Planung der Lerndokumentation für den Beruf Weintechnologe

Minimalanforderungen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **1. Ausbildungsjahr** | **2. Ausbildungsjahr** | **3. Ausbildungsjahr** |
| **3 Arbeitsumfeld**  Nur einmal durch den Lehrbetrieb auszufüllen | Gemäss Vorlage „Betriebsdaten“ | Gemäss Vorlage „Betriebsdaten“ | Gemäss Vorlage „Betriebsdaten“ |
| **4 Mechanisierung und technische Anlagen**  Der Bereich Mechanisierung muss nach den ersten beiden Ausbildungsjahren vollständig dokumentiert sein (Aufträge 4.1-4.8).  Achten Sie auf eine gute Verteilung über die ganze Zeit. | Aufträge 4.1.-4.8 | |  |
| **7 Weinbereitung**  Mindestens 4 Rebsorten müssen vollständig dokumentiert werden, gemäss den Aufgaben 7.1-7.6.    Die 4 dokumentierten Rebsorten müssen mindestens eine rote und eine weisse Sorte umfassen. | Ausgewählte Rebsorten: | Ausgewählte Rebsorten:  + Begleitauftrag zu: Darlegung derjenigen  Schritte der Weinbereitung, die sich bei  einer im eigenen Betrieb durchgeführten  besonderen Weinbereitung von einer  normalen Weinbereitung unterscheiden | Ausgewählte Rebsorten:  + Begleitauftrag zu: Umgang mit Analysen und Schönung von Weinen allgemein |
| **8 Betriebliches Wahlthema**  Nach den ersten beiden Ausbildungsjahren muss mindestens ein betriebliches Wahlthema vollständig dokumentiert sein. | Gewähltes Thema: | Gewähltes Thema: |  |
| Datum: |  |  |  |
| Unterschrift des Lernenden: |  |  |  |
| Unterschrift des Berufsbildners: |  |  |  |

Dies sind Minimalanforderungen. Wer mehr als das Minimum macht, profitiert und ist für das Qualifikationsverfahren am Schluss der Lehre besser vorbereitet!

Die Vorlagen für die Berichte können unter <http://lerndokumentation.agri-job.ch> heruntergeladen werden.

Aufträge Lerndokumentation 1., 2. und 3. Ausbildungsjahr: Planung und Bewertung

Die nachstehenden Aufträge sind in den ersten beiden Ausbildungsjahren zu erledigen. Achten Sie auf eine gute Verteilung über die ganze Zeit.

Bewertung: A = Anforderungen übertroffen / B = Anforderungen erfüllt / C = Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig / D = Anforderungen nicht erfüllt, besondere Massnahmen nötig

3 Arbeitsumfeld

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Beurteilung | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 3.1 Betriebsdaten Lehrbetrieb 1 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.1 Betriebsdaten Lehrbetrieb 2 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 3.1 Betriebsdaten Lehrbetrieb 3 |  |  |  |  |  |  |  |

4 Mechanisierung und Arbeitssicherheit

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Beurteilung | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 4.1 Wartung und Service |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.2 Reparaturen |  |  |  |  |  |  |  |
| Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz: | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.3 Persönliche Schutzausrüstung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.4 Schutzausrüstung an Fahrzeugen etc. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.5 Brandschutz |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.6 Schutz vor elektrischen Schlägen |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.7 Lagerung von gefährlichen Substanzen |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4.8 Schutz vor gefährlichen Gasen |  |  |  |  |  |  |  |

Aufträge Lerndokumentation 1. Ausbildungsjahr: Planung und Bewertung

Mindestens 4 Rebsorten müssen in den 3 Ausbildungsjahren vollständig dokumentiert werden, gemäss den Aufgaben 5.1-5.9. Die 4 dokumentierten Rebsorten müssen mindestens eine rote und eine weisse Sorte umfassen.

