

IHK-PRÜFUNGS-NEWS

Ihre Ansprechpartner

Beate Deutzmann

E-Mail

beate.deutzmann@koeln.ihk.de

Tel.

0221/1640-695

Datum

31.01.2014

Weintechnologe/Weintechnologin
Abschlussprüfung

Nr. 2/14

Am 01.08.2013 ist die Verordnung über die Berufsausbildung zum Weintechnologen/zur Weintechnologin in Kraft getreten. Die Aufgabenstellung für diesen Beruf erfolgt bundeseinheitlich. Die wesentlichen Eckdaten für die Durchführung der Abschlussprüfung wurden mittlerweile von den zuständigen Gremien erarbeitet und sind nachfolgend in komprimierter Form aufgeführt, damit Auszubildende, Ausbildungsbetriebe und Berufsschulen entsprechend informiert werden können. Weiteres Informationsmaterial ist auf Seite 2 aufgeführt.

1. Prüfungstermin

Für den Beruf Weintechnologe/Weintechnologin wird erstmals für die Abschlussprüfung im **Sommer 2015** ein bundeseinheitlicher Aufgabensatz bereitgestellt.

Die erste Abschlussprüfung nach neuer Ausbildungsordnung findet am **28./29.04.2015** statt. Die Bereitstellung der Aufgabensätze erfolgt durch die ZPA Nord-West.

2. Prüfungszeit, Prüfungsverfahren und Aufgabenformen

Die Industrie- und Handelskammern haben sich darauf verständigt, die Abschlussprüfung in einer Prüfungszeit von 210 Minuten im schriftlichen Teil und insgesamt 225 Minuten im nicht-schriftlichen Teil durchzuführen.

Der Prüfungsbereich *Kellerwirtschaft* besteht aus gebundenen und ungebundenen, maschinell auswertbaren Aufgaben (Mehrfachwahl-, Mehrfachantwort-, Zuordnungs- und Reihenfolgeaufgaben. Dazu kommen einige Rechenaufgaben). Die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten.

Der Prüfungsbereich *Wirtschafts- und Sozialkunde* besteht aus gebundenen und ungebundenen, maschinell auswertbaren Aufgaben. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

Im nicht-schriftlichen Prüfungsbereich *Herstellen eines Weinerzeugnisses* führt der Prüfling eine Arbeitsaufgabe durch, beantwortet in einem situativen Fachgespräch Fragen und erklärt Arbeitsabläufe. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 180 Minuten; das situative Fachgespräch soll höchstens 20 Minuten dauern.

Im nicht schriftlichen Prüfungsbereich *Verkostung und Vermarktung* fertigt der Prüfling eine Arbeitsprobe an und führt eine Gesprächssimulation durch. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 45 Minuten; die Gesprächssimulation soll höchstens 20 Minuten dauern.

3. Handlungsorientierte Aufgabenstellung

Da nach Maßgabe der Ausbildungsordnung die Befähigung zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren auch in der Zwischenprüfung nachzuweisen ist, enthalten die Aufgabensätze weitgehend handlungsorientierte Aufgaben. Diese Aufgaben sind praxisorientiert, situativ und adressatenorientiert formuliert. Es handelt sich überwiegend um Verständnisaufgaben. Ferner sind die Aufgaben häufig mit Unterlagen (Belege, Abbildungen etc.) aus der Praxis angereichert, die zur Lösung herangezogen werden müssen. Es kann sich sowohl um handlungsorientierte Situations-Einzel-Frage-Aufgaben als auch um so genannte Situations-Mehrfach-Frage-Aufgaben handeln, bei denen einer Situationsvorgabe mehrere dazugehörige Aufgaben folgen.

4. Prüfungsinhalte

Gemäß § 6 der Ausbildungsordnung erstreckt sich die Abschlussprüfung auf die in der gesamten Ausbildungszeit erworbenen relevanten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Ausbildungsrahmenplan sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

Die Abschlussprüfung wird in schriftlicher und nicht-schriftlicher Form durchgeführt.

Entsprechend den Vorgaben der Ausbildungsordnung ist die Abschlussprüfung in folgenden Prüfungsgebieten durchzuführen:

- Herstellen eines Weinerzeugnisses (nicht-schriftlich)
- Verkostung und Vermarktung (nicht-schriftlich)
- Kellerwirtschaft (schriftlich)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich)

Die den zwei schriftlichen Prüfungsgebieten zugeordneten Funktionen (siehe 6. Prüfungskatalog) können Sie dem als Anlage beigefügten Raster entnehmen, ebenso die Aufgabenanteile je Prüfungsgebiet.

5. Besonderheit Wahlaufgaben

Im Prüfungsbereich *Kellerwirtschaft* sind in der neuen AO erstmals Wahlaufgaben vorgesehen. In der praktischen Umsetzung werden dazu im Gebiet 04 *Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung oenologischer Verfahren* zwei Aufgabenblöcke A und B mit jeweils zwei Aufgaben angeboten.

