

Beispielserie

Qualifikationsverfahren
Winzerin / Winzer EFZ

Praktische Arbeiten

Bereich: Fachgespräch praktische Arbeiten auf Grundlage der Lerndokumentation

Positionsnote: WI_Fachgespräch Winzer_p

KANDIDATENVORLAGE

Vorgaben

- Sie bearbeiten während 45 Minuten die Aufträge mithilfe der Lerndokumentation. Das anschließende Fachgespräch mit den Experten dauert 45 Minuten.
- Aus der Zusammenstellung der Aufträge werden Ihnen drei verschiedene Aufträge aus verschiedenen Bereichen vorgelegt.
- Die Richtzeit für die Beantwortung eines Auftrags ist ca. 15 Minuten.
- Bei Bedarf stellen Ihnen die Experten Zusatzfragen, welche auf dem Protokollblatt vermerkt werden.
- Jeder Auftrag wird mit einer Teilnote von 1 bis 6 bewertet. Die Prüfungsnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der drei Teilnoten mit Rundung auf halbe Noten.
- Zum Lösen der Aufträge soll die persönliche Lerndokumentation genutzt werden.

Achtung: Dies sind Beispielfragen. Für das QV 2025 könnten neue Fragen gestellt werden.

Winzer/in EFZ

1. **Beurteilung der Bodenpflegemassnahmen bezüglich Nachhaltigkeit**

Auftrag:

Sie haben auf zwei Lehrbetrieben/während zwei Lehrjahren Bodenpflegemassnahmen ausgeführt. Bewerten Sie diese bezüglich der Nachhaltigkeit.

- a. Zeigen Sie anhand der LD auf, welche Massnahmen Sie ausgeführt haben
- b. Erklären Sie diesbezüglich kurz das Konzept des Lehrbetriebs/der Lehrbetriebe.
- c. Vergleichen Sie die beiden Lehrbetriebe/Lehrjahre und beschreiben Sie, unter Berücksichtigung der klimatischen Bedingungen, die Unterschiede bezüglich der Arbeitsaufwände.
- d. Beurteilen Sie diese Massnahmen bezüglich einer nachhaltigen Bodennutzung und Biodiversitätsförderung.
- e. Machen Sie Verbesserungsvorschläge, wie diese nachhaltiger gestaltet werden könnten.

Winzer/in EFZ

2. Ertragsregulierung beurteilen

Auftrag:

Sie haben auf zwei Lehrbetrieben/während zwei Lehrjahren Massnahmen zur Ertragsregulierung durchgeführt. Beurteilen Sie diese Massnahmen hinsichtlich der angestrebten und erreichten Qualität.

- a. Zeigen Sie anhand der LD auf, wie der Ertrag geschätzt wurde und welche Massnahmen der Ertragsregulierung, Sie mit welchen Zielen hinsichtlich Ertragshöhe und Qualität, ausgeführt haben.
- b. Erstellen Sie eine Liste aus den daraus hergestellten Weinen und beschreiben Sie kurz deren Stilistik.
- c. Beurteilen Sie die Massnahmen der Ertragsregulierung bezüglich der erreichten Qualität.
- d. Machen Sie Vorschläge für andere Möglichkeiten der Ertragsregulierung und nenne Sie deren Vor- und Nachteile.

Winzer/in EFZ

3. Wahl des Lesetermins je nach Rebsorte

Auftrag:

Erklären und begründen Sie anhand Ihrer Lerndokumentation, wie im Rahmen des Lehrbetriebs vorgegangen wird, um den Lesetermin für eine bestimmte Rebsorte festzulegen.

- a. Definieren Sie, mit welchen Massnahmen Sie den Lesetermin bestimmen können.
- b. Geben Sie an, wie häufig die Reifekontrolle in Ihrem Betrieb erfolgt.
- c. Nennen und begründen Sie die bei der Reifekontrolle analysierten Kriterien.
- d. Zeigen Sie, auf welche Art Sie den Lesetermin im Rahmen Ihres Lehrbetriebs bestimmen.

Winzer/in EFZ

4. Servicearbeiten am Traktor/Zweiachsmäher/Motormäher

Auftrag:

- a) Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation den Ablauf des Motorenölwechsels bei einem Traktor/Zweiachsmäher/Motormäher.
- b) Welche Wartungsarbeiten haben Sie nebst dem Motorenölwechsel noch ausgeführt? Wie haben Sie dies konkret gemacht?
- c) Beurteilen Sie die Servicearbeiten hinsichtlich der Kosten. Was sind die Unterschiede ob Sie die Arbeiten selber machen oder von der Fachwerkstatt ausführen lassen?

