

# **Hochschullehrgang Fleischsommelier/Fleischsommelière an Schulen**

---

Curriculum 12 ECTS-Anrechnungspunkte

Version 1.0 Genehmigung durch das Rektorat vom 01.04.2019

Version 1.1 Überarbeitet am 18.05.2020

## 1 INHALTSVERZEICHNIS

1	PRÄAMBEL .....	4
2	QUALIFIKATIONSPROFIL .....	4
2.1	ZIELE.....	4
2.2	DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE .....	5
3	CURRICULUM .....	6
3.1	DAUER UND UMFANG DES STUDIUMS.....	6
3.2	ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN.....	6
3.3	REIHUNGSKRITERIEN .....	6
3.4	TEILNEHMENDE .....	6
3.5	PFLICHTEN DES STUDIERENDEN / DER STUDIERENDEN.....	6
3.6	PFLICHTEN DER LEHRGANGSLEITUNG.....	7
3.7	PFLICHTEN DER LEHRBEAUFTRAGTEN .....	7
3.8	LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN .....	7
3.9	PRÜFUNGSORDNUNG .....	9
3.10	IN KRAFT TRETEN.....	14
3.11	STUDIENSTRUKTUR.....	15
3.12	MODULÜBERSICHT .....	16
3.13	MODULBESCHREIBUNGEN .....	17
3.14	KONTAKT .....	24

## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Abs.	Absatz
BGBI	Bundesgesetzblatt
BMBWF	Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
BMNT	Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus
bST	betreute Stunden (1 bST = 60 Minuten)
bzw.	beziehungsweise
ECTS	European Credit Transfer System
ECTS-AP	ECTS-Anrechnungspunkte
gST	Gesamtstunden
HAUP	Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien
HG	Hochschulgesetz
i. d. g. F.	in der geltenden Fassung
LV	Lehrveranstaltung
LN	Leistungsnachweis
NPI	nicht prüfungsimmanent
PI	prüfungsimmanent
PM	Pflichtmodul
SE	Seminar
SPR	Sprache
u.a.	und andere
UE	Übung
UEinh	Unterrichtseinheit (1 UEinh = à 45 Minuten)
uST	unbetreute Stunden (1 uST = 60 Minuten)
vgl.	vergleiche
VO	Vorlesung
Z	Ziffer
z.B.	zum Beispiel

## 1 PRÄAMBEL

Die Studien an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik orientieren sich gemäß § 40 (1) HG 2005 an der Vielfalt und der Freiheit wissenschaftlich-pädagogischer Theorien, Methoden und Lehrmeinungen. Dies bezieht sich auf die Durchführung von Lehrveranstaltungen im Rahmen der zu erfüllenden Aufgaben und deren inhaltliche und methodische Gestaltung.

## 2 QUALIFIKATIONSPROFIL

Die Absolventinnen und Absolventen erlangen mit dem erfolgreichen Abschluss des Hochschullehrganges „Fleischsommelier/Fleischsommelière“ und der abschließenden Prüfung die Berechtigung zur Ausbildung von Fleisch- und Fleischwarenkennern/-kennerinnen in Österreich.

Im Hochschullehrgang wird jene Expertise entwickelt, welche die Anforderungen für „Botschafter in Sachen Fleisch“ sicherstellt. Das modular aufgebaute Studium ermöglicht den Erwerb oder die Entwicklung von Kompetenzen von der Fleischproduktion bis zur Zubereitung von Fleisch.

### 2.1 ZIELE

Der Hochschullehrgang wird Lehrerinnen und Lehrern des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen angeboten: Land- und ernährungswirtschaftlichen Schulen, Schulen für wirtschaftliche Berufe, Schulen für Tourismus, einschlägigen Berufsschulen und facheinschlägigen Instituten der Pädagogischen Hochschulen.

Ausgehend von der fachtheoretischen und fachpraktischen Ausbildung, sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätsvollen Unterricht in der Ausbildung zum Fleischsommelier/zur Fleischsommelière an Schulen ermöglichen.

Der Hochschullehrgang soll weiters die berufliche Motivation der Studierenden erhöhen und den Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft sowie zwischen den Kolleginnen und Kollegen fördern und zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit anregen.

Die Studierenden sollen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen und die Bereitschaft dazu aufbringen, sowie das erworbene Wissen an die Schüler und Schülerinnen weitervermitteln können.

## 2.2 DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE

Der Lehrgang setzt sich aus Präsenz- und Selbststudiumphasen zusammen und kann alternativ nach den Prinzipien des Blended Learning organisiert werden. Sofern E-Learningphasen angeboten werden, dienen diese grundsätzlich der selbstständigen Erarbeitung und Vertiefung der Bildungsinhalte (Selbststudium). In hierfür geeigneten Fällen kann das Selbststudium auch zur Vorbereitung der betreuten Studienanteile (Präsenzphasen) dienen (z. B. für praktische Übungen).

Hauptkriterium für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der Praxis und im Unterricht sowie der Beitrag zur Förderung der Bereitschaft der Studierenden, mit der Wirtschaft zusammenzuarbeiten. Darüber hinaus sollen die Studierenden die Fähigkeit zur unmittelbaren Verbesserung des eigenen Lehrverhaltens entwickeln und die fachlichen Qualifikationen den Kolleginnen und Kollegen zur Verfügung stellen.

Zu den Anforderungen gehört auch das selbstständige Einarbeiten in die Fachliteratur.

Bei der Auswahl der Stoffgebiete ist möglichst nach exemplarischen Grundsätzen vorzugehen, wobei einerseits auf die selbstständige Mitarbeit, andererseits auf die Formen des sozialen Lernens und der praktikablen Umsetzbarkeit besonderer Wert zu legen ist.

Die Studierenden sollen eigenständig Unterrichtsmodelle entwickeln, diese methodisch-didaktisch aufbereiten sowie Aufgabenstellungen aus verschiedenen Fachmodulen erarbeiten.

Die Anwendbarkeit und Umsetzbarkeit im Unterricht soll unter Berücksichtigung diverser Unterrichtsmittel gewährleistet sein.

