

Curriculum Hochschullehrgang Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen

[Hochschullehrgang SKZ: 710 618]

15 ECTS-AP

Version II: genehmigt durch das Rektorat am 5. Juli 2023

Inhaltsverzeichnis

1	Verzeichnis der Abkürzungen	3
2	Qualifikationsprofil	4
2.1	Ziele des Lehrgangs	4
2.2	Qualifikationen/Berechtigungen	4
2.3	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability).....	4
2.4	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept	4
2.5	Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog.....	5
2.6	Ausweisung der Wahrnehmung der Kooperationsverpflichtung	7
2.7	Darlegung der Vergleichbarkeit des konkreten Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien.....	7
3	Allgemeine Bestimmungen	8
3.1	Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs	8
3.2	Zulassungsvoraussetzungen	8
3.3	Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS-AP)	8
3.4	Abschluss des Hochschullehrgangs.....	8
3.5	Reihungskriterien.....	8
3.6	Lehrveranstaltungstypen.....	8
3.7	In-Kraft-Treten	9
4	Aufbau und Gliederung des Studiums	10
4.1	Modulübersicht gesamt.....	10
4.2	Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen.....	11
4.3	Modulbeschreibungen.....	13
4.3.1	Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen.....	13
4.3.2	Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen.....	17
4.3.3	Modulbeschreibung – Modul 3: Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen.....	21

1 Verzeichnis der Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
Abk.	Abkürzung
Abs.	Absatz
AG	Arbeitsgemeinschaft
bStd	betreute Studienanteile (1 bStd = 60 Minuten)
bzw.	beziehungsweise
ECTS-AP	European Credit Transfer System-Anrechnungspunkte
EX	Exkursion
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaften
HG	Hochschulgesetz
LV	Lehrveranstaltung
LV-Typ	Lehrveranstaltungstyp
npi	nicht prüfungsimmanent
P-Art	Prüfungsart
pi	prüfungsimmanent
PPS	Pädagogisch-praktische Studien
SE	Seminar
SWSt	Semesterwochenstunden
UE	Übung
UEinh	Unterrichtseinheiten
uStd	unbetreute Studienanteile (1 uStd = 60 Minuten)

2 Qualifikationsprofil

2.1 Ziele des Lehrgangs

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen* hat das Ziel, Lehrpersonen aus dem Bereich des Praxisunterrichtes an facheinschlägigen Schulen höher zu qualifizieren. Der Hochschullehrgang entspricht § 39 Abs. 1 Z 1 HG 2005 und umfasst 15 ECTS-AP.

Für die Absolvierung dieses Hochschullehrgangs sind an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik drei Semester vorgesehen.

- Der Lehrgang wird Lehrer*innen des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen angeboten: Fachschulen und Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höhere Lehranstalten für land- und forstwirtschaftliche Berufe, einschlägige Berufsschulen und fach-einschlägige Institute der Pädagogischen Hochschulen.
- Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätvollen Unterricht im Bereich Ausbildung *Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen* ermöglichen.
- Der Lehrgang soll weiters die berufliche Motivation der Teilnehmer*innen erhöhen und den Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft sowie zwischen den Kolleg*innen fördern und zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit anregen.

Die Teilnehmer*innen sollen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen, die Bereitschaft dazu aufbringen und das erworbene Wissen an die Schüler*innen weitervermitteln können.

2.2 Qualifikationen/Berechtigungen

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen* berechtigt nach erfolgreicher Absolvierung aller Hochschullehrgangsmodule (Präsenz- und Selbststudium) und einer kommissionellen Abschlussprüfung zum Unterricht des Zertifikatslehrganges „*Diplomierte*r Käsekenner*in in Österreich*“ an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höheren Lehranstalten für land- und forstwirtschaftliche Berufe, einschlägigen Berufsschulen und facheinschlägigen Instituten der Pädagogischen Hochschulen.

Jene Teilnehmer*innen, welche die kommissionelle Abschlussprüfung nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

2.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)

Der Bedarf ergibt sich aus den sich stetig weiterentwickelnden Anforderungen im Bereich des internationalen und nationalen Tourismus und dem in den Lehrplänen gestellten Anspruch an einen Unterricht, der praxisgerechte und aktuelle Entwicklungen berücksichtigt. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer bedarfsgerechten Weiterqualifizierung von Lehrenden aus dem Bereich des fachpraktischen Unterrichts.

2.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

Die Lehrveranstaltungen werden geblockt abgehalten. Zwischen den Blockveranstaltungen haben die Studierenden praxisrelevante Aufgaben zu erarbeiten. In allen Modulen haben die praktische Anwendung und der Transfer in den Unterricht große Bedeutung. Durch den Austausch mit den Referent*innen und der Gruppe reflektieren die Teilnehmer*innen ihre persönlichen Erfahrungen.

Durch das Erstellen eines Entwicklungsportfolios wird die persönliche Handlungskompetenz dokumentiert. Die Einzelbeiträge fließen in die Beurteilung der Lehrveranstaltungen ein.