Winzer/in EFZ

5. Maschinen einwintern

Auftrag:

- a) Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation das Einwintern einer Maschine.
- b) Welche Vor- und Nachteile bringt das Einwintern mit sich?
- c) Welche Sicherheitsvorkehrungen haben Sie während den Arbeiten fürs Einwintern getroffen und weshalb?
- d) Wie unterscheiden sich die Arbeiten fürs Einwintern auf den verschiedenen Lehrbetrieben? Welche Schlüsse ziehen Sie daraus?

Winzer/in EFZ

6. Lagerung von PSM/Kunstdünger, etc. auf dem Lehrbetrieb

Auftrag:

- a) Beschreiben Sie mit Hilfe der Lerndokumentation wie Sie auf dem Lehrbetrieb die Pflanzenschutzmittel und den Kunstdünger gelagert haben.
- b) Welche Sicherheitsvorkehrungen haben Sie getroffen bei der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und Kunstdünger?
- c) Vergleichen Sie die Art und Weise der Lagerung der oben genannten Stoffen auf den beiden Lehrbetrieben und schlagen Sie jeweilige Verbesserungsmaßnahmen vor.

Winzer/in EFZ

7. Zu einem positiven Image der Landwirtschaft beitragen

Auftrag:

In Ihrer Lerndokumentation haben Sie unterschiedliche Kulturen beschrieben und Ihr Fachwissen über die Produktionstechnik vertieft. Die Berichterstattung in den Medien über die landwirtschaftliche Produktion fällt nicht immer positiv aus. Im Fokus steht insbesondere der Einsatz der Pflanzenschutzmittel.

- a) Nennen Sie am Beispiel Ihrer dokumentierten Kulturen 3 unterschiedliche Massnahmen, welche Winzerinnen und Winzer treffen, um ihre Kulturen vor Krankheiten, Schädlingen und Unkräutern zu schützen.
- b) Erläutern Sie jemandem, der nicht aus der Landwirtschaft kommt, eine Massnahme genauer. Machen Sie dies anhand ihrer Aufzeichnungen in der Lerndokumentation (Vorgehen, Umsetzung, erhoffte Wirkung auf Kultur, ...). Beurteilen Sie die Wirkung der durchgeführten Massnahme auf die Kultur.
- c) Nennen Sie 3 vorbeugende Massnahmen hinsichtlich Reduktion von Pflanzenschutzmitteln, welche Sie in Ihren Lehrjahren kennen gelernt haben.
- d) Zeigen Sie an 2 Beispielen auf, welchen persönlichen Beitrag Sie leisten können, damit in den Medien und in der Gesellschaft ein positives Image über die Landwirtschaft gefördert wird.

Winzer/in EFZ

8. Aufwand bei zwei unterschiedlichen Rebsorten vergleichen

Auftrag:

Sie haben auf Ihrem Lehrbetrieb mindestens zwei unterschiedliche Rebsorten kennengelernt.

- a) Vergleichen Sie bei diesen beiden Rebsorten den Maschinen-, Arbeits- und Hilfsstoffeinsatz (von der Saat bis zur Ernte) mit Hilfe der Lerndokumentation.
- b) Wie beurteilen Sie den Aufwand beim Anbau der beiden Rebsorten (Direktkosten, Arbeitsaufwand, Maschinenkosten)? Bei welcher Kultur ist dieser höher? Begründen Sie Ihre Antwort.

Winzer/in EFZ

9. Vermarktung bei zwei Produkten vergleichen

Auftrag:

Sie haben auf Ihrem Lehrbetrieb verschiedene Produkte produziert.

- a) Erläutern Sie von zwei Produkten, welche Sie in der Lerndokumentation dokumentiert haben (ein pflanzliche, ein tierisches oder eine Dienstleistung) die Absatzwege.
- b) Erklären Sie die Punkte, welche wichtig sind, um auf diesem Weg die Produkte erfolgreich zu verkaufen.
- c) Beschreiben Sie mögliche weitere Absatzwege für die beiden Produkte. Zeigen Sie die Unterschiede, sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Absatzwege auf.
- d) Welche Vermarktungsmöglichkeiten eignen sich für Ihren Lehrbetrieb und welche weniger?