Bewertung: A = Anforderungen übertroffen / B = Anforderungen erfüllt / C = Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig / D = Anforderungen nicht erfüllt, besondere Massnahmen nötig

7 Weinbereitung

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kultur :** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 7.1 Traubenproduktion |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.2 Weinbereitung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.3 Weinpflege und Ausbau |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.4 Abfüllung / Konditionierung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.5 Qualitätssicherung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6 Verkauf und Marketing |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kultur :** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 7.1 Traubenproduktion |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.2 Weinbereitung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.3 Weinpflege und Ausbau |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.4 Abfüllung / Konditionierung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.5 Qualitätssicherung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6 Verkauf und Marketing |  |  |  |  |  |  |  |

Aufträge Lerndokumentation 2. Ausbildungsjahr: Planung und Bewertung

Mindestens 4 Rebsorten müssen in den 3 Ausbildungsjahren vollständig dokumentiert werden, gemäss den Aufgaben 5.1-5.9. Die 4 dokumentierten Rebsorten müssen mindestens eine rote und eine weisse Sorte umfassen.

Bewertung: A = Anforderungen übertroffen / B = Anforderungen erfüllt / C = Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig / D = Anforderungen nicht erfüllt, besondere Massnahmen nötig

7 Weinbereitung

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kultur :** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 7.1 Traubenproduktion |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.2 Weinbereitung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.3 Weinpflege und Ausbau |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.4 Abfüllung / Konditionierung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.5 Qualitätssicherung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6 Verkauf und Marketing |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Begleitaufträge** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zu Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
| ☐ | 7.7 Darlegung derjenigen Schritte der Wein- bereitung, die sich bei einer im eigenen  Betrieb durchgeführten besonderen Wein- bereitung von einer normalen Weinbereitung unterscheiden |  |  |  |  |  |  |  |

Aufträge Lerndokumentation 3. Ausbildungsjahr: Planung und Bewertung

Mindestens 4 Rebsorten müssen in den 3 Ausbildungsjahren vollständig dokumentiert werden, gemäss den Aufgaben 5.1-5.9. Die 4 dokumentierten Rebsorten müssen mindestens eine rote und eine weisse Sorte umfassen.

Bewertung: A = Anforderungen übertroffen / B = Anforderungen erfüllt / C = Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig / D = Anforderungen nicht erfüllt, besondere Massnahmen nötig

7 Weinbereitung

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kultur :** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
|  | 7.1 Traubenproduktion |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.2 Weinbereitung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.3 Weinpflege und Ausbau |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.4 Abfüllung / Konditionierung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.5 Qualitätssicherung |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 7.6 Verkauf und Marketing |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Begleitaufträge** | | | | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zu Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
| ☐ | 7.8 Umgang mit Analysen und Schönung von  Weinen allgemein |  |  |  |  |  |  |  |

Aufträge Lerndokumentation 1., 2. und 3. Ausbildungsjahr: Planung und Bewertung

Bewertung: A = Anforderungen übertroffen / B = Anforderungen erfüllt / C = Anforderungen nur knapp erfüllt, Fördermassnahmen nötig / D = Anforderungen nicht erfüllt, besondere Massnahmen nötig

8 Wahlthema (mind. ein Wahlthema im 1. Und ein Wahlthema im 2. Lehrjahr)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **Beurteilung** | | | |  |
|  |  | Zu erledigen bis | Zwischenbeurteilung | A | B | C | D | Bemerkungen |
| ☐ | 8.1 Wahlthema : |  |  |  |  |  |  |  |
| ☐ | 8.1 Wahlthema: |  |  |  |  |  |  |  |

Im Bereich betriebliches Wahlthema, kann der Lernende ein Thema erarbeiten, welches ihn besonders interessiert. Dies könnten sein:

* Organisation auf dem Betrieb (z.B. : Organisation der Weinbereitung, der Abfüllung…)
* Vorbereitung und Durchführung eines Verkaufsstandes
* Die Organisation und Durchführung des Tages der « offene Weinkeller »
* Das Verfolgen der Entwicklung einer Etikette
* ….

Kontrolle der Lerndokumentation

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Erstes Lehrjahr - 1. Semester** | | **Erstes Lehrjahr – 2. Semester** | |
| Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  | Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  |
| Datum / Unterschrift Lernende Person: |  | Datum / Unterschrift Lernende Person: |  |
|  | | | |
| **Zweites Lehrjahr - 1. Semester** | | **Zweites Lehrjahr - 2. Semester** | |
| Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  | Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  |
| Datum / Unterschrift Lernende Person: |  | Datum / Unterschrift Lernende Person: |  |
|  | |  | |
| **Drittes Lehrjahr - 1. Semester** | | **Drittes Lehrjahr - 2. Semester** | |
| Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  | Datum / Unterschrift Berufsbildner: |  |
| Datum / Unterschrift Lernende Person: |  | Datum / Unterschrift Lernende Person: |  |