Die Erarbeitung kognitiver Inhalte soll sich auf die Zusammenfassung des Gelernten, Strukturierung und Ergänzung der Erfahrungen beschränken.

Die Studierenden sollen möglichst frühzeitig in die Prozessgestaltung und -steuerung so eingebunden werden, dass sie möglichst rasch eigene Erfahrungen sammeln und einbringen können.

Wesentliches Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft werden und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Die Praxisrelevanz ist außerdem durch praktische Beispiele sicherzustellen.

Die didaktische Aufbereitung der behandelten Bildungsinhalte im Hinblick auf die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern ist in jeder Lehrveranstaltung zu berücksichtigen.

## **3 CURRICULUM**

### **3.1 DAUER UND UMFANG DES STUDIUMS**

Der Hochschullehrgang umfasst drei Semester und hat einen Umfang von 12 ECTS-Anrechnungspunkte, ist modular aufgebaut, berufsbegleitend organisiert und schließt mit einer kommissionellen Prüfung ab, die folgende Bereiche umfasst:

- Lehrgangsarbeit
- Schriftliche Abschlussprüfung
- Mündliche und praktische Abschlussprüfung

### **3.2 ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN**

Es werden folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Hochschullehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.

Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt gemäß den Vorgaben auf dem Dienstweg und per E-Mail an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Lehrgangsleiter/die zuständige Lehrgangsleiterin der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

### **3.3 REIHUNGSKRITERIEN**

Maßgebend für die Reihung ist das Datum des Einlangens der Anmeldung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Aufgrund einer begrenzten Zahl an Teilnehmerinnen und Teilnehmern je Lehrgang, werden die Plätze, abhängig von der eingegangenen Anzahl an Anmeldungen, aliquot nach Anzahl der Schulstandorte je Bundesland zugeteilt. Die Zuteilung eines Fixplatzes erfolgt durch die Hochschule.

### **3.4 TEILNEHMENDE**

Je Lehrgang können max. 14 Teilnehmer und Teilnehmerinnen aufgenommen werden.

### **3.5 PFLICHTEN DES STUDIERENDEN / DER STUDIERENDEN**

- a) Es besteht Anwesenheitspflicht (siehe Prüfungsordnung § 4).

- b) Die Studierenden sind zur aktiven Mitarbeit in der Präsenzphase und zur Erbringung der für das Selbststudium von den Lehrbeauftragten in Absprache mit der Lehrgangslleitung gestellten Arbeitsaufträge verpflichtet. Die Arbeitsaufträge für das Selbststudium bestimmen sich aus den Bildungszielen (erwarteten Lernergebnissen/Kompetenzen) und bestehen aus Literaturstudium und/oder vertiefenden praxisrelevanten Übungen nach einer Lehrveranstaltung. Deren Aufbereitung hat im Hinblick auf die Einsetzbarkeit im Unterricht unter methodisch-didaktischem Aspekt zu erfolgen (z.B. Erstellung von Unterrichtsplanungen, Planung von Schülerprojekten, Beispielsammlungen, usw.) und ist in digitalisierter Form zu dokumentieren. Aufgabenstellungen, Umfang und Abgabefristen dieser Arbeitsaufträge sind jeweils am Ende der einzelnen Lehrveranstaltungen von den Lehrbeauftragten festzulegen. Dabei sind die in der Modulübersicht für die Selbststudiumphase (unbetreute Stunden) der einzelnen Lehrveranstaltungen vorgesehenen durchschnittlichen Bearbeitungszeiten (ECTS-Anrechnungspunkte) zu berücksichtigen.

### 3.6 PFLICHTEN DER LEHRGANGSLEITUNG

- a) Der Lehrgangslleitung obliegt die Koordination der Planung, Organisation und Durchführung des Lehrganges. Er/Sie ist entweder Dozent/Dozentin an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik oder ein vom Vizerektor /von der Vizerektorin beauftragter externer Experte/beauftragte externe Expertin.
- b) Die Lehrgangslleitung ist verpflichtet, Studierenden, bei denen ein Erreichen des Lehrgangslzieles mangels aktiver Mitarbeit nicht zu erwarten ist, zunächst nachweislich zur Erfüllung der an sie gestellten Aufgaben aufzufordern. Wenn diese Aufforderung nicht zum gewünschten Erfolg führt, ist der vorgesetzten Dienstbehörde des/der Studierenden Meldung zu erstatten. Der/Die Studierende ist in der Folge durch die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Absprache mit der zuständigen Dienstbehörde von der weiteren Teilnahme am Lehrgang auszuschließen.

### 3.7 PFLICHTEN DER LEHRBEAUFTRAGTEN

Die Lehrbeauftragten sind verpflichtet, Anwesenheitslisten zu führen und die Lehrgangslleitung über den Studienverlauf zu informieren. Absenzen von Teilnehmern und Teilnehmerinnen, welche die Erreichung der Bildungsziele gefährden könnten, sind der Lehrgangslleitung unverzüglich zu melden.

### 3.8 LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN

**Vorlesungen (VO)** führen in ein Fachgebiet oder in Teilbereiche eines Fachgebiets unter kritischer Berücksichtigung unterschiedlicher Lehrmeinungen ein und dienen der Vermittlung von Inhalten und Theorien. Dabei finden Methoden zur Orientierung im Fachgebiet und zum Aufbau grundlegender wissenschaftlicher Erkenntnisse Anwendung. Vorlesungen können auch virtuell angeboten werden.

**Seminare (SE)** dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches. Unter der Anleitung von Dozierenden werden, basierend auf Interaktionen, Themen erarbeitet und vertieft. Recherchen, Re-

ferate und das Bearbeiten theorie- und praxisbezogener Fragestellungen inklusive Diskussion und kritischer Reflexion tragen zum Erwerb berufsqualifizierender Kompetenzen und zur Entwicklung von Schlüsselkompetenzen bei. Die intensive Mitarbeit der Studierenden in individuellen oder kooperativen Settings prägt diese Veranstaltungsform. Seminare können virtuell angeboten werden, wenn die Kommunikation und Kooperation der Beteiligten durch geeignete elektronische Medien und Tools gewährleistet ist.

