

***Ministerium für Kultus, Jugend und Sport  
Baden-Württemberg***

**Bildungsplan für die Berufsschule**

**Band XIII  
Agrarwirtschaft**

**Heft 7  
Winzer/Winzerin**

**Schuljahr 1, 2 und 3**

**14. August 1998**

***Landesinstitut für Erziehung  
und Unterricht Stuttgart***

**Baden-  
Württemberg**



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

## *Inhaltsverzeichnis*

3	Vorwort
4	Hinweise für den Benutzer
5	Inkraftsetzung
6	Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen
8	Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule
10	Das Berufsfeld Agrarwirtschaft
11	Der Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin
12	Stundentafeln
	Fächerlehrpläne (Vollzeitform)
15	– Fachrechnen
21	– Wirtschaftslehre
29	– Pflanzenproduktion
35	– Grundlagen des Weinbaus
41	– Praktische Fachkunde
53	– Fachpraxis
	Fächerlehrpläne (Teilzeitform)
65	– Fachkunde
79	– Fachrechnen
89	– Praktische Fachkunde

---

Lehrplanerstellung Landesinstitut für Erziehung und Unterricht Stuttgart, Abt. III - Berufliche Schulen,  
Rotebühlstraße 133, 70197 Stuttgart, Fernruf (07 11) 66 42 – 3 11

Bezugsquelle und Vertrieb Der vorliegende Bildungsplan erscheint in der Reihe N und kann beim Landesinstitut für Erziehung und Unterricht Stuttgart bezogen werden. Die Lieferung erfolgt nach einem durch das Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg festgelegten Schlüssel. Darüber hinaus werden die Lehrplanhefte gesondert in Rechnung gestellt.

Die fotomechanische oder anderweitig technisch mögliche Reproduktion des Satzes bzw. der Satzanzordnung für kommerzielle Zwecke nur mit Genehmigung des Landesinstituts.

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

## Vorwort

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

die Entwicklung zur Informationsgesellschaft mit ihren tiefgreifenden strukturellen Veränderungen stellt die beruflichen Schulen vor große Herausforderungen. Sie müssen junge Menschen auf eine Gesellschaft vorbereiten, in der das Leben und das Arbeiten, die Formen des menschlichen Miteinanders, die Beziehungen zueinander und zur Allgemeinheit anders sein werden als heute. Diese Aufgaben müssen die Schulen mit innovativen pädagogischen Konzepten, die sich an der wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Wirklichkeit orientieren, bewältigen. Die Probleme, denen sich die Schulen dabei gegenübersehen, sind zwar tendenziell ähnlich, in ihrer jeweiligen Ausprägung aber von Schule zu Schule entsprechend den örtlichen Verhältnissen verschieden. Eine innere Reform soll den Schulen die Freiräume schaffen, die sie zur Bewältigung ihrer spezifischen pädagogischen Aufgaben benötigen.

Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz von Baden-Württemberg enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Die dort formulierten übergreifenden Bildungsziele schließen die heute so wichtigen und immer dringlicher geforderten überfachlichen Qualifikationen ein. Sie noch stärker in den Lehrplänen zu verankern, war und ist deshalb ein wichtiges Ziel unserer Lehrplanarbeit.

Überfachliche Qualifikationen, beispielsweise Selbständigkeit im Denken und Handeln, Fähigkeit und Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit anderen, Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung für sich selbst, für den Mitmenschen und für die Umwelt, müssen ganzheitlich erschlossen werden. Sie erfordern fächerverbindendes Denken, Planen und Unterrichten, das alle Fächer der beruflichen Schulen – berufsbezogene und allgemeine – einbezieht. Ziele, Inhalte und Hinweise der Lehrpläne beschreiben deshalb eine ganzheitliche Berufsbildung, die gleichermaßen berufliche Handlungskompetenz und Persönlichkeitsbildung einbezieht.

Inhaltlich orientieren sich die Lehrpläne der beruflichen Schulen am aktuellen Stand von Wirtschaft und Technik. Sie sind so offen formuliert, daß Anpassungen an künftige Entwicklungen leicht und

kurzfristig möglich sind. Die beruflichen Schulen bauen in ihrer pädagogischen Arbeit auf den Leistungen der allgemeinbildenden Schulen auf. Eine fundierte Berufsbildung schließt daher die sichere Beherrschung der Kulturtechniken, Aufgeschlossenheit für neue Sachverhalte und die Bereitschaft zu lebenslangem berufsbegleitendem Lernen ein. Berufliche Bildung ist Hilfe zur Daseinsorientierung und Lebensbewältigung und umfaßt die Vorbereitung auf eine Berufsausbildung, die Ausbildung selbst, verbunden mit der altersgemäßen Erweiterung der allgemeinen Bildung und darüber hinaus auch wichtige Teile der Weiterbildung.

Das Bewußtsein von der Notwendigkeit einer lebenslangen Fort- und Weiterbildung bei den Auszubildenden zu schärfen, ist eine zunehmend wichtiger werdende Bildungsaufgabe der beruflichen Schulen. Die Lehrpläne räumen den Schulen unterrichtliche Bereiche ein, die selbständiges Arbeiten und selbstbestimmtes Lernen fördern. Diese Qualifikationen tragen wesentlich dazu bei, die beruflichen und gesellschaftlichen Aufgaben für eine Zukunft in Frieden und Wohlstand in einem vereinten Europa sachkompetent und engagiert bewältigen zu können.

Der hohe Ausbildungsstand der Lehrerinnen und Lehrer an beruflichen Schulen in Baden-Württemberg ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Er ist eine wichtige Säule der beruflichen Bildung und ein Garant für ihre Qualität. Ihn zu erhalten und auszubauen, ist mir ein zentrales Anliegen.

Das berufliche Schulwesen wird auch künftig seinen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit des Landes leisten und der Wirtschaft ein zuverlässiger Partner sein.

Für Ihre Arbeit wünsche ich Ihnen Freude und Erfolg.

Ihre



Dr. Annette Schavan  
Ministerin für Kultus, Jugend und Sport

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## *Hinweise für den Benutzer*

### 1. Die Kennzeichnung der Schularten

Die sechs Schularten sind durch Farben unterschieden:

Berufsschulen (BS)	–	Cyanblau
Berufsfachschulen (BFS)	–	Blauviolett
Berufskollegs (BK)	–	Grün
Berufliche Gymnasien (BG)	–	Purpurrot
Berufsoberschulen (BO)	–	Rotorange
Fachschulen (FS)	–	Gelb

### 2. Der Textteil

Jedes Lehrplanheft enthält ein ausführliches Inhaltsverzeichnis, das den schnellen Zugriff zu den einzelnen Fächerlehrplänen ermöglicht. Diesen Plänen sind jeweils Lehrplanübersichten vorangestellt.

#### 2.1 Anordnung

Innerhalb der Lehrpläne sind die Titel der Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche durch fettere Schrifttypen hervorgehoben. Hinter dem einzelnen Titel steht der Zeitrichtwert in Unterrichtsstunden. Die Lehrplaneinheiten bzw. Lernbereiche enthalten Ziele, Inhalte und Hinweise. Bei zweispaltigen Lehrplänen sind die Ziele den Inhalten und Hinweisen vorangestellt, bei dreispaltigen Lehrplänen stehen Ziele, Inhalte und Hinweise parallel nebeneinander. Ziele und Inhalte sind verbindlich. Die Zielformulierungen haben den Charakter von Richtungsangaben. Der Lehrer ist verpflichtet, die

Ziele energisch anzustreben. Die Hinweise enthalten Anregungen und Beispiele zu den Lehrplaninhalten. Sie sind nicht verbindlich und stellen keine vollständige oder abgeschlossene Liste dar; der Lehrer kann auch andere Beispiele in den Unterricht einbringen.

#### 2.2 Querverweise

Im Erziehungs- und Bildungsauftrag der einzelnen beruflichen Schularten hat jedes Fach besondere Aufgaben. Querverweise sind überall dort in die Hinweisspalte aufgenommen worden, wo bei der Unterrichtsplanung andere Inhalte zu berücksichtigen sind oder wo im Sinne ganzheitlicher Bildung eine Abstimmung über die Fächer, Schularten und ggf. auch Schulbereiche hinweg erforderlich ist.

#### 2.3 Zeitrichtwerte

Zeitrichtwerte geben Richtstundenzahlen an. Sie geben dem Lehrer Anhaltspunkte, wie umfangreich die Lehrplaninhalte behandelt werden sollen. Die Zeit für Leistungsfeststellung und Wiederholungen ist darin nicht enthalten.

#### 2.4 Reihenfolge

Die Reihenfolge der unterrichtlichen Behandlung für Lehrplaneinheiten innerhalb einer Klassenstufe ist in der Regel durch die Sachlogik vorgegeben, im übrigen aber in das pädagogische Ermessen des Lehrers gestellt.

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---



**Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg**  
**Postfach 10 34 42, 70029 Stuttgart**

---

Bildungsplan für die Berufsschule;  
hier: Landwirtschaftliche Berufsschule  
Ausbildungsberuf: Winzer/Winzerin

Band XIII Heft 7

Vom 14. August 1998 V/5-6512-2141-11/8

I

Für die landwirtschaftliche Berufsschule, Berufsfeld Agrarwirtschaft, Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin an der

- Haus- und Landwirtschaftlichen Schule Heilbronn
- Edith-Stein-Schule Freiburg
- Haus- und Landwirtschaftlichen Schule Offenburg

gilt der als Anlage beigefügte Bildungsplan.

II

Der Bildungsplan tritt mit Wirkung vom 1. August 1998 in Kraft.

III

Gemäß § 35 Abs. 4 Satz 4 des Schulgesetzes für Baden-Württemberg (SchG) wird von der Bekanntmachung dieses Bildungsplans im Amtsblatt "Kultus und Unterricht" abgesehen.

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## *Der Erziehungs- und Bildungsauftrag der beruflichen Schulen*

### **Normen und Werte**

Die Normen und Werte, die Grundgesetz, Landesverfassung und Schulgesetz enthalten, sind Grundlage für den Unterricht an unseren Schulen. Sie sind auch Grundlage für die Lehrplanrevision im beruflichen Schulwesen. Die dafür wichtigsten Grundsätze der Landesverfassung und des Schulgesetzes von Baden-Württemberg lauten:

Art. 12 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in der Ehrfurcht vor Gott, im Geiste der christlichen Nächstenliebe, zur Brüderlichkeit aller Menschen und zur Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zu sittlicher und politischer Verantwortlichkeit, zu beruflicher und sozialer Bewährung und zu freiheitlicher demokratischer Gesinnung zu erziehen.

Art. 17 (1) Landesverfassung:

In allen Schulen waltet der Geist der Duldsamkeit und der sozialen Ethik.

Art. 21 (1) Landesverfassung:

Die Jugend ist in allen Schulen zu freien und verantwortungsfreudigen Bürgern zu erziehen und an der Gestaltung des Schullebens zu beteiligen.

§ 1 Schulgesetz:

Erziehungs- und Bildungsauftrag der Schule

(1) Der Auftrag der Schule bestimmt sich aus der durch das Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland und die Verfassung des Landes Baden-Württemberg gesetzten Ordnung, insbesondere daraus, daß jeder junge Mensch ohne Rücksicht auf Herkunft oder wirtschaftliche Lage das Recht auf eine seiner Begabung entsprechende Erziehung und Ausbildung hat und daß er zur Wahrnehmung von Verantwortung, Rechten und Pflichten in Staat und Gesellschaft sowie in der ihn umgebenden Gemeinschaft vorbereitet werden muß.

