

## **Regelung über die Ausbildung zum Helfer/zur Helferin im Weinbau**

Die Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 18. März 2014 als zuständige Stelle nach § 9 Berufsbildungsgesetz (BBiG) sowie nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931) folgende Regelung für die Ausbildung von Menschen mit Behinderungen zum Helfer/zur Helferin im Weinbau.

### **Präambel**

Die dauerhafte Eingliederung von Menschen mit Behinderung in Arbeit und Gesellschaft ist eine zentrale sozial- und bildungspolitische Aufgabe. Es ist dabei erforderlich, für die besonderen Bedürfnisse dieser heterogenen Personengruppe geeignete Maßnahmen zu entwickeln und einzusetzen. Vorrangiges Ziel bei allen Bemühungen, insbesondere von Jugendlichen mit Behinderungen, muss es sein, sie zu einem berufsqualifizierenden Abschluss in einem anerkannten Ausbildungsberuf zu führen. Dieses Ziel ist auch dann zu verfolgen, wenn die Befähigung für einen allgemein anerkannten Ausbildungsberuf erst mit Hilfe ausbildungsvorbereitender und – begleitender Maßnahmen erreicht werden kann. Wenn die Ausbildung zum Winzer/Winzerin trotz geeigneter Maßnahmen und Hilfen wegen Art und Schwere der Behinderung nicht möglich ist, kann diese Ausbildungsregelung Anwendung finden. Dadurch sollen Menschen mit Behinderung - entsprechend ihrer Neigungen und Fähigkeiten - Chancen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt und zum lebenslangen Lernen eröffnet werden.

### **§ 1**

#### **Personenkreis und Anwendungsbereich**

(1) Diese Regelung gilt für Menschen mit Behinderung, die aufgrund der Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf Winzer/Winzerin nicht absolvieren können. Dazu zählen erhebliche - nicht nur vorübergehende - körperliche, geistige und seelische Behinderungen, häufig verbunden mit Verzögerungen in der Entwicklung und Beeinträchtigung der Persönlichkeit.

(2) Die Zugehörigkeit zu dem unter (1) genannten Personenkreis ist im Einzelfall auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung festzustellen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesagentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und

- von Stellungnahmen der zuletzt besuchten Schule, unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Berater/Beraterinnen für behinderte Menschen) aus der Rehabilitation

und

- gegebenenfalls unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung durchzuführen.

(3) Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge nach dieser Regelung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse erst dann ein, wenn das Ergebnis des Feststellungsverfahrens schriftlich bei der zuständigen Stelle vorliegt.

### **§ 2**

#### **Abschlussbezeichnung**

Die Abschlussbezeichnung lautet Helfer/Helferin im Weinbau.

### **§ 3**

#### **Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

### **§ 4**

#### **Eignung der Ausbildungsstätte**

(1) Die Ausbildung kann in Betrieben privater und öffentlicher Arbeitgeber, Einrichtungen und Träger von Maßnahmen der beruflichen Ausbildung und Einrichtungen nach § 35 SGB IX erfolgen. Die erforderliche, besondere Betreuung der Menschen mit Behinderungen muss in jedem Fall gewährleistet sein.

(2) In Bezug auf die Eignung der Ausbildungsstätte gilt die Verordnung über die Eignung der Ausbildungsstätte für die Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin vom 03. Februar 1997 (BGBl. I S. 161) in ihrer jeweils geltenden Fassung sinngemäß. Darüber hinaus ist bei der Anerkennung der Ausbildungsstätte zu überprüfen, ob die im Ausbildungsrahmenplan geforderten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten vermittelt werden können.

(3) Neben der in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung des Menschen mit Behinderungen gerecht werden.

(4) Es müssen ausreichend Ausbilder/Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden. Nehmen die Ausbilder/Ausbilderinnen weitere betriebliche Aufgaben wahr, ist der Ausbildungsschlüssel entsprechend den Empfehlungen des Arbeitskreises der zuständigen Stellen anzupassen.

### **§ 5**

#### **Eignung der Ausbilder**

(1) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen der Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil  
Ausbilder/Ausbilderinnen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie

- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung nach SGB IX erfolgt.

(4) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens zwei Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

## § 6

### Struktur der Ausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 26 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb/mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Maßnahme erfolgt nicht.