**Übungen (UE)** ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbstständiges Arbeiten. Übungen fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel dabei ist, grundlegende Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben aufzubauen.

**Praktika (PR)** fokussieren auf die Mitarbeit und Erprobung des Erlernten in konkreten Arbeitsbereichen. Die Entwicklung von Handlungs- und Sozialkompetenz sowie der Fähigkeit zu Selbstregulation nehmen dabei breiten Raum ein. Neben der angeleiteten Übernahme von Aufgaben in Arbeitskontexten umfasst die Praxis auch vorbereitende Arbeitsphasen zur Konzeption von Arbeitsaufgaben und nach deren Abschluss einen Reflexionsprozess. Die Vorlesungen zu den Praktika führen in die praktischen Handlungsfelder mit ihren spezifischen Aufgabenstellungen, Fragestellungen und Herausforderungen ein, stellen Verbindungen zu den fachdidaktischen Erkenntnissen und Methoden her und unterstützen Evaluierung und Selbstreflexion.

**Exkursionen (EX)** tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen bei. Sie können einerseits der Überprüfung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Praxis dienen oder sind selbst Ausgangspunkt für Theoriebildungen und Konzepte. Die Kompetenzentwicklung bezieht sich auf berufsfeldbezogenes Lernen.



## 3.9 PRÜFUNGSORDNUNG

### § 1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für den Hochschullehrgang „*Fleischsommelier/Fleischsommelière*“ an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien und enthält Bestimmungen über alle im Rahmen des Hochschullehrgangs zu vergebenden Beurteilungen.

Das sind:

- Beurteilungen von Lehrveranstaltungen
- Beurteilungen der Lehrgangsarbeit
- Beurteilung der schriftlichen Abschlussprüfung
- Beurteilung der mündlichen und praktischen Abschlussprüfung

### § 2 Informationspflicht

Die Lehrgangsleitung informiert die Studierenden zu Beginn des Hochschullehrganges über

- die Ziele und inhaltlichen Schwerpunkte der Module,
- über Prüfungsformen, Beurteilungsanforderungen und Beurteilungskriterien,
- die Anwesenheitsverpflichtung der Studierenden bei den Lehrveranstaltungen und
- die Art und Weise sowie den Umfang allfälliger betreuter Studienanteile (Präsenzlehveranstaltungen) sowie unbetreuter Selbststudienanteile.

### § 4 Anwesenheitspflicht

Für den festgelegten Präsenzanteil (betreute Stunden) der jeweiligen Lehrveranstaltung gilt eine Anwesenheitspflicht von 100 %. Eine begründete Unterschreitung dieses Prozentsatzes um maximal 25 % kann durch Kompensationsaufgaben ausgeglichen werden.

### § 5 Beurteilung des Studienerfolgs

- (1) Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen Kompetenzen.
- (2) Der positive Erfolg von Leistungsnachweisen ist gemäß § 43 Abs. 2 HG 2005 mit "Sehr gut" (1), "Gut" (2), "Befriedigend" (3) oder "Genügend" (4), der negative Erfolg ist mit "Nicht genügend" (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind unzulässig.

Wenn diese Form der Beurteilung unmöglich oder unzweckmäßig ist, hat die positive Beurteilung „mit Erfolg teilgenommen“ und die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten.

- (3) Bei Verwendung der zweistufigen Beurteilungsskala („mit Erfolg teilgenommen“ bzw. „ohne Erfolg teilgenommen“) gelten folgende Leistungszuordnungen: Mit „mit Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen zumindest in den wesentlichen Bereichen erfüllt werden. Mit „ohne Erfolg teilgenommen“ sind Leistungen zu beurteilen, die die Erfordernisse für eine positive Beurteilung nicht erfüllen.
- (4) Bei Abschlussprüfungen, die mehr als ein Fach bzw. mehr als einen Prüfungsteil umfassen, ist zusätzlich zu den Beurteilungen für die einzelnen Module eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „Bestanden“ zu lauten, wenn jedes Modul bzw. jeder Prüfungsteil positiv beurteilt wurde, anderenfalls hat sie „Nicht bestanden“ zu lauten.

## **§ 7 Art und Umfang der Leistungsnachweise**

Folgende Leistungsnachweise und Prüfungen sind vorgesehen:

### **(1) Modulabschluss**

Der erfolgreiche Abschluss eines Moduls kann dann erfolgen

- wenn die Anwesenheitspflicht erfüllt ist und
- alle Lehrveranstaltungen positiv abgeschlossen sind.

### **(2) Abschlussprüfung**

Die *Abschlussprüfung* ist nach erfolgreicher Absolvierung aller Lehrgangsmodule (Präsenzphasen einschließlich Selbststudium) abzulegen und umfasst folgende Prüfungsteile:

- A) eine Lehrgangsarbeit
- B) eine schriftliche Abschlussprüfung
- C) eine kommissionellen mündliche und praktische Abschlussprüfung

#### **A) Lehrgangsarbeit**

Das Thema ist aus dem Themenbereich „Fleisch“ nach eigenem Interesse oder aus den im Lehrgang präsentierten Themenvorschlägen zu wählen und zwischen dem/der Studierenden und dem Betreuer/der Betreuerin der Lehrgangsarbeit im Einvernehmen mit der Lehrgangsleitung zu vereinbaren.

Der Lehrgangsarbeit ist von dem/von der Studierenden eine eigenhändig unterfertigte Ehrenerklärung anzuschließen.

- *Umfang der Lehrgangsarbeit*

Der Gesamtumfang der Arbeit hat mindestens 20 Seiten und maximal 25 Seiten, exklusive Inhaltsverzeichnis, Quellenangaben, Index, Abbildungen und Grafiken zu betragen.