(2) Die Schule hat den in der Landesverfassung verankerten Erziehungs- und Bildungsauftrag zu verwirklichen. Über die Vermittlung von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten hinaus ist die Schule insbesondere gehalten, die Schüler

in Verantwortung vor Gott, im Geiste christlicher Nächstenliebe, zur Menschlichkeit und Friedensliebe, in der Liebe zu Volk und Heimat, zur Achtung der Würde und der Überzeugung anderer, zu Leistungswillen und Eigenverantwortung sowie zu sozialer Bewährung zu erziehen und in der Entfaltung ihrer Persönlichkeit und Begabung zu fördern,

zur Anerkennung der Wert- und Ordnungsvorstellungen der freiheitlich-demokratischen Grundordnung zu erziehen, die im einzelnen eine Auseinandersetzung mit ihnen nicht ausschließt, wobei jedoch die freiheitlich-demokratische Grundordnung, wie in Grundgesetz und Landesverfassung verankert, nicht in Frage gestellt werden darf,

auf die Wahrnehmung ihrer verfassungsmäßigen staatsbürgerlichen Rechte und Pflichten vorzubereiten und die dazu notwendige Urteils- und Entscheidungsfähigkeit zu vermitteln,

auf die Mannigfaltigkeit der Lebensaufgaben und auf die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt mit ihren unterschiedlichen Aufgaben und Entwicklungen vorzubereiten.

(3) Bei der Erfüllung ihres Auftrags hat die Schule das verfassungsmäßige Recht der Eltern, die Erziehung und Bildung ihrer Kinder mitzubestimmen, zu achten und die Verantwortung der übrigen Träger der Erziehung und Bildung zu berücksichtigen.

(4) Die zur Erfüllung der Aufgaben der Schule erforderlichen Vorschriften und Maßnahmen müssen diesen Grundsätzen entsprechen. Dies gilt insbesondere für die Gestaltung der Bildungs- und Lehrpläne sowie für die Lehrerbildung.

---



---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---



---

### Förderung der Schüler in beruflichen Schulen

In den beruflichen Schulen erfahren die Schüler den Sinn des Berufes und dessen Beitrag für die Erfüllung menschlichen Lebens sowie seine soziale Bedeutung. Berufliche Bildung umfaßt all jene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Kenntnisse, Einsichten und Werthaltungen, die den einzelnen befähigen, seine Zukunft in Familie und Beruf, Wirtschaft und Gesellschaft verantwortlich zu gestalten und die verschiedenen Lebenssituationen zu meistern. Die Beschäftigung mit realen Gegenständen und die enge Verknüpfung von Praxis und Theorie fördert in den Schülern die Fähigkeit abwägenden Denkens und die Bildung eines durch ganzheitliche Betrachtungsweise bedingten ausgewogenen Urteils. Dies schließt bei behinderten Schülern, soweit notwendig, die Weiterführung spezifischer Maßnahmen zur Minderung der Behinderungsauswirkungen ein.

### Aufgaben des Lehrers an beruflichen Schulen

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag stellt dem Lehrer an beruflichen Schulen vielfältige Aufgaben. Eine hohe fachliche und pädagogische Kompetenz ist Voraussetzung für eine erfolgreiche Tätigkeit:

- a) Er ist Fachmann sowohl im Blick auf die Vermittlung beruflicher Qualifikationen als auch schulischer Abschlüsse, wie beispielsweise der Fachhochschulreife. Als Fachmann muß er im Unterricht neue Entwicklungen in Technik und Wirtschaft berücksichtigen. Diese Fachkompetenz erhält er sich durch laufende Kontakte zur betrieblichen Praxis und durch die Beschäftigung mit technologischen Neuerungen. Fachwissen und Können verleihen ihm Autorität und Vorbildwirkung gegenüber seinen Schülern.
- b) Er ist Pädagoge und erzieht die Schüler, damit sie künftig in Beruf, Familie und Gesellschaft selbständig und eigenverantwortlich handeln können. Dabei berücksichtigt er die besondere Lebenslage der heranwachsenden Jugendlichen ebenso wie das Erziehungsrecht der Eltern und ggf. der für die Berufserziehung Mitverantwortlichen.

- c) Der Lehrer führt seine Schüler zielbewußt und fördert durch partnerschaftliche Unterstützung Selbständigkeit und eigenverantwortliches Handeln.
- d) Er ist Vermittler von wissenschaftlichen, kulturellen, gesellschaftlichen und politischen Traditionen. Dabei darf er nicht wertneutral sein, aber auch nicht einseitig handeln. Aus seinem Auftrag ergibt sich die Notwendigkeit, Tradition und Fortschritt im Blick auf die Erhaltung der Wertordnung des Grundgesetzes ausgewogen zu vermitteln.

Der Erziehungs- und Bildungsauftrag kann im Unterricht nur wirkungsvoll umgesetzt werden, wenn zwischen Eltern, Lehrern und gegebenenfalls Ausbildern Konsens angestrebt wird.

Lehrer an beruflichen Schulen unterrichten in der Regel in mehreren Schularten und Unterrichtsfächern mit unterschiedlichen Zielsetzungen. Die Spannweite bei den zu vermittelnden Abschlüssen reicht von der beruflichen Erstausbildung im Rahmen des dualen Systems über die darauf aufbauende berufsqualifizierende Weiterbildung bis hin zur Vermittlung der Studierfähigkeit, also der Fachhochschul- bzw. der Hochschulreife. Dies erfordert die Fähigkeit, dasselbe Thema den verschiedenen schulart- und fachspezifischen Zielsetzungen entsprechend unter Berücksichtigung von Alter und Vorbildung zu behandeln.

Dies setzt voraus

- Flexibilität in der didaktisch-methodischen Unterrichtsplanung;
- Sensibilität für besondere Situationen und die Fähigkeit, situationsgerecht zu handeln;
- ständige Fortbildung und die Bereitschaft, sich in neue Fachgebiete einzuarbeiten.

Das breite Einsatzfeld macht den Auftrag eines Lehrers an beruflichen Schulen schwierig und interessant zugleich. Sein erweiterter Erfahrungs- und Erkenntnishorizont ermöglicht einen lebensnahen und anschaulichen Unterricht.

---

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## *Der besondere Erziehungs- und Bildungsauftrag der Berufsschule*

### **Ziele und allgemeine Anforderungen**

"Die Berufsschule hat die Aufgabe, im Rahmen der Berufsausbildung oder Berufsausübung vor allem fachtheoretische Kenntnisse zu vermitteln und die allgemeine Bildung zu vertiefen und zu erweitern" (§ 10 Abs. 1 Satz 1 SchG).

Sie stellt für den weit überwiegenden Teil aller Jugendlichen die ihre Schullaufbahn abschließende Bildungsinstitution dar. Auch daraus wird ihre pädagogische Bedeutung ersichtlich. Ihre didaktische Prägung erfährt sie durch ihre Rolle als Partner der Ausbildungsbetriebe im dualen Berufsausbildungssystem. Die Ziele und Inhalte der berufsbezogenen Unterrichtsfächer orientieren sich dabei an den beruflichen Qualifikationen, die gemäß Ausbildungsordnung zu vermitteln sind, und an der Betriebswirklichkeit.

Durch die Vermittlung dieses beruflichen Wissens und Könnens, aber auch durch ihr kultur- und sozialkundliches Bildungsangebot, führt die Berufsschule ihre Schüler zu einem berufsbefähigenden oder zusammen mit dem Ausbildungsbetrieb berufsqualifizierenden Abschluß und zugleich zu einer erweiterten und vertieften Allgemeinbildung.

Dabei gehören die Erziehung zu Verständnis für die wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen im Betrieb, zu sachgerechter Beurteilung und zu verantwortlichem Handeln ebenso zum Ziel beruflicher Bildung wie die Förderung der Begabung, des Leistungswillens, der Eigenverantwortung des Schülers und der Entfaltung seiner Persönlichkeit. In diesem Sinne ergänzen die Lerninhalte der allgemeinen Fächer das berufstheoretische Unterrichtsangebot und tragen zu einer ganzheitlichen Bildung bei.

In einer Zeit, in der das geforderte Fachwissen ständig zunimmt, sind geistige Mobilität, selbständiges Problemlösen, Abstraktionsvermögen, Transfer und das Denken in Zusammenhängen von großer Bedeutung. Einen Beitrag zur Vermittlung dieser Qualifikationen leistet das Unterrichtsfach Methoden geistigen Arbeitens im Wahlpflichtbereich. In diesem Fach werden in besonderer Weise Arbeitstechniken und Denkweisen eingeübt, die in den berufsbezogenen Unterrichtsfächern angewendet werden sollen.

Die Zielsetzung einer ganzheitlichen Bildung wird in allen Typen und Organisationsformen der Berufsschule verfolgt. In Baden-Württemberg werden die Typen der gewerblichen, kaufmännischen, hauswirtschaftlich-pflegerisch-sozialpädagogischen und landwirtschaftlichen Berufsschule geführt. Ihre besondere Ausprägung erhalten diese Typen durch die Berufsfelder, die ihnen zugeordnet sind.

Die Berufsschule gliedert sich in folgende Berufsfelder:

- I     Wirtschaft und Verwaltung
- II    Metalltechnik
- III   Elektrotechnik
- IV    Bautechnik
- V     Holztechnik
- VI    Textiltechnik und Bekleidung
- VII   Chemie, Physik, Biologie
- VIII  Drucktechnik
- IX    Farbtechnik und Raumgestaltung
- X     Gesundheit
- XI    Körperpflege
- XII   Ernährung und Hauswirtschaft
- XIII  Agrarwirtschaft

### **Organisation und Abschluß**

Die Berufsschule ist eine berufsbegleitende Pflichtschule. Die Berufsschulpflicht ist für Jugendliche in einem Berufsausbildungsverhältnis an die jeweilige Dauer dieser Ausbildung gekoppelt. Für Jugendliche ohne Ausbildungsvertrag dauert die Pflicht zum Besuch der Berufsschule grundsätzlich 3 Jahre. Ist das Berufsvorbereitungsjahr eingerichtet, sind diese Jugendlichen zum Besuch dieses schulischen Angebots verpflichtet. Danach sind sie von der Berufsschulpflicht befreit, es sei denn, sie gehen ein Berufsausbildungsverhältnis ein, solange sie das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben.

Die Berufsschule wird als Teilzeitschule, im 1. Schuljahr ggf. auch als Vollzeitschule geführt.

---



---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                   Landwirtschaftliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:**       Winzer/Winzerin

**Stand:**                    12.10.98/ru

L - 98/3008

---

Die Anforderungen der Berufs- und Arbeitswelt verlangen eine qualifizierte Fachbildung. Daneben steht gleichberechtigt die Forderung nach einer breiten Grundausbildung, die die berufliche Mobilität fördern soll. Der Unterricht ist daher so gegliedert, daß die Berufsschule in der Grundstufe, also im 1. Ausbildungsjahr, mit einer breit angelegten Grundbildung beginnt und danach durch zunehmende Spezialisierung in den Fachstufen, also im 2., 3. und ggf. 4. Ausbildungsjahr, den Bedürfnissen der Berufsgruppen, Berufe und Fachrichtungen sowie Einzelberufe Rechnung trägt.

