

**Studienkommission an der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland
Institut für Personal- und Schulentwicklung für Lehrer/innen an berufsbildenden Schulen**

**Auf Grund des § 7 des Bundesgesetzes über die Studien an Akademien über die Schaffung
von Hochschulen für Pädagogische Berufe (Akademien-Studiengesetz 1999 – AStG),
BGBl. I Nr. 94/1999, wird verordnet:**

STUDIENPLAN

und

PRÜFUNGSORDNUNG

für den

LEHRGANG

gemäß § 125 SchOG Z 4

Biersommelier/e an Schulen

**Für Lehrer/innen des fachpraktischen Unterrichts an Schulen für wirtschaftliche Berufe,
Schulen für Tourismus, landwirtschaftlichen Schulen, einschlägigen Berufsschulen und
facheinschlägiger Institute der Pädagogischen Hochschulen**

A. STUDIENPLAN

I. Bildungsziel

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 facheinschlägiger Institute der Pädagogischen Hochschulen.

Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen spezielle Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Bier vermittelt werden.

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/zur „Bier-Jungsommelier/e“ erworben. Jene Studierenden, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

II. 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.

III. a) Verpflichtend vorgesehene Studienfächer

Studienfächer	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt		
			Sozialphase	Individualphase
1. Didaktik und Methodik	V	5	3	2
2. Geschichte des Bieres	V	5	3	2
3. Das Brauwesen in Österreich	V	3	2	1
4. Das Brauwesen International	V	3	2	1
5. Herstellung von Bier	V, S	65	46	19
6. Nationale und internationale Bierstile	V, S	12	8	4
7. Degustationstraining	V, Ü	30	20	10
8. Marketing und Verkauf	V, S, Ü	18	12	6
9. Der Ausschank von Bier	V, S, Ü	12	8	4
10. Harmonie von Bier und Speisen	V, S	18	12	6
11. Bier und Gesundheit	V	6	4	2
Gesamtzahl		177	120	57
Erweiterung:				
12. Degustationsmenü	Ü	12	12	0
13. Kurzpräsentationen von Bier	Ü	14	7	7
Summe		203	139	64

V = Vorlesung
 S = Seminar
 Ü = Übung

b) Anrechnung / Vergabe von European Credits (ECTS)

für den Lehrgang „Biersommelier/e an Schulen“:

Sozialphase inklusive Prüfung:	4 ECTS
Individualphase:	2 ECTS
Hausarbeit	2 ECTS
Gesamt	8 ECTS

	Lehrveranstaltung	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten Sozialphase		
			1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.
1.	Didaktik und Methodik	V	1	2	
2.	Geschichte des Bieres	V	3		
3.	Das Brauwesen in Österreich	V		2	
4.	Das Brauwesen International	V		2	
5.	Herstellung von Bier				
5.1	Grundsätze der Lebensmitteltechnologie	V	4		
5.2	Rechtsgrundlagen	V	2	2	
5.3	Rohstoffe:				
5.3.1	Hopfen	V	4		
5.3.2	Malz	V	4		
5.3.3	Wasser	V	2		
5.3.4	Hefe	V	4		
5.4	Gärformen:				
5.4.1	Untergärige Gärform	V	2		
5.4.2	Obergärige Gärform	V		2	
5.4.3	Spontane Gärform	V			2
5.5	Produktionsablauf	V	4		
5.6	Grundlagen zur Beschreibung und Bewertung von Bier	V	2		
5.7	Verfahren zur Herstellung von AF-Bier	V		2	
5.8	Verfahren zur Herstellung von Ice-Beer	V			2
5.9	Exkursionen zu Brauereien und Rohstoffproduzenten	S			8
6.	Nationale und internationale Bierstile	V/S	2	2	4
7.	Degustationstraining:				
7.1	Bieraromen und -fehler	V	1		
7.2	Das Aromarad	V	1		
7.3	Übungen	Ü	6	6	6
8.	Marketing und Verkauf:				
8.1	Aufgaben des/der Biersommeliers/Biersommelière	V		1	
8.2	Kalkulation und Preisfindung	V		3	
8.3	Verkaufstraining	V/Ü		4	
8.4	Bierlokale, Bierevents, Biertrends, Biermischgetränke	V/S			4
9.	Der Ausschank von Bier:				
9.1	Schankanlagen	V		2	
9.2	Zapftechniken	V/Ü		2	
9.3	Gläserkunde	V			2
9.4	Service von Bier	V/S			2
10.	Harmonie von Bier und Speisen:				
10.1	Bier als Aperitif, Biermischgetränke, Spirituosen zu Bier	V/S		4	
10.2	Speisen mit den dazu passenden Bieren	V/S		4	
10.3	Kochen mit und rund um Bier	V/S			4
11.	Bier und Gesundheit	V			4
	Erweiterung:				
12.	Degustationsmenü	Ü	4	4	4
13.	Kurzpräsentation von Bier	Ü		7	
			46	51	42

