

Beschluss 66/2012 der Studienkommission
der Pädagogischen Hochschule Burgenland vom 25. Jänner 2012

Gemäß Hochschulgesetz HG 2005 (BGBl. I Nr. 30/2006
vom 13.3.2006) und der Hochschul-Curriculaverordnung
2006 – HCV 2006 (BGBl. II Nr. 495/2006 vom 21.12.2006)
wird durch die Studienkommission der

Pädagogischen Hochschule Burgenland

beschlossen:

Curriculum
für den Lehrgang

Käsesommelier/Käsesommelière an Schulen

Teil I: Allgemeine Bestimmungen

1. Allgemeine Hinweise

Geltungsbereich

Diese Verordnung der Studienkommission der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland regelt den Studienbetrieb des vorliegenden Lehrganges gemäß Hochschulgesetz 2005, BGBl. I Nr. 30/2006, im Folgenden kurz: HG 2005 und der Hochschul-Curriculaverordnung 2006, im Folgenden kurz: HCV 2006

Gestaltung der Studien

Die Studien an der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland 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. Darüber hinaus kommen die Bestimmungen des § 19 Abs. 2 bis 4 HCV 2006 zur Anwendung.

Zugangsvoraussetzungen

Ergänzend zu den Bestimmungen des § 51 Abs. 3 HG 2005 und des § 19 Abs. 1 HCV 2006 werden folgende Zulassungsvoraussetzungen festgelegt:

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

Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt im Dienstweg. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter / der zuständigen Institutsleiterin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland. Die Reihung und Aufnahme gilt vorbehaltlich der Zustimmung der Dienstbehörde.

Teil II: Lehrveranstaltungen

1. Bildungsziele und didaktische Grundsätze

1. Allgemeine Bildungsziele

Der Lehrgang wird Lehrerinnen und Lehrern des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen angeboten: Schulen für wirtschaftliche Berufe, Schulen für Tourismus, landwirtschaftlichen Schulen, einschlägigen Berufsschulen und fach einschlägigen Instituten 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 in den Bereichen Käsesommelier an Schulen ermöglichen.

Der Lehrgang 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/innen weitervermitteln können.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Zusatzqualifikation für die Ausbildung zum/r „Diplomierten Käsekenner/in in Österreich“ erworben. Jene Studierenden, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

2. Didaktische Grundsätze

Der Lehrgang setzt sich aus Sozial- und Individualphase zusammen und ist nach den Prinzipien des Blended Learning zu organisieren. Die (eLearning-)Individualphasen dienen grundsätzlich der selbstständigen Erarbeitung und Vertiefung des Bildungsinhaltes. In hierfür geeigneten Fällen kann die Individualphase auch zur Vorbereitung der Sozialphase 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.

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 selbstständige Mitarbeit, andererseits auf die Formen des sozialen Lernens und der praktikablen Umsetzbarkeit besonderer Wert zu legen ist.

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.

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

Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen, Dauer und Gliederung des Lehrganges

Der Lehrgang dauert drei Semester und wird nach erfolgreicher Absolvierung aller Lehrgangsmodule (Sozial- und Individualphase) mit einer Befähigungsprüfung abgeschlossen, die folgende Bereiche umfasst:

- Seminararbeit
- Schriftliche Abschlussprüfung
- Sensorische Abschlussprüfung
- Mündliche Abschlussprüfung (praktischer Teil und Fachgespräch)

Übersichtstabelle für den Lehrgang Käsesommelier/e an Schulen:

Lehrveranstaltungsmodulare	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt			ECTS-Credits
			Sozialphase	Individualphase	
1. Geschichte des Käses	V	3	2	1	0,1
2. Herstellung von Käse und Käsekunde	V/S	30	20	10	0,9
3. Käse Österreich	V/S	45	30	15	1,4
4. Degustation von Käse	S	12	8	4	0,3
5. Präsentation von Käse	V/S/Ü	25	17	8	0,8
6. Harmonie von Käse und Getränken	S	22	15	7	0,7
7. Praktische Übungen	Ü	16	16	0	0,5
8. Degustationsmenü	Ü	6	6	0	0,2
9. Käse International	V	24	16	8	0,7
10. Didaktik und Methodik des Käseunterrichts	V	3	2	1	0,1
11. Kalkulation von Käsegerichten	V	3	2	1	0,1
12. Kurzpräsentationen	Ü	8	1	7	0,3
13. Käseberatung	V/Ü	9	6	3	0,3
14. Kochen mit Käse	S/Ü	6	4	2	0,2
Gesamtzahl :	V/S/Ü	212	145	67	6,6