Die Berufsschule schließt mit der Abschlußprüfung ab. Aufgrund besonderer Vereinbarungen wird in Baden-Württemberg die Abschlußprüfung der Berufsschule und der schriftliche Teil der Abschlußprüfung der Kammern (ggf. anderer zuständiger Stellen) gemeinsam durchgeführt. Damit wird auch in der Prüfung die gemeinsame Verantwortung der Partner im dualen System wahrgenommen und eine Doppelprüfung für die Schüler vermieden.

Der Abschluß der Berufsausbildung in der Berufsschule und im Ausbildungsbetrieb schließt eine Vielzahl von Befähigungen und Berechtigungen ein. Dazu gehört, daß eine abgeschlossene Berufsausbildung

– Qualifikationen vermittelt, die die unmittelbare Aufnahme von Berufstätigkeiten in Industrie, Handwerk, Handel, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Dienstleistungsbereichen und im öffentlichen Dienst ermöglicht,

- dazu berechtigt, über den 2. Bildungsweg (z.B. die Berufsaufbauschule, die Technische Oberschule oder Wirtschaftsoberschule sowie im Einjährigen Berufskolleg zum Erwerb der Fachhochschulreife) alle weiterführenden schulischen Abschlüsse zu erwerben, die zu qualifizierten Berufstätigkeiten auf der mittleren Ebene oder zur Aufnahme eines Studiums an den Fachhochschulen und Universitäten berechtigen,
- im Sinne der Gleichwertigkeit beruflicher und allgemeiner Bildung unmittelbar zum mittleren Bildungsabschluß führt, wenn die Hauptschule, die Berufsschule und die betriebliche Ausbildung mit qualifizierten Ergebnissen abgeschlossen wurde. Für Jugendliche ohne Hauptschulabschluß wird mit dem erfolgreichen Abschluß der Berufsschule und der beruflichen Abschlußprüfung ein dem Hauptschulabschluß gleichwertiger Bildungsstand zuerkannt,
- nach ein-, zwei- oder mehrjähriger Berufspraxis zum Besuch einer Fachschule (z.B. Meisterschule) berechtigt. Dieses Weiterbildungsangebot wird differenziert in mehr als 50 Fachrichtungen und Berufe und verteilt sich auf alle Regionen des Landes.

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## *Das Berufsfeld Agrarwirtschaft*

Das Berufsfeld gliedert sich in den

- tierischen Bereich und
- pflanzlichen Bereich.

Ziele des Unterrichts sind:

- Die biologischen, chemischen und fachspezifischen Grundlagen der Berufstätigkeit einsichtig machen,
- die grundlegenden Arbeitstechniken im Umgang mit Tieren, Pflanzen, Maschinen und Geräten kennen, damit diese sachgerecht angewandt werden können,
- die vielschichtigen Auswirkungen landwirtschaftlicher Produktion auf Ökologie und Lebensqualität einsichtig machen,
- die Kenntnisse zur Produktion gesunder Nahrungsmittel und zur Erhaltung einer intakten Umwelt vermitteln und die Bereitschaft

zur Umsetzung dieser Kenntnisse in der landwirtschaftlichen Produktion wecken,

- Kenntnisse über den sachgerechten Umgang mit Dünge- und Behandlungsmitteln sowie die Einsicht zur Anwendung der Vorschriften insbesondere des Umwelt-, Tier- und Pflanzenschutzes vermitteln,
- Kenntnisse über die berufsbezogene Anwendung neuer Technologien vermitteln.

In allen Berufen der Agrarwirtschaft werden in zunehmendem Maße elektronische Steuerungs- und Regelsysteme sowie Datenverarbeitungs- und Kommunikationssysteme eingesetzt. Diese Entwicklung wird im Unterricht der landwirtschaftlichen Berufsschule berücksichtigt. Grundlagen und anwendungsbezogene Datenverarbeitung werden in die berufsbezogenen Fächer “Fachkunde” und “Praktische Fachkunde” integriert.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## ***Der Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin***

### **Berufsbeschreibung**

Die Winzer/-innen sind aufgrund der Ausbildung in der Lage, die anfallenden Arbeiten im Weinbau, in der Kellerwirtschaft und bezüglich der Vermarktung durchzuführen.

Die Breite der beruflichen Tätigkeiten stellt sehr hohe Anforderung an die Qualifikation der Winzer/-innen. Neben fundierten Kenntnissen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft benötigen sie Kenntnisse aus den Bereichen Vermarktung betrieblicher Erzeugnisse, Ökonomie, Umwelt- und Naturschutz und Technik sowie Recht und Datenverarbeitung.

### **Die Berufsausbildung**

Es wird großer Wert auf die Vermittlung übergreifender Qualifikationen (Schlüsselqualifikationen) gelegt, um die Schüler und

Schülerinnen zum selbständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der beruflichen Arbeit zu befähigen. Die fächerübergreifende Sichtweise und die Berücksichtigung aller betrieblichen Zusammenhänge ist zentrales Prinzip.

Die Ausbildung dauert drei Jahre. Das erste Ausbildungsjahr wird im Landesteil Baden an der Landwirtschaftlichen Berufsschule in Vollzeitform durchgeführt. Im Landesteil Württemberg werden alle drei Ausbildungsjahre in Teilzeit absolviert.

Die Berufsausbildung zum Winzer bzw. zur Winzerin vermittelt die für die Anwendung von Pflanzenbehandlungsmitteln erforderlichen sachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten. Das Prüfungszeugnis der bestanden Abschlußprüfung gilt deshalb für den vorgenannten Ausbildungsberufs als Sachkundenachweis für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

## Studentafel

**Schulart:** Berufsschule in Vollzeitform

**Berufsfeld:** Agrarwirtschaft

**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

durchschnittliche Zahl der Wochenstunden

1. Schuljahr

### 1 Pflichtfächer

#### 1.1 Allgemeiner Bereich

3

Religionslehre

1

Deutsch

1

Gemeinschaftskunde

1

#### 1.2 Fachlicher Bereich

29+3\*

– Fachtheoretischer Bereich

Fachrechnen

1

Wirtschaftslehre

3

Pflanzenproduktion

4+1\*

Grundlagen des Weinbaus

3

Praktische Fachkunde

10+2\*

Fachpraxis

8

### 2 Wahlpflichtfächer

3+1\*

S/E-Programm

z. B. Büroorganisation

Sport

Summe

35+4\*

\* Vorholstoff aus den Fachstufen.

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule

**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---



---

**Studentafel**

**Schulart:** Berufsschule  
**Berufsfeld:** Agrarwirtschaft  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

		durchschnittliche Zahl der Wochenstunden		
		1. Schuljahr*	2. Schuljahr	3. Schuljahr
<b>1</b>	<b>Pflichtfächer</b>			
1.1	Allgemeiner Bereich	4	4	4
	Religionslehre	1	1	1
	Deutsch	1	1	1
	Gemeinschaftskunde	1	1	1
	Wirtschaftskunde	1	1	1
1.2	Fachlicher Bereich	8	7	7
	– Fachtheoretischer Bereich			
	Fachkunde	5	4	4
	Fachrechnen	1	1	1
	Praktische Fachkunde	2	2	2
<b>2</b>	<b>Wahlpflichtfächer</b>	1	2	2
	Methoden geistigen Arbeitens			
	Stützunterricht			
	Ergänzende Fächer, z. B.:			
	Fremdsprache			
	Ergänzende berufsbezogene Fächer			
	Sport			
	<b>Summe</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>

\* Sofern nicht die Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform besucht wird.

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Fachrechnen*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 01

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Für den wirtschaftlichen Erfolg eines Weinbaubetriebes sind Kenntnisse im Fachrechnen von großer Bedeutung.

Durch Textaufgaben aus dem Erfahrungsbereich der Schüler sollen fachkundliche Themenbereiche gefestigt und erweitert oder vertieft werden.

Kopfrechnen und Überschlagsrechnen sind ständig zu üben, damit Aufgaben aus der betrieblichen Praxis schnell und ohne Zuhilfenahme eines Taschenrechners gelöst werden können. Gleichzeitig können errechnete Ergebnisse überprüft werden. Einem blinden Vertrauen in das Ergebnis wird dadurch vorgebeugt.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 01

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	5		19
(Grundstufe)	1 Aufgaben aus dem Weinbaubetrieb	25	30	19
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
			40	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 01

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 01

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung**

**5**

Themen handlungsorientiert  
bearbeiten

Z.B.  
Projekt  
Fallstudie

Die Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten un-  
ter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.

**1 Aufgaben aus dem Weinbaubetrieb**

**25**

1.1	Werte graphisch darstellen	Reifekurven Anbauverhältnisse	Fläche, Rebsorten
1.2	Lesekosten ermitteln	Handlese Maschinenlese	Lohnkosten
1.3	Mostberechnungen durchführen	Mostgewicht – Temperaturkorrektur – Inhaltsstoffe	
1.4	Ausbringungsmengen für Betriebs- flächen ermitteln	Organische Dünger Mineralische Dünger Pflanzgut	Standraum
1.5	Einfache Berechnungen zur Betriebs- ausstattung anstellen	Maschinenkosten Flächenleistung Betriebsmittelpreise Gebinde und Armaturen	Maschinenringsätze  Preisvergleiche Edelstahl, Holz

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 04.08.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 01

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Wirtschaftslehre*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Der moderne Weinbau ist eingewoben in das komplexe Geschehen der arbeitsteiligen Gesamtwirtschaft, deren Rahmenbedingungen sich entscheidend auf den Betriebserfolg auswirken.

Die Qualifikation des Betriebsleiters bestimmt in zunehmendem Maß, ob ein Weinbaubetrieb sich den ständig wandelnden agrarpolitischen Rahmenbedingungen und der wachsenden Verantwortung für die Umwelt stellen kann.

