

Verordnung über die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin

WinzerAusbV 1997

Ausfertigungsdatum: 03.02.1997

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 161)"

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.8.1997 +++)

Diese Verordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden demnächst als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

Eingangsformel

Auf Grund des § 25 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch § 24 Nr. 1 des Gesetzes vom 24. August 1976 (BGBl. I S. 2525) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 17. November 1994 (BGBl. I S. 3667) verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin wird staatlich anerkannt.

§ 2 Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3 Berufsfeldbreite Grundbildung und Zielsetzung der Berufsausbildung

(1) Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

(2) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, daß der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne des § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 8 und 9 nachzuweisen.

§ 4 Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
 - 1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
 - 1.2 Berufsbildung,
 - 1.3 Mitgestalten sozialer Beziehungen,
 - 1.4 Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit,

- 1.5 Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung;
2. Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion,
- 2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen,
- 2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion,
- 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,
- 2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen;
3. Traubenerzeugung,
- 3.1 Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit,
- 3.2 qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben;
4. Kellerwirtschaft,
- 4.1 oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein,
- 4.2 Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein;
5. Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse,
- 5.1 Ausstatten und Verpacken,
- 5.2 Beraten und Verkaufen.

§ 5 Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in den Anlagen I und II für die berufliche Grundbildung und für die berufliche Fachbildung enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine vom Ausbildungsrahmenplan innerhalb der beruflichen Grundbildung und innerhalb der beruflichen Fachbildung abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 6 Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7 Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage I in Abschnitt I für das erste Ausbildungsjahr und in Abschnitt II unter den laufenden Nummern 3.1, 3.2 Buchstabe a, b, f, g und 4.1 Buchstabe a, b für das zweite Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(4) Der Prüfling soll in der praktischen Prüfung in insgesamt höchstens drei Stunden drei Aufgaben durchführen und jeweils in einem Prüfungsgespräch erläutern. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

1. Untersuchen und Beurteilen von Most,
2. Behandeln von Most,
3. Durchführen von Arbeiten am Rebstock,
4. Einsatz, Verwendungszweck und Pflege von Werkzeugen und Werkstoffen,

5. Einsatz, Pflege und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,
6. Entnehmen von Bodenproben,
7. Erläutern eines Bodenprofils und des Bodenaufbaus,
8. Durchführen von Bodenbearbeitungsmaßnahmen.

Dabei sind Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit, Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung sowie die Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion einzubeziehen.

(5) In der schriftlichen Prüfung sind in höchstens 90 Minuten Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten zu bearbeiten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
2. Berufsbildung,
3. Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung,
4. Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit,
5. qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben,
6. qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein.

§ 9 Abschlußprüfung

(1) Die Abschlußprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage I aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Zum Nachweis der Fertigkeiten und Kenntnisse wird die Abschlußprüfung in Form einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung durchgeführt.

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling zeigen, daß er betriebliche Zusammenhänge versteht und die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praxisbezogen anwenden und übertragen kann. In insgesamt höchstens sieben Stunden soll er je eine Prüfungsaufgabe aus der Traubenproduktion, der Kellerwirtschaft und der Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse bearbeiten und jeweils in einem Prüfungsgespräch erläutern. Dabei sind Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit, Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung sowie die Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion einzubeziehen. Für die Aufgaben kommen insbesondere in Betracht:

1. in der Traubenproduktion:
 - a) Bearbeiten und Pflegen des Bodens,
 - b) qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben;
2. in der Kellerwirtschaft:
 - a) Durchführen oenologischer Verfahren,
 - b) Behandeln und Ausbauen von Wein,
 - c) Durchführen von Maßnahmen der Qualitätssicherung,
 - d) Abfüllen von Wein;
3. in der Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse:
 - a) Ausstatten und Verpacken,
 - b) sensorisches Bewerten von Wein,
 - c) Beraten von Kunden und verkaufsförderndes Präsentieren von Waren.

(4) Die schriftliche Prüfung soll in den Prüfungsfächern Traubenproduktion, Kellerwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde durchgeführt werden. Es kommen Fragen und Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsfach Traubenproduktion:

Bearbeiten und Pflegen des Bodens, Pflegen und Nutzen von Reben, Ermitteln und Bewerten von Leistungen und Kosten unter Einbeziehung von Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung sowie von Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion;

2. im Prüfungsfach Kellerwirtschaft:
oenologische Verfahren, qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein, Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein, Ermitteln und Bewerten von Leistungen und Kosten unter Einbeziehung von rationeller Energie- und Materialverwendung sowie von Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion;
3. im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde:
allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.