- *Struktur und Form*

- Deckblatt mit Titel der Arbeit und Name des Studierende/der Studierenden
  - Inhaltsverzeichnis
  - Einleitung mit Begründung (1/2 Seite), warum dieses Thema gewählt wurde
  - Bearbeitung des Themas
  - Schlussbemerkungen, wie die Erkenntnisse der Arbeit in der Praxis verwertbar sein könnten
  - Quellenangaben
  - Ehrenerklärung
  - Text (Arial 11 Punkt, Zeilenabstand 1,5)
  - Der Text kann durch Abbildungen und Grafiken ergänzt werden
- **Zeitlicher Rahmen**
    - Abgabe des Themenvorschlages: spätestens Mitte des 2. Semesters
    - Zuteilung des Themas: Ende des 2. Semesters
    - Abgabe der Lehrgangsarbeit bei der Lehrgangsleitung, in elektronischer Form (PDF-Format)
    - Der Abgabetermin wird von der Lehrgangsleitung festgelegt.
    - Information über das Ergebnis der Lehrgangsarbeit: 3 Wochen nach Abgabe der Arbeit
    - Nachreichtermin (ggf.): 2 Wochen nach Information über das Ergebnis
  - **Begutachtung**

Die Lehrgangsarbeit wird von einem/einer facheinschlägigen Begutachter/Begutachterin beurteilt. Dieser/diesewird auf Vorschlag der Lehrgangsleitung beauftragt. Die Begutachtung muss innerhalb von drei Wochen abgeschlossen sein. Für eine allfällige Nachbegutachtung der/die Begutachter/Begutachterin zwei Wochen zur Verfügung.

Die negative Beurteilung der Lehrgangsarbeit schließt den Studierenden/die Studierende von der Zulassung zur schriftlichen und mündlichen (kommissionellen) Abschlussprüfung aus.

## **B) Schriftliche Abschlussprüfung**

- Die Dauer der schriftlichen Abschlussprüfung umfasst 90 Minuten.
- Die schriftliche Prüfung gliedert sich in zwei Teile:
  - Multiple Choice
  - Fragen mit offenen Antwortmöglichkeiten
- Der Gebrauch von Unterlagen und Hilfsmitteln wird von der Prüfungskommission festgelegt.
- Die schriftliche Abschlussprüfung wird mit einer Gesamtnote der fünfstufigen Notenskala beurteilt, wobei jedem Mitglied der Prüfungskommission eine Stimme zukommt, Stimmenthaltung unzulässig ist und stimmenmehrheitlich entschieden wird. Das Prüfungsergebnis ist den Studierenden nach Beschlussfassung mitzuteilen.
- Diese Beurteilungen müssen bis zum Termin der mündlichen bzw. praktischen Prüfung vorliegen.

### **C) Mündliche und praktische Abschlussprüfung (Kommissionelle Prüfung)**

- Die Dauer der mündlichen und praktischen Abschlussprüfung umfasst mindestens 15 Minuten, höchstens 25 Minuten je Kandidat/Kandidatin.
- Die mündliche und praktische Abschlussprüfung ist eine kommissionelle Prüfung und besteht aus
  - einem Fachgespräch zum Themenkreis der Lehrgangsarbeit
  - einem Fachgespräch zu drei fachlichen Fragen aus dem Skriptum
  - Praxisaufgaben zu folgenden Bereichen:
    - \* Fleischstücke, Verarbeitungs- bzw. Verwertungsmöglichkeiten
    - \* Fleischerzeugnisse
    - \* Produktfehler bei Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Bei der Prüfung haben die Prüfungskandidatinnen und -kandidaten über die Behandlung der Themen hinaus das erforderliche Basiswissen und die Fähigkeit, auf adäquatem Niveau Querverbindungen zu Inhalten anderer Lehrveranstaltungen herzustellen, nachzuweisen.
- Das Fachgespräch dient der Beurteilung der didaktischen und fachlichen Fähigkeiten der Prüfungskandidaten und -kandidatinnen im Hinblick auf die Bildungsinhalte des Hochschullehrganges.
- Die mündliche und praktische Abschlussprüfung wird mit einer Gesamtnote der fünfstufigen Notenskala beurteilt, wobei jedem Mitglied der Prüfungskommission eine Stimme zukommt, Stimmenthaltung unzulässig ist und stimmenmehrheitlich entschieden wird. Das Prüfungsergebnis ist den Studierenden nach Beschlussfassung mitzuteilen.
- Die mündlichen und praktischen Prüfungen sind öffentlich. Der/Die Vorsitzende hat Zuhörer und Zuhörerinnen von der weiteren Teilnahme auszuschließen, wenn durch diese eine Störung des Prüfungsablaufes eintritt.

### **D) Auswertung nach Punktesystem mit Gewichtung der Prüfungssteile:**

Maximale Punktezahl: 300

- 1/3 der Punkte für Lehrgangsarbeit
- 1/3 der Punkte für schriftliche Prüfung
- 1/3 der Punkte für mündliche und praktische Prüfung
- Für jeden der drei Prüfungssteile werden maximal 100 Punkte vergeben.
- Die Mindestpunktezahl, die pro Prüfungssteil erreicht werden muss, beträgt 70 Punkte.
- Für einen positiven Abschluss müssen in Summe mindestens 210 Punkte erreicht werden.

## **§ 8 Prüfungskommission**

- (1) Ist die Zuständigkeit einer Prüfungskommission gegeben, so entscheidet diese mit Stimmenmehrheit. Stimmenthaltung ist unzulässig.
- (2) Die Prüfungskommission besteht aus einer Vorsitzenden/einem Vorsitzenden, mindestens drei Prüfern und Prüferinnen, die die Lehrgangsleitung im Einvernehmen mit dem/der Vorsitzenden aus dem Kreis der Lehrbeauftragten bestellt.
- (3) Der/die Vorsitzende der Prüfungskommission wird vom Vizerektorat der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bestellt.

## **§ 9 Spezielle Bestimmungen für die Betreuung und Beurteilung der Lehrgangsarbeit**

Die Betreuung der Lehrgangsarbeit wird von einem/einer einschlägigen Fachexperten/Fachexpertin-wahrgenommen.

- (1) Die Bestellung der Begutachter/Begutachterinnen für die Beurteilung der Lehrgangsarbeiten erfolgt durch die Lehrgangsleitung im Einvernehmen mit der zuständigen Person der Agrarmarkt Austria (AMA).
- (2) Besonders schwerwiegende und/oder gehäufte Mängel im Bereich der Textproduktion bzw. der Orthografie sowie im Literaturbeleg schließen eine positive Beurteilung aus.