V = Vorlesung

S = Seminar

Ü = Übung

2. Module des Lehrganges

Kurzzeichen: KÄS-M1	Modulthema: „Geschichte des Käses“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen	Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung					
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1. Semester	Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf					
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>	Niveaustufe (Studienabschnitt):					
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit						
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:						
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung von Käse geben können • die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart kennen 						
Bildungsinhalte: <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 						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Planung, Abhaltung und Reflexion des Unterricht des Curriculums „Käsekenner/in Österreich“ im Ausbildungsbereich „Geschichte des Käses und dessen wirtschaftliche Bedeutung in früher und heute“ 						
Anteilsmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:	Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
		1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
	V	2	0	1,5	0,8	0,1
						0,1
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache						
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen						
Sprache(n): Deutsch						

Kurzzeichen: KÄS-M2		Modulthema: „Herstellung von Käse und Käsekunde“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • über den Ausgangsstoff Milch Bescheid wissen • über den Weg von der Milch zum Käse bzw. zu anderen Milchprodukten Bescheid wissen • die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (Grundlagen) kennen • die ernährungsphysiologische Bedeutung der verschiedenen Käsesorten kennen und bewerten können • die verschiedenen Käsetypen und deren Charakteristik kennen • die Käseherstellung theoretisch beherrschen und praktisch durchführen können • die Handelsformen erklären können • die Fachbegriffe richtig einsetzen können 							
Bildungsinhalte: <u>Technologische Abläufe:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmilchgewinnung • Milchbearbeitung und Konservierung • Herstellung von fermentierten Milchprodukten und Butter • Herstellung von verschiedenen Käsearten • Qualitätsmerkmale und -kontrollen • Lagerung und Transport von Milchprodukten <u>Käsekunde:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Zusammensetzung der Milch • Inhaltsstoffe des Käses: Nährstoffe, Trockenmasse, Fettgehalt • Einteilung der Käse nach verschiedenen Kriterien und deren Charakteristika <ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Bestimmungen (Lebensmittelkodex und -hygieneverordnung) • Praktische Übungen zur Käseherstellung 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • 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 durchführen • beherrschen die Käseherstellung theoretisch und können sie praktisch durchführen • können die Fachbegriffe richtig einsetzen können und wissen über Handelsformen Bescheid 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
		V/S	20	0	15	7,5	0,9
							0,9
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M3		Modulthema: „Käse Österreich“							
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen				Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung					
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester				Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf					
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>				Niveaustufe (Studienabschnitt):					
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit									
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:									
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die bundesländertypischen Käsesorten in Österreich kennen • die Unterschiede der Käse in der Herstellung, Charakteristik und im Aussehen beschreiben können • die Bedeutung von Käse in Österreich einschätzen können 									
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Bundesländertypische Käsesorten • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten 									
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • 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 									
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:				Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
					1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
				V/S	30	0	22,5	11,3	1,4
									1,4
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache									
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen									
Sprache(n): Deutsch									

