

## Lehrabschlussprüfungsprogramm: Winzerin/Winzer

Der inhaltliche Rahmen für die Prüfung sind der Lehrplan und der betriebliche Ausbildungsrahmenplan laut Bildungsordnung für den jeweiligen Lehrberuf.

### 1. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung beinhaltet **vier Arbeitsaufgaben** aus den folgenden **Bereichen**:

- > Bodenpflege und Düngung
- > Rebenvermehrung und Neuanlagenerstellung
- > Pflege von Jung- und Ertragsanlagen
- > Pflanzenschutz und Pflanzenschutztechnik
- > Traubenverarbeitung/Weinbereitung
- > Maschinenpflege

Als Aufgaben kommen besonders in Betracht:

- > Bodenqualität beurteilen, Bodenproben ziehen, Bodenanalysen interpretieren, Düngemaßnahmen ableiten, Düngermengen berechnen, den Auswurf des Düngerstreuers einstellen, düngen;
- > Maßnahmen zur Bodenpflege treffen;
- > Pflanzmaterial nach Qualität sortieren und für die Pflanzung vorbereiten, Flächen vermessen, Reihenrichtung und Pflanzdichte definieren, Unterstützungsgestell erstellen und Jungreben pflanzen;
- > Junganlagen und Ertragsanlage unterschiedlicher Erziehungsformen in der Vegetationsruhe und in der Vegetationsperiode sowohl von Hand als auch mit Maschinen pflegen;
- > Schadsymptome an Reben erkennen, Ursachen zuordnen, Gegenmaßnahmen aufzeigen, Pflanzenschutzmittel auswählen und dosieren, Sprühgeräte auswählen, die Funktionsweise der Bauteile erläutern, die Sprühgeräte einstellen, bedienen und reinigen;
- > Einzelne Arbeitsschritte der klassischen Rot- und Weißweinbereitung durchführen;
- > Gängige Wartungs- und Pflegemaßnahmen bei Zugmaschinen/Geräteträgern und anderen Maschinen und Geräten durchführen;
- > Bestimmungen zum Arbeits- und Gesundheitsschutz umsetzen.

Die Kandidaten/Kandidatinnen stellen bei der praktischen Prüfung folgende Handlungskompetenzen unter Beweis: Sie

- > analysieren die Aufgabenstellung, ziehen daraus Schlüsse und setzen Lösungen praktisch um;
- > treffen ökologisch nachhaltige Entscheidungen für die Wahl der Pflanzenernährung und Pflanzengesundheit;
- > führen einzelne Schritte zur Erstellung einer Neuanlage praktisch durch;
- > entscheiden sich für die geeigneten Betriebsmittel, Werkzeuge oder Materialien;
- > berechnen die benötigten Mengen der verschiedenen Betriebsmittel;
- > analysieren die Erziehungsform, den Wuchs und das Alter von Reben und führen einen fachgerechten Rebschnitt durch;
- > bewerten den Zustand der Laubwand und führen fachgerechte Pflegemaßnahmen in Jung- und Ertragsanlagen durch;
- > bewerten den Gesundheitszustand der Reben anhand typischer Schadsymptome und setzen unter Beachtung der Sicherheits- und Umweltschutzvorschriften dementsprechend vorbeugende und bekämpfende Maßnahmen ein;

- > analysieren nötige Arbeitsschritte während der Weinbereitung und führen sie praktisch durch;
- > überprüfen Maschinen, Geräte und Anlagen auf ihre Funktionsfähigkeit und setzen sie unter Einhaltung der Sicherheitsvorkehrungen verantwortungsvoll ein;
- > halten bei der praktischen Arbeit die Arbeitssicherheitsbestimmungen ein, achten auf die eigene Gesundheit und gehen mit Maschinen, Werkzeugen und Materialien sorgsam um.

Die Kommission bewertet bei der praktischen Prüfung folgende Elemente:

- > Auswahl, Menge und Verwendung der Betriebsmittel, Werkzeuge oder Materialien
- > Sicherheit und Überzeugung bei der Durchführung der Arbeiten
- > Qualität der durchgeführten Arbeiten
- > Berücksichtigung der Arbeitssicherheitsmaßnahmen
- > Ordnung, Sauberkeit und Arbeitsgeschwindigkeit

**Zeitlicher Rahmen:** für die vier Arbeitsaufgaben zusammen max. 2 Stunden.

**Gewichtung:** Die Gesamtbewertung für die praktische Prüfung ergibt sich in der Regel aus dem Durchschnitt der Bewertung aller Arbeitsproben. Im Falle einzelner, besonders umfangreicher Arbeitsproben kann die Prüfungskommission die Gewichtung vor Beginn der Prüfungshandlungen neu festlegen.

## 2. Theoretische Prüfung

Die theoretische Prüfung wird in Form eines **Fachgesprächs** durchgeführt. Bei der Anmeldung zur Prüfung gibt der Kandidat/die Kandidatin eine selbständig erarbeitete Planzeichnung im Maßstab 1:200 und eine entsprechende Materialliste für die Erstellung einer neuen Rebanlage ab. Die geplante Fläche muss zwischen 0,2 und 0,5 ha groß sein, darf maximal einen rechten Winkel haben und eine Hangneigung zwischen 15 und 35% aufweisen. Alle weiteren Annahmen können vom Kandidaten/von der Kandidatin frei gewählt werden, müssen aber den ortsüblichen Bedingungen entsprechen.

Als Einstieg in das Fachgespräch präsentiert der Kandidat/die Kandidatin seine/ihre Planzeichnung und begründet die fachbezogenen Annahmen.

Zudem soll der Kandidat/die Kandidatin ausgehend von der praktischen Prüfung fachbezogene Probleme und deren Lösungen aufzeigen sowie relevante fachliche Hintergründe darstellen und zeigen, dass er/sie mit Kunden (in deutscher und italienischer Sprache) kommunizieren kann.

**Zeitlicher Rahmen:** ca. 30 Minuten