## **§ 10 Prüfungswiederholungen**

- (1) Bei negativem Prüfungsergebnis im Rahmen der Abschlussprüfung kann
  - die Lehrgangsarbeit höchstens zwei Mal vorgelegt werden.
  - die schriftliche Abschlussprüfung höchstens drei Mal wiederholt werden.
  - die mündliche und praktische Abschlussprüfung höchstens drei Mal wiederholt werden.
- (2) Die Prüfungstermine werden von der Prüfungskommission in Abstimmung mit der Lehrgangsleitung festgelegt und dem Kandidaten/der Kandidatin mindestens zwei Wochen vorher bekannt gegeben.
- (3) Das Vizerektorat der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik kann in Abstimmung mit der Lehrgangsleitung über begründeten Antrag des Kandidaten/der Kandidatin bei besonders berücksichtigungswürdigen Umständen eine weitere Wiederholung genehmigen. Bereits erfolgreich abgelegte Prüfungsteile behalten ihre Gültigkeit.
- (4) Macht sich der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin bei einem Prüfungsteil der Verwendung unerlaubter Hilfen oder Hilfsmittel schuldig, so ist seine/ihre Leistung nicht zu beurteilen und der/die Kandidat\*in einem Wiederholungstermin zuzuweisen.
- (5) Tritt der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin nach Übernahme der Aufgabenstellung für einen Prüfungsteil oder während der Prüfung zurück, sie ist er/sie ebenso einem Wiederholungstermin zuzuweisen.

## **§ 15 Abschluss des Hochschullehrgangs**

- (1) Die/Der Studierende hat den Hochschullehrgang nach der positiven Beurteilung aller im Curriculum vorgeschriebenen *Leistungsnachweise* und nach positiver Beurteilung der *Lehrgangsarbeit* sowie der *Kommissionellen Abschlussprüfung* abgeschlossen.

*Durch die erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Zusatzqualifikation für die Ausbildung zum „Fleischkenner/zur Fleischkennerin in Österreich“ erworben.*

- (2) Nach Abschluss des Hochschullehrgangs ist der/dem Studierenden ein Abschlusszertifikat (Zeugnis) für den Hochschullehrgang auszustellen.

**BERUFSBEZEICHNUNG NACH POSITIVEM ABSCHLUSS**

Fleischsommelier/Fleischsommelière an Schulen

- (3) Jene Studierenden, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

### **3.10 IN KRAFT TRETEN**

Das Curriculum tritt mit 1. April 2019 in Kraft.

### 3.11 STUDIENSTRUKTUR

Studienverlauf/Modulstruktur		
1. Semester	2. Semester	3. Semester
Modul 1 <b>Fleischproduktion und Qualitätsmanagement</b> FIPr: 1.1 – 1.7	Modul 2 <b>Fleischverarbeitung und -präsentation</b> FIVe: 2.1 – 2.6	Modul 3 <b>Fleischspezialitäten und Zubereitung</b> FISp: 3.1 -3.3
Modul 4 <b>Fachdidaktik und Methodik</b> FD: 4.1 – 4.4		

Die in der Modulübersicht und -beschreibung ausgewiesenen „bST“ (betreuten Stunden) entsprechen den Präsenzstunden, die angegebenen „uST“ (unbetreuten Stunden) entsprechen dem Anteil an Selbststudium.

GESAMTUMFANG							
Module 1 - 3	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
				à 60min			
Lehrveranstaltungen	VO/SE/EX UE/PR	9,5	152	114	124	PI	D
Repetitorium	UE	0,5	16	12	--	-	D
Lehrgangsarbeit		2,0	--	--	50	-	D
<b>SUMME</b>		<b>12</b>	<b>168</b>	<b>126</b>	<b>174</b>		
				42 %	58 %		

Der Hochschullehrgang umfasst insgesamt 12 ECTS-Anrechnungspunkte, das entspricht 300 Arbeitsstunden.

### 3.12 MODULÜBERSICHT

#### Modul 1 Fleischproduktion und Qualitätsmanagement

Pflicht-Lehrveranstaltungen								
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FIPr 1.1	Fleisch als Nahrungsmittel	VO	0,4	4	3,00	7,00	PI	D
FIPr 1.2	Landwirtschaft und Nutztierhaltung	VO	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIPr 1.3	Tiergesundheit	VO	0,2	2	1,50	3,50	PI	D
FIPr 1.4	Gesetze und Verordnungen	VO	0,6	8	6,00	9,00	PI	D
FIPr 1.5	Qualitätsmanagement, -sicherung	VO	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIPr 1.6	Codex und Hygienerichtlinien	VO	0,4	4	3,00	7,00	PI	D
FIPr 1.7	Exkursion Produktionsbetriebe	EX	0,3	10	7,50	0,00	PI	D

#### Modul 2 Fleischverarbeitung und -präsentation

Pflicht-Lehrveranstaltungen								
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FIVe 2.1	Teilstückkunde	VO/UE	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIVe 2.2	Fleischerzeugnisse	VO/PR	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIVe 2.3	Sensorik	VO/UE	0,6	8	6,00	9,00	PI	D
FIVe 2.4	Präsentation von Fleisch-erzeugnissen	UE	0,3	5	3,75	3,75	PI	D
FIVe 2.5	Grillseminar	PR	0,2	5	3,75	1,25	PI	D
FIVe 2.6	Exkursion Schlacht-, Zerlege-, Verarbeitungsbetriebe	EX	0,3	10	7,50	0,00	PI	D

#### Modul 3 Fleischspezialitäten und Zubereitung

Pflicht-Lehrveranstaltungen								
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FISp 3.1	Fleisch in der Ernährung	VO	0,4	6	4,50	5,50	PI	D
FISp 3.2	Fleisch in der Küche	PR	1,6	32	24,00	16,00	PI	D
FISp 3.3	Spezialitäten von Fleisch- und Fleischerzeugnissen	VO	0,5	10	7,50	5,00	PI	D