## § 7

### Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsbild

(1) Gegenstand der Ausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlagen 1a und 1b) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Gegenstand der Ausbildung zum Helfer im Weinbau/zur Helferin im Weinbau sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen,
  - 1.1 Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
  - 1.2 Berufsbildung,
  - 1.3 Mitgestalten sozialer Beziehungen,
  - 1.4 Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit,
  - 1.5 Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung;
2. Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion,

- 2.1 Wahrnehmen von Vorgängen; Beschaffen von Informationen
- 2.2 Mitwirken beim Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Produktion
- 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,
- 2.4 Mitwirken bei Geschäftsvorgängen;
3. Traubenerzeugung,
  - 3.1 Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit,
  - 3.2 Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter fachlicher Praxis;
4. Kellerwirtschaft,
  - 4.1 Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein;
  5. Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse,
    - 5.1 Ausstatten und Verpacken,
    - 5.2 Beraten und Verkaufen.

## § 8

### Zielsetzung und Durchführung der Ausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass der/die Auszubildende zu einer sach- und fachgerechten Mitarbeit im Weinbau befähigt wird. Dies ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende/der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

## § 9

### Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 1a, Abschnitt I für das erste Ausbildungsjahr und in Abschnitt II unter den laufenden Nummern 3.1 und 4.1 Buchstabe a und b für das zweite Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung ist praktisch und nach Wahl des Prüflings schriftlich oder mündlich durchzuführen.

(4) Der Prüfling soll in der praktischen Prüfung, die praktisch und mündlich im Zusammenhang durchgeführt wird, in insgesamt höchstens zwei Stunden zwei Aufgaben bearbeiten. Es kommen insbesondere in Betracht:

1. Untersuchen von Most,
2. Durchführen von Arbeiten am Rebstock,

3. Einsatz, Verwendungszweck und Pflege von Werkzeugen und Werkstoffen,
4. Einsatz, Pflege und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen,
5. Durchführen von Bodenbearbeitungsmaßnahmen.

Dabei sind die Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion einzubeziehen.

(5) In der schriftlichen oder mündlichen Prüfung sind in höchstens 90 Minuten (bei einer schriftlichen Prüfung) bzw. höchstens 45 Minuten (bei einer mündlichen Prüfung) Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, aus folgenden Gebieten, zu bearbeiten:

1. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
2. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
3. Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit,
4. Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit,
5. Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter, fachlicher Praxis,
6. Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein.

## § 10

### Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage 1 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Ausbildung wesentlich ist. Sie wird praktisch und nach Wahl des Prüflings schriftlich oder mündlich durchgeführt.

(2) Der Prüfling soll in der praktischen Prüfung in höchstens vier Stunden drei Prüfungsaufgaben durchführen. Der Prüfling soll zeigen, dass er die erworbenen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten praxisbezogen anwenden kann. Sofern für die Bearbeitung der Prüfungsaufgaben Maschinen und Geräte eingesetzt werden, soll dem Prüfling Gelegenheit gegeben werden, diese vor der Prüfung kennen zu lernen. Bei der praktischen Prüfung sollen die betrieblichen Ausbildungsschwerpunkte angemessen berücksichtigt werden. Für die Prüfungsaufgaben kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

1. in der Traubenproduktion
  - 1.1 Bearbeiten und Pflegen des Bodens,
  - 1.2 Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter fachlicher Praxis;
2. in der Kellerwirtschaft und Vermarktung
  - 2.1 Weinbereitung und Weinabfüllung
  - 2.2 Ausstatten, Verpacken und Transportieren von Flaschen;

dabei sind Arbeitsschutz, Arbeitssicherheit, Natur- und Umweltschutz sowie rationelle Energie- und Materialverwendung einzubeziehen.