Der Hochschullehrgang setzt sich aus Präsenz- und Selbststudium zusammen und kann alternativ nach den Kriterien des Blended Learnings organisiert werden. Sofern E-Learning angeboten wird, dient dieses 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).

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

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

Die Studierenden sollen eigenständig Unterrichtsmodelle entwickeln und Aufgabenstellungen aus verschiedenen Unterrichtsbereichen erarbeiten.

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

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

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

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

Die Teilnehmer*innen 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 und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Die Praxisrelevanz ist außerdem durch praktische Beispiele sicherzustellen.

Der Fokus der didaktischen Aufbereitung der Bildungsinhalte liegt auf dem beruflichen Umfeld von der* vom „Diplomierten Käsekenner*in in Österreich“ an Schulen.

Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen Kompetenzen.

Vorgesehen sind neben mündlichen und praktischen Prüfungen lehrveranstaltungsimmanente Beurteilungen sowie das zeitgerechte und erfolgreiche Erbringen der schriftlichen und praktischen Leistungsnachweise.

Eine positiv beurteilte fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und eine kommissionelle Abschlussprüfung sind Voraussetzung für die erfolgreiche, positive Absolvierung des Hochschullehrganges *Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen*.

2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog

Die Absolvent*innen des Hochschullehrganges

- können Unterrichtseinheiten für die Zusatzqualifikation „Diplomierter* Käsekenner*in in Österreich“ planen, strukturieren und umsetzen.
- wissen über die Kriterien der Leistungsbeurteilung Bescheid und können diese anwenden.
- können aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten und methodisch-didaktisch aufbereiten.

A. PROFESSIONSVERSTÄNDNIS

Absolvent*innen

- verfügen über ein theoretisches Verständnis pädagogischer Professionalität und professionellen Handelns, reflektieren das Handlungsfeld der Pädagogik dahingehend und setzen diese Erkenntnisse in der Planung und Gestaltung im Arbeitsfeld um.
- können biografische Erfahrungen an sich und in der Lebensgeschichte anderer Personen in Hinblick auf die jeweilige Performanz verstehend wahrnehmen und professionell weiterentwickeln.

B. ALLGEMEINE PÄDAGOGISCHE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- können Verfahren zur Beobachtung und Einschätzung des Entwicklungsstandes adäquat einsetzen, Dokumentationen erstellen sowie persönlichkeitsfördernde Maßnahmen zum Empowerment der Schüler*innen ableiten und realisieren.
- kennen unterschiedliche Formen des sozialen Lernens.
- sehen die von ihnen begleiteten Schüler*innen als Gestaltende ihrer Lern- und Bildungsprozesse und können diese ko-konstruktiv begleiten.

C. FACHLICHE UND DIDAKTISCHE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- schätzen die Entwicklung und Lernvoraussetzungen der Schüler*innen aufgrund von Beobachtung und Interaktion ein, verfügen über fachtheoretisches Wissen und wenden Beobachtungsverfahren und Dokumentationsformen an.
- entwickeln didaktische Kompetenzen aufgrund aktueller Forschungserkenntnisse und zeigen ihr reichhaltiges Methodenrepertoire in der praktischen Umsetzung.
- erkennen die Auswirkung der Gestaltung nachhaltig wirksamer Lernräume auf die Lern- und Bildungsprozesse der Schüler*innen.
- schaffen altersadäquate Möglichkeiten zur Partizipation als Grundlage für demokratisches Handeln.

D. DIVERSITÄTS- UND GENDERKOMPETENZ

Absolvent*innen

- sind in der Lage, Schüler*innen als Ausgangspunkt ihrer pädagogischen Arbeit zu sehen, sie gemäß ihren jeweiligen Möglichkeiten angemessen zu fördern sowie auf ihre Ressourcen einzugehen.
- nehmen eine inklusive sowie ressourcenorientierte Grundhaltung ein, besitzen integriertes Wissen über inklusive Pädagogik und können mit Diversität und Heterogenität im Rahmen eines institutionellen Gesamtkonzepts konstruktiv und wertschätzend umgehen.
- respektieren und beachten die kulturellen Hintergründe und die Diversität von Zielen und Werten in der Bildung von Jugendlichen und können die Vielfalt der Schüler*innen z.B. in Bezug auf kulturelle Aspekte, sprachliche Bildung, Geschlecht, sozio-ökonomischen Status, Beeinträchtigungen und Bildungshintergrund für ihre Tätigkeit konstruktiv nutzen.

E. SELBSTKOMPETENZ

Absolvent*innen

- besitzen Reflexionskompetenz hinsichtlich des eigenen Handelns, der Verhaltensmuster, Rollen und Werthaltungen im pädagogischen Kontext.
- gestalten ko-konstruktive Interaktionsprozesse und können Widersprüche und Konflikte aushalten beziehungsweise bearbeiten.
- entwickeln die Fähigkeit zur Wahrnehmung eigener Ressourcen sowie ein Bewusstsein hinsichtlich eines selbstverantwortlichen Umgangs mit Belastungssituationen.
- verstehen lebensbegleitendes Lernen als wesentliche Komponente der eigenen beruflichen Professionalität.