Gesamtstundentafel

	GSt
1. Semester	42
2. Semester	40
3. Semester	38
Σ	120

IV. Bildungsziele und Bildungsinhalte der einzelnen Studienfächer

DIDAKTIK UND METHODIK

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- spezifische Unterrichtsmethoden anwenden können und die für den Unterricht notwendigen didaktischen Grundlagen kennen;
- den Unterricht des Curriculums „Jungbiersommelier/e“ planen, durchführen und reflektieren können;
- ihr professionelles Lehrverhalten verbessern.

Bildungsinhalt:

- Einsatz von verschiedenen Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmedien.
- Anleitung zur Erstellung von Unterrichtsmitteln.
- Kriterien zur Leistungsbeurteilung (Standards).

GESCHICHTE DES BIERES

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung von Bier geben können;
- die wirtschaftliche Bedeutung von Bier in Geschichte und Gegenwart kennen.

Bildungsinhalt:

- Darstellung der Geschichte des Bieres in chronologischer Form sowie nach Epochen an plakativen Beispielen.
- Regionale Entwicklungen.

DAS BRAUWESEN IN ÖSTERREICH

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- über die Verbreitung der Braustätten Bescheid wissen;
- die Strukturen der Großbrauunternehmen kennen;
- die regionale Bedeutung von Kleinbrauereien bewerten können;
- die Bedeutung des Angebotes von Braugaststätten für den örtlichen Tourismus einschätzen können.

Bildungsinhalt:

- Strukturen der österreichischen Brauwirtschaft.
- Marktanteile der Brauunternehmen.
- Standorte und Produktionsmengen.
- Angebote im regionalen und nationalen Bereich.

DAS BRAUWESEN INTERNATIONAL

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- über die Verbreitung der Braustätten in der Europäischen Union Bescheid wissen;
- wichtige Braustätten außerhalb der Europäischen Union kennen;
- die großen internationalen Braukonzerne in ihren Strukturen erfassen können;
- die Ausstoßmengen der Großkonzerne kennen;
- den Pro-Kopf-Verbrauch der wichtigsten Bier trinkenden Länder nennen können.

Bildungsinhalt:

- Strukturen der internationalen Brauwirtschaft.
- Marktanteile der größten Braukonzerne.
- Biermarkt in der Europäischen Union.
- Pro-Kopf-Verbrauch der wesentlichen Bier trinkenden Länder weltweit.

HERSTELLUNG VON BIER

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen der Lebensmitteltechnologie kennen;
- die relevanten Rechtsgrundlagen anwenden können;
- die Rohstoffe zur Bierherstellung beschreiben können;
- die Gärformen der alkoholischen Gärung unterscheiden können;
- den Produktionsablauf beschreiben können;
- die Verfahren zur Herstellung von alkoholfreiem Bier und Ice-Beer erklären können;
- die Kriterien zur Beschreibung und Bewertung von Bier kennen.

Bildungsinhalt:

- Grundsätze der Lebensmitteltechnologie.
- Enzyme und ihre Wirkungsweise.
- Rechtsgrundlagen im Bereich Bier:
 - Lebensmittelkodex (B13)
 - Schankanlagenverordnung
 - Ausschankverordnung
 - Lebensmittelhygieneverordnung.
- Rohstoffe:
 - Der Hopfen: Anbauggebiete, Sorten, Wirkung
 - Das Malz: Herstellung, Sorten
 - Das Wasser: Aufbereitung, Bedeutung des Härtegrades
 - Die Bierhefen: Morphologie, Vermehrung, Einsatz, Wirkungsweisen.
- Gärformen:
 - Untergärige Gärform
 - Obergärige Gärform
 - Spontane Gärform.