(3) In der schriftlichen oder mündlichen Prüfung sind in höchstens 120 Minuten (bei einer schriftlichen Prüfung) bzw. höchstens 60 Minuten (bei einer mündlichen Prüfung) Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, aus folgenden Gebieten, zu bearbeiten:

### 1. Traubenproduktion

Bearbeiten und Pflegen des Bodens, Erhaltung einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit, Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter fachlicher Praxis, Erfassen von Betriebsmitteln und Produkten unter Einbeziehung von Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung sowie von Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion,

### 2. Kellerwirtschaft und Vermarktung

Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein, Erfassen von Betriebsmitteln und Produkten unter Einbeziehung von Natur- und Umweltschutz, rationelle Energie- und Materialverwendung sowie von Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion,

### 3. Wirtschafts- und Sozialkunde

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Die praktischen Prüfungsaufgaben nach Absatz 2 werden zu einer Durchschnittsnote zusammengefasst. Innerhalb der Prüfung nach Absatz 2 haben die Prüfungsaufgaben das gleiche Gewicht. Für die Ermittlung des Gesamtergebnisses sind die Prüfungsleistungen wie folgt zu gewichten:

- Prüfung nach Absatz 2: 70 Prozent
- Prüfung nach Absatz 3 : 30 Prozent.

(5) Die Prüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis mindestens die Note "ausreichend" erzielt wurde. Sie ist nicht bestanden, wenn in der gesamten Prüfung mindestens eine der Leistungen mit "ungenügend" oder mehr als eine der Leistungen mit "mangelhaft" benotet worden ist.

(6) Auf Antrag des Prüflings ist die mit schlechter als "ausreichend" bewertete Prüfungsleistung nach dem § 10 Absatz 3, durch eine mündliche Prüfung von höchstens 30 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

(7) Soweit vorstehend nicht anders bestimmt ist, gilt die Verordnung über die Durchführung von Abschlussprüfungen in den Ausbildungsberufen der Landwirtschaft in der jeweils geltenden Fassung.

## § 11

### Bestehende Ausbildungsverhältnisse

Ausbildungsverhältnisse nach § 66 Berufsbildungsgesetz, die bei Inkrafttreten dieser Regelung bestehen, sind unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortzusetzen.

## § 12

### Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am 01. August 2014 in Kraft.

Der Präsident der Landwirtschaftskammer  
Rheinland Pfalz

Ökonomierat Norbert Schindler, MdB

Ausbildungsrahmenplan  
für die Ausbildung zum Helfer / zur Helferin im Weinbau  
- sachliche Gliederung -

**Abschnitt I: Grundbildung im ersten Ausbildungsjahr**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die nach Anweisung durchzuführen sind
1.	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen (§ 7 Abs. 2, Nr. 1)	
1.1	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standort, Aufbau und Aufgaben des Ausbildungsbetriebes nennen</li> <li>b) Ausstattung des Ausbildungsbetriebes nennen</li> <li>c) betriebliche Erzeugung und Dienstleistung, Bezugs- und Absatzwege und -formen nennen</li> <li>d) Beziehungen des Ausbildungsbetriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen, Gewerkschaften und Verwaltungen nennen</li> </ul>
1.2	Berufsbildung (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, beschreiben</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Voraussetzungen zum Übergang in eine Berufsausbildung zum Winzer/zur Winzerin nennen</li> <li>d) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> </ul>
1.3	Mitgestalten sozialer Beziehungen (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) soziale Beziehungen im Betrieb und im beruflichen Einwirkungsbereich mitgestalten</li> <li>b) bei der überbetrieblichen Zusammenarbeit mitwirken</li> <li>c) berufsständische Organisationen, Gewerkschaften und Verwaltungen nennen</li> <li>d) zuständige Stellen der weinwirtschaftlichen und kommunalen Verwaltung nennen</li> <li>e) für den Ausbildungsbetrieb wichtige Geschäftspartner nennen</li> <li>f) berufliche Wettbewerbe und weinwirtschaftliche Veranstaltungen nennen</li> </ul>
1.4	Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>b) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> <li>c) Aufgaben des betrieblichen Arbeitsschutzes sowie der zuständigen Berufsgenossenschaft und der Aufsichtsbehörden nennen</li> <li>d) wesentliche Bestimmungen der für den Ausbildungsbetrieb geltenden Arbeitsschutzgesetze nennen</li> <li>e) Gefahren für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz feststellen und Arbeitsanweisungen beachten</li> <li>f) berufsbezogene Arbeitsschutzvorschriften anwenden</li> <li>g) wesentliche Vorschriften der Feuerverhütung nennen und bei Gefahrensituationen Maßnahmen einleiten</li> <li>h) Verhalten bei Unfällen und Entstehungsbränden beschreiben und Maßnahmen der Ersten Hilfe einleiten</li> </ul>
1.5	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung von Lebensräumen für Mensch, Tier und Pflanze nennen</li> <li>b) Bedeutung und Ziele des Umweltschutzes im Weinbau nennen</li> <li>c) Einfluss des Weinbaus auf Landschaft und Umwelt nennen</li> <li>d) bei Maßnahmen der Landschaftspflege mitwirken</li> <li>e) die im Ausbildungsbetrieb verwendeten Energiearten und Materialien nennen</li> <li>f) sinnvollen und umweltschonenden Umgang mit Energieträgern beschreiben</li> </ul>