#### Modul 4 Fachdidaktik und Methodik

Pflicht-Lehrveranstaltungen								
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FD 4.1	Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung im Themenkontext Fleisch	SE	0,4	6	4,50	6,00	PI	D
FD 4.2	Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung	SE	0,1	2	1,50	1,00	PI	D
FD 4.3	Repetitorium	UE	0,5	16	12,00	--	PI	D
FD 4.4	Lehrgangsarbeit	--	2,0	--	--	50,00	--	D



### 3.13 MODULBESCHREIBUNGEN

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>				
<b>Modul 1</b>	<b>Fleischproduktion und Qualitätsmanagement</b>				
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>	<i>Institution/en</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>1.</b>	---	<b>Deutsch</b>	<b>HAUP</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>UEinh (45min)</i>	<i>gST(60min)</i>	<i>bST (60min)</i>	<i>uST (60min)</i>
	<b>3,5</b>	<b>48</b>	<b>87,50</b>	<b>36,00</b>	<b>51,50</b>
<i>Präambel:</i>					
<p>Dieses Modul vermittelt die theoretische Basis für eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Fleisch. Es spannt einen Bogen, von der Kulturgeschichte über Entwicklungen und Trends des Fleischkonsums, den rechtlichen Bestimmungen bis zu Fragen zur Hygiene und Qualität. Einen breiten Raum dabei nimmt dabei auch die Fleischproduktion ein.</p>					
<i>Bildungsinhalte:</i>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch als Nahrungsmittel <ul style="list-style-type: none"> <li>o Kulturgeschichte des Fleisches</li> <li>o Stellung des Fleisches in den Religionen</li> <li>o Fleischsorten (Tierarten)</li> <li>o Bezeichnung der Teilstücke nach österreichischem Handelsbrauch</li> <li>o Fleischkonsum weltweit und Trends im Fleischkonsum</li> </ul> </li> <li>- Landwirtschaft und Nutztierhaltung <ul style="list-style-type: none"> <li>o Statistik Landwirtschaft</li> <li>o Viehbestände</li> <li>o Fleischproduktion in Österreich und im internationalen Vergleich</li> <li>o Entwicklung der Exporte und Importe</li> <li>o Formen der Nutztierhaltung (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Kaninchen, Geflügel)</li> <li>o Fleisch- bzw. Mastrassen</li> <li>o Biologische Fleischproduktion</li> <li>o Ethische und ökologische Aspekte der Fleischproduktion</li> </ul> </li> <li>- Tiergesundheit</li> <li>- Rechtliche Rahmenbedingungen <ul style="list-style-type: none"> <li>o Tiertransportgesetz, Tierschutzgesetz, Tierhaltungsverordnung, Lebensmittelsicherheitsgesetz, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, u.a.</li> <li>o Bestimmungen für Verarbeitung und Inverkehrbringung von Fleisch</li> <li>o Behörden und Institutionen</li> </ul> </li> <li>- Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> <li>o Qualitätskriterien, Qualitätsstandards</li> <li>o Einflussfaktoren auf die Fleischqualität (Transport, Schlachtmethoden, Reifung, Kühlung)</li> <li>o Klassifizierung, Qualitätsklassen</li> <li>o Qualitätsmängel, Fleischfehler</li> <li>o Marken- und Qualitätsprogramme</li> <li>o Internationale Standards für Lebensmittelsicherheit</li> </ul> </li> <li>- Codex Alimentarius Austriacus</li> <li>- Gute Hygienepaxis, HACCP (Fleisch und Fleischerzeugnisse)</li> <li>- Exkursionen zu Produktionsbetrieben</li> </ul>					

Lernergebnisse/Kompetenzen:

Absolventinnen und Absolventen können ...

- ... die Domestikation der Haustiere aufzeigen.
- ... die Begriffe „Fleisch“ und „Fleischerzeugnisse“ erklären und den Fleischverzehr im europäischen Kulturraum und darüber hinaus erläutern.
- ... die Entwicklung der internationalen Nutztierbestände beschreiben.
- ... Zusammenhänge zwischen weltweiter Fleischproduktion und dem internationalen Fleischverbrauch herstellen.
- ... ethische und ökologische Aspekte der Fleischproduktion und des Fleischkonsums aufzeigen.
- ... die österreichische Nutztierhaltung sowie die Fleischproduktion und den Fleischkonsum mit den internationalen Gegebenheiten gegenüberstellen.
- ... die landwirtschaftliche Tierhaltung von Rindern, Schweinen, Schafen, Kaninchen und Geflügel im Bezug auf eine artgemäße Haltung und Fütterung charakterisieren.
- ... Zusammenhänge zwischen Fütterung der Tiere und Fleischqualität herstellen.
- ... kranke Tiere erkennen und Maßnahmen zur Behandlung einleiten.
- ... die wesentlichen Eckpunkte des Tierschutzgesetzes und der Tierschutzverordnung wiedergeben.
- ... die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen für die Verarbeitung und das Inverkehrbringen von Fleisch herausfinden.
- ... die Zielsetzungen und Aufgabenbereiche der Behörden EFSA und AGES differenzieren.
- ... den Begriff „Qualitätskriterien“ definieren und die HACCP-Grundsätze erklären.
- ... die wichtigsten Inhalte der Leitlinie für Gute Hygienepraxis zusammenfassen.
- ... internationale Standards für Lebensmittelsicherheit im Überblick aufzeigen.
- ... die verschiedenen Gütesiegel beschreiben und deren Bedeutung für die Praxis darlegen.
- ... die Einflussfaktoren auf die Fleischqualität beurteilen sowie Qualitätsmängel und Fleischfehler erkennen.
- ... Qualitätsfleischprogramme unterscheiden.
- ... Zusammenhänge zwischen Nutztier rasse und Fleischqualität herstellen.
- ... den Codex Alimentarius Austriacus, Kapitel 14, verwenden.
- ... die Inhalte des Moduls in professionell gestaltete Unterrichtssequenzen übertragen.

