- bzw. Ausbildungsorte, zeitliche Anmerkungen, besondere betriebliche Gegebenheiten usw. können dort aufgeführt sein.

- Der Ausbildungsplan ist im Berichtsheft des Auszubildenden einzuordnen.
- Der Ausbildungsplan ist zur Zwischen- und Abschlussprüfung mitzubringen.
- Bei verkürzter Ausbildungsdauer sind alle Ausbildungsinhalte in der vertraglichen Ausbildungszeit zu vermitteln.

Sachliche und zeitliche Zusammenhänge bei der Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse im Ausbildungsberuf Winzer/in

Alle Fertigkeiten und Kenntnisse, die in der betrieblichen Berufsausbildung vermittelt werden sollen, sind im **Ausbildungsrahmenplan** (Anlage I zur Ausbildungsordnung) **sachlich** aufgeführt und dort in folgende **Abschnitte** gegliedert:

- I. Berufliche Grundbildung im ersten Ausbildungsjahr (GB)**
II. Berufliche Fachbildung – Fertigkeiten und Kenntnisse im zweiten und dritten Ausbildungsjahr (FB)

Bestimmungen zur **zeitlichen Gliederung** der Berufsausbildung enthält die Anlage II zur Ausbildungsordnung. Danach sollen die einzelnen Ausbildungsjahre in bestimmte **Zeiträume** gegliedert sein, in denen Qualifikationen aus bestimmten Abschnitten des Ausbildungsrahmenplanes vermittelt werden.

Die Qualifikationen aus den verschiedenen sachlichen Abschnitten im Ausbildungsrahmenplan sind teilweise auch übergreifend über die einzelnen Ausbildungsjahre zu vermitteln.

Eine von diesen Vorgaben abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten dies erfordern.

1. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
2 - 4 Monate	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen • Traubenerzeugung • Kellerwirtschaft 	GB
		GB
		GB
6 - 8 Monate	Traubenerzeugung unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen • Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion • Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebs-einrichtungen 	GB
		GB
		GB
		GB
2 - 3 Monate	Kellerwirtschaft unter Einbeziehung von: <ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen • Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion • Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebs-einrichtungen • Ausstatten und Verpacken 	GB
		GB
		GB
		GB
		GB

2. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
4 - 6 Monate	Traubenerzeugung Im Zusammenhang damit sind folgende Fertigkeiten und Kenntnisse weiterzuvermitteln: • der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen • Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion	FB GB + FB GB + FB
2 - 4 Monate	Kellerwirtschaft Im Zusammenhang damit sind folgende Fertigkeiten und Kenntnisse weiterzuvermitteln: • der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen • Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion	FB GB + FB GB + FB
2 - 4 Monate	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse unter Einbeziehung von: • Traubenerzeugung • Kellerwirtschaft	FB GB + FB GB + FB

3. Ausbildungsjahr		
Zeitraumen	Vermittlungsschwerpunkt	Abschnitt
2 - 4 Monate	Traubenerzeugung im Zusammenhang mit: • der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen • Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion	FB GB + FB GB + FB
5 - 7 Monate	Kellerwirtschaft im Zusammenhang mit: • der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen • Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion	FB GB + FB GB + FB
3 - 4 Monate	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse im Zusammenhang mit • Traubenerzeugung • Kellerwirtschaft	FB GB + FB GB + FB

Betrieblicher Ausbildungsplan für die Berufsausbildung Winzer / Winzerin

Nr.	Fertigkeiten und Kenntnisse	Ausbildungsjahr			Anmerkungen (Inhalte, Lernort/e, Verantwortlichkeit)
		1.	2.	3.	
1. Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen					
<i>Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes</i>					
GB	a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern				
FB	b) Ausstattung des Ausbildungsbetriebes beschreiben				
	c) betriebliche Erzeugung und Dienstleistung, Bezugs- und Absatzwege und -formen beschreiben				
	d) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften und Verwaltungen nennen				
<i>Berufsbildung</i>					
GB	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) Informationen für die eigene berufliche Fortbildung einholen				
<i>Mitgestalten sozialer Beziehungen</i>					
GB	a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten				
FB	b) bei der überbetrieblichen Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken				
	c) Aufgaben der weinwirtschaftlichen und kommunalen Verwaltung beschreiben				
	d) bei der Zusammenarbeit mit berufsständischen Organisationen, Gewerkschaften und Verwaltungen mitwirken				
	e) für den Ausbildungsbetrieb wichtige Gesprächspartner nennen				
	f) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe und weinwirtschaftlicher Veranstaltungen begründen				