Die Realisierung der Lernziele erfordert einen handlungsorientierten Unterricht, der fächerverbindende und fächerübergreifende Gesichtspunkte berücksichtigt. Ein aktives, ganzheitliches, selbstorganisiertes und problemorientiertes Lernen wird dadurch gefördert. So werden die Schüler befähigt, umfassende Zusammenhänge zu erkennen und sich auf veränderte Situationen und Anforderungen einzustellen.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	15		25
	1 Berufsbildung und Arbeitswelt	30		25
	2 Grundlagen des Vertragsrechts	30		26
	3 Betrieb und Unternehmung	15	90	26
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30	
			120	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 04.08.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****15**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ.B.  
Projekt  
FallstudieDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten un-  
ter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**1 Berufsbildung und Arbeitswelt****30**1.1 Grundzüge der Berufsausbildung be-  
schreiben und Ausbildungsformen  
unterscheidenAusbildungsberufe  
Berufsbild  
Sachliche und zeitliche Gliederung  
Duale und vollschulische Ausbildung  
Überbetriebliche Ausbildung1.2 Gesetzliche Rahmenbedingungen der  
Berufsausbildung erläuternBerufsbildungsgesetz  
Ausbildungsverordnung  
Ausbildungsvertrag  
  
Arbeits- und Ausbildungsförderung  
TarifvertragAusbildungsberater, Regierungspräsi-  
dium, Amt für Landwirtschaft1.3 Möglichkeiten der beruflichen Fort-  
und Weiterbildung darstellenFachschulen  
Meisterprüfung  
Weiterführende Qualifikationen

Förderungsmöglichkeiten

1.4 Einflüsse von Einstellungen, Motivati-  
onen sowie äußeren Bedingungen auf  
die Arbeitsleistung aufzeigenLeistungsbereitschaft  
Leistungsfähigkeit  
Persönliche, fachliche und soziale Kompe-  
tenzen  
Arbeitsplatzgestaltung  
Betriebsklima

Innerbetriebliche Kommunikation

1.5 Notwendigkeit rechtlicher Regelungen  
zum Arbeitsschutz begründenJugendarbeitsschutzgesetz  
Arbeitszeitregelungen  
Unfallschutz  
Mutterschutz  
Schwerbehindertenschutz

Berufsgenossenschaft

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

1.6	Einrichtungen der beruflichen und privaten Absicherung unterscheiden	Sozialversicherungen Individualversicherungen Rechtliche Regelungen	Sozialgerichte
<hr/>			
<b>2</b>	<b>Grundlagen des Vertragsrechts</b>		<b>30</b>
2.1	Arten und Zustandekommen von Rechtsgeschäften unterscheiden	Rechts- und Geschäftsfähigkeit Ein- und zweiseitige Rechtsgeschäfte Formvorschriften Anfechtbarkeit und Nichtigkeit	Testierfähigkeit
2.2	Den Kaufvertrag als Verpflichtungs- und Erfüllungsgeschäft unterscheiden	Anfrage, Angebot, Bestellung Auftragsbestätigung Rechte und Pflichten der Vertragspartner Besitz und Eigentum Leistungsstörungen Verjährung Bestimmungen zum Verbraucherschutz	Vertragliche Haftung vgl. Tierkauf Eigentumsvorbehalt
2.3	Ausgewählte Regelungen im Miet- Pacht- und Werkvertrag unterscheiden	Abschluß Rechte und Pflichten Kündigung	
2.4	Wirtschaftliche Zusammenschlüsse als Möglichkeiten zur Vertretung eigener Interessen beschreiben	Betriebshilfedienste Erzeugergemeinschaften Kooperationen Genossenschaften	
<hr/>			
<b>3</b>	<b>Betrieb und Unternehmung</b>		<b>15</b>
3.1	Die Stellung eines landwirtschaftlichen Unternehmens im Rahmen einer Volkswirtschaft beschreiben	Wirtschaftliche Grundbegriffe Wirtschaftskreislauf Ökonomisches Prinzip Volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

3.2	Betrieb und Unternehmung unterscheiden	Aufgaben des Unternehmers Leistungserstellung – Produktionsfaktoren – Standortbedingungen Betriebstypen	Standorttypische Produktionsmittelausstattung
3.3	Kostenarten am Beispiel eines landwirtschaftlichen Fahrzeugs erläutern	Fixe Kosten – Abschreibungen – Verzinsung Variable Kosten	

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Wirtschaftslehre  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 02

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Pflanzenproduktion*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 03

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Für den sachgerechten Umgang mit den Kulturpflanzen sind die Grundkenntnisse über ihren Aufbau und die in ihnen ablaufenden Lebensvorgänge Voraussetzung. Die Schüler lernen diese an praxisorientierten Beispielen kennen.

Anhand des Aufbaues und des physikalisch-chemischen Verhaltens wichtiger Böden werden die Schüler befähigt diese zu beurteilen und Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit zu

ergreifen. Die Schüler erfahren ökologische Zusammenhänge und sind dadurch im Stande Umweltgefährdungen zu vermeiden.

Informationen über Betrieb und Schule sollten im Rahmen eines Projektes von den Schülern zusammengestellt werden.

Der wachsenden Bedeutung der Datenverarbeitung wird mit einer eigenen Lehrplaneinheit Rechnung getragen.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 03

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	25		33
	1 Wachstum und Bodenbearbeitung	45		33
	2 Pflanzung, Aussaat und Jungfeldpflege	65		33
	3 Datenverarbeitung	15	150	34
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		50	
			200	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 03

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****25**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
Fallstudie  
Erhebung von Informationen über einen  
Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule,  
wie z. B. Verkehrs- und Marktlage des Be-  
triebes, Produktionszweige, RebsortenDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten un-  
ter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**1 Wachstum und Bodenbearbeitung****45**1.1 Entwicklung von Kulturpflanzen auf  
deren Bau und Lebensvorgänge zurück-  
führenBau des Samenkorns/Traubenkerns  
Keimung  
Zellwachstum und Zellteilung  
Pflanzenorgane  
Photosynthese  
Zellatmung  
Gärung  
Fortpflanzung1.2 Standortgerechte Bodenbearbeitung zur  
Schaffung optimaler Wachstumsbedin-  
gungen entwickelnBodenart und Bodengefüge  
Bodenleben  
Ansprüche der Pflanzen  
Geländevorbereitung bei einer Neuanlage  
– Direktzug  
– Steillage  
Tiefenbodenbearbeitung  
Maschinen und Geräte  
– Arbeitsweise und Bau  
– Arbeitssicherheit**2 Pflanzung, Aussaat und Jungfeldpflege****65**2.1 Pflanzgut nach pflanzenbaulichen und  
wirtschaftlichen Gesichtspunkten aus-  
wählenAnforderungen an Pflanz- und Saatgut  
Pflanzgut- und Saatgutarten  
Kostenvergleich

Begrünung

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

2.2	Pflanzung und Aussaat planen und Pflanz- und Aussaatverfahren beurteilen	Pflanz- und Aussaattermin in Abhängigkeit von – Klima und Witterung – Bodenverhältnissen Pflanzdichte, Saatstärke Pflanz- und Aussaattechniken Maschinen und Geräte	
2.3	Voraussetzungen einer pflanzengerechten Düngung erläutern sowie Düngemittel und Düngetechniken auswählen	Düngung nach – Nährstoffvorrat – Nährstoffentzug Mechanismen der Nährstoffaufnahme Stoffkreisläufe Mineralische und organische Dünger Ausbringverfahren und Geräte Umweltgerechte Düngung nach rechtlichen Vorgaben Kostenvergleich	
2.4	Pflanzenschutz als Beitrag zur Ertragsicherung beschreiben und geeignete Maßnahmen auswählen	Pflanzenschäden und ihre Ursachen Integrierte Pflanzen- und Traubenproduktion – mechanische, biologische und chemische Verfahren – Wildpflanzen im Weinberg Rechtliche Regelungen Anwender- und Umweltschutz	Begrünungspflanzen
2.5	Aus ökologischen Erfordernissen Kriterien für die Pflanzen- und Traubenproduktion ableiten	Ökosystem Weinberg Standort und Produktion Verantwortlicher Umgang mit den natürlichen Lebensgrundlagen	Traubenqualität

---

### 3 **Datenverarbeitung** 15

3.1	Programme zur Textverarbeitung und Tabellenkalkulation anwenden	Erstellen von Gebrauchstexten Preiswürdigkeitsvergleich von Düngemitteln Graphische Auswertung von Daten Betriebsspiegel	Z. B. Niederschläge, Reife, Rebsorten
-----	---	---	---------------------------------------

---

## Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Pflanzenproduktion  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 03

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Grundlagen des Weinbaus*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Die Vielfalt der deutschen Weinspezialitäten ist besonders auf die traditionellen Qualitätsrebsorten und deren sortentypischen Anbau und Ausbau zurückzuführen. Dies unterscheidet uns von den meisten Weinbauländern der Welt.

Der Winzerberuf erfordert deshalb neben der Bereitschaft zu ökologischem Handeln ein breit fundiertes Fachwissen über die Wachstumsbedingungen der Reben, die Anbauschwerpunkte der wichtigsten Rebsorten sowie deren optimale Anbaubedingungen.

Die Erkenntnis, daß dem Markt angepaßte, reduzierte Traubenerträge Voraussetzung für eine optimale Traubenreife, eine hohe „innere“ Weinqualität und den betriebswirtschaftlichen Erfolg sind, ist den Schülern anhand der vielen unterschiedlichen Weinjahrgänge der letzten Jahrzehnte zu vermitteln.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	15		39
	1 Lesen und Verarbeiten von Trauben	30		39
	2 Weinbauliche Grundlagen	30		40
	3 Datenverarbeitung I	15	90	40
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		30	
			120	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****15**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
FallstudieDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**1 Lesen und Verarbeiten von Trauben****30**1.1 Den Bau der Weintraube beschreiben  
und die Reifeentwicklung darstellenTraubenstiel  
Beere  
Reifebeobachtungen  
– innere Reifemerkmale  
– äußere Reifemerkmale1.2 Gesichtspunkte zur Bestimmung des  
Lesezeitpunktes und die Durchführung  
der Weinlese erläuternReifestadien  
Witterung  
Gesundheitszustand  
Lesearten  
Qualitätskriterien1.3 Verfahren zur Verarbeitung des Lese-  
gutes entsprechend der Weinkategorie  
auswählenEntrappen  
Maischen  
Schwefeln  
Erwärmung, Erhitzen  
Keltern  
Funktion und Einsatz der Maschinen und  
Geräte  
Arbeitssicherheit

1.4 Die Mostqualität bewerten

Inhaltsstoffe  
Mostgewicht  
Gesamtsäure  
Gesundheitszustand  
Güteklassen  
– Tafelwein  
– Qualitätswein**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

<b>2</b>	<b>Weinbauliche Grundlagen</b>		<b>30</b>
2.1	Weinbauregionen vergleichen	Weltweinbau Europäischer Weinbau Deutscher Weinbau – geographische Lage  – Größe, Bedeutung – klimatische Besonderheiten – Anbauverhältnisse	Flächen, Erzeugungsmengen Übersicht, Weinbauzonen  Bestimmte Anbauggebiete, Weinbau- gebiete
2.2	Rebsorten unterscheiden	Bestimmungsmerkmale Sorteneigenschaften Wirtschaftliche Bedeutung Verbreitung	Vgl. Lehrplan Praktische Fachkunde  Sortenverteilung
2.3	Ansprüche der Reben an Boden, Klima und Lage erläutern	Bodenart Bodenzustand Klimaverhältnisse Wasserversorgung Ökosystem Weinberg – Flora und Fauna	
2.4	Die Notwendigkeit der Bestandspflege aufzeigen	Schnitt Biegen Laubarbeiten Bodenpflege Unterstützungseinrichtungen Maschinen und Geräte	Übersicht, vgl. Lehrplan Praktische Fachkunde
2.5	Rebenzüchtung und -vermehrung darstellen	Züchtungsmethoden – Erhaltungszüchtung – Neuzüchtung Anzuchtverfahren	Selektion Kreuzungs- und Mutationszüchtung Vgl. Lehrplan Praktische Fachkunde

<b>3</b>	<b>Datenverarbeitung I</b>		<b>15</b>
3.1	Informationssysteme nutzen	Grundlagen der EDV Informationssysteme und technische Größen	Internet, regionale Kommunika- tionseinrichtungen

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Grundlagen des Weinbaus  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 04

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Praktische Fachkunde*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Neben den theoretischen Kenntnissen hat für die Schüler die praktische Tätigkeit einen sehr großen Stellenwert. Sie führen daher Versuche zur Charakterisierung von Böden und des Wachstumsverhaltens von Pflanzen durch. Bei Lerngängen und Projekten werden die Schüler für die Bereiche Landschaftspflege, Wasser- und Naturschutz sensibilisiert und es wird Ihnen die Bereitschaft vermittelt, zur Erhaltung einer intakten Umwelt beizutragen.