Lern- und Lehrmethoden:

Vortrag, Exkursion, Selbststudium

Leistungsnachweise:

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen

Pflicht-Lehrveranstaltungen								
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FIPr 1.1	Fleisch als Nahrungsmittel	VO	0,4	4	3,00	7,00	PI	D
FIPr 1.2	Landwirtschaft und Nutztierhaltung	VO	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIPr 1.3	Tiergesundheit	VO	0,2	2	1,50	3,50	PI	D
FIPr 1.4	Gesetze und Verordnungen	VO	0,6	8	6,00	9,00	PI	D
FIPr 1.5	Qualitätsmanagement, -sicherung	VO	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIPr 1.6	Codex und Hygienerichtlinien	VO	0,4	4	3,00	7,00	PI	D
FIPr 1.7	Exkursion Produktionsbetriebe	EX	0,3	10	7,50	0,00	PI	D

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>				
<b>Modul 2</b>	<b>Fleischverarbeitung und -präsentation</b>				
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>	<i>Institution/en</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>2.</b>	<b>---</b>	<b>Deutsch</b>	<b>HAUP</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>UEinh (45min)</i>	<i>gST(60min)</i>	<i>bST (60min)</i>	<i>uST (60min)</i>
	<b>3</b>	<b>48</b>	<b>75,00</b>	<b>36,00</b>	<b>39,00</b>

*Präambel:*

Dieses Modul befasst sich mit der Verarbeitung und Präsentation von Fleischerzeugnissen und hat einen hohen Praxisanteil. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen werden mit praxisrelevanten Aufgaben konfrontiert, welche einzeln oder in Arbeitsgruppen zu bewältigen sind. Durch Produktpräsentationen in der Praxis sowie Verkaufs- und Argumentationstrainings erwerben die Teilnehmer und Teilnehmerinnen fachliche, soziale und personale Kompetenzen um als wichtige Schnittstelle zwischen Produktion und Endkunden/-kundinnen in einschlägigen Handlungsfeldern, wie zum Beispiel in der Ernährungsberatung, Direktvermarktung, fachlich fundiert beraten zu können.

*Bildungsinhalte:*

- Teilstückkunde aller Tierarten
  - o Fleischkennzeichnung
  - o Fleischzerlegung, internationale Schnitte
- Wurstherstellung
  - o Technologie, Kalkulation
  - o Einteilung nach Codex
  - o Internationale Spezialitäten
  - o Zusatzstoffe, E-Nummern
- Sensorik
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
  - o Etikettierung, Platten legen, Verkaufsvitrine u.a.m.
  - o Verkaufsgespräch, Argumentationstraining
  - o DLG-Prüfschema
- Grillseminar
- Exkursionen zu Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungsbetrieben

*Lernergebnisse/Kompetenzen:*

Absolventinnen und Absolventen können ...

- ... die Teilstücke von Schwein, Rind, Kalb, Lamm und Geflügel benennen sowie die Beschaffenheit und Anwendungsmöglichkeiten der Teilstücke erörtern.
- ... verschiedene Fleischerzeugnisse kategorisieren.
- ... die Herstellungsverfahren Pökeln, Würsten und Räuchern unterscheiden und erklären.
- ... Fleischerzeugnissen nach den rechtlichen Bestimmungen kennzeichnen.
- ... heimische Fleischerzeugnisse erkennen und sie grob spezifizieren.
- ... Würste gemäß den Richtlinien herstellen.
- ... sensorische Prüfmethode unterscheiden und praktisch anwenden.
- ... die Bedienungstheke für Wurstwaren gestalten oder Fleisch in Selbstbedienung präsentieren.
- ... Convenience-Produkte kritisch beleuchten.
- ... ansprechende Aufschnitt-Platten kreieren.
- ... Verkaufsgespräche durchführen.
- ... die Inhalte des Moduls in professionell gestaltete Unterrichtssequenzen übertragen.

*Lern- und Lehrmethoden:*

Vortrag, Exkursion, Arbeiten am natürlichen Objekt, Teamarbeit, Selbststudium

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen

### **Pflicht-Lehrveranstaltungen**

LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FIVE 2.1	Teilstückkunde	VO/UE	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIVE 2.2	Fleischerzeugnisse	VO/PR	0,8	10	7,50	12,50	PI	D
FIVE 2.3	Sensorik	VO/UE	0,6	8	6,00	9,00	PI	D
FIVE 2.4	Präsentation von Fleisch- erzeugnissen	UE	0,3	5	3,75	3,75	PI	D
FIVE 2.5	Grillseminar	PR	0,2	5	3,75	1,25	PI	D
FIVE 2.6	Exkursion Schlacht-, Zerlege-, Verarbeitungsbetriebe	EX	0,3	10	7,50	0,00	PI	D

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>				
<b>Modul 3</b>	<b>Fleischspezialitäten und Zubereitung</b>				
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>	<i>Institution/en</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>1./3.</b>	<b>---</b>	<b>Deutsch</b>	<b>HAUP</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>UEinh (45min)</i>	<i>gST(60min)</i>	<i>bST (60min)</i>	<i>uST (60min)</i>
	<b>2,5</b>	<b>48</b>	<b>62,5</b>	<b>36,00</b>	<b>26,50</b>

*Präambel:*

In diesem Modul steht die Kulinarik im Mittelpunkt. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen befassen sich mit ernährungsphysiologischen Aspekten von Fleisch sowie mit der Verwendung der Teilstücke und der praktischen Vor- und Zubereitung von Fleisch. Bei der Verkostung von nationalen und internationalen Spezialitäten werden Themen rund um den Geschmack, Herkunft des Fleisches, die Art der Zubereitung und die Qualität behandelt.

*Bildungsinhalte:*

- Fleisch in der Ernährung
  - o Inhaltsstoffe
  - o Biologische Wertigkeit
  - o Fleisch und Gesundheit
- Fleisch in der Küche
  - o Verwendung der Teilstücke aller Tierarten
  - o Aufbewahrung, Vorbereitung und Zubereitung von Fleisch
  - o Anrichten, Dekorieren
  - o Beilagen zum Fleisch,
  - o Getränke zum Fleisch (z.B. Wein als Speisenbegleiter)
- Nationale und internationale Spezialitäten
  - o Fleisch
  - o Fleischerzeugnisse

*Lernergebnisse/Kompetenzen:*

Absolventinnen und Absolventen können ...