<i>Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit</i>					
GB	a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen				
FB	b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen				
	c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Aufsichtsbehörden nennen				
	d) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen				
	e) Gefahren für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz feststellen sowie Maßnahmen zu deren Vermeidung ergreifen				
	f) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften anwenden				
	g) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung nennen und Brandschutzeinrichtungen sowie Brandschutzgeräte bedienen				
	h) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden beschreiben und Maßnahmen der Ersten Hilfe einleiten				
<i>Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung</i>					
GB	a) Bedeutung von Lebensräumen für Mensch, Tier und Pflanze erklären und Lebensräume an Beispielen beschreiben				
	b) Bedeutung und Ziele des Umweltschutzes im Weinbau beschreiben				
	c) Einfluss des Weinbaus auf Umwelt und Landschaft aufzeigen				
	d) bei Maßnahmen der Landschaftspflege mitwirken				
	e) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten und Materialien nennen und Möglichkeiten ihrer wirtschaftlichen Verwendung aufzeigen				
	f) rationellen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben				

FB	a) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere des Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden-, Natur- und Artenschutzrechts, des Pflanzenschutz- sowie des Sortenschutzrechts, anwenden				
	b) Abfälle vermeiden und unter Beachtung rechtlicher, betrieblicher und materialbedingter Erfordernisse aufbereiten und entsorgen; Möglichkeiten des Recyclings nutzen				
	c) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten auswählen und verwenden				
	d) mit Energiearten umweltschonend und kostensparend umgehen				
2. Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion					
<i>Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen</i>					
GB	a) Witterungsabläufe beobachten und dokumentieren				
	b) Vorgänge im weinbaulichen Betrieb bei Pflanzen und technischen Prozessen wahrnehmen, Veränderungen feststellen und Schlussfolgerungen ziehen				
	c) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen, und Fachliteratur auswählen und sammeln				
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten				
FB	a) Wetter und Witterungsverlauf beobachten und beurteilen, Prognoseverfahren nutzen und bei der betrieblichen Arbeit berücksichtigen				
	b) Entwicklung der Vegetation im Weinberg verfolgen				
	c) Ablauf von technischen Prozessen verfolgen, Störungen feststellen und Maßnahmen ergreifen				
	d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten und nutzen				
<i>Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion</i>					
GB	a) geeignete Arbeitsverfahren nennen und Arbeitsmittel auswählen				
	b) Daten für die Produktion feststellen, insbesondere Aufwandsmengen berechnen, Gewichte, Rauminhalte und Größe von Flächen schätzen und ermitteln				
	c) Arbeitszeiten und -ergebnisse festhalten und kontrollieren				
	d) Möglichkeiten der Datenverarbeitung nutzen				

FB	a) Betriebsdaten erfassen, einordnen und beurteilen				
	b) Arbeits- und Produktionsabläufe planen und veränderten Bedingungen anpassen				
	c) Zeitpläne unter Berücksichtigung von Arbeits- und Produktionsschwerpunkten aufstellen				
	d) Arbeitsaufwand und -ergebnisse bewerten				
<i>Handhabungen und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen</i>					
GB	a) Werkzeuge und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen, einsetzen und einsatzbereit halten				
	b) Maschinen, Geräte und bauliche Anlagen pflegen und bei ihrer Instandhaltung mitwirken				
	c) Aufbau und Funktion von Verbrennungsmotoren erklären				
	d) Kraftübertragungselemente und Schutzvorrichtungen in ihrer Funktion pflegen und instand halten				
	e) beim Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen Arbeitssicherheit beachten				
	f) Schutzmaßnahmen und Sicherungen an elektrischen Anlagen erklären				
	g) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz einhalten				
FB	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen und Geräten, Werkzeugen und Transportmitteln prüfen, diese auswählen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einsetzen				
	b) Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten umweltgerecht und nach Plan durchführen				
	c) Betriebsstoffe sach- und umweltgerecht lagern				
	d) Reparaturen und Veränderungen an Gebäuden und baulichen Anlagen durchführen				

<i>Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen</i>					
GB	a) bei der Ermittlung des Bedarfes an Betriebsmitteln mitwirken				
	b) Eingang und Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen				
	c) Preisangebote vergleichen				
	d) Marktberichte lesen und Entwicklungen am Markt verfolgen				
FB	a) Markt- und Preisinformationen einholen, vergleichen und bewerten				
	b) Marktentwicklungen beobachten und bewerten				
	c) Kalkulationen anhand von Beispielen erstellen				
	d) beim Bestellen von Betriebsmitteln und bei der Abrechnung gelieferter Waren mitwirken				
	e) Formen des Bezuges von Betriebsmitteln miteinander vergleichen				
	f) schriftlichen Geschäftsverkehr führen				
	g) bei Einkaufsgesprächen mitwirken				
3. Traubenerzeugung					
<i>Bearbeiten und Pflege des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit</i>					
GB	a) Standortfaktoren beschreiben				
	b) Bodenart und Bodenbestandteile bestimmen sowie Bodenzustand und -fruchtbarkeit erläutern				
	c) Bodenprofil anlegen und Bodenaufbau erläutern				
	d) Bodenproben entnehmen				
	e) bei der Bodenpflege und -bearbeitung mitwirken				
FB	a) Böden, insbesondere Bodenarten und -typen, beurteilen und Folgerungen für Bodenpflegemaßnahmen ziehen				
	b) boden- und nebenspezifische Pflegemaßnahmen umweltschonend durchführen				
	c) Bodenschäden feststellen und beheben				