Kurzzzeichen: KÄS-M4		Modulthema: „Degustation von Käse“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1. und 2. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • Bewertungskriterien für Käse kennen • Käse verkosten und beschreiben können • fehlerhaften Käse erkennen können • verschiedene Käseverkostungen organisieren können 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ansprache von Käse, Käsebeschreibung • Bewertungskriterien • Fehler, die bei Käse auftreten können • Aufbereitung von Verkostungslinien auf horizontaler und vertikaler Ebene • Herstellung und Aufbereitung von Verkostungsnotizen und Verkostungsprotokollen • Vorbereitung und Durchführung einer Käsedegustation 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können die Eigenschaften von Käsesorten beschreiben und bewerten • können fehlerhaften Käse erkennen • können Käseverkostungen organisieren 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		S	8	0	6	3	0,3
							0,3
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M5		Modulthema: „Präsentation von Käse“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Aufgaben des Käsesommeliers in Bezug auf Einkauf, Lagerung und Präsentation von Käse im Handel und in der Gastronomie kennen • ein situationsadäquates Käseservice durchführen können • verkaufsfördernde Maßnahmen erarbeiten können 							
Bildungsinhalte: Aufgaben des Käsesommeliers im Rahmen der Käsepräsentation: <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerung • Käsepflege und Behandlung der verschiedenen Käsesorten/ Affinieren • Käseservice: <ul style="list-style-type: none"> • Werkzeuge und Schnitttechniken • Anrichten von Käse mit den dazu passenden Beigaben • Schnitttechniken bei 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 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Aufgaben eines Käsesommeliers • können ein Käseservice durchführen • wissen über verkaufsfördernde Maßnahmen Bescheid 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		V/S/Ü	17	0	12,8	6	0,8
							0,8
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M6		Modulthema: „Harmonie von Käse und Getränken“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die allgemeinen Kriterien für eine Getränkeempfehlung in Kombination mit Käse kennen • zu ausgewählten Käsen bzw. zu Menüs mit Käse als bestimmendem Faktor die passenden Getränke auswählen und empfehlen können: über die geschmackgebenden Inhaltsstoffe der verschiedenen Käsesorten und Getränke Bescheid wissen die Geschmackskomponenten durch Verkostung von Käse und Getränken erarbeiten können den persönlichen Geschmack schulen 							
Bildungsinhalte: <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: Geschmackskomponenten Käsegruppierungen und Getränkerichtlinien • Harmonie von Käse mit unterschiedlichen Getränken 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können gezielt Getränkeempfehlungen zu verschiedenen Käsesorten abgeben • wissen über die Harmonie von Käse und Getränken Bescheid 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
		S	15	0	11,2	5,3	0,7
							0,7
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M7		Modulthema: „Praktische Übungen“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • Käse affinieren können • die verschiedenen Schnitttechniken beherrschen • Käse in unterschiedlicher Weise anrichten und präsentieren können • harmonisierende Getränke zu den verschiedensten Käsesorten empfehlen können 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation von Käse durch Produzenten und Gastronomen • Übungen zum Affinieren von Käse • Übungen der Schnitttechniken • Übungen zum Käseservice • Degustation von Käse und harmonisierenden Getränken 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können Käse affinieren und beherrschen verschiedene Schnitttechniken • können Käse präsentieren und anrichten und dazu Getränkeempfehlungen geben 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		Ü	16	0	12	0	0,5
							0,5
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzeichen: KÄS-M8		Modulthema: „Degustationsmenü“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1., 2. und 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Regeln für die Erstellung eines Degustationsmenüs kennen • die Zusammenstellung von Speisen und korrespondierenden Getränken beurteilen können • die Bedeutung von Käse im Rahmen eines Degustationsmenüs kennen 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Speisen- und Getränkekombinationen • Käse- und Getränkekombinationen 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können ein Degustationsmenü vorschlagen und erstellen 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
		Ü	6	0	4,5	0	0,2
							0,2
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M9		Modulthema: „Käse International“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 1. und 2. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Käseländer Europas und anderer Kontinente sowie die jeweils typischen Vertreter kennen • Unterschiede der Käse in der Herstellung, Charakteristik und im Aussehen beschreiben können • Merkmale, Produktionsmethoden und Qualitätsstufen der einzelnen Käseländer kennen • Trends in den Ländern erkennen und erklären können • die Bedeutung dieser Käse für den österreichischen Markt richtig einschätzen können 							
Bildungsinhalte: Europa: <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 • Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack • Vergleichendes Verkosten von Käsesorten Außereuropäische Länder: <ul style="list-style-type: none"> • Asien, USA, Kanada, Mexiko, Südamerika, Australien, Neuseeland • Ländertypische Käse und deren Charakteristika 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • kennen die typischen Käsesorten aus europäischen und außereuropäischen Ländern • können deren typische Merkmale beschreiben 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