(5) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | | |
|----|--|--------------|
| 1. | im Prüfungsfach Traubenproduktion | 120 Minuten, |
| 2. | im Prüfungsfach Kellerwirtschaft | 120 Minuten, |
| 3. | im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde | 90 Minuten. |

(6) Sind in der schriftlichen Prüfung im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde die Prüfungsleistungen mit mangelhaft bewertet worden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

(7) Die praktischen und die schriftlichen Prüfungsleistungen nach den Absätzen 3 und 4 sind für den Bereich Traubenproduktion und den Bereich Kellerwirtschaft zu je einer Note zusammenzufassen; dabei haben die praktischen gegenüber den schriftlichen Prüfungsleistungen jeweils das doppelte Gewicht.

(8) Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Prüfungsleistungen wie folgt zu gewichten:

- | | | |
|---|---|-----------------|
| - | Bereich Traubenproduktion nach Absatz 7 | 35 vom Hundert, |
| - | Bereich Kellerwirtschaft nach Absatz 7 | 35 vom Hundert, |
| - | Bereich Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse nach Absatz 3 | 20 vom Hundert, |
| - | Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde nach Absatz 4 | 10 vom Hundert. |

(9) Die Prüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und in den drei Bereichen Traubenproduktion, Kellerwirtschaft und Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind. Die Prüfung ist nicht bestanden, wenn eine der Prüfungsaufgaben in der praktischen Prüfung oder eines der Prüfungsfächer in der schriftlichen Prüfung mit ungenügend bewertet worden ist.

§ 10 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 1997 in Kraft.

Anlage I (zu § 5)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin - sachliche Gliederung -

(Fundstelle: BGBl. I 1997, 164 - 169)

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung im ersten Ausbildungsjahr

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
1.	der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen (§ 4 Nr. 1)	

- | | |
|--|--|
| 1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 1.1) | a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes erläutern
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 |
| 1.2 Berufsbildung (§ 4 Nr. 1.2) | 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 |
| 1.3 Mitgestalten sozialer Beziehungen (§ 4 Nr. 1.3) | a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten
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 Geschäftspartner nennen
f) Bedeutung beruflicher Wettbewerbe und weinwirtschaftlicher Veranstaltungen begründen |
| 1.4 Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit (§ 4 Nr. 1.4) | a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen
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 ausbildenden Betrieb 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 ergreifen
1.5	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 4 Nr. 1.5)	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)	wirtschaftlichen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben
2.	Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion (§ 4 Nr. 2)		
2.1	Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen (§ 4 Nr. 2.1)	a)	Witterungsverlauf 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
2.2	Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 4 Nr. 2.2)	a)	geeignete Arbeitsverfahren nennen und Arbeitsmittel auswählen
		b)	Daten für die Produktion feststellen, insbesondere Aufwandmengen berechnen, Gewichte, Rauminhalte und Größe von Flächen schätzen und ermitteln
		c)	Arbeitszeiten und -ergebnisse festhalten und kontrollieren
		d)	Möglichkeiten der Datenverarbeitung nutzen
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 4 Nr. 2.3)	a)	Werkzeuge und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen, einsetzen und einsatzbereit halten
		b)	Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen pflegen und bei ihrer Instandhaltung mitwirken
		c)	Aufbau und Funktion von Verbrennungsmotoren erklären
		d)	Kraftübertragungselemente und Schutzvorrichtungen in ihrer Funktion pflegen und instandhalten
		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
2.4	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen (§ 4 Nr. 2.4)	a) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken b) Eingang und Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen c) Preisangebote vergleichen d) Marktberichte lesen und Entwicklungen am Markt verfolgen
3.	Traubenerzeugung (§ 4 Nr. 3)	
3.1	Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 4 Nr. 3.1)	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
3.2	qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben (§ 4 Nr. 3.2)	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
4.	Kellerwirtschaft (§ 4 Nr. 4)	
4.1	oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein (§ 4 Nr. 4.1)	a) bei der Traubenannahme und -Verarbeitung mitwirken b) Mostgewicht und Säuregehalt ermitteln c) beim Weinausbau mitwirken
5.	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse (§ 4 Nr. 5)	
5.1	Ausstatten und Verpacken (§ 4 Nr. 5.1)	bei der Ausstattung und Verpackung von Wein mitwirken

