

PT 710 900
HOCHSCHULLEHRGANG
FLEISCHSOMMELIER/FLEISCHSOMMELIÈRE AN SCHULEN
NEUSTART

Zielgruppe	Lehrer:innen an land- und forstwirtschaftlichen Schulen
Ablauf	3 Blöcke à 1 Woche (beinhalten Exkursionen) 1-tägiges Repetitorium vor der Abschlussprüfung 1-tägige Abschlussprüfung
Termine	Block 1: 22. bis 26. Februar 2027 HAUP Wien Block 2: 05. bis 09. Juli 2027 FJ Wieselburg Block 3: 07. bis 11. Februar 2028 WIFI Linz Repetitorium: 02. Mai 2028 HAUP Wien Abschlussprüfung: 03. Juli 2028 HAUP Wien
Kosten	Die Teilnahme am Hochschullehrgang ist kostenlos. Für Verkostungen, Exkursionen und Prüfungsgebühren können Unkosten in der Höhe von ca. € 300,- anfallen.
Abschluss	Absolvierung aller Lehrgangsmodule und erfolgreiche Ablegung der kommissionellen Abschlussprüfung, bestehend aus Lehrgangsarbeit, schriftlicher Abschlussprüfung und mündlicher Abschlussprüfung. Mit Abschluss des Hochschullehrganges dürfen die Teilnehmer/innen die Bezeichnung „Fleischsommelier/Fleischsommelière an Schulen“ führen.
Credits	12 ECTS-AP in 3 Semestern
Leitung	DIⁱⁿ Nina MAURER, BEd Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik E-Mail: nina.mauer@haup.ac.at
Ziel/Inhalt	Die Herstellung und Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen stellen für viele landwirtschaftliche Betriebe eine wichtige Einkommensquelle dar. Ein umfangreiches Fachwissen über geschmackliche und lebensmitteladäquate Eigenschaften ist für diese Form der Vermarktung unabdingbar.

Im Rahmen des Hochschullehrgangs „Fleischsommelier/ Fleischsommelière an Schulen“ haben LehrerInnen der landwirtschaftlichen mittleren und höheren Schulen (LFS und HBLAs) die Möglichkeit, sich im vielfältigen Wissensbereich von Fleisch und Fleischerzeugnissen weiterzubilden zu lassen.

Den Lehrgangsteilnehmern/-teilnehmerinnen werden fachtheoretische und fachpraktische Inhalte vermittelt und die erworbenen Kompetenzen können in theoretischen und praktischen Unterrichtseinheiten in den Bereichen Fleischerei, Direktvermarktung, Lebensmittelkunde und Ernährung eingebracht werden.

- Fleisch als Nahrungsmittel
- Landwirtschaft und Nutztierhaltung
- Tiergesundheit
- Gesetze und Verordnungen
- Qualitätsmanagement und -sicherung
- Codex und Hygienerichtlinien
- Exkursion Produktionsbetriebe
- Teilstückkunde
- Fleischerzeugnisse
- Sensorik
- Präsentation von Fleischerzeugnissen
- Grillseminar
- Exkursion Schlacht-, Zerlege-, Verarbeitungsbetriebe
- Fleisch in Ernährung und Küche
- Spezialitäten von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung im Themenkontext Fleisch
- Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung

Kooperation: Der Lehrgang findet in Kooperation der mit dem Agrarmarkt Austria Marketing statt.

Anmeldung

Die Anmeldung zum Hochschullehrgang ist über das Bewerbungsmanagement in PH-Online möglich. Bitte melden Sie sich unter folgendem Link zum Hochschullehrgang an:

<https://www.haup.ac.at/fortbildung/hochschullehrgang-fleischsommelier-fleischsommeliere/>

Die Zuteilung der Fixplätze erfolgt nach Anmeldeschluss.

Der Anmeldeschluss ist der **9. Dezember 2026**.

An der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ist kein sDAV oder eDAV über PH Online vorgesehen. Die Genehmigung der Teilnahme am Hochschullehrgang obliegt der zuständigen Dienststelle.

Wichtig

Zu jedem Modul erhalten die Teilnehmer:innen ein Detailprogramm. Alle weiteren Termine werden den Teilnehmer:innen zeitgerecht übermittelt.