		V	16	0	12	6	0,7
							0,7
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M10		Modulthema: „Didaktik und Methodik des Käseunterrichts“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 2. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • spezifische Unterrichtsmethoden anwenden können und die für den Unterricht notwendigen didaktischen Grundlagen kennen • den Unterricht des Curriculums "Käsekenner/in in Österreich" planen, durchführen und reflektieren können • persönliche Sicherheit in der neuen Unterrichtssituation gewinnen und Flexibilität erlangen • ihr professionelles Lehrverhalten verbessern 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Einsatz von verschiedenen Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmedien • Anleitung zur Erstellung von Unterrichtsmitteln • Kriterien zur Leistungsbeurteilung (Standards) 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können Planungen des Unterrichts für „Käsekenner/in in Österreich“ selbständig durchführen • können spezifische Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmittel einsetzen bzw. erstellen • wissen über die Kriterien zur Leistungsbeurteilung Bescheid 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		V	2	0	1,5	0,8	0,1
							0,1
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M11		Modulthema: „Kalkulation von Käsegerichten“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 2. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Kalkulation kennen • verschiedene Kalkulationssysteme anwenden können • den Verkaufspreis ausgehend vom Einkaufspreis ermitteln können • die gesetzlichen Grundlagen der Preisauszeichnung kennen 							
Bildungsinhalte: <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) 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können verschiedene Kalkulationssysteme anwenden • können Verkaufspreise für Käse und Käsegerichte berechnen 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		V	2	0	1,5	0,8	0,1
							0,1
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzeichen: KÄS-M12		Modulthema: „Kurzpräsentationen“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 2. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • Käse präsentieren können • auf Herstellung, Typ, Reifung und Geschmack eingehen können • einen Bezug zu Getränken herstellen können • bei der Auswahl der Käse so weit wie möglich auf ihre regionalen Gegebenheiten Rücksicht nehmen 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung von einem selbst gewählten Käse mit einem korrespondierenden Getränk 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • selbständig eine Präsentation über Käse erstellen und vorführen können 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		Ü	1	0	0,8	5,3	0,3
							0,3
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzeichen: KÄS-M13		Modulthema: „Käseberatung“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Aufgaben des Käsesommeliers in Bezug auf die Käseberatung im Handel und in der Gastronomie kennen • Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen können • Trends im Käsekonsum erkennen und darauf reagieren können • Verkaufsgespräche führen können 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben des Käsesommeliers im Rahmen der Käseberatung • Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch • Trends im Konsumverhalten • Marketing im Handel und in der Gastronomie 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können Käseberatungen professionell durchführen und bei der Auswahl helfen • können Verkaufsgespräche in Sinne von Marketingmaßnahmen führen 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studien-anteile	1+2 Gesamt	Selbst-studium	
		V/Ü	6	0	4,5	2,3	0,3
							0,3
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Kurzzzeichen: KÄS-M14		Modulthema: „Kochen mit Käse“					
Lehrgang: Käsesommelier/e an Schulen			Modulverantwortlich: Lehrgangsleitung				
Studienjahr: Laufendes Studienjahr / 3. Semester			Dauer und Häufigkeit des Angebots: Nach Bedarf				
Kategorie: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlmodul <input type="checkbox"/> Basismodul <input checked="" type="checkbox"/> Aufbaumodul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsspezifisches Modul <input type="checkbox"/> Studienfachbereichsübergreifendes Modul <input type="checkbox"/> Studiengangsspezifisches Modul <input checked="" type="checkbox"/> Studiengangübergreifendes Modul <input type="checkbox"/>			Niveaustufe (Studienabschnitt):				
Voraussetzungen für die Teilnahme: einschlägige Lehramtsprüfung und eine facheinschlägige Unterrichtstätigkeit							
Verbindung zu anderen Modulen bzw. Studienfachbereichen:							
Bildungsziele: Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Speisen mit Käse zubereiten können • die Bedeutung von Käse in der Küche erkennen 							
Bildungsinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • der richtige Umgang mit Käse in der Küche • Zubereitung verschiedener Speisen mit Käse 							
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen: Die Absolventinnen/ Absolventen des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können selbständig Speisen mit Käse zubereiten 							
Anteilmäßige Verteilung auf die Studienfachbereiche:		Lehr- und Lernformen	Unterrichtseinheiten a 45 min		Workload in Stunden a 60 min		ECTS
			1 Präsenz-Studium	2 Betreute Studienanteile	1+2 Gesamt	Selbststudium	
		S/Ü	4	0	3	1,5	0,2
							0,2
Literatur: Literaturliste und Trainerabsprache							
Leistungsnachweise: Seminarpräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen							
Sprache(n): Deutsch							