Abschnitt II: Berufliche Fachbildung im zweiten und dritten Ausbildungsjahr

- Fertigkeiten und Kenntnisse

1.	der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen (§ 4 Nr. 1)	
1.1	die in § 4 Nr. 1.1 bis 1.4 aufgeführten Teile des Ausbildungsberufsbildes	die in Abschnitt I lfd. Nr. 1.1 bis 1.4 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse
1.2	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 4 Nr. 1.5)	a) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere des Abfall-, Immissionschutz-, 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
<hr/>		
2.	Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion (§ 4 Nr. 2)	
2.1	Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen (§ 4 Nr. 2.1)	a) Wetter- und Witterungsverlauf beobachten und beurteilen, Prognoseverfahren nutzen und bei der betrieblichen Arbeit berücksichtigen
		b) Entwicklung der Vegetation im Weinberg verfolgen, Veränderungen feststellen und Schlußfolgerungen ziehen
		c) Ablauf von technischen Prozessen verfolgen, Störungen feststellen und Maßnahmen ergreifen
		d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit auswerten und nutzen
<hr/>		
2.2	Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 4 Nr. 2.2)	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
<hr/>		
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 4 Nr. 2.3)	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen, 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
<hr/>		
2.4	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen (§ 4 Nr. 2.4)	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 (§ 4 Nr. 3)

- 3.1 Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 4 Nr. 3.1)
- a) Böden, insbesondere Bodenarten und -typen, beurteilen und Folgerungen für Bodenpflegemaßnahmen ziehen
 - b) boden- und rebenspezifische Pflegemaßnahmen umweltschonend durchführen
 - c) Bodenschäden feststellen und beheben
-
- 3.2 qualitätsorientiertes und umweltschonendes Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben (§ 4 Nr. 3.2)
- a) Standortfaktoren beurteilen und Schlußfolgerungen für den Rebenanbau 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) Begrünungs- 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 (§ 4 Nr. 4)

- 4.1 oenologische Verfahren; qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein (§ 4 Nr. 4.1)
- 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
4.2	Grundlagen des Herstellens sonstiger Erzeugnisse aus Trauben und Wein (§ 4 Nr. 4.2)	a) Ausgangsprodukte für sonstige Erzeugnisse bereiten
		b) Verfahren zur Herstellung eines sonstigen Erzeugnisses und die dazugehörigen Rechtsgrundlagen kennen
5.	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse (§ 4 Nr. 5)	
5.1	Ausstatten und Verpacken (§ 4 Nr. 5.1)	a) Grundlagen des Bezeichnungsrechts kennen
		b) Flaschen ausstatten
		c) Auszeichnungen erläutern
		d) betriebliche Erzeugnisse entsprechend ihren Transportanforderungen verpacken
5.2	Beraten und Verkaufen (§ 4 Nr. 5.2)	a) Kunden über die betrieblichen Erzeugnisse informieren
		b) Wein nach Prüfmerkmalen ansprechen
		c) Wein verkaufsfördernd präsentieren
		d) Verkauf betrieblicher Erzeugnisse durchführen

Anlage II (zu § 5)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin - zeitliche Gliederung -

Erstes Ausbildungsjahr

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt I der Berufsbildposition

lfd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen

unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen

lfd. Nr. 2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen,

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung,

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

zu vermitteln.

- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 6 bis 8 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt I der Berufsbildposition

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen

lfd. Nr. 2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von
Informationen,

lfd. Nr. 2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion,

lfd. Nr. 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen

zu vermitteln.

- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 3 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt I der Berufsbildposition

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen

lfd. Nr. 2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von
Informationen,

lfd. Nr. 2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion,

lfd. Nr. 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,

lfd. Nr. 5.1 Ausstatten und Verpacken

zu vermitteln.

Zweites Ausbildungsjahr

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 4 bis 6 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

zu vermitteln.

Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen

lfd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,

lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

fortzuführen.

- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

zu vermitteln.

Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen

- lfd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
- lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

fortzuführen.

- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

- lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse

zu vermitteln.

Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen

- lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung,
- lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

fortzuführen.

Drittes Ausbildungsjahr

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

- lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen

- lfd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
- lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

weiter zu vermitteln und zu vertiefen.

- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 5 bis 7 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

- lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen

- lfd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
- lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

weiter zu vermitteln und zu vertiefen.

- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 3 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß Anlage I Abschnitt II der Berufsbildposition

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse

im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen

lfd. Nr. 2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen,

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung,

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

weiter zu vermitteln und zu vertiefen.