F. SOZIALE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- haben Kenntnisse und reflektierte Erfahrungen zu kooperativen Lernformen und Dynamiken in Lerngemeinschaften und unterstützen die Entwicklung sozialer Kompetenzen bei Schüler*innen.
- richten ihr Handeln im Sinne ihrer sozialen Verantwortung aus.
- verfügen über Kompetenzen im Umgang mit Konflikten sowie zur Konfliktbegleitung und -moderation mit Schüler*innen sowie zur Prävention von Gewalt.
- kennen wissenschaftliche Modelle und Theorien zum Verständnis zwischenmenschlicher Kommunikation und Interaktion und können dieses Wissen zum Verstehen von Interaktionen im Handlungsfeld nutzen.
- haben die Fähigkeit und Bereitschaft zum Diskurs und zur Zusammenarbeit im Team sowie mit allen am Bildungsprozess Beteiligten.

2.6 Ausweisung der Wahrnehmung der Kooperationsverpflichtung

Die Kooperationsverpflichtung gemäß § 10 HG 2005 wurde wahrgenommen. Vorliegendes Rahmencurriculum wurde unter Mitwirkung einer Arbeitsgruppe aus Vertreter*innen von Pädagogischen Hochschulen erstellt.

Als Grundlage für die Konzeption des Hochschullehrgangs *Ausbildung Käsesommelier*e an Schulen* an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik diente der Lehrgang *Käsesommelier*e an Schulen* der Pädagogischen Hochschule Burgenland und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Im Zuge der Konzeption des Curriculums waren folgende Personen beteiligt: HS-Prof. Mag. Dr. Reinhard Bauer, MA (Pädagogische Hochschule Wien), Mag.^a Dr.ⁱⁿ Brigit Karre (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik), Mag.^a Sarah Eichinger (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik), Dipl.-Päd.ⁱⁿ Brigitte Edelmann-Mutz, BEd MA (Pädagogische Hochschule Wien), Dipl.-Päd. Otmar Stellner (HLT Klessheim), Dipl.-Päd. Harald Weidacher (HLT St. Johann/Tirol).

2.7 Darlegung der Vergleichbarkeit des konkreten Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen* wird an der Pädagogischen Hochschule Wien und an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik unter gleichem Titel, mit gleichem Inhalt und gleicher Anzahl an ECTS-AP angeboten.

3 Allgemeine Bestimmungen

3.1 Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs

Der Hochschullehrgang umfasst 15 ECTS-AP, ist modular aufgebaut, berufsbegleitend organisiert und schließt mit einer kommissionellen Abschlussprüfung ab.

3.2 Zulassungsvoraussetzungen

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit in Gegenständen des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen: Fachschulen und Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen, einschlägige Berufsschulen und facheinschlägige Institute der Pädagogischen Hochschulen.

Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.

3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS-AP)

Der Arbeitsaufwand für den Hochschullehrgang *Ausbildung Käsesommelier*Käsesommelière an Schulen* an der Pädagogischen Hochschule Wien beträgt 15 ECTS-AP.

3.4 Abschluss des Hochschullehrgangs

Die Teilnehmer*innen haben den Hochschullehrgang nach der positiven Beurteilung aller im Curriculum vorgeschriebenen Leistungsnachweise und der Erfüllung einer Anwesenheitspflicht von 75% je Lehrveranstaltung sowie nach positiver Beurteilung der fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit und der Absolvierung der kommissionellen Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch) abgeschlossen.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Hochschullehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Lehrbefähigung für die Ausbildung *„Diplomierte*r Käsekenner*in in Österreich“* erworben.

Nach Abschluss des Hochschullehrganges ist den Teilnehmer*innen ein Abschlusszeugnis auszustellen. Die Berufsbezeichnung nach dem positiven Abschluss lautet: *Käsesommelier*e an Schulen*.

Jene Teilnehmer*innen, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

3.5 Reihungskriterien

Pro Hochschullehrgang stehen maximal 25 Plätze zur Verfügung. Die Fixplatzzuweisung im Hochschullehrgang wird nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik durchgeführt. Bei einer Überbuchung erfolgt dies in Abstimmung mit den Stakeholdern basierend auf Bundesländerkontingenten.

3.6 Lehrveranstaltungstypen

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung. Die Lehrenden wählen Inhalte/Themen aus, deren Bearbeitung mittleres Komplexitätsniveau erfordern. Zielsetzung ist der Auf- und Ausbau von Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von fachlichen, fachdidaktischen und praxis- bzw. berufsfeldbezogenen Aufgabenstellungen. Lernformen, die zur Anwendung kommen, umfassen z.B. Literatur- oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse – inklusive kritische Reflexion und Diskussion.

Übungen (UE) ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbständiges Arbeiten. Übungen (z.B. Atelier, Workshop, Werkstatt, Labor etc.) fördern den auf praktisch-berufliche

Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben.

Exkursionen (EX) tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen bei und sind prüfungsimmanent (pi). Sie können einerseits der Überprüfung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Praxis dienen oder sie sind selbst Ausgangspunkt für Theoriebildungen und Konzepte. Jedenfalls werden sie im Rahmen einer Lehrveranstaltung vor- und nachbereitet. Die Kompetenzentwicklung bezieht sich auf berufsfeldbezogenes Lernen. Es empfiehlt sich im Curriculum festzuhalten, ob es sich um Inlands- oder Auslandsexkursionen handelt.