Teil III: Prüfungsordnung

1. Allgemeine Bedingungen

1. Veröffentlichung, Anmeldung und Zulassungskriterien:

- a) Auf der Homepage der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland werden gem. § 7 Abs. 8 AStG sowohl der gesamte Studienplan und die Prüfungsordnung, als auch die im jeweiligen Semester angebotenen einzelnen Blockveranstaltungen (Lehrgangsmodule) veröffentlicht (Zeit und Ort der einzelnen Lehrveranstaltungen sowie Lehrgangisleiter/in).
- b) Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen (vorzugsweise mehrjährigen) Unterrichtstätigkeit.
- c) Über allfällige Anrechnungen entscheidet der zuständige Institutsleiter / die zuständige Institutsleiterin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland im Einvernehmen mit dem / der zuständigen Lehrgangisleiter/in.
- d) Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt im Dienstweg. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter / der zuständigen Institutsleiterin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland. Maßgebend für die Reihung ist das Datum des Einlangens der durch die zuständige Direktion genehmigten Anmeldung in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland. Die Reihung und Aufnahme gilt vorbehaltlich der Zustimmung der Dienstbehörde.

2. Teilnehmer/innenzahl:

Die Teilnehmer/innenzahl wird für jeden Lehrgang nach Verfügbarkeit der vorhandenen Arbeits-/Ausbildungsplätze im Einvernehmen mit dem Lehrgangisleiter / der Lehrgangisleiterin von der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland festgelegt.

3. Pflichten des Studierenden / der Studierenden:

- a) Es besteht Anwesenheitspflicht. Bei Abwesenheit von mehr als 10 % der Sozialphase sind die Studierenden verpflichtet, den anderwärtigen Erwerb der in den versäumten Einheiten vermittelten Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der vom Lehrbeauftragten in Absprache mit dem Leiter / der Leiterin des Lehrganges aufgetragenen Form nachzuweisen.
- b) Die Studierenden sind zur aktiven Mitarbeit in der Sozialphase und zur Erbringung der für die Individualphase von den Lehrbeauftragten in Absprache mit dem Leiter / der Leiterin des Lehrganges gestellten Arbeitsaufträge verpflichtet. Die Arbeitsaufträge der Individualphase bestimmen sich aus den Bildungszielen und bestehen aus eLearning-Sequenzen, Literaturstudium und/oder vertiefenden praxisrelevanten Übungen nach jedem Lehrgangsmodule. 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 Lehrgangsmodule von den Lehrbeauftragten und dem Lehrgangisleiter / der Lehrgangisleiterin einvernehmlich festzulegen. Dabei sind die in der Studententafel für die Individualphasen der einzelnen Lehrgangsmodule vorgesehenen durchschnittlichen Bearbeitungszeiten zu berücksichtigen.

4. Pflichten des Leiters / der Leiterin des Lehrganges:

- a) Dem Leiter / Der Leiterin des Lehrganges obliegt die Koordination der Planung, Organisation und Durchführung des Lehrganges. Er / Sie ist entweder Lehrer/in an der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland oder ein vom zuständigen Institutsleiter / von der zuständigen Institutsleiterin beauftragter externer Experte/beauftragte externe Expertin.
- b) Der Leiter / Die Leiterin des Lehrganges ist verpflichtet, Studierenden, bei denen ein Erreichen des Lehrgangszieles 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 Studierenden / der Studierenden Meldung zu erstatten. Der / Die Studierende ist in der Folge durch die Private Pädagogische Hochschule Burgenland in Absprache mit der zuständigen Dienstbehörde von der weiteren Teilnahme am Lehrgang auszuschließen.

5. Pflichten der Lehrbeauftragten:

Die Lehrbeauftragten sind verpflichtet, Anwesenheitslisten zu führen und den Leiter / die Leiterin des Lehrganges über den Studienverlauf zu informieren. Absenzen von Teilnehmer/innen, welche die Erreichung der Bildungsziele gefährden könnten, sind dem Leiter / der Leiterin des Lehrganges unverzüglich zu melden.

6. Anrechnungen von Bildungsinhalten:

- a) Für Teile des Lehrganges können auch gleichwertige Veranstaltungen der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland oder anderer Institutionen (z.B. universitäre Ausbildungsinstitutionen, Institutionen der Erwachsenenbildung), anerkannte einschlägige internationale Firmenzertifizierungen sowie Nachweise über erworbene Qualifikationen in der Berufspraxis angerechnet werden. Über die Gleichwertigkeit und Anrechenbarkeit von Vorlesungen, Seminaren und Übungen entscheidet der zuständige Institutsleiter / die zuständige Institutsleiterin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland im Einvernehmen mit der Studienkommission und dem Lehrgangsteiter / der Lehrgangsteiterin.

Die Befähigungsprüfung ist nach erfolgreicher Absolvierung aller Lehrgangsmodule (Sozial- und Individualphase) abzulegen und umfasst folgende Prüfungsteile:

- a) eine Seminararbeit
- b) einen kommissionellen Teil:
 - (1) Schriftliche Abschlussprüfung
 - (2) Sensorische Abschlussprüfung
 - (3) Mündliche Abschlussprüfung (Fachgespräch und praktischer Anteil)

1.1.Seminararbeit

Die Seminararbeit umfasst die Erstellung einer schriftlichen Arbeit und einer Käsekarte.

- **Schriftliche Arbeit**

Das Thema ist aus dem Themenkreis des Lehrganges zu wählen und zwischen dem/der Studierenden und dem/der Lehrgangsführer/in in Einvernehmen mit dem/der Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland zu vereinbaren, wobei der/die Lehrgangsführer/in in Einvernehmen mit dem/der Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland die Letztentscheidung trifft.