- Der Produktionsablauf:
 - Technologie der Malzbereitung
 - Technologie der Würzebereitung
 - Technologie der Gärung
 - Die Filtration
 - Das Abfüllen
 - Besondere Herstellungsverfahren für die Herstellung von alkoholfreiem Bier
 - Besondere Herstellungsverfahren für die Herstellung von Ice-Beer.
- Grundlagen zur Beschreibung und Bewertung von Bier.
- Exkursionen zu Brauereien und Rohstoffproduzenten.

NATIONALE UND INTERNATIONALE BIERSTILE

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- zwischen den einzelnen Bierstilen unterscheiden können;
- den Biernationen unterschiedliche Bierstile zuordnen können;
- die klassischen Bierstile beschreiben können.

Bildungsinhalt:

- Die traditionellen Bierstile Österreichs.
- Die Bierstile international:
 - Die Lambic-Familie
 - Weizen- und Weißbiere
 - Ale und Alt
 - Porter und Stout
 - Lagerbiere
 - Spezialbiere.

DEGUSTATIONSTRAINING

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- den optischen Eindruck beschreiben können;
- beschreibende Beziehungen zum Geruch herstellen können;
- Körper, Rezent, Bitterkeit und andere Geschmackskomponenten aufzeigen können;
- Qualitätsmängel erkennen;
- die Voraussetzung für eine Degustation schaffen können.

Bildungsinhalt:

- Bieraromen und -fehler.
- Das Aromarad.
- Übungen:
 - Verkosten und Beschreiben einzelner Biere
 - Verkosten und Vergleichen verschiedener Bierstile
 - Verkosten und Vergleichen einzelner Biere eines Bierstils.

MARKETING UND VERKAUF

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- die Aufgaben des Biersommeliers/der Biersommelière darstellen können;
- Verkaufspreise ermitteln können;
- Verkaufsgespräche führen und Bier-Events organisieren können;
- die Merkmale typischer Bierlokale beschreiben können;
- Biertrends abschätzen können.

Bildungsinhalt:

- Die Aufgaben und Kompetenzen des Biersommeliers/der Biersommelière.
- Kalkulation und Preisfindung unter Berücksichtigung der Steuern und Abgaben.
- Bier-Events und ihre Ausprägungen.
- Verkaufstraining.
- Merkmale typischer Bierlokale.
- Biertrends und Eigenimporte.
- Biermischgetränke als Angebotsbereicherung in der Gastronomie.

DER AUSSCHANK VON BIER

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- Aufbau, Funktion und Wartung von Schankanlagen kennen;
- verschiedene Zapftechniken anwenden und umsetzen können;
- die Bedeutung der richtigen Glasform für verschiedene Biere kennen;
- mit fachlich richtigem Service Bierkultur vermitteln können.

Bildungsinhalt:

- Aufbau, Funktion und Wartung von Schankanlagen.
- Zapftechniken für verschiedene Bierstile.
- Gläserkunde und Glaspflege.
- Fachgerechtes Servieren von Bier.

HARMONIE VON BIER UND SPEISEN

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- die Bedeutung des Bieres im Rahmen der Menügestaltung kennen;
- Kontext zwischen Speisen und den dazu passenden Bieren herstellen können;
- über die Verwendung von Bier bei der Zubereitung von Speisen Bescheid wissen.

Bildungsinhalt:

- Bier und Biermischgetränke in verschiedenen Bereichen der Gastronomie.
- Die Harmonie von Speisen und Bier.
- Bier als Bestandteil einer Rezeptur bei der Zubereitung von Speisen.

BIER UND GESUNDHEIT

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- die Schädlichkeit von Alkohol bei regelmäßigem und überhöhtem Genuss aufzeigen können;
- den richtigen Umgang mit Alkohol vermitteln können;
- über die positive Wirkung von Bier auf die Gesundheit des Menschen Bescheid wissen.

Bildungsinhalt:

- Verwendung und Missbrauch von Alkohol.
- Wirkung des Bieres auf den menschlichen Organismus.