Regelung über die Ausbildung zum Helfer/zur Helferin im Weinbau

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Teil des Ausbildungsbildes</b>	<b>Zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die nach Anweisung durchzuführen sind</b>
2.	Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion (§ 7 Abs. 2, Nr. 2)	
2.1	Wahrnehmen von Vorgängen; Beschaffen von Informationen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Witterungsverlauf beobachten und aufschreiben</li> <li>b) Vorgänge im weinbaulichen Betrieb bei Pflanzen und technischen Prozessen wahrnehmen und Veränderungen feststellen</li> <li>c) Informationen, insbesondere aus Gebrauchsanleitungen und Fachliteratur, beschaffen</li> </ul>
2.2	Mitwirken beim Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Auswahl geeigneter Arbeitsverfahren und Arbeitsmittel mitwirken</li> <li>b) bei der Ermittlung von Aufwandmengen, Gewichten, Rauminhalten und Größen von Flächen mitwirken</li> <li>c) Arbeitszeiten und –ergebnisse erfassen</li> </ul>
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Werkzeuge und Werkstoffe nach ihrem Verwendungszweck auswählen und nach Anleitung einsetzen und einsatzbereit halten</li> <li>b) Maschinen, Geräte und Betriebseinrichtungen pflegen und bei ihrer Instandhaltung mitwirken</li> <li>c) Aufbau und Funktion von Verbrennungsmotoren kennen</li> <li>d) bei der Pflege und Instandhaltung von Kraftübertragungselementen und Schutzvorrichtungen mitwirken</li> <li>e) beim Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen Arbeitssicherheit beachten</li> <li>f) Schutzmaßnahmen und Sicherungen an elektrischen Anlagen nennen</li> <li>g) Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz einhalten</li> </ul>
2.4	Mitwirken bei Geschäftsvorgängen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Ermittlung des Bedarfs an Betriebsmitteln mitwirken</li> <li>b) Eingang und Verbrauch von Betriebsmitteln erfassen</li> <li>c) Preisangebote vergleichen</li> </ul>
3.	Traubenerzeugung (§ 7 Abs. 2, Nr. 3)	
3.1	Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 7 Abs. 2, Nr. 3.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Standortfaktoren nennen</li> <li>b) Bodenart und Bodenbestandteile nennen sowie Bodenzustand erkennen</li> <li>c) beim Ziehen von Bodenproben mitwirken</li> <li>d) bei der Bodenbearbeitung mitwirken</li> </ul>
3.2	Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter fachlicher Praxis (§ 7 Abs. 2, Nr. 3.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dünger und deren Einsatzmöglichkeiten nennen und bei ihrer Ausbringung mitwirken</li> <li>b) Arbeiten am Rebstock nach Anleitung durchführen</li> <li>c) Pflanzen und Pflanzenteile erkennen, Vegetationsverlauf beobachten</li> <li>d) Schadbilder an Reben erkennen</li> <li>e) bei der Traubenlese mitwirken</li> <li>f) bei Maßnahmen zur Qualitätssicherung bei der Traubenerzeugung mitwirken</li> </ul>
4.	Kellerwirtschaft (§ 7 Abs. 2, Nr. 4)	
4.1	Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein (§ 7 Abs. 2, Nr. 4.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Traubenannahme und –verarbeitung mithelfen</li> <li>b) Mostgewicht und Säuregehalt messen</li> <li>c) beim Weinausbau mithelfen</li> </ul>
5.	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse (§ 7 Abs. 2, Nr. 5)	
5.1	Ausstatten und Verpacken (§ 7 Abs. 2, Nr. 5.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Ausstattung und Verpackung von Wein mithelfen</li> </ul>