<i>Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben</i>					
GB	a) Dünger und deren Einsatzmöglichkeiten beschreiben und bei ihrer Ausbringung mitwirken				
	b) Arbeiten am Rebstock durchführen				
	c) Pflanzen und Pflanzenteile bestimmen, Vegetationsverlauf beobachten				
	d) Schadbilder an Reben erkennen und bei Pflanzenschutzmaßnahmen mitwirken				
	e) bei der Traubenlese mitwirken				
	f) Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei der Traubenerzeugung durchführen				
	g) Grundlagen einer umweltschonenden Traubenerzeugung nennen				
FB	a) Standortfaktoren beurteilen und Schlussfolgerungen für den Rebanbau ziehen				
	b) Nährstoffbedarf ermitteln und bedarfsgerecht düngen				
	c) Pflanzenschutzmittelbedarf flächenbezogen ermitteln und Pflanzenschutzmaßnahmen durchführen				
	d) bei der Erstellung von Neuanlagen mitwirken				
	e) Pflanzgut prüfen und Reben pflanzen				
	f) Begründungs- und Bodenbedeckungsmaßnahmen durchführen				
	g) Rebsorten erkennen und beurteilen				
	h) Fauna und Flora im Weinberg erfassen und deren Lebensbedingungen beschreiben				
	i) Nutz- und Schadorganismen unterscheiden, Nützlinge schonen				
	k) Anbaumaßnahmen qualitätsfördernd und umweltschonend durchführen und beurteilen				
	l) Traubenlese planen sowie sachgerecht und qualitätsorientiert durchführen				

4. Kellerwirtschaft				
	<i>Oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein</i>			
GB	a) bei der Traubenannahme und –verarbeitung mitwirken			
	b) Mostgewicht und Säureanteile ermitteln			
	c) beim Weinausbau mitwirken			
	a) Trauben annehmen, beurteilen und verarbeiten			
	b) Moste nach Qualitätsstufen einordnen			
	c) Maische behandeln			
	d) Most behandeln			
	e) oenologische Verfahren durchführen, insbesondere anreichern, entsäuern, schwefeln und schönen			
	f) Süßreserve bereiten und einlagern			
	g) Gärung einleiten und überwachen sowie gärfördernde und –hemmende Maßnahmen durchführen			
	h) Wein behandeln und ausbauen, insbesondere Abstichs-, Klärungs- und Stabilisierungsmaßnahmen durchführen			
	i) Entwicklung des Weines beurteilen, Weinmängel, -fehler und –krankheiten Vermeiden, erkennen und behandeln			
	k) Qualitätssicherungs- und Kontrollmaßnahmen durchführen, insbesondere Kellerhygiene, mikrobiologische Stabilität und Oxidationsschutz sicherstellen			
	l) Trennverfahren durchführen			
	m) Wein füllfertig machen			
	n) Wein abfüllen			
	o) Rückstände aus der Kellerwirtschaft aufbereiten sowie umweltgerecht verwerten und entsorgen			
	p) weinrechtliche Bestimmungen anwenden			

<i>Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein</i>				
FB	a) Ausgangsprodukte für sonstige Erzeugnisse bereiten			
	b) Verfahren zur Herstellung eines sonstigen Erzeugnisses und die dazugehörigen Rechtsgrundlagen kennen			
5. Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse				
<i>Ausstatten und Verpacken</i>				
GB	a) bei der Ausstattung und Verpackung von Wein mitwirken			
FB	a) Grundlagen des Bezeichnungsrechtes kennen			
	b) Flaschen ausstatten			
	c) Auszeichnungen erläutern			
	d) betriebliche Erzeugnisse entsprechend ihren Transportanforderungen verpacken			
<i>Beraten und Verkaufen</i>				
FB	a) Kunden über die betrieblichen Erzeugnisse informieren			
	b) Wein nach Prüfmerkmalen ansprechen			
	c) Wein verkaufsfördernd präsentieren			
	d) Verkauf betrieblicher Erzeugnisse durchführen			

Erklärungen**a) zu Beginn der Ausbildung:**

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen. Er wird im Berichtsheft der Auszubildenden / des Auszubildenden eingeordnet.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

b) zur Zwischenprüfung:

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

c) zur Abschlussprüfung:

Der Ausbildungsplan wurde gemeinsam besprochen.

Datum:
Auszubildende/r (Unterschrift):
Ausbilder/in (Unterschrift):

Vermerke Bildungsberater/IN:
Vorlage mit BAV zur Eintragung am:
Besprechung zur Zwischenprüfung: erfolgt/nicht erfolgt
Besprechung zur Abschlussprüfung: erfolgt/nicht erfolgt