Jeder schriftlichen Arbeit ist vom/von der Studierenden eine eigenhändig unterfertigte Ehrenerklärung anzuschließen.

Die Arbeit hat mindestens 25 Seiten exklusive Inhaltsverzeichnis, Literatur und Index zu betragen.

- **Zeitlicher Rahmen**

- Abgabe des Themenvorschlages: spätestens zu Beginn des 3. Semesters
- Zuteilung des Themas: Ende des 3. Semesters
- Abgabe der Seminararbeit: spätestens 4 Monate nach Ende des 3. Semesters in vierfacher Ausfertigung (1x veranstaltendes Institut, 1x Lehrgangsführer/in, je 1x Begutachter/in)
- Information über das Ergebnis der Seminararbeit: 4 Wochen nach letztem Abgabetermin
- Nachreichtermin (ggf.): 4 Wochen nach Information über das Ergebnis

- **Begutachtung**

Die Seminararbeit und die Käsekarte werden von zwei facheinschlägigen Begutachtern beurteilt. Diese werden vom/von der Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland auf Vorschlag des/der Lehrgangsführer/in beauftragt. Die Begutachtung muss innerhalb von vier Wochen abgeschlossen sein. Für allfällige Nachbegutachtung stehen den Begutachtern wieder vier Wochen zur Verfügung.

Die negative Beurteilung der Seminararbeit schließt den/die Studierende/n von der Zulassung zur kommissionellen Prüfung aus. Jede Seminararbeit kann zweimal zur Beurteilung vorgelegt werden.

1.2. Methodisch didaktische Aufbereitung eines Stundenbildes

Das Thema des methodisch didaktisch aufbereiteten Stundenbildes wird laut Themenpool von dem/der Lehrgangsführer/in zugeteilt. Als Grundlage für den Themenpool gelten die Lehrinhalte des Curriculum „Käsekenner/in in Österreich“. Spezifische Unterrichtsmethoden sind von dem/der Studierenden praxisorientiert vorzubereiten.

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

1.3 Schriftliche Abschlussprüfung

- a) Die Dauer der schriftlichen Abschlussprüfung umfasst drei Stunden à 60 Minuten.
- b) Insgesamt werden 80 Fragen zu Themen aus dem Lehrgang gestellt.
- c) Der Gebrauch von Unterlagen und Hilfsmitteln wird von der Prüfungskommission festgelegt.
- d) 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. Bei negativem Prüfungsergebnis kann die schriftliche Abschlussprüfung höchstens drei Mal wiederholt werden.
- e) .Diese Beurteilungen müssen bis zum Termin der mündlichen Prüfung vorliegen.

1.4. Sensorische Abschlussprüfung

- a) Die Dauer der sensorischen Abschlussprüfung umfasst 45 Minuten
- b) Der Umfang der sensorischen Abschlussprüfung besteht aus Verkostung und Beschreibung von sechs verschiedenen Käsesorten.
- c) Die sensorische 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. Bei negativem Prüfungsergebnis kann die sensorische Abschlussprüfung höchstens drei Mal wiederholt werden.
- d) .Diese Beurteilungen müssen bis zum Termin der mündlichen Prüfung vorliegen.

1.5 Mündliche Abschlussprüfung

- a) Die mündliche Abschlussprüfung ist eine kommissionelle Prüfung und besteht aus einem Fachgespräch zwischen Prüfungskandidatinnen und -kandidaten und der Prüfungskommission.
- b) Umfang:
 - Bestücken eines Käsewagens entsprechend dem Umfang eines gastronomischen Mittelbetriebes
 - Empfehlung und Beschreibung von Käse
 - Empfehlung eines harmonisierenden Getränkes (aus dem Bereich alkoholfreie Getränke, Bier und Wein)
 - Anrichten eines Käsetellers nach Wunsch des Gastes.

Im Rahmen des Fachgesprächs hat der/die Kandidat/in Fragen zu einer gestellten Situation aus dem Bereich des aktiven Käseverkaufs – wie oben beschrieben - zu beantworten.

- a) 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.
- b) Das Fachgespräch dient der Beurteilung der didaktischen und fachlichen Fähigkeiten der Prüfungskandidaten/innen im Hinblick auf die Bildungsinhalte des Lehrganges.
- c) Jeder Prüfungskandidatin / Jedem Prüfungskandidaten ist eine Vorbereitungszeit von maximal 20 Minuten einzuräumen. Das Fachgespräch inklusive der Präsentation dauert mindestens 15 Minuten, höchstens 25 Minuten.
- d) Die mündliche 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. Bei negativem Prüfungsergebnis kann die mündliche Abschlussprüfung höchstens drei Mal wiederholt werden.
- e) Die mündlichen Prüfungen sind öffentlich. Der Vorsitzende / Die Vorsitzende hat Zuhörer/innen von der weiteren Teilnahme auszuschließen, wenn durch diese eine Störung des Prüfungsablaufes eintritt.