**Abschnitt II: Berufliche Fachbildung – Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, im zweiten und dritten Ausbildungsjahr**

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die nach Anweisung selbständig durchzuführen sind
1.	Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen (§ 7 Abs. 2, Nr. 1)	
1.1	die in § 7 Abs. 2, Nr. 1.1 bis 1.4 aufgeführten Teile des Ausbildungsbildes	a) die in Abschnitt I lfd. Nr. 1.1 bis 1.4 aufgeführten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten
1.2	Natur- und Umweltschutz; rationelle Energie- und Materialverwendung (§ 7 Abs. 2, Nr. 1.5)	a) berufsbezogene Regelungen zum Umweltschutz, insbesondere zum Abfall-, Immissionsschutz-, Wasser-, Boden-, Natur- und Artenschutzrecht, des Pflanzenschutz- sowie des Sortenschutzrechts, kennenlernen b) Abfälle vermeiden und unter Beachtung rechtlicher, betrieblicher und materialbedingter Erfordernisse aufbereiten und entsorgen; Möglichkeiten des Recyclings nutzen c) Betriebsmittel unter umweltschonenden und wirtschaftlichen Gesichtspunkten verwenden d) mit Energiearten umweltschonend und kostensparend umgehen
2.	Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion (§ 7 Abs. 2, Nr. 2)	
2.1	Wahrnehmen von Vorgängen; Beschaffen von Informationen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.1)	a) Wetter- und Witterungsverlauf beobachten bei der betrieblichen Arbeit berücksichtigen b) Entwicklung der Vegetation im Weinberg verfolgen und Veränderungen feststellen c) Ablauf von technischen Prozessen verfolgen, Störungen feststellen und Maßnahmen ergreifen d) Fachinformationen für die betriebliche Arbeit nutzen
2.2	Mitwirken beim Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Produktion (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.2)	a) Betriebsdaten erfassen b) Arbeits- und Produktionsabläufe verfolgen und nach Anweisung anpassen c) bei der Aufstellung von Zeitpläne unter Berücksichtigung von Arbeits- und Produktionsschwerpunkten mitwirken d) Arbeitsaufwand und -ergebnisse besprechen
2.3	Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.3)	a) Betriebsbereitschaft von technischen Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Transportmitteln nach Anweisung prüfen und unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften einsetzen b) Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten umweltgerecht und nach Anweisung durchführen c) Betriebsstoffe nach Anweisung sach- und umweltgerecht selbstständig lagern d) bei Reparaturen und Veränderungen an Gebäuden und baulichen Anlagen mitwirken
2.4	Mitwirken bei Geschäftsvorgängen (§ 7 Abs. 2, Nr. 2.4)	a) bestellte Betriebsmittel entgegennehmen und auf Richtigkeit kontrollieren b) Formen des Bezuges von Betriebsmitteln nennen c) an Einkaufsgesprächen teilnehmen
3.	Traubenerzeugung (§ 7 Abs. 2, Nr. 3)	
3.1	Bearbeiten und Pflegen des Bodens; Erhalten einer nachhaltigen Bodenfruchtbarkeit (§ 7 Abs. 2, Nr. 3.1)	a) Bodenzustand erkennen und bei der Einleitung von Maßnahmen mitwirken b) Boden- und rebenspezifische Pflegemaßnahmen umweltschonend nach Anweisung durchführen c) Bodenschäden feststellen
3.2	Pflanzen, Pflegen und Nutzen von Reben nach guter fachlicher Praxis (§ 7 Abs. 2, Nr. 3.2)	a) bei der bedarfsgerechten Düngung mitwirken b) nicht chemische Pflanzenschutzmaßnahmen nach Anweisung durchführen c) bei der Erstellung von Neuanalgen mitwirken d) Reben fachgerecht pflanzen e) Begründungs- und Bodenbedeckungsmaßnahmen nach Anweisung durchführen

