

Anlage I
 (zu § 5)

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

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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Wirkungsbereich mitgestalten b) bei der überbetrieblichen Zusammenarbeit im Rahmen betrieblicher Aufgabenstellungen und bestehender Kooperationsbeziehungen mitwirken c) Aufgaben der winnwirtschaftlichen 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 winnwirtschaftlicher Veranstaltungen begründen
1.4	Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit (§ 4 Nr. 1.4)	<ul style="list-style-type: none"> 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
1.5	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 4 Nr. 1.5)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 4 Nr. 2.3)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
3.	Traubenerzeugung (§ 4 Nr. 3)	
3.1	Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 4 Nr. 3.1)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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 – Fertigkeiten und Kenntnisse im zweiten und dritten 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	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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
1.2	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 4 Nr. 1.5)	<ul style="list-style-type: none"> 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 (§ 4 Nr. 2)	
2.1	Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen (§ 4 Nr. 2.1)	<ul style="list-style-type: none"> 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
2.2	Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 4 Nr. 2.2)	<ul style="list-style-type: none"> 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
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 4 Nr. 2.3)	<ul style="list-style-type: none"> 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
2.4	Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen (§ 4 Nr. 2.4)	<ul style="list-style-type: none"> 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
3.	Traubenerzeugung (§ 4 Nr. 3)	
3.1	Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 4 Nr. 3.1)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> a) Standortfaktoren beurteilen und Schlußfolgerungen für den Rebananbau 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln sind
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
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen,
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung
unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen,
Ifd. Nr. 2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft
unter Einbeziehung der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 2.1 Wahrnehmen und Beurteilen von Vorgängen; Beschaffen und Auswerten von Informationen,
Ifd. Nr. 2.2 Planen, Vorbereiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen und Produktion,
Ifd. Nr. 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung
zu vermitteln.
Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft
zu vermitteln.
Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse
zu vermitteln.
Im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen der Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung
im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft
im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
Ifd. 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
Ifd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse
im Zusammenhang mit den Berufsbildpositionen
Ifd. Nr. 2.4 Erstellen von Kalkulationen und Abwickeln von Geschäftsvorgängen,
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung,
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft
weiter zu vermitteln und zu vertiefen.