Arbeitsgemeinschaften (AG) dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen mithilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens. Die Vertiefung von Inhalten aus Seminaren erfolgt anhand von übergreifenden und/oder anwendungsorientierten Aufgabenstellungen. Hierbei handelt es sich um kleine (oft selbstorganisierte) Gruppen von Studierenden. Der Kompetenzerwerb fokussiert dabei auch auf die wissenschaftlich berufsfeldbezogene Zusammenarbeit.

3.7 In-Kraft-Treten

Genehmigung durch das Rektorat am 5. Juli 2023.

4 Aufbau und Gliederung des Studiums

4.1 Modulübersicht gesamt

Lehrveranstaltung	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
		ABG	FW	FD	PPS				
Modul 1: Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen									
KS1-1.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung I	0,20			0,20		0,13	1,50	3,50	5,00
KS1-1.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung I	2,20		2,20			1,93	21,70	33,30	55,00
KS1-1.3 Präsentationstechnik und Käseberatung I	1,40		1,40			1,07	12,00	23,00	35,00
KS1-1.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben I	0,20		0,20			0,20	2,30	2,70	5,00
Summe 1. Modul	4,00		3,80	0,20		3,33	37,50	62,50	100,00
Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen									
KS2-2.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung II	0,70			0,70		0,27	3,00	14,50	17,50
KS2-2.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung II	1,80		1,80			1,53	17,20	27,80	45,00
KS2-2.3 Präsentationstechnik und Käseberatung II	1,00		1,00			1,07	12,00	13,00	25,00
KS2-2.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben II	0,50		0,50			0,47	5,30	7,20	12,50
Summe 2. Modul	4,00		3,30	0,70		3,33	37,50	62,50	100,00
Modul 3: Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen									
KS3-3.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung III	0,10			0,10		0,13	1,50	1,00	2,50
KS3-3.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung III	0,90		0,90			1,00	11,25	11,25	22,50
KS3-3.3 Präsentationstechnik und Käseberatung III	1,30		1,30			1,13	12,70	19,80	32,50
KS3-3.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben III	0,70		0,70			1,00	11,25	6,25	17,50
KS3-3.5 Repetitorium	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
KS3-3.6 Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit	2,00			2,00		0,33	3,80	46,20	50,00
KS3-3.7 Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – Kommissionelle Abschlussprüfung	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
Summe 3. Modul	7,00		2,90	4,10		5,60	63,00	112,00	175,00
Summe Studium	15,00		10,00	5,00		12,26	138,00	237,00	375,00

Legende:	ABG	Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen
	FW	Fachwissenschaften
	FD	Fachdidaktik
	SWSt	Semesterwochenstunden
	bStd	Betreute Studienanteile
	uStd	Unbetreute Studienanteile
	P-Art (pi/npi)	Prüfungsart (prüfungsimmanent/nicht prüfungsimmanent)
	LV-Typ (UE, SE, AG, EX)	Lehrveranstaltungstyp (Übung, Seminar, Arbeitsgemeinschaft, Exkursion)

4.2 Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen

KS1	Modul 1: Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen											
Semester 1	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein										
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)	
				ABG	FW	FD	PPS					
KS1-1.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung I	SE	pi	0,20			0,20		0,13	1,50	3,50	5,00	
KS1-1.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung I	SE	pi	2,20		2,20			1,93	21,70	33,30	55,00	
KS1-1.3 Präsentationstechnik und Käseberatung I	UE	pi	1,40		1,40			1,07	12,00	23,00	35,00	
KS1-1.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben I	EX	pi	0,20		0,20			0,20	2,30	2,70	5,00	
SUMME			4,00		3,80	0,20		3,33	37,50	62,50	100,00	

KS2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen											
Semester 2	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein										
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)	
				ABG	FW	FD	PPS					
KS2-2.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung II	SE	pi	0,70			0,70		0,27	3,00	14,50	17,50	
KS2-2.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung II	SE	pi	1,80		1,80			1,53	17,20	27,80	45,00	
KS2-2.3 Präsentationstechnik und Käseberatung II	UE	pi	1,00		1,00			1,07	12,00	13,00	25,00	
KS 2-2.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben II	EX	pi	0,50		0,50			0,47	5,30	7,20	12,50	
SUMME			4,00		3,30	0,70		3,33	37,50	62,50	100,00	

KS3		Modul 3: Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen										
Semester 3		Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung		LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
					ABG	FW	FD	PPS				
KS3-3.1	Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung III	SE	pi	0,10			0,10		0,13	1,50	1,00	2,50
KS3-3.2	Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung III	SE	pi	0,90		0,90			1,00	11,25	11,25	22,50
KS3-3.3	Präsentationstechnik und Käseberatung III	UE	pi	1,30		1,30			1,13	12,70	19,80	32,50
KS3-3.4	Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben III	EX	pi	0,70		0,70			1,00	11,25	6,25	17,50
KS3-3.5	Repetitorium	UE	pi	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
KS3-3.6	Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit	AG	pi	2,00			2,00		0,33	3,80	46,20	50,00
KS3-3.7	Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – Kommissionelle Abschlussprüfung	UE	pi	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME				7,00		2,90	4,10		5,60	63,00	112,00	175,00