Im Bereich Agrartechnik werden die Grundfunktionen des Ackersehleppers praxisbezogen vermittelt, wobei der Vergleich von Bauteilen, Baugruppen und Motoren die technische Entwicklung untermauert. Die Schüler erfahren durch Versuche und Simulationen verschiedene physikalische Abläufe und erkennen, wie durch bestimmte Wartungsmaßnahmen der Wert und die Funktion des Schleppers bzw. des landwirtschaftlichen Gerätes erhalten bleibt.

Die vielseitigen Arbeiten im Weinbaubetrieb erfordern eine umfassende Grundbildung im Umgang mit verschiedenen Werkstoffen, Werkzeugen und Maschinen. Diese werden den Anforderungen eines Weinbaubetriebes entsprechend bearbeitet und eingesetzt. Für die Durchführung von Reparaturen an Metallteilen erlernen die Schüler die Grundtechniken des Lichtbogen- und des Metall-Schutzgasschweißens.

Die Unterrichtsinhalte werden handlungsorientiert vermittelt und in allen Bereichen erfahren die Schüler die Notwendigkeit, Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu treffen. Auf die Bedeutung einer ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitshaltung zur Erhaltung der Gesundheit soll besonderer Wert gelegt werden.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	40		45
	1 Bodenuntersuchungen	20		45
	2 Düngeruntersuchungen	10		45
	3 Rebenanbau und Mostgewinnung	30		46
	4 Agrartechnik	80		46
	5 Metallbearbeitung	80		48
	6 Schweißen	60		49
	7 Holzbearbeitung	40	360	50
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		120	
			480	

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****40**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ.B.  
Projekt  
Fallstudie– Die Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung  
fächerverbindender Aspekte zu  
erfolgen.**1 Bodenuntersuchungen****20**1.1 Böden am Naturstandort bestimmen,  
bewerten und ihre Eignung für die  
Pflanzenproduktion ableitenFingerprobe, Spatendiagnose  
Bodenstruktur  
Bodenprofil  
Bodenprobenahme

Bodentypen

1.2 Bodenkundliche Versuche sowie  
Untersuchungen durchführen und  
auswertenSieb- und Abschlammprobe  
Versuche zum  
– Wasserhaushalt  
– Lufthaushalt  
– Nährstoffhaushalt  
Bodenaufbereitung  
Bestimmung von  
– pH-Wert  
– Humusgehalt  
– Nitratgehalt

Im Jahresverlauf

**2 Düngeruntersuchungen****10**2.1 Eigenschaften und Wirkungen von  
Düngern vergleichenMineralische und organische Dünger  
– Zusammensetzung  
– Mischbarkeit  
– Struktur und Streufähigkeit  
Versuche zur  
– Wirkungsgeschwindigkeit  
– Wirkung im Boden  
Gülleuntersuchung  
Auswirkungen auf die Umwelt

Anlegen einer Düngersammlung

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

<b>3</b>	<b>Rebenanbau und Mostgewinnung</b>		<b>30</b>
3.1	Traubenernte vorbereiten und den Most beurteilen	Vorbereitende Maßnahmen – Reifemessung – Mostgewicht – Gesamtsäure Funktion, Pflege und Einsatz von Maschinen und Geräten	
3.2	Typische Bestandteile des Ökosystems Weinberg bestimmen	Rebsorten Flora und Fauna Pflanzensammlung anlegen	Vgl. Lehrplan Fachkunde
3.3	Anhand typischer Pflanzen auf natürliche Standorteigenschaften im Schulbezirk schließen sowie Klima und Vegetation im Jahresverlauf beobachten	Zeigerpflanzen Feuchte und trockene Standorte Pflanzengesellschaften im Weinberg Niederschlags- und Temperaturerfassung	Lerngänge Peronosporawarngegät
3.4	Samen bestimmen und den Saatgutwert einschätzen	Bestimmungsübungen Keimprobe	Samensammlung
3.5	Einflüsse von Wachstumsfaktoren durch einfache Versuche nachweisen	Mangel und Überversorgung	Lerngänge im Weinberg
3.6	Möglichkeiten des Naturschutzes und der Landschaftspflege begründen	Anlegen und pflegen von – Böschungsbepflanzungen – Hecken und Gehölzen – Randstreifen und Biotopen	
3.7	Reben veredeln	Edelreis und Unterlagen Maschinen und Geräte Pflanzgutbeurteilung	Betriebsbesichtigung

<b>4</b>	<b>Agrartechnik</b>		<b>80</b>
4.1	Werkzeuge und Hilfsmittel bewußt einsetzen und Möglichkeiten zur Unfallverhütung aufzeigen	Werkzeugauswahl Hebevorrichtungen Abgasabsaugung Entsorgung von Problemstoffen Arbeitssicherheit	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

4.2	Aufbau und Funktion von Verbrennungsmotoren erklären und Gründe für den Einsatz von Dieselmotoren in der Landwirtschaft aufzeigen	Hub- und Verdichtungsraum Verbrennungsverfahren Einspritzanlage Motorsteuerung Zündeinrichtung Motorkühlung Drehmoment und Drehmomentanstieg Wirkungsgrad Leistung und Verbrauch	
4.3	Motoren auf Betriebssicherheit überprüfen und kleinere Störungen beheben	Kontrollmaßnahmen Luft-, Kraftstoff-, Ölversorgung Startanlage und Stromversorgung Diagnosemöglichkeiten Wartungsmaßnahmen Altölentsorgung	Starthilfe
4.4	Anforderungen an Schmierstoffe aufzeigen und dem Verwendungszweck entsprechend auswählen	Aufgaben und Belastbarkeit – Viskositätsklassen – Qualitätsklassifikationen	
4.5	Kraftübertragungselemente fachgerecht einsetzen und warten	Riemen- und Kettentriebe Gelenkwelle Fahrkupplungen Getriebe Zapfwellenkupplung Hydraulik Hubwerksregelung	EHR
4.6	Reifen den Anforderungen entsprechend auswählen sowie sachgerechte Montagearbeiten ausführen	Zugkraftübertragung Tragfähigkeit Bauarten Bezeichnungen Reifenpflege Absicherung Radwechsel	
4.7	Die Verkehrssicherheit des Schleppers überwachen	Lichtanlage Lenkspiel, Radlager Betriebs- und Feststellbremse Anhängervorrichtungen	StVZO
4.8	Anbaugeräte nach Anleitung überprüfen und für den Einsatz vorbereiten	Mähwerke Geräte nach regionalen Schwerpunkten	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>5</b>	<b>Metallbearbeitung</b>	<b>80</b>
5.1	Einrichtungen der Schulwerkstatt nutzen, Regeln zur Arbeitssicherheit beachten und den Arbeitsplatz ergonomisch gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werkstattordnung</li> <li>Werkzeuge und Materiallager</li> <li>Gefahrenquellen und Gefahrstoffe</li> <li>Unfallverhütungsvorschriften</li> <li>Schutzmaßnahmen und Schutzkleidung</li> <li>Sofortmaßnahmen bei Unfällen</li> <li>Arbeitshaltung und Schraubstockhöhe</li> </ul>
5.2	Metallische Werkstoffe anhand geeigneter Verfahren untersuchen und einfache Werkstücke herstellen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beschaffenheit               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Härte</li> <li>– Festigkeit</li> <li>– Elastizität</li> </ul> </li> <li>Handelsformen</li> <li>Normbezeichnungen</li> <li>Messen</li> <li>Anreißen</li> <li>Kennzeichnen</li> </ul>
5.3	Verfahren zur spanenden sowie spanlosen Bearbeitung auswählen, Werkzeuge und Maschinen arbeitssicher einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sägen, Feilen</li> <li>Bohren, Senken</li> <li>Meißeln, Trennen</li> <li>Biegen, Richten</li> <li>Unfallverhütungsvorschriften</li> <li>Spannvorrichtungen</li> <li>Schnittgeschwindigkeit</li> </ul>
5.4	Werkzeugschneiden beurteilen, durch Versuche die Bedeutung von Keil- und Freiwinkel aufzeigen sowie sachgerecht schärfen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Winkel und Schneiden</li> <li>Wirkung der Werkzeugschneide</li> <li>Meißel und Spiralbohrer</li> <li>Mäh- und Häckselmesser</li> <li>Pflugschar</li> <li>Schleifmittelauswahl</li> <li>Schleifgeräte</li> </ul>
5.5	Den Einfluß des C-Gehaltes auf Härte und Elastizität von Stählen durch einfache Versuche nachweisen, Verfahren zur Warmverformung von Stahl anwenden und einfache Werkzeuge härten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Glüh- und Härteversuche</li> <li>Wärmequellen</li> <li>Schmieden und Warmbiegen</li> <li>Härten und Anlassen</li> <li>Arbeitssicherheit</li> </ul>

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---



6.4	Schweiß-Elektroden nach Werkstoff und Arbeitstechnik auswählen sowie Schweißnähte in verschiedenen Positionen ausführen und vergleichen	Elektrodentypen – Normbezeichnungen Auftragsnähte Verbindungsnähte – Kehlnähte – V-Nähte Nahtvorbereitung
6.5	Maschinen und Geräte zur Materialvorbereitung entsprechend der Werkstoffdicke auswählen und arbeitssicher einsetzen	Brennschneidgerät Hebel-Blehschere Unfallverhütung
6.6	Schutzgasschweißnähte in verschiedenen Positionen ausführen und Ursachen für Bindefehler und Schweißporen durch einfache Versuche nachweisen	I-, Kehl- und V-Nähte Nahtvorbereitung Einbrandverhalten – Lichtbogenspannung – Stromstärke und Drahtvorschub Brennerführung Schutzgasabdeckung

---

<b>7</b>	<b>Holzbearbeitung</b>	<b>40</b>
----------	------------------------	-----------

7.1	Verschiedene Hart- und Weichhölzer untersuchen und für landwirtschaftliche Zwecke auswählen	Aufbau Eigenschaften Verwendung
7.2	Verfahren zur Herstellung einfacher Werkstücke für den landwirtschaftlichen Gebrauch auswählen, Werkzeuge und Maschinen für die Bearbeitung verschiedener Holzarten arbeitssicher einsetzen	Hobeln Anreissen Stemmen Sägen Bohren Raspeln Schleifen Werkzeug-Grundausrüstung Maschinen Unfallverhütung
7.3	Verfahren zur Holzverbindung nach belastungstechnischen Kriterien auswählen und ausführen	Nageln Schrauben Zapfen Leimen

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

7.4	Die Notwendigkeit von Holzschutzmaßnahmen begründen, Holzschutzmittel nach umweltschonenden Gesichtspunkten auswählen und arbeitssicher verarbeiten	Witterungseinflüsse Schadorganismen Holzschutzmittel – Wirksamkeit – Giftigkeit Verarbeitungsverfahren Anwenderschutz Umweltschutz
-----	---	---

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 05

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule  
in Vollzeitform**

*Fachpraxis*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Im fachpraktischen Unterricht werden grundlegende praktische Tätigkeiten von den Schüler erlernt und geübt. Arbeitssicherheit und Umweltschutz sind neben ökonomischen Aspekten besonders zu berücksichtigen.