3. Beurteilungskriterien und Prüfungsorganisation

1. Beurteilungskriterien

1. Der positive Erfolg von Prüfungen, Prüfungsteilen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist gemäß § 43 (3) 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“, die negative Beurteilung „ohne Erfolg teilgenommen“ zu lauten.

2. Gesamtbeurteilung der Befähigungsprüfung:

Bei Studien abschließenden Prüfungen, die mehr als ein Fach bzw. mehr als einen Prüfungsteil umfassen, ist gemäß § 43 (4) HG 2005 zusätzlich zu den Beurteilungen für die einzelnen Fächer eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „Bestanden“ zu lauten, wenn jedes Fach positiv beurteilt wurde, anderenfalls hat sie „Nicht bestanden“ zu lauten.

3. Bei negativer Beurteilung einer Prüfung stehen gemäß § 43 (5) HG 2005 insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Wiederholung als kommissionelle Prüfung abzulegen ist.

2. Prüfungskommission

Mitglieder der Prüfungskommission sind als Vorsitzende/r der/die zuständige Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland (bei institutsübergreifenden Lehrgängen der Rektor / die Rektorin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland) oder ein/e vom/von der Vorsitzenden zu bestellende/r Stellvertreter/in; mindestens drei Prüfer/innen, die der/die Lehrgangsleiter/in im Einvernehmen mit dem/der Vorsitzenden aus dem Kreis der Lehrbeauftragten des Lehrganges bestellt.

3. Termine und Anmeldung

- a) Die Prüfungstermine für die mündliche Prüfung sind vom Leiter / von der Leiterin des Lehrganges im Einvernehmen mit der Prüfungskommission unter Bedachtnahme auf eine ausreichende Vorbereitungszeit der Studierenden, frühestens aber 2 Wochen nach Abschluss des letzten Lehrgangsmoduls festzusetzen.
- b) Die Prüfungskandidatinnen und -kandidaten haben sich innerhalb einer Woche nach Festlegung des Prüfungstermins schriftlich beim Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin zur mündlichen Prüfung anzumelden.
- c) Über den Prüfungsablauf ist ein entsprechendes Prüfungsprotokoll anzulegen. Es hat die jeweiligen Teilbeurteilungen und die festgesetzte Gesamtbeurteilung zu enthalten. Nach Beendigung der Prüfung ist das Prüfungsprotokoll abzuschließen und vom Vorsitzenden / von der Vorsitzenden und den Mitgliedern der Prüfungskommission zu unterschreiben.

4. Prüfungswiederholung

- a) Jeder Teil der Befähigungsprüfung kann zweimal wiederholt werden. Die Prüfungstermine werden von der Prüfungskommission festgelegt und dem Kandidaten / der Kandidatin mindestens 2 Wochen vorher bekannt gegeben. Die Prüfungskommission kann über begründeten Antrag des Kandidaten / der Kandidatin bei besonders berücksichtigungswürdigen Umständen eine weitere Wiederholung genehmigen. Bereits erfolgreich abgelegte Prüfungsteile behalten ihre Gültigkeit.
- b) Macht sich ein Prüfungskandidat / eine Prüfungskandidatin bei einem Prüfungsteil der Verwendung unerlaubter Hilfen oder Hilfsmittel schuldig, so ist seine / ihre Leistung nicht zu beurteilen und der Prüfungskandidat / die Prüfungskandidatin einem Wiederholungstermin zuzuweisen.
- c) Tritt ein Prüfungskandidat / eine Prüfungskandidatin nach Übernahme der Aufgabenstellung für einen Prüfungsteil oder während der Prüfung zurück, so ist er / sie ebenso einem Wiederholungstermin zuzuweisen.
- d) Auf die höchstzulässige Anzahl an Prüfungsantritten ist anzurechnen:
 - die negative Beurteilung einer Teilprüfung,