4.3 Modulbeschreibungen

4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

KS1 Modul 1: Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

Modul	KS1 – Einführung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen
Modulniveau	Basis
Thema	Dieses Modul vermittelt theoretisch-fachliche Grundlagen und das erforderliche didaktische Wissen, um den Unterricht der Ausbildung zum*zur „Diplomierte*r Käsekenner*in in Österreich“ planen und durchführen zu können.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	4 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	3,33
bStd (zu 60 Min.)	37,50
uStd (zu 60 Min.)	62,50
Summe Std (zu 60 Min.)	100,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>KS1-1.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung: Didaktik/Methodik Käsekenner*innenausbildung Aufgaben des*der Käsesommeliers/Käsesommelière im Rahmen der Käsepräsentation</p> <p>KS1-1.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung: Geschichte des Käses, Herstellung und Käsekunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ursprung des Käses • Die Entwicklung von der Antike bis heute • Die Bedeutung der Klöster für die Käseerzeugung • Regionale Entwicklungen <p>Milchwirtschaftliche Grundtechnologien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zentrifugieren, Baktofugieren • Thermische Grundprozesse (Thermisieren, Pasteurisieren, Hocherhitzung, UHT) • Homogenisieren <p>Käsetechnologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmilchgewinnung • Herstellung von reifenden Käsesorten • Käsekunde (Einteilung nach Milchart, Gerinnungsart, Reifungsgrad, Wassergehalt, Fettgehalt) • Qualitätskontrolle vom Rohstoff bis zum Konsumenten • Rechtliche Grundlagen <p>Käse in der Ernährung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologisch bedeutende Inhaltsstoffe • Milchverzehr und Krankheitsrisiken • Käse als Komponente einer gesunden Ernährung

	<p>Käsekunde Österreich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bundesländertypische Käsesorten • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten • Fachrechnen (F.i.T.) <p>Sensorik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ansprache von Käse, Käsebeschreibung • Bewertungskriterien, Prüfschemata • Qualitätsabweichungen, die bei der Käseherstellung und -lagerung auftreten können • Herstellung und Aufbereitung von Verkostungsnotizen und Verkostungsprotokollen • Vorbereitung und Durchführung einer Käsedegustation <p>KS1-1.3 Präsentationstechnik und Käseberatung:</p> <p>Schneidetechnik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Behandlung der verschiedenen Käsesorten/Affinieren • Käseservice: <ul style="list-style-type: none"> ○ Werkzeuge und Schneidetechnik ○ Anrichten von Käse mit den dazu passenden Beigaben ○ Anfertigen von Dekorationen ○ Arbeit am Käsewagen • Käsepräsentation mit unterschiedlichen Verkaufsschwerpunkten im Handel und in der Gastronomie • Käse in der Menüfolge bzw. als eigenständige Speise in den unterschiedlichen Betriebsformen <p>Käseberatung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben des*der Käsesommeliers/Käsesommelière im Rahmen der Käseberatung • Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch • Trends im Konsumverhalten • Marketing im Handel und in der Gastronomie <p>Harmonie von Käse und Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Kriterien für eine Getränkeempfehlung • Traditionelle, regionale, nationale und internationale Trinkgewohnheiten • Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Geschmackskomponenten ○ Käsegruppierungen und Getränke Richtlinien • Harmonie von Käse mit unterschiedlichen Getränken <p>Käsewagen und Praktische Übungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation von Käse durch Produzenten und Gastronomen • Übungen der Schneidetechniken • Übungen zum Käseservice <p>KS1-1.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanalyse; • Exkursionen (Inland) zu Käsebetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> • planen und reflektieren kompetenzorientierten Unterricht. • können die Aufgaben des*der Käsesommeliers*Käsesommelière in verschiedenen Betriebstypen beschreiben.