- ... die Begriffe „Ernährung“, „Lebensmittel“, „Nahrungsmittel“ und „Nährstoffe“ definieren.
- ... die Bestandteile bestimmter Lebensmittel aufzählen.
- ... die Nährstoffzusammensetzung im Fleisch erläutern und den Zusammenhang zwischen Fleisch und Gesundheit aufzeigen.
- ... über Einkauf und die richtige Lagerung von Fleisch berichten sowie Fleisch zur Verarbeitung in der Küche vorbereiten.
- ... die Grundzubereitungsarten von Fleisch fachlich richtig anwenden.
- ... über Gartemperaturen und Garzeiten Auskunft geben.
- ... Fleisch zubereiten und der Situation angepasst anrichten und dekorieren.
- ... den Zusammenhang zwischen Zubereitungsart und Nährstoffgehalt aufzeigen.
- ... passende Beilagen und Getränke auswählen und die Auswahl begründen.
- ... mit Konsumenten und Konsumentinnen kritische Fragen zum Thema Fleisch diskutieren.
- ... den gesundheitlichen Wert von Fleisch, Schinken und Wurst evaluieren.
- ... österreichische Fleischspezialitäten empfehlen und deren Vorzüge aufzeigen.
- ... Besonderheiten österreichischer und internationaler Fleischspezialitäten herausfinden und beschreiben.
- ... österreichische, regionstypische Fleischspezialitäten und Fleischerzeugnisse beschreiben.
- ... typische internationale Fleischerzeugnisse beschreiben.
- ... die Inhalte des Moduls in professionell gestaltete Unterrichtssequenzen übertragen.

*Lern- und Lehrmethoden:*

Vortrag, Exkursion, Arbeiten am natürlichen Objekt, Teamarbeit, Selbststudium

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen

**Pflicht-Lehrveranstaltungen**

LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh à 45min	bST	uST	LN	SPR
					à 60min			
FISp 3.1	Fleisch in der Ernährung	VO	0,4	6	4,50	5,50	PI	D
FISp 3.2	Fleisch in der Küche	PR	1,6	32	24,00	16,00	PI	D
FISp 3.3	Spezialitäten von Fleisch- und Fleischerzeugnisse	VO	0,5	10	7,50	5,00	PI	D

<i>Kurzzeichen</i>	<i>Modulbezeichnung</i>				
<b>Modul 4</b>	<b>Fachdidaktik und Methodik</b>				
<i>Modulniveau</i>	<i>Modulart</i>	<i>Semester</i>	<i>Voraussetzung/en</i>	<i>Sprache</i>	<i>Institution/en</i>
<b>HSL</b>	<b>PM</b>	<b>1.-3.</b>	<b>---</b>	<b>Deutsch</b>	<b>HAUP</b>
	<i>ECTS-AP</i>	<i>UEinh (45min)</i>	<i>gST(60min)</i>	<i>bST (60min)</i>	<i>uST (60min)</i>
	<b>3,0</b>	<b>24</b>	<b>75,00</b>	<b>18,00</b>	<b>57,00</b>

*Präambel:*

In diesem Modul befassen sich die Studierenden mit der methodisch-didaktischen Aufbereitung des Unterrichts nach dem Curriculum „Fleischkenner/Fleischkennerin in Österreich“. Sie gestalten kompetenzorientierte Lern-Lehr-Arrangements (Theorie und Praxis), konstruieren Lernaufgaben und planen kompetenzorientierte Leistungsfeststellungs- und Beurteilungsmöglichkeiten. Sie präsentieren die Ergebnisse bzw. setzen die geplanten Lehr-/Lernsettings um, erhalten Feedback und können dadurch ihr professionelles Lehrverhalten verbessern.

Dieses Modul umfasst weiters die Vorbereitung zur Abschlussprüfung und das Verfassen der Lehrgangsarbeit.

*Bildungsinhalte:*

- Planung kompetenzorientierter Lern-Lehr-Arrangements
  - o Verlaufsplanung
  - o Einsatz verschiedener Unterrichtsmethoden und -medien
  - o Erstellung von Unterrichtsmedien
- Leistungsfeststellung, -beurteilung
- Praktische Durchführung von Lernsettings

*Lernergebnisse/Kompetenzen:*

Absolventinnen und Absolventen können ...

- ... kompetenzorientierten Unterricht für „Fleischkenner“ und „Fleischkennerinnen“ planen, selbstständig durchführung und reflektieren.
- ... spezifische Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmittel erstellen bzw. einsetzen.
- ... verschiedene, kompetenzorientierte Leistungsfeststellungsmethoden anwenden.
- ... Beurteilungskriterien konkret beschreiben und festlegen.
- ... die aus den Inhalten vorangegangener Module entwickelten Unterrichtssequenzen evaluieren und auf unterschiedliche Kompetenzniveaus abwandeln.

*Lern- und Lehrmethoden:*

Seminaristisches Arbeiten im Team, Selbststudium, Präsentation

*Leistungsnachweise:*

Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen

<b>Pflicht-Lehrveranstaltungen</b>									
LV-Nr.	LV-Titel	Art der LV	ECTS-AP	UEinh á 45min	bST		uST	LN	SPR
					á 60min	á 60min			
FD 4.1	Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung im Themenkontext Fleisch	SE/UE	0,4	6	4,50	6,00		PI	D
FD 4.2	Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung	SE	0,1	2	1,50	1,00		PI	D
FD 4.3	Repetitorium	UE	0,5	16	12,00	--		PI	D
FD 4.4	Lehrgangsarbeit	--	2,0	--	--	50,00		--	D

### 3.14 KONTAKT

<b>Lehrgangstitel</b>	Hochschullehrgang „Fleischsommelier / Fleischsommelière“	<b>ECTS: 12</b>
-----------------------	--	-----------------

<b>Lehrgangsverantwortliche(r)</b>	
Vorname, Zuname, akad. Grade	Walter Haselberger, Dipl.-HLFL-Ing, MEd, MA
Dienststelle	Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Telefon	+43-1-877 22 66 - 621663
E-Mail	<a href="mailto:walter.haselberger@haup.ac.at">walter.haselberger@haup.ac.at</a>

Bearbeitungsdatum dieser Version: Mai 2020