- der Abbruch bzw. die Nichtbeurteilung einer Teilprüfung infolge der Verwendung unerlaubter Hilfsmittel,
 - der ungerechtfertigte Rücktritt von einer Teilprüfung (Studierende erscheinen ohne ausreichende Hinderungsgründe nicht zu einer Teilprüfung oder treten vor oder während der Teilprüfung zurück, ohne an ihrer Fortsetzung gehindert zu sein).
- e) Auf die höchstzulässige Anzahl an Prüfungsantritten ist der gerechtfertigte Rücktritt von einer Prüfung nicht anzurechnen (Studierende erscheinen durch unvorhergesehene oder unabwendbare Ereignisse nicht zu einer Prüfung, treten infolge solcher Ereignisse vor oder während der Prüfung zurück oder melden sich rechtzeitig von der Prüfung ab).
- f) Den Studierenden ist auf ihr Ansuchen Einsicht in die sie betreffenden Beurteilungsunterlagen zu gewähren. Die Studierenden sind auch berechtigt, an Ort und Stelle von diesen Unterlagen Abschriften oder Kopien anzufertigen. Von diesem Einsichtsrecht sind jene Teile der Beurteilungsunterlagen ausgenommen, deren Einsichtnahme eine Schädigung berechtigter Interessen dritter Personen herbeiführen würde.

6. Dispensprüfungen

- a) Dispensprüfungen können Studierende ablegen, die auf Grund bereits erworbener Kenntnisse, Fähigkeiten und Kompetenzen sowohl die Erreichung des Ausbildungszieles als auch die Erfüllung der Beurteilungsanforderungen ohne Besuch der betreffenden Lehrveranstaltung nachzuweisen wünschen.
- b) Über die Zulassung zu Dispensprüfungen entscheidet auf Antrag der Studierenden der/die zuständige Institutsleiter/in. Beurteiler/innen bzw. Prüfer/innen sind die vorgesehenen Leiter/innen der Lehrveranstaltungen.
- c) Bei negativem Prüfungsergebnis haben die Studierenden die entsprechende Lehrveranstaltung zu besuchen.
- d) Die Dispensprüfung kann auf Antrag von der Studienkommission erlassen werden, wenn adäquate und durch Zertifikat belegte Qualifikationen vorgelegt werden.

7. Zeugnismuster und Stundetafel inkl. ECTS: siehe folgende Seiten!

PÄDAGOGISCHE HOCHSCHULE BURGENLAND

Zahl:

ZEUGNIS

Herr/Frau, geboren am in
.....

hat die Befähigungsprüfung über den

LEHRGANG

zur Weiterbildung gemäß § 125 Z 4 Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962, i.d.g.F.
und Studienplan vom

KÄSESOMMELIER/E AN SCHULEN

bestanden.

Er/Sie ist berechtigt die Qualifikationsbezeichnung
"Käsesommelier/e an Schulen" zu führen.

Er/Sie ist in besonderer Weise befähigt, in den entsprechenden Unterrichtsgegenständen an
den genannten berufsbildenden Schulen und Pädagogischen Hochschulen zu unterrichten.

ECTS-Punkte lt. Studienplan: 6,6 (i.W. sechskommasechs)

.....
Ort Datum

.....
Rektor(in) der
Privaten Pädagogischen
Hochschule Burgenland

.....
Leiter(in) des Lehrganges

.....
Leiter(in) des Institutes für
Personal- u. Schulentwicklung
für Lehrer/innen an
berufsbildenden Schulen

Rundsiegel

.....
Vorsitzende(r) der Prüfungskommission

.....
Weitere Mitglieder der Prüfungskommission

Beurteilung: Bestanden, Nicht bestanden

Absolvierte Studienfächer

Lehrgang KÄSESOMMELIER/E AN SCHULEN

Lehrveranstaltungsmodulare	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt			ECTS-Credits
			Sozialphase	Individualphase	
1. Geschichte des Käses	V	3	2	1	0,1
2. Herstellung von Käse und Käsekunde	V/S	30	20	10	0,9
3. Käse Österreich	V/S	45	30	15	1,4
4. Degustation von Käse	S	12	8	4	0,3
5. Präsentation von Käse	V/S/Ü	25	17	8	0,8
6. Harmonie von Käse und Getränken	S	22	15	7	0,7
7. Praktische Übungen	Ü	16	16	0	0,5
8. Degustationsmenü	Ü	6	6	0	0,2
9. Käse International	V	24	16	8	0,7
10. Didaktik und Methodik des Käseunterrichts	V	3	2	1	0,1
11. Kalkulation von Käsegerichten	V	3	2	1	0,1
12. Kurzpräsentationen	Ü	8	1	7	0,3
13. Käseberatung	V/Ü	9	6	3	0,3
14. Kochen mit Käse	S/Ü	6	4	2	0,2
Gesamtzahl :	V/S/Ü	212	145	67	6,6

1 Unterrichtseinheit entspricht 45 Minuten

V = Vorlesung
 S = Seminar
 Ü = Übung