	<ul style="list-style-type: none"> • können die Planung, Abhaltung und Reflexion des Unterrichts des Lehrplans zum*zur „Diplomierte*r Käsekenner*in in Österreich“ durchführen. • wissen Bescheid über den Ausgangsstoff Milch und den Weg von der Milch zum Käse bzw. zu anderen Milchprodukten. • kennen die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und die verschiedenen Käsetypen und deren Charakteristik. • kennen die ernährungsphysiologische Bedeutung der verschiedenen Käsesorten und können deren Bewertung umsetzen. • beherrschen die Käseherstellung theoretisch und können sie praktisch durchführen. • können die Fachbegriffe richtig einsetzen und wissen über Handelsformen Bescheid. • wissen Bescheid über bundesländertypische Käsesorten in Österreich. • kennen die Unterschiede der Käse in der Herstellung, Charakteristik und im Aussehen. • können die Bedeutung von Käse in und für Österreich einschätzen. • können die Eigenschaften von Käsesorten beschreiben und bewerten. • können fehlerhaften Käse erkennen. • können Käseverkostungen organisieren. • wissen über die ernährungsphysiologische Bedeutung Bescheid und können den F.i.T. berechnen. • beherrschen verschiedene Schnitttechniken. • kennen die Aufgaben eines*einer Käsesommeliers/Käsesommelière. • können ein situationsadäquates Käseservice durchführen. • wissen über verkaufsfördernde Maßnahmen Bescheid. • können Käseberatungen durchführen und bei der Auswahl helfen. • können Verkaufsgespräche führen. • können gezielt alkoholfreie Getränkeempfehlungen zu verschiedenen Käsesorten abgeben. • wissen über die Harmonie von Käse und Getränken Bescheid. • präsentieren Käse und können diesen anrichten. • können die Struktur der Käsereien analysieren und Trends erkennen und erklären
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, Selbststudium, praktisches Arbeiten; zielorientierter Methodenmix in Absprache mit und nach Gewichtung der Lehrenden: Präsenzphasen, E-Learning-Phasen, Selbst- und Fernstudium, Blended Learning
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen; Portfolioarbeit (Lernplattform)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Lehrveranstaltungen zu Modul 1 KS1

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/F W/ FD/ PPS	TZ	Voraus- setzung	UEinh à 45 min	ECTS- AP	Sem
KS1-1.1	Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FD	18	-	2	0,2	1
	Didaktik/Methodik Käsekenner*in-nenausbildung	pi	SE	FD	18	-	2	0,2	1
KS1-1.2	Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FW	18	-	29	2,2	1
	Herstellung von Käse und Käse-kunde	pi	SE	FW	18	-	20	1,5	1
	Käsekunde Österreich	pi	SE	FW	18	-	5	0,4	1
	Sensorik	pi	SE	FW	18	-	4	0,3	1
KS1-1.3	Präsentationstechnik und Käsebe- ratung	pi	UE	FW	10	-	16	1,4	1
	Schneidetechnik	pi	UE	FW	10	-	4	0,3	1
	Käseberatung	pi	UE	FW	10	-	4	0,3	1
	Harmonie von Käse und Getränken	pi	UE	FW	10	-	5	0,5	1
	Käsewagen und Praktische Übun- gen	pi	UE	FW	10	-	3	0,3	1
KS1-1.4	Exkursion zu Käsereien und käse- verarbeitenden Betrieben	pi	EXK	FW	18		3	0,2	1
	Betriebsanalyse	pi	EXK	FW	18	-	3	0,2	1
							50	4	

4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

KS2-Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

Modul	KS2 – Vertiefung in die Welt des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen
Modulniveau	Aufbau
Thema	Dieses Modul befasst sich mit der Produktion nationaler und internationaler Käsesorten und hat einen hohen Praxisanteil. Die Teilnehmer*innen werden mit praxisrelevanten Aufgaben konfrontiert, welche einzeln oder in Arbeitsgruppen zu bewältigen sind. Durch Produktpräsentationen in der Praxis erwerben die Teilnehmer*innen fachliche, soziale und personale Kompetenzen.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	4 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	3,33
bStd (zu 60 Min.)	37,50
uStd (zu 60 Min.)	62,50
Summe Std (zu 60 Min.)	100,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>KS2-2.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung: Didaktik/Methodik Käsekenner*innenausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unterrichtsentwurf <ul style="list-style-type: none"> ○ Unterrichtseinheiten planen und strukturieren, Stundenbilder entwickeln ○ kompetenzorientierte Lehrstoffverteilungen erstellen ○ eine Lernplattform (z. B. LMS) für Übungszwecke nutzen • Bearbeitung theorie- und praxisbezogener Fragestellung (fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit) <p>KS2-2.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung: Käsekunde Österreich</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bundesländertypische Käsesorten • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten <p>Sensorik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ansprache von Käse, Käsebeschreibung • Bewertungskriterien, Prüfschemata • Qualitätsabweichungen, die bei der Käseherstellung und -lagerung auftreten können • Herstellung und Aufbereitung von Verkostungsnotizen und Verkostungsprotokollen <p>Käse International: Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frankreich, Schweiz, Italien, Niederlande, Belgien, Deutschland, Großbritannien, Irland, Ost-, Süd- und Nordeuropa • Geschichte und Entwicklung • Besondere Merkmale der einzelnen Gebiete • Ländertypische Käsesorten