Von den beiden Aufgabenblöcken Block A (z. B. 31. und 32. Aufgabe) und Block B (z. B. 33. und 34. Aufgabe) ist nur einer auszuwählen und zu bearbeiten.

Der Prüfungsteilnehmer trägt daher in die Lösungskästchen auf dem Lösungsbogen nur die Ergebnisse der von ihm ausgewählten und bearbeiteten Aufgaben des entsprechenden Blocks ein und lässt die Lösungskästchen des anderen Blocks leer. Sind nur Lösungen in Block A eingetragen, erhält der Prüfling die Punkte für die Aufgaben aus Block A. Sind nur Lösungen in Block B eingetragen, erhält er die Punkte für die Aufgaben aus Block B. Sind Lösungen für Block A und Block B eingetragen, gelten nur die Lösungen aus Block A, die Lösungen aus Block B gelten in diesem Fall als abgewählt.

6. Prüfungskatalog

Eine Informationsquelle zur schriftlichen Abschlussprüfung stellt der **ZPA Nord-West-Prüfungskatalog** für die IHK-Abschlussprüfung Weintechnologe/Weintechnologin dar. Er ist nach Prüfungsgebieten aufgebaut und in Funktionen, Fragenkomplexe und Themenkreise sowie Beispiele für betriebliche Handlungen gegliedert. Die ersten zwei Gliederungsebenen entsprechen weitgehend den Vorgaben des Ausbildungsrahmenplans. Die Themenkreise konkretisieren die Fertigkeiten und Kenntnisse und sind damit für eine gezielte Prüfungsvorbereitung von besonderer Bedeutung. Sie resultieren aus der Interpretation des Ausbildungsrahmenplans sowie der Zuordnung der Inhalte des KMK-Rahmenlehrplans durch das zuständige Gremium.

Die Beispiele für betriebliche Handlungen zeigen, welche Inhalte Ausgangspunkt für eine Aufgabenstellung sind, mit der insbesondere die Handlungselemente Planen, Durchführen und Kontrollieren geprüft werden können. Schließlich enthält der Prüfungskatalog ein Raster, welches einen Eindruck von der relativen Bedeutung der einzelnen Prüfungsgebiete vermittelt.

Der Prüfungskatalog erscheint im März 2014 mit der Bestell-Nr. 5606.

Eine Online-Bestellung ist möglich über

<http://www.u-form-shop.de>

U-Form-Verlag Solingen
Herm. Ullrich (GmbH & Co) KG
Cronenberger Straße 58
42651 Solingen
Telefon 0212/22207-0
Telefax 0212/208963
E-Mail uform@u-form.de

Bestellungen können dort bereits jetzt erfasst werden. Die Auslieferung erfolgt dann nach Fertigstellung des Prüfungskataloges.

Unsere IHK-Prüfungs-News finden Sie auch zum Download im Internet auf unserer Homepage unter

<http://www.ihk-zpa.de>

in der Rubrik „IHK-Prüfungs-News“.

Köln, 31.01.2014

Anlage

Aufgabenraster für die schriftliche Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Weintechnologe/Weintechnologin

3. Prüfungsbereich: Kellerwirtschaft

150 Minuten, gebunden und ungebunden, maschinell auswertbar, 65-70 Aufgaben,
100 Punkte

Gebiet/Tätigkeit	Aufgabenanteil in Prozent (ca.)
3. Prüfungsbereich: Kellerwirtschaft	
01 Annehmen von Trauben und Maische	8,5
02 Verarbeiten von Trauben und Maische	8,5
03 Steuerung der alkoholischen Gärung	8,5
04 Behandeln und Ausbauen von Jungwein und Wein unter Anwendung oenologischer Verfahren	23,5
05 Durchführen von Analysen und sensorischen Bewertungen	8,5
06 Abfüllen von Erzeugnissen	8,5
07 Lagern von Erzeugnissen, Verpackungsmaterialien, Behandlungs- und Betriebsstoffen	8,5
08 Vorstellen und Vermarkten von Erzeugnissen	8,5
09 Anwenden von Informations- und Kommunikationstechniken, Kellerbuchführung	8,5
10 Durchführen von Hygienemaßnahmen	8,5
Gesamt:	100

4. Prüfungsbereich: Wirtschafts- und Sozialkunde

60 Minuten, gebunden und ungebunden, maschinell auswertbar, ca. 30 Aufgaben,
100 Punkte

Gebiet/Tätigkeit	Aufgabenanteil in Prozent (ca.)
4. Prüfungsbereich: Wirtschafts- und Sozialkunde	
01 Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	15
02 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	35
03 Sicherheit und Gesundheitsschutz	10
04 Umweltschutz	10
05 Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team	15
06 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	15
Gesamt:	100