Regelung über die Ausbildung zum Helfer/zur Helferin im Weinbau

<b>Lfd. Nr.</b>	<b>Teil des Ausbildungsbildes</b>	<b>Zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die nach Anweisung selbständig durchzuführen sind</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>f) einfache Merkmale von Rebsorten erkennen</li> <li>g) Grundkenntnisse der Lebensgemeinschaft von Fauna und Flora im Weinberg erwerben</li> <li>h) Nutz- und Schadorganismen unterscheiden</li> <li>i) Anbaumaßnahmen qualitätsfördernd und umweltschonend nach Anweisung durchführen</li> <li>j) Mitwirken bei der sachgerechten und qualitätsorientierten Traubenlese</li> </ul>
4.	Kellerwirtschaft (§ 7 Abs. 2, Nr. 4)	
4.1	Qualitätsorientiertes und umweltschonendes Bereiten von Wein (§ 7 Abs. 2, Nr. 4.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) bei der Traubenannahme und –verarbeitung unter Anweisung mitwirken</li> <li>b) bei der Maischebehandlung mitwirken</li> <li>c) bei der Mostbehandlung mitwirken</li> <li>d) bei der Weinbereitung und Weinabfüllung mithelfen unter Beachtung der besonderen Sicherheitsvorschriften</li> </ul>
5.	Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse (§ 7 Abs. 2, Nr. 5)	
5.1	Ausstatten und Verpacken (§ 7 Abs. 2, Nr. 5.1)	a) bei Ausstattung, Verpackung und Transport von Flaschen mitwirken
5.2	Beraten und Verkaufen (§ 7 Abs. 2, Nr. 5.2)	a) an Kundengesprächen und Weinverkauf teilnehmen

Ausbildungsrahmenplan  
für die Ausbildung zum Helfer / zur Helferin im Weinbau  
– zeitliche Gliederung –

**Erstes Ausbildungsjahr**

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 2 bis 4 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt I der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 1 der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen unter Einbeziehung der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 2.4 Mitwirken von Geschäftsvorgängen  
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung  
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
Ifd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
zu vermitteln.
  
- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 4 bis 5 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt I der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung unter Einbeziehung der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 2.1 Wahrnehmen von Vorgängen; Beschaffen von Informationen  
Ifd. Nr. 2.2 Mitwirken beim Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Produktion  
Ifd. Nr. 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen  
zu vermitteln.
  
- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 4 bis 5 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt I der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft unter Einbeziehung der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 2.1 Wahrnehmen von Vorgängen; Beschaffen von Informationen  
Ifd. Nr. 2.2 Mitwirken beim Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen und Produktion  
Ifd. Nr. 2.3 Handhaben und Instandhalten von Maschinen, Geräten und Betriebseinrichtungen  
Ifd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
zu vermitteln.

**Zweites Ausbildungsjahr**

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 5 bis 6 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 3 Traubenerzeugung zu vermitteln; im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten der Positionen des Ausbildungsbildes  
Ifd. Nr. 1 Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen  
Ifd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion  
Ifd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
Ifd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
fortzuführen.



## Regelung über die Ausbildung zum Helfer/zur Helferin im Weinbau

- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 5 bis 6 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
zu vermitteln; im Zusammenhang damit ist die Vermittlung von Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 1 Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen

lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
fortzuführen.

- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 1 Monat sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
unter Einbeziehung der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
zu vermitteln.

### Drittes Ausbildungsjahr

- 1) In einem Zeitrahmen von insgesamt 5 bis 6 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung  
im Zusammenhang mit den Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 1 Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen

lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
weiter zu vermitteln und zu vertiefen.

- 2) In einem Zeitrahmen von insgesamt 5 bis 6 Monaten sind schwerpunktmäßig die Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
im Zusammenhang mit den Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 1 Der Ausbildungsbetrieb, betriebliche Zusammenhänge und Beziehungen

lfd. Nr. 2 Techniken und Organisation der betrieblichen Arbeit und Produktion

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
im Zusammenhang mit den Positionen des Ausbildungsbildes  
weiter zu vermitteln und zu vertiefen.

- 3) In einem Zeitrahmen von insgesamt 1 bis 2 Monaten sind die bisher vermittelten Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten gemäß Anlage 1a Abschnitt II der Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 5 Vermarkten betrieblicher Erzeugnisse  
im Zusammenhang mit den Positionen des Ausbildungsbildes

lfd. Nr. 3 Traubenerzeugung

lfd. Nr. 4 Kellerwirtschaft  
weiter anzuwenden und zu vertiefen.