Die Schüler erleben im Fach Fachpraxis wie gesunde, vollreife Trauben bzw. sortentypische bekömmliche Weine erzeugt werden können.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

## *Lehrplanübersicht*

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	1 Der Winzerbetrieb	8		57
	2 Maschinen und Geräte im Weinbau	16		57
	3 Traubenernte und Traubenverarbeitung	24		58
	4 Durchführung der Most- und Weinuntersuchung	20		58
	5 Mostbehandlung und Jungweinbereitung	20		59
	6 Weinausbau	32		60
	7 Filtrieren und Abfüllen des Weines	16		60
	8 Neuanlage eines Weinberges	32		61
	9 Arbeiten im Ertragsweinberg	72	240	62
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung			80
			320	

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

---

<b>1</b>	<b>Der Winzerbetrieb</b>		<b>8</b>
1.1	Den Winzerbetrieb und dessen Einrichtung kennen	Wirtschaftsgebäude Betriebsflächen Hinweise auf Unfallgefahren Arbeitskräftebesatz Äußere und innere Verkehrslage Werkstatt – Zweckmäßigkeit der Einrichtung – Ordnung	Betriebs- und Feldrundgang
<hr/>			
<b>2</b>	<b>Maschinen und Geräte im Weinbau</b>		<b>16</b>
2.1	Den Schlepper zum Arbeitseinsatz vorbereiten	Tägliche Kontrolle Handhabung der verschiedenen Bedienungshebel An- und Abbau der Geräte Arbeitssicherheit Verkehrssicherheit	Gelenkwellenschutz
2.2	Maschinen pflegen	Erhaltung des Wertes und der Funktion durch – Reinigen – Überprüfen – Abschmieren – Konservieren Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz	Betriebs- und Wartungsplan Entsorgung Exemplarisch

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>3</b>	<b>Traubenernte und Traubenverarbeitung</b>		<b>24</b>
3.1	Trauben schützen und die Lese vorbereiten	Traubenschutzmöglichkeiten – Netze – Abschreckungsmaßnahmen – Vertreibungsmaßnahmen – Sperren der Weinberge Bestimmung des optimalen Lesezeitpunktes Bau, Funktion, Pflege der Erntegeräte	Natur-, Tier-, Immissionsschutzgesetz  Mindestmostgewichte, Traubenbezahlung
3.2	Verschiedene Lesetechniken anwenden	Differenzierte Lese Lesegutgewinnung zur Prädikaterzeugung	Faules Lesegut
3.3	Maschinen und Geräte zur Traubenverarbeitung und Mostgewinnung kennen	Menge-, Gütermittlung Abbeeren und Quetschen Maischebevorratung und Maischebehandlung Keltersysteme Technik und Regeln zur Gewinnung hoher Mostqualitäten	Vgl.. LPE 4  Pektinenzyme, Ziehenlassen
3.4	Rotweinerstellungsverfahren vergleichen	Maischegärung Maischeerhitzung Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Gärtemperatur, Erwärmung Exemplarisch

<b>4</b>	<b>Durchführung der Most- und Weinuntersuchung</b>		<b>20</b>
4.1	Most und Wein untersuchen	Handhaben der Labormaterialien Arbeitssicherheit im Umgang mit spezifischen Untersuchungsreagenzien	Reinigung und Aufbewahrung
4.2	Den Reifeverlauf von Trauben bestimmen	Mostgewicht Mostsäure	Mostwaage, Refraktometer

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

4.3	Wichtige Weinhaltstoffe analysieren	Freie und gesamte schwefelige Säure Gesamtsäure pH-Wert Vorhandener Alkohol Restzucker
-----	-------------------------------------	--

**5 Mostbehandlung und Jungweibereitung 20**

5.1	Mostbehandlungsmethoden anwenden	Vorklären Anreichern Schönen Einlagen der Süßreserve Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Abwasserbelastung und Umwelt- gefährdung
5.2	Die alkoholische Gärung steuern und kontrollieren	Verwenden von Reinzuchthefen Erforderlicher Gärraum Gärkontrolle – Mostgewicht – Alkohol – Temperatur Gärfördernde und gärhemmende Maßnahmen Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Graphische Darstellung  Temperatur, innere Oberfläche, Druck, pH-Wert, Hefe
5.3	Den Säuregehalt bei Most und Wein beeinflussen	Chemische Entsäuerung mit – Kohlensäurem Kalk (Kalziumkarbonat) – Doppelsalzkalk (Kalziumkarbonat mit Impfkristallen aus Kalzium- Mala-Tartrat) – Kontrolle des bakteriellen Säureabbaus	
5.4	Den ersten Abstich durchführen	Zeitpunkt Technik und Methoden – ohne Luft – mit Luft Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Abwasserbelastung und Umwelt- gefährdung

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>6</b>	<b>Weinausbau</b>		<b>32</b>
6.1	Einen Wein schwefeln	Probeziehen aus dem Gebinde Ermitteln des Bedarfs Anwendungsformen Dosiergeräte Durchführung Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Vgl. LPE 4 Gasförmig, kristallin
6.2	Unerwünschte Veränderungen eines Weines verhindern	Vorbehandlung der Schönungsmittel – Bentonit – Gelatine-Krieselsol Schönungsdurchführung Arbeitssicherheit und Ordnung am Arbeitsplatz	
6.3	Maschinen und Geräte zur Most- und Weinbehandlung einsetzen	Pumpen zum Maischtransport Pumpen zum Most- und Weintransport Pumpen zur Filtration Rührgeräte und Einsatz Separator Filterbauarten Erhitzungs- und Kühleinrichtungen Reinigung und Pflege	
6.4	Gebindearten, Schläuche und Armaturen pflegen und konservieren	Holzfaßbehandlung – Weingrünmachen – Reinigen Holzfaßkonservierung – trocken – naß Pflege anderer Gebindearten Pflege von Armaturen und Schläuchen	

---

<b>7</b>	<b>Filtrieren und Abfüllen des Weines</b>		<b>16</b>
7.1	Verschiedene Filtrationsarten durchführen	Anschwemmfiltration mit Filterhilfsmitteln Sterilfiltration	

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---



<b>9</b>	<b>Arbeiten im Ertragsweinberg</b>		<b>72</b>
9.1	Reben schneiden und biegen	Auswahl der Fruchtruten Schnittführung Maschinen und Geräte beim Rebschnitt und deren Pflege Maßnahmen zur Arbeitssicherheit Biegen mit verschiedenen Fruchtholzformen	Kordon, Vertiko  Merkblatt Berufsgenossenschaft Flachbogen, Rundbogen, Pendelbogen
9.2	Laubarbeiten je nach Vegetationsstand durchführen	Ausbrechen mit – Stammputzen – Doppeltriebentfernung – Freistellen des Schnittkopfes Heften Geiztriebentfernung Gipfeln Entblätterung der Traubenzone	Eine maschinelle Methode
9.3	Dünger ausbringen	Organische Dünger – Festmist – Stroh – Trester Mineralische Dünger Pflege der Maschinen Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz	
9.4	Bodenpflegemaßnahmen durchführen	Begrünen – Säen von Feinsämereien – Mulchen Bearbeitung offener Böden Gerätekombinationen Unterstockbehandlung  Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	Abdrehen der Sämaschine  Kreisel- oder Schlegelmulcher  Tiefenlockerung Biologisch, chemisch, mechanisch, thermisch

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

9.5	Pflanzenschutz durchführen und Bekämpfungsmaßnahmen zuordnen	Feststellen von – Schädlingsbefall – Schadschwellen Auswahl geeigneter Bekämpfungsmaßnahmen – mechanisch, biologisch – chemisch Einsetzen eines Pflanzenbehandlungsgerätes mit Anwenderschutz  Reinigen und Pflegen der Geräte	Exemplarisch       Umweltschutz Auslitern, vgl. Lehrplan Praktische Fachkunde, Fachstufe I Umweltschutz
9.6	Naturschutz und Landschaftspflege betreiben	Anlegen und Pflegen von Pflanzungen	Exemplarisch nach örtlichen Gegebenheiten z. B. Hecken- und Feldgehölze, Böschungsbepflanzung, Hofbegrünung, Bienenweide

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule in Vollzeitform  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachpraxis  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 06

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule**

*Fachkunde*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe  
2 – Fachstufe I  
3 – Fachstufe II**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

---

## Vorbemerkungen

Für die vielseitigen Arbeiten im Weinberg und Keller, den sachgerechten Einsatz von Maschinen und Geräten und die zunehmenden Anforderungen im Umweltschutz, erfordert der Beruf des Winzers/der Winzerin eine umfassende fachtheoretische Ausbildung in den Bereichen Biologie der Pflanze, der Bodenkunde, der Düngung, des integrierten Pflanzenschutzes, der Kellerwirtschaft und der Vermarktung.

Die Schüler lernen deshalb in der Grundstufe an praxisorientierten Beispielen die grundlegenden Lebensvorgänge der Pflanze kennen. Anhand des Aufbaues und des physikalisch-chemischen Verhaltens wichtiger Böden werden die Schüler befähigt, diese zu beurteilen und Maßnahmen zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit zu ergreifen. Die Schüler erfahren ökologische Zusammenhänge und sind dadurch im Stande, Umweltgefährdungen zu vermeiden. In der Kellerwirtschaft lernen die Schüler Wein fachgerecht auszubauen, abzufüllen und zu vermarkten.

Der wachsenden Bedeutung der Datenverarbeitung wird mit einer eigenen Lehrplaneinheit pro Schuljahr Rechnung getragen.

Ein Schwerpunkt des neuen Lehrplans ist das fächerübergreifende handlungsorientierte Lernen. Dazu sind in allen drei Ausbildungs-

jahren selbst zu wählende Themen handlungsorientiert zu unterrichten (z. B. in Form von Projekten, Planspielen oder Fallstudien). Die Schüler sollen dabei, als Vorbereitung auf ihr späteres Berufsleben, lernen, Probleme eigenverantwortlich zu lösen. Sie sollen dadurch in die Lage versetzt werden, betriebliche, wirtschaftliche, soziale und ökologische Zusammenhänge besser zu durchschauen. So wird das Urteilsvermögen gesteigert und die Handlungsfähigkeit und Handlungsbereitschaft verbessert. Um dies zu gewährleisten, wurde für jedes Schuljahr eine spezielle Lehrplaneinheit „Handlungsorientierte Themenbearbeitung“ ausgewiesen.

Grundsätzlich sind in jeder Lehrplaneinheit, soweit die Themenstellung dies ermöglicht, folgende übergeordnete Lernziele zu erarbeiten

- Grundsätze des Unfallschutzes und Maßnahmen zur Unfallverhütung,
- Arbeitsschutz zur Vermeidung von Gesundheitsschäden und Berufskrankheiten,
- soziale und ergonomische Arbeitsplatzgestaltung,
- Vermeidung, Verminderung oder Verhinderung negativer Umwelteinflüsse.