	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten <p>Kalkulation und Beratung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Arten der Kalkulation • Gesetzliche Bestimmungen der österreichischen Besteuerung im Handel und in der Gastronomie im Zusammenhang mit der Kalkulation von Verkaufspreisen • Dispositionsrechnung (Ermittlung der Bestell- und Bereitstellungsmengen) • Ermittlung der Verkaufspreise • Beispiele der Kalkulation für verschiedene Käsegerichte • Beispiele der Angebotserstellung für verschiedene Veranstaltungen (hinsichtlich Personenanzahl, Umfang, Veranstaltungsthema) <p>KS2-2.3 Präsentationstechnik und Käseberatung:</p> <p>Käseberatung, Käse affinieren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben des*der Käsesommeliers/Käsesommelière im Rahmen der Käseberatung • Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch • Trends im Konsumverhalten • Marketing im Handel und in der Gastronomie <p>Präsentation Käsespezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung eines selbst gewählten Käses inklusive korrespondierendem Getränk, Brot und Beigaben <p>Harmonie von Käse und Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Kriterien für eine Getränkeempfehlung • Traditionelle, regionale, nationale und internationale Trinkgewohnheiten • Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Geschmackskomponenten ○ Käsegruppierungen und Getränke Richtlinien ○ Harmonie von Käse mit unterschiedlichen Getränken <p>Käsewagen und Praktische Übungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation von Käse durch Produzenten und Gastronomen • Übungen zum Affinieren von Käse • Übungen der Schneidetechniken • Übungen zum Käseservice • Degustation von Käse und harmonisierenden Getränken <p>KS2-2.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanalyse; • Exkursionen (Inland) zu Käsebetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> • können Unterrichtseinheiten planen und strukturieren und Stundenbilder entwickeln. • können aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten. • können die verschiedenen Themenbereiche aus Theorie und Praxis in der Lehrgangsarbeit umsetzen. • erstellen kompetenzorientierte Lehrstoffverteilungen. • wissen Bescheid über bundesländertypische Käsesorten in Österreich. • kennen die Unterschiede der Käse in der Herstellung, Charakteristik und im Aussehen.

	<ul style="list-style-type: none"> • können die Bedeutung von Käse in und für Österreich einschätzen. • können die Eigenschaften von Käsesorten beschreiben und bewerten. • können fehlerhaften Käse erkennen. • kennen die typischen Käsesorten aus europäischen und außereuropäischen Ländern. • können deren typische Merkmale beschreiben. • können verschiedene Kalkulationssysteme anwenden. • können Verkaufspreise für Käse und Käsegerichte berechnen. • können Angebote für Degustationsveranstaltungen erstellen. • können selbständig eine Präsentation über Käse erstellen und vorführen und die korrespondierenden Getränke empfehlen. • können Käseberatungen professionell durchführen und bei der Auswahl helfen. • können Verkaufsgespräche im Sinne von Marketingmaßnahmen führen • können Käse affinieren und beherrschen verschiedene Schneidetechniken. • können Käse präsentieren und anrichten und dazu Getränkeempfehlungen geben. • können Verkaufsgespräche im Sinne von Marketingmaßnahmen führen. • können die Struktur von Käsereien analysieren und Trends erkennen.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, Selbststudium, praktisches Arbeiten; zielorientierter Methodenmix in Absprache mit und nach Gewichtung der Lehrenden: Präsenzphasen, E-Learning-Phasen, Selbst- und Fernstudium, Blended Learning
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen; Portfolioarbeit (Lernplattform)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Lehrveranstaltungen zu Modul 2 KS2

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/F W/ FD/ PPS	TZ	Voraus- setzung	UEinh à 45 min	ECTS- AP	Sem
KS2-2.1	Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FD	18	-	4	0,7	2
	Unterrichtsentwurf	pi	SE	FD	18	-	2	0,5	2
	Bearbeitung theorie- und praxisbezogener Fragestellung (fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit)	pi	SE	FD	18	-	2	0,2	2
KS2-2.2	Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FW	18	-	23	1,8	2
	Käsekunde Österreich	pi	SE	FW	18		6	0,5	2
	Sensorik	pi	SE	FW	18	-	4	0,3	2
	Käse International	pi	SE	FW	18	-	9	0,7	2
	Kalkulation und Beratung	pi	SE	FW	18	-	4	0,3	2
KS2-2.3	Präsentationstechnik und Käseberatung	pi	UE	FW	10	-	16	1	2
	Käseberatung	pi	UE	FW	10	-	2	0,1	2
	Präsentation Käsespezialitäten	pi	UE	FW	10	-	4	0,3	2
	Harmonie von Käse und Getränken	pi	UE	FW	10	-	5	0,3	2
	Käsewagen und Praktisches Üben	pi	UE	FW	10	-	5	0,3	2
KS2-2.4	Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben	pi	EXK	FW	18		7	0,5	1
	Betriebsanalyse	pi	EXK	FW	18	-	7	0,5	2
							50	4	