---

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	10		69
	1 Betrieb und Schule	5		69
	2 Bau und Lebensvorgänge der Pflanzen	35		69
	3 Bodenkunde	15		70
	4 Pflanzenschutz – Unkrautbekämpfung	5		70
	5 Lesen und Verarbeiten von Trauben	30		71
	6 Weinbauliche Grundlagen	30		71
	7 Datenverarbeitung I	20	150	72
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		50	
2 (Fachstufe I)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	20		73
	8 Most behandeln und vergären	30		73
	9 Weinbauliche Pflegearbeiten	20		73
	10 Rebschutz	30		74
	11 Datenverarbeitung II	20	120	74
		Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
3 (Fachstufe II)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	20		75
	12 Weinausbau und Abfüllung	30		75
	13 Sonstige Erzeugnisse aus Trauben und Wein	10		76
	14 Weinprüfung und -kennzeichnung	10		76
	15 Vermarktung	20		77
	16 Weinbergsneuanlage	10		77
	17 Datenverarbeitung III	20	120	77
		Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		40
			520	

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung** **10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z. B. Projekt Fallstudie Erstellen einer Pflanzenmappe Versuche zur Bodenkunde	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen.
---------------------------------------	--	---

**1 Betrieb und Schule** **5**

1.1	Informationen über einen Ausbildungsbetrieb und die Berufsschule erheben	Verkehrs- und Marktlage des Betriebes Produktionszweige Berufsschule
-----	--	--

**2 Bau und Lebensvorgänge der Pflanzen** **35**

2.1	Äußeren und inneren Aufbau von Pflanzenteilen darstellen und deren Funktion beschreiben	Zelle und Gewebe  Wurzel, Sproß, Blatt Blüte Frucht	Lichtmikroskopisch sichtbare Zellorganelle
2.2	Stoffwechsel und Transportvorgänge beschreiben	Ablauf und Beeinflussung von – Photosynthese – Atmung – Diffusion – Osmose – Wasseraufnahme und -abgabe	
2.3	Fortpflanzungsvorgänge erläutern	Frucht- und Samenbildung Mitose Meiose Mutation Modifikation	

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin  
**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>3</b>	<b>Bodenkunde</b>		<b>15</b>
3.1	Ansprüche der Pflanze an den Boden herleiten, Entstehung der Böden beschreiben und Bodeneigenschaften von den Bodenbestandteilen und der Bodenzusammensetzung ableiten	Wasser-, Luft-, Wärme- und Nährstoffhaushalt Bodenreaktion Durchwurzelbarkeit Verwitterung Mineralische und organische Bodenbestandteile Bodenart nach Korngrößen Bodenorganismen Bodenbearbeitbarkeit	Geologischer Aufbau im Schulbezirk Vgl. Lehrplan Praktische Fachkunde
3.2	Bodenpflege- und Bodenverbesserungsmaßnahmen hinsichtlich ihrer bodenbiologischen und pflanzenbaulichen Eingnung auswählen	Bodenbearbeitung Erhaltung der Bodengare Einarbeiten von Bodenverbesserungsmitteln Bodenschutz	
<hr/>			
<b>4</b>	<b>Pflanzenschutz – Unkrautbekämpfung</b>		<b>5</b>
4.1	Wild- und Unkräuter bestimmen und ihre Auswirkungen auf die Kulturpflanzen aufzeigen	Pflanzenbeispiele Konkurrenzverhalten Vermehrung Zeigerwert	
4.2	Maßnahmen zur Unkrautbekämpfung beschreiben und ihre Einsatzmöglichkeiten bewerten	Integrierter Pflanzenschutz Schadsschwellenprinzip Gesetzliche Grundlagen zur Anwendung von Herbiziden	Unfallverhütungsvorschriften

---



---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

<b>5</b>	<b>Lesen und Verarbeiten von Trauben</b>		<b>30</b>
5.1	Bau der Weintraube beschreiben und die Reifeentwicklung darstellen	Traubenstiel Beere Reifebeobachtungen – innere Reifemerkmale – äußere Reifemerkmale	
5.2	Gesichtspunkte zur Bestimmung des Lesezeitpunktes und die Durchführung der Weinlese erläutern	Reifestadien Witterung Gesundheitszustand Lesearten Qualitätskriterien	
5.3	Verfahren zur Verarbeitung des Lesegutes entsprechend der Weinkategorie auswählen	Entrappen Maischen Schwefeln Erwärmung, Erhitzen Keltern Funktion und Einsatz der Maschinen und Geräte Arbeitssicherheit	
5.4	Mostqualität bewerten	Inhaltsstoffe Mostgewicht Gesamtsäure Gesundheitszustand Güteklassen – Tafelwein – Qualitätswein	

---

<b>6</b>	<b>Weinbauliche Grundlagen</b>		<b>30</b>
6.1	Weinbauregionen vergleichen	Weltweinbau Europäischer Weinbau Deutscher Weinbau – geographische Lage  – Größe, Bedeutung – klimatische Besonderheiten – Anbauverhältnisse	Flächen, Erzeugungsmengen Übersicht, Weinbauzonen  Bestimmte Anbauggebiete, Weinbaugebiete

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru



**Handlungsorientierte Themenbearbeitung** **20**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z. B. Projekt Fallstudie	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen.
---------------------------------------	--------------------------------	---

**8 Most behandeln und vergären** **30**

8.1	Verfahren der Mostbehandlung erläutern	Vorklärung Schönung Anreicherung Entsäuerung Maschinen und Geräte	Exemplarisch Bentonit, Gelatine  Prinzip von Separator und Pumpen
8.2	Einlagerungsmöglichkeiten von Most und Wein beschreiben	Behälterarten Süßreserve – Einlagerungsverfahren	Material, Pflege Gesetzliche Bestimmungen Spezielle Mostvorbehandlung
8.3	Überwachung und Steuerung bei der alkoholischen Gärung beschreiben	Hefearten Gärungsprodukte Steuerungsmöglichkeiten Maßnahmen zur Arbeitssicherheit	

**9 Weinbauliche Pflegearbeiten** **20**

9.1	Die Notwendigkeit der Bodenpflege begründen und geeignete Maßnahmen auswählen	Begrünen Bearbeiten Bedecken Bewuchsregulierung	Wasserschutz, gesetzliche Bestimmungen Unterstockbereich
9.2	Kulturmaßnahmen bei der Rebenpflege beschreiben	Rebschnitt Biegen Laubarbeiten Ertragsregulierung	Ertragseinschätzung, Ausdünnen

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

9.3	Bedarfsgerechte Rebenernährung begründen	Nährstoffhaushalt Nährstoffentzug und -verluste Ernährungsstörungen Düngergaben – Mengen – Zeit – Form	Chlorose, Stiehlähme, Verrieseln  Organisch, mineralisch
-----	--	--	--

**10 Rebschutz 30**

10.1	Krankheiten und Schädlinge erkennen und deren Lebensweise erläutern	Tierische Schädlinge Pilzkrankheiten Bakterien Viren	
10.2	Möglichkeiten von umweltgerechten Pflanzenbehandlungsverfahren vergleichen	Vorbeugende Kulturmaßnahmen Nützlingsförderung Behandlungsverfahren Behandlungszeitpunkte Mittelauswahl Gesetzliche Bestimmungen	Prognoseverfahren  Umweltverträglichkeit, Kennzeichnung, Einkauf, Lagerung, Wartezeiten

**11 Datenverarbeitung II 20**

11.1	EDV-Programme nutzen	Berechnungen zur – Anreicherung – Nährstoffversorgung
------	----------------------	---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung** **20**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z. B. Projekt Fallstudie	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen.
---------------------------------------	--------------------------------	---

**12 Weinausbau und Abfüllung** **30**

12.1	Möglichkeiten der Säureregulierung erklären	Biologischer Säureabbau Weinsteinstabilisierung Chemische Methoden	
12.2	Weinabstich begründen	Hefe- und Schönungsabstrich	
12.3	Anwendung der Schwefeligen Säure bei der Weinbearbeitung begründen	Anwendungsformen Wirkungsweise Gesetzliche Bestimmungen SO <sub>2</sub> -sparende Maßnahmen Arbeitssicherheit	
12.4	Verfahren zur Weinbehandlung erläutern	Schönungen und Zusatzstoffe Mängel- und Fehlerbehebung Trubstabilisierung	Exemplarisch
12.5	Vorbereitende Maßnahmen und Abfüllung beschreiben	Trenntechnische Verfahren – Grob-, Fein- und Sterilfiltration Rückstandsverwertung Verschnitt Süßung Abfüllung Gesetzliche Bestimmungen	

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>13</b>	<b>Sonstige Erzeugnisse aus Trauben und Wein</b>		<b>10</b>
13.1	Die Sektherstellung im Winzerbetrieb beschreiben	Grundweine Verfahren – klassische Flaschengärung – Transvasierverfahren – Großraumverfahren Kennzeichnung	
13.2	Die Herstellung eines weiteren Erzeugnisses regionaler Bedeutung beschreiben	Traubensatz, Perlwein, Destilate, Weinessig	
<hr/>			
<b>14</b>	<b>Weinprüfung und -kennzeichnung</b>		<b>10</b>
14.1	Den organoleptischen Einfluß der Weinhaltstoffe begründen	Arten und Mengen von – Alkoholen – Zuckern – Säuren – Restextraktstoffen	
14.2	Die Qualitätsweinprüfung beschreiben	Zuständige Prüfstelle Prüfverfahren	
14.3	Grundlagen des Bezeichnungsrechts und Auszeichnungen für Weine aufzeigen	Vorgeschriebene Angaben Zulässige Angaben Prämierungen und Wettbewerbe – regional – DLG – international	DLG-Schema

---



---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

**15 Vermarktung 20**

15.1	Grundlagen der Vermarktung erläutern	Marktsituation Vermarktungsstufen Vermarktungsformen	
15.2	Werbemaßnahmen unterscheiden	Deutsches Weininstitut Regionale Werbung Einzelbetriebliche Maßnahmen	
15.3	Verkaufsgespräche führen	Auftreten Kundenwünsche Betriebliches Angebot Kundenberatung	Probensortiment zusammenstellen

**16 Weinbergsneuanlage 10**

16.1	Weinbaurechtliche Bestimmungen beachten	Neuanlage Wiederbepflanzung Anbaustop Rebsortenklassifizierung Grenzabstände	
16.2	Vorbereitungen zur Pflanzung erläutern	Bodengesundheit Bodenvorbereitung	Brache, Vorratsdüngung
16.3	Erziehungsformen und Unterstützungs- vorrichtungen beschreiben	Normalanlage Weitraumanlage Materialien	Umweltaspekte

**17 Datenverarbeitung III 20**

17.1	EDV-Programme einsetzen	Berechnungen zur Entsäuerung Betriebliches Angebot	Programme zur Kellerbuchführung Verkaufsprogramme
------	-------------------------	---	--

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 07

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule**

***Fachrechnen***

**Schuljahr: 1 – Grundstufe  
2 – Fachstufe I  
3 – Fachstufe II**

**Agrarwirtschaft**

***Winzer/Winzerin***

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

## ***Vorbemerkungen***

Eine ökonomisch und ökologisch erfolgreiche Betriebsführung erfordert vom Winzer/von der Winzerin berufsorientierte Grundlagen im Fachrechnen.