4.3.3 Modulbeschreibung – Modul 3: Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

KS3-Modul 3: Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen

Modul	KS3 – Professionalisierung des*der Käsesommeliers*Käsesommelière an Schulen
Modulniveau	Aufbau
Thema	<p>In diesem Modul befassen sich die Teilnehmer*innen mit der methodisch-didaktischen Aufbereitung des Unterrichts nach dem Lehrplan „Diplomierter Käsekenner*in 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.</p> <p>Dieses Modul bereitet die Teilnehmer*innen auf den theoretischen und praktischen Abschluss vor. Die Teilnehmer*innen erkennen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung und unterstützen so den kollegialen, interdisziplinären Austausch zwischen Schule und Wirtschaft.</p>
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	7 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	5,60
bStd (zu 60 Min.)	63,00
uStd (zu 60 Min.)	112,00
Summe Std (zu 60 Min.)	175,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>KS3-3.1 Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung: Didaktik/Methodik Käsekenner*innenausbildung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfungsablauf KK an den Schulen • Fachwissenschaftliche- berufsbezogene Arbeit: die verschiedenen Themenbereiche aus Theorie und Praxis in der Lehrungsarbeit umsetzen, aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten, kompetenzorientierte Lehrstoffverteilungen erstellen • Repetitorium: Wiederholung und Festigung der Lehrinhalte • Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung: kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch) <p>KS3-3.2 Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung: Sensorik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ansprache von Käse, Käsebeschreibung • Bewertungskriterien, Prüfschemata • Qualitätsabweichungen, die bei der Käseherstellung und -lagerung auftreten können • Herstellung und Aufbereitung von Verkostungsnotizen und Verkostungsprotokollen

	<p>Kochen mit und für Käse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Speisen- und Getränkekombinationen • Käse- und Getränkekombinationen • Der richtige Umgang mit Käse in der Küche • Zubereitung verschiedener Speisen mit Käse <p>Käse International: Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spanien • Geschichte und Entwicklung • Besondere Merkmale der einzelnen Gebiete • Ländertypische Käsesorten • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten <p>KS3-3.3 Präsentationstechnik und Käseberatung: Harmonie von Käse und Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Kriterien für eine Getränkeempfehlung • Traditionelle, regionale, nationale und internationale Trinkgewohnheiten • Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Geschmackskomponenten ○ Käsegruppierungen und Getränke Richtlinien ○ Harmonie von Käse mit unterschiedlichen Getränken <p>Käsewagen und Praktisches Üben</p> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation von Käse durch Produzenten und Gastronomen • Übungen zum Affinieren von Käse • Übungen der Schneidetechniken • Übungen zum Käseservice • Degustation von Käse und harmonisierenden Getränken <p>KS3-3.4 Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanalyse • Exkursionen (Inland) zu Käsebetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> • können fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtskonzepte diskutieren. • können sich vertiefend mit den KK-Prüfungen an Schulen (Prüfungsmodalitäten) auseinandersetzen. • können die Planung, Abhaltung und Reflexion der Ausbildung zum* zur „Diplomierter Käsekenner*in Österreich“ durchführen. • haben die Professionalisierung des eigenen Lehrverhaltens erreicht. • kennen die typischen Käsesorten aus Österreich und europäischen Ländern. • können deren typische Merkmale beschreiben. • können Käseberatungen professionell durchführen und bei der Auswahl helfen. • können Verkaufsgespräche im Sinne von Marketingmaßnahmen führen. • können selbstständig Speisen mit Käse zubereiten. • können die Degustationsregeln anwenden und den Degustationsvorgang professionalisieren. • können die Struktur der Käsereibetriebe analysieren. • können Trends erkennen und erklären.

	<ul style="list-style-type: none"> • können Unterrichtseinheiten für die Zusatzqualifikation „Diplomierter Käsekenner*in in Österreich“ planen, strukturieren und umsetzen. • können spezifische Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmittel einsetzen bzw. erstellen. • wissen über die Kriterien der Leistungsbeurteilung Bescheid und können diese anwenden. • können aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, Selbststudium, praktisches Arbeiten; zielorientierter Methodenmix in Absprache mit und nach Gewichtung der Lehrenden: Präsenzphasen, E-Learning-Phasen, Selbst- und Fernstudium, Blended Learning
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen; Portfolioarbeit (Lernplattform)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Lehrveranstaltungen zu Modul SO3

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/F W/ FD/ PPS	TZ	Voraussetzung	UEinh à 45 min	ECTS-AP	Sem
KS3-3.1	Fachdidaktik Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FD	18	-	2	0,1	3
	Prüfungsablauf KK an den Schulen	pi	SE	FD	18	-	2	0,1	3
KS3-3.2	Fachwissenschaften Käsekenner*in Ausbildung	pi	SE	FW	18	-	15	0,9	3
	Sensorik	pi	SE	FW	18	-	3	0,2	3
	Kochen mit und für Käse	pi	SE	FW	18	-	6	0,4	3
	Käse International	pi	SE	FW	18	-	6	0,3	3
KS3-3.3	Präsentationstechnik und Käseberatung	pi	UE	FW	10	-	17	1,3	3
	Harmonie von Käse und Getränken	pi	UE	FW	10	-	5	0,3	3
	Käsewagen und Praktisches Üben	pi	UE	FW	10	-	12	1	3
KS3-3.4	Exkursion zu Käsereien und käseverarbeitenden Betrieben	pi	EXK	FW	18	-	15	0,7	3
	Betriebsanalyse	pi	EXK	FW	18	-	15	0,7	3
KS3-3.5	Repetitorium	pi	UE	FD	10	-	15	1	3
KS3-3.6	Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit - Lehrgangsarbeit	pi	AG	FD	10	-	5	2	3
KS3-3.7	Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung - kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch)	pi	UE	FD	10	-	15	1	3
							84	7	