Die Schüler erlangen Fähigkeiten, betriebsbezogene Berechnungen durchzuführen.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

## Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	5		83
	1 Grundlagen berechnen	25	30	83
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
2 (Fachstufe I)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	5		85
	2 Mostbehandlung und Vergärung	8		85
	3 Bodenpflege und Nährstoffversorgung	8		85
	4 Pflanzenschutz	9	30	86
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
3 (Fachstufe II)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	5		87
	5 Weine behandeln und abfüllen	15		87
	6 Weinverkauf	5		87
	7 Weinberge neu anlegen	5	30	88
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		10	
			120	

---

### Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung**

**5**

Themen handlungsorientiert  
bearbeiten

Z. B.  
Projekt  
Fallstudie

Die Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.

**1 Grundlagen berechnen**

**25**

1.1 Werte graphisch darstellen

Reifekurven  
Anbauverhältnisse

Fläche, Rebsorten

1.2 Lesekosten ermitteln

Handlese  
Maschinenlese

Lohnkosten

1.3 Mostberechnungen durchführen

Mostgewicht  
– Temperaturkorrektur  
– Inhaltsstoffe

1.4 Ausbringungsmengen für Betriebs-  
flächen ermitteln

Organische Dünger  
Mineralische Dünger  
Pflanzgut

Standraum

1.5 Einfache Berechnungen zur Betriebs-  
ausstattung anstellen

Maschinenkosten  
Flächenleistung  
Betriebsmittelpreise  
Gebinde und Armaturen

Maschinenringsätze

Preisvergleiche  
Edelstahl, Holz

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung** **5**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Z. B. Projekt Fallstudie	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen.
---------------------------------------	--------------------------------	---

**2 Mostbehandlung und Vergärung** **8**

2.1	Berechnungen zur Mostbehandlung und zur Süßreserveherstellung durchführen	Anreicherung Entsäuerung Schwefelung
2.2	Die Einlagerung von Wein berechnen	Behältern – Volumen – Anschaffungskosten
2.3	Berechnungen zur alkoholischen Gärung durchführen	CO <sub>2</sub> -Bildung Umrechnung – Mostgewicht – Zucker – Alkohol Gärraumbedarf

**3 Bodenpflege und Nährstoffversorgung** **8**

3.1	Arbeitszeit und Materialbedarf zur Bodenpflege berechnen	Begrünung Bedecken Bewuchsregulierung	Auch Naturbegrünung Evt. Stroh, Rindenmulch etc.
3.2	Kosten von Maschinen und Geräten ermitteln	Feste Kosten Veränderliche Kosten	Pro Fläche, Zeit
3.3	Nährstoffbedarf und Düngergaben berechnen	Organische Dünger Einzelnährstoffdünger Mehrnährstoffdünger	Preis pro kg Reinnährstoff

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

<b>4</b>	<b>Pflanzenschutz</b>		<b>9</b>
4.1	Berechnungen zum Pflanzenschutz durchführen	Konzentrationen Ausbringungsmengen Mittelkosten	

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung**

**5**

Themen handlungsorientiert  
bearbeiten

Z. B.  
Projekt  
Fallstudie

Die Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.

**5      Weine behandeln und abfüllen**

**15**

5.1      Den Bedarf an schwefeliger Säure  
berechnen

Anwendungsformen  
– elementarer Schwefel  
– verflüssigtes SO<sub>2</sub>  
– Kaliumdisulfit  
– wässrige Lösungen

Zur Sterilisation

5.2      Behandlungs- und Zusatzstoffmengen  
ermitteln

Mengenberechnungen an ausgewählten  
Beispielen

5.3      Material und Mengenleistung zur  
Abfüllung berechnen

Filtrationsleistung  
Filterhilfsmittel  
Filtermittelkosten

5.4      Berechnungen zur Süßung und zu  
Verschnitte von Wein durchführen

Bedarf an Süßreserve  
Verschnittanteile

**6      Weinverkauf**

**5**

6.1      Rechnungen erstellen und kontrollieren

Listenpreis  
Rabatt  
Mehrwertsteuer  
Skonto

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:**                      Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**        Winzer/Winzerin

**Fach:**                            Fachrechnen  
**Stand:**                        12.10.98/ru

<b>7</b>	<b>Weinberge neu anlegen</b>		<b>5</b>
7.1	Materialbedarf und Materialkosten für eine Neuanlage ermitteln	Drahtrahmen Zubehör Pflanzgut	

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Fachrechnen  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 08

---

---

**Landwirtschaftliche Berufsschule**

*Praktische Fachkunde*

**Schuljahr: 1 – Grundstufe  
2 – Fachstufe I  
3 – Fachstufe II**

**Agrarwirtschaft**

*Winzer/Winzerin*

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---

## **Vorbemerkungen**

In der Praktischen Fachkunde sollen, unter besonderer Berücksichtigung der Handlungsorientierung, von den Schülern einfache Versuche geplant und durchgeführt werden, um auch auf diese Weise die theoretischen Inhalte zu festigen.

Hierzu ist eine enge Absprache, insbesondere zwischen den Lehrern der Fachkunde, des Fachrechnens und der Praktischen Fachkunde erforderlich.

Grundsätzliche sind in jeder Lehrplaneinheit, soweit die Themenstellung dies ermöglicht, folgende übergeordnete Lernziele zu erarbeiten:

- Grundsätze des Unfallschutzes und Maßnahmen zur Unfallverhütung,
- Arbeitsschutz zur Vermeidung von Gesundheitsschäden und Berufskrankheiten
- soziale und ergonomische Arbeitsplatzgestaltung,
- Vermeidung, Verminderung oder Verhinderung negativer Umwelteinflüsse.

---

---

### **Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---

**Lehrplanübersicht**

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrictwert	Gesamtstunden	Seite
1 (Grundstufe)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	6		93
	1 Werkstoffe und Maschinen	20		93
	2 Boden und Pflanzen	16		93
	3 Rebenanbau und Mostgewinnung	18	60	94
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
2 (Fachstufe I)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	6		95
	4 Most zur Vergärung vorbereiten	12		95
	5 Weinbauliche Pflegearbeiten	30		95
	6 Pflanzenschutz	12	60	96
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
3 (Fachstufe II)	Handlungsorientierte Themenbearbeitung	6		97
	7 Weine behandeln und abfüllen	30		97
	8 Weinberge neu anlegen	24	60	97
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			240	

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****6**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
FallstudieDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**1 Werkstoffe und Maschinen****20**1.1 Wichtige Werkstoffe und Materialien  
bearbeiten und ihre Einsatzmöglich-  
keiten aufzeigenMetalle  
Holz  
Kunststoffe1.2 Funktionsweise und Kraftübertragungs-  
elemente bei Maschinen und Geräten  
erläutern und einfache Wartungs- und  
Pflegearbeiten durchführenVerbrennungsmotoren  
Elektromotoren  
Kupplung und Getriebe  
Hydraulik  
Schlepper  
Allgemeine Betriebs-, Verkehrs- und  
ArbeitssicherheitUnfallverhütungsvorschriften der  
Berufsgenossenschaften**2 Boden und Pflanzen****16**2.1 Bodenproben entnehmen und wichtige  
Kenngrößen ermittelnBestimmung von  
– Bodenart  
– Wassergehalt  
– pH-Wert  
– Humusgehalt  
– Nitratgehalt

Fingerprobe, Spatendiagnose

N<sub>min</sub>2.2 Am Bodenprofil verschiedene Horizon-  
te feststellen und nach pflanzenbau-  
lichen Gesichtspunkten bewertenOber- und Unterboden  
Untergrund**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

2.3	Pflanzenbestände beobachten und erforderliche Kulturmaßnahmen ableiten	Entwicklungsstadien Zeigerpflanzen Schadsschwellen Wettereinflüsse Bodenpflege Pflanzenschutz
-----	--	--

---

<b>3</b>	<b>Rebenanbau und Mostgewinnung</b>		<b>18</b>
----------	-------------------------------------	--	-----------

3.1	Traubenernte vorbereiten und den Most beurteilen	Vorbereitende Maßnahmen – Reifemessung – Traubenschutzmaßnahmen Funktion, Pflege und Einsatz von Maschinen und Geräten Mostgewicht Gesamtsäure	
3.2	Typische Bestandteile des Ökosystems Weinberg bestimmen	Rebsorten Flora und Fauna	Vgl. Lehrplan Fachkunde
3.3	Reben veredeln	Edelreis und Unterlage Pflanzgutbeurteilung	
3.4	Besonderheiten bei Einsatz und Wartung im Weinbau eingesetzter Maschinen und Geräte begründen	Geräte und Maschinenpflege Ergonomisches Verhalten Arbeitshygiene Arbeitssicherheit	

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****6**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
FallstudieDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**4 Most zur Vergärung vorbereiten****12**

4.1 Most behandeln

Schönung  
Vorklärung  
Separierung

Exemplarisch Bentonit, Gelatine

4.2 Arbeiten zur Mosteinlagerung und  
Vergärung durchführenBehälterarten  
– Material  
– Pflege  
Pumpen und Zubehör

Holz, Edelstahl

**5 Weinbauliche Pflegearbeiten****30**5.1 Maschinen und Geräte zur Bodenpflege  
einsetzenEinsatzmöglichkeiten  
Bewuchsregulierung  
Arbeitsergebnisse  
Maßnahmen zur Arbeitssicherheit

5.2 Reben pflegen

Rebschnitt  
Biegen  
Laufarbeiten  
Ertragsregulierung  
Maßnahmen zur Arbeitssicherheit

Pneumatisch, elektrisch, mechanisch

Ertragsschätzung

5.3 Reben bedarfsgerecht ernähren

Bodenuntersuchung  
– Probennahme  
– Nährstoffanalyse  
Düngerausbringungsverfahren**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

<b>6</b>	<b>Pflanzenschutz</b>		<b>12</b>
6.1	Pflanzenbehandlungsmittel sachgerecht einsetzen	Schutzmaßnahmen Brühe ansetzen Ausbringungsverfahren – Spritzen – Sprühen Maschinen und Geräte	Anwender- und Umweltschutz

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---

**Handlungsorientierte Themenbearbeitung****6**Themen handlungsorientiert  
bearbeitenZ. B.  
Projekt  
FallstudieDie Themenauswahl hat aus den  
nachfolgenden Lehrplaneinheiten  
unter Beachtung fächerverbindender  
Aspekte zu erfolgen.**7      Weine behandeln und abfüllen****30**7.1      Verfahren zur Weinbehandlung durch-  
führenProbennahme  
Vorversuch  
Schönung  
Schwefelung

Exemplarisch z. B. Bentonit

7.2      Arbeiten zur Abfüllung durchführen

Trenntechnische Verfahren  
– Grob- und Feinkärung  
– Sterilfiltration  
Rückstandsverwertung  
Verschnitt  
Süßung  
Abfüllungsverfahren  
Maschinen und Geräte  
Arbeitssicherheit

Separator

Vorversuche  
Vorversuche**8      Weinberge neu anlegen****24**

8.1      Pflanzung vorbereiten und durchführen

Tiefenbodenbearbeitung  
Grenzabstände  
Auszeilen  
Pflanzverfahren  
Maschinen und Geräte

Rigolen

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III****Schulart:**                   Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:**       Winzer/Winzerin**Fach:**                       Praktische Fachkunde  
**Stand:**                     12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---

**Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III**

**Schulart:** Landwirtschaftliche Berufsschule  
**Ausbildungsberuf:** Winzer/Winzerin

**Fach:** Praktische Fachkunde  
**Stand:** 12.10.98/ru

L - 98/3008 09

---

---