DEGUSTATIONSMENÜ

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- die Regeln für die Erstellung eines Degustationsmenüs kennen;
- die geschmackliche Ergänzung von Speisen durch Bier beurteilen können;
- die Abstimmung von Bieren auf Speisen kommentieren können.

Bildungsinhalt:

- Regeln für die Erstellung eines Degustationsmenüs.
- Verschiedene Bier- und Speisenkombinationen.
- Richtige Auswahl von Bieren zu Speisen.
- Richtige Reihenfolge der Biere im Rahmen eines Menüs.

KURZPRÄSENTATIONEN VON BIER

Bildungsziel:

Die Studierenden sollen

- das Bier ihrer Wahl aus einem vorgegebenen Angebot präsentieren können;
- einen Bezug zu Speisen und zu verschiedenen Anlässen herstellen können;
- bei der Präsentation auf regionale, aber auch nationale und internationale Angebote Rücksicht nehmen.

Bildungsinhalt:

- Vorstellung eines Bieres in der vorgegebenen Zeit (maximal 10 Minuten).
- Herstellung eines Bezuges zu Speisen und zu verschiedenen Anlässen.
- Argumente warum ein Bier bevorzugt werden sollte.

V. Studienordnung

(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 Lehrgangsführer/in).
- b) Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.
- c) 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. Die Studierenden erhalten ein Studienbuch der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland.

(2) Teilnehmer/innenzahl:

Die Teilnehmer/innenzahl wird für jeden Lehrgang nach Verfügbarkeit der vorhandenen Arbeitsplätze im Einvernehmen mit dem Lehrgangsführer / der Lehrgangsführerin von der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland festgelegt.

(3) Pflichten des Studierenden / der Studierenden:

- a) Es besteht Anwesenheitspflicht. Die inskribierten Lehrveranstaltungen sind als ordnungsgemäß besucht anzusehen, wenn die Studierenden am Ende des Semesters die Besuchsbestätigung (Testur) von der Lehrgangsführung der betreffenden Lehrveranstaltung erhalten haben. Die Testuren über die einzelnen Lehrveranstaltungen sind den Studierenden zu erteilen, sofern sie je Semester nicht mehr als ein Drittel einer Vorlesung, nicht mehr als ein Viertel eines Seminars oder einer Übung versäumt haben. Zur Feststellung der Anwesenheit der Studierenden sind bei den Lehrveranstaltungen Präsenzkontrollen durch den/die Lehrgangsführer/in vorzunehmen.
- 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 Lehrgangsführer / der Lehrgangsführerin einvernehmlich festzulegen. Dabei sind die in der Stundentafel für die Individualphasen der einzelnen Lehrgangsmodule vorgesehenen durchschnittlichen Bearbeitungszeiten zu berücksichtigen. Die durchgeführten Arbeiten der Individualphase sind im Studienbuch zu bestätigen.

(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 Akademielehrer/in an der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland oder ein/e 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 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 Zertifikate, 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 Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin.

B. PRÜFUNGSORDNUNG

1. Zulassungsbedingung, Art, Umfang und Einzelbeurteilungen der Befähigungsprüfung

Die Studierenden haben sich entsprechend dem vom/von der Vorsitzenden der Studienkommission festgelegten und im Studienverzeichnis sowie durch Aushang bekannt gemachten Termin zeitgerecht zu den Prüfungen anzumelden.

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

- 1.1. Hausarbeit und Bierkarte
- 1.2. Schriftliche Abschlussprüfung
- 1.3. Sensorische Abschlussprüfung
- 1.4. Mündliche Abschlussprüfung (praktischer Teil und Fachgespräch)

Für die im Rahmen der Abschlussprüfung verwendeten Biersorten wird ein Sachaufwand eingehoben.

1.1. Hausarbeit und Bierkarte

Die Hausarbeit umfasst die Erstellung einer schriftlichen Arbeit und einer Bierkarte.

- **1.1.1. Hausarbeit**

Das Thema ist vom Studierenden aus dem Themenkreis des Lehrganges im Einvernehmen mit dem/der Lehrgangleiter/in zu wählen.

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 umfassen.

- **1.1.2. Bierkarte**

Die Bierkarte soll das Bierangebot für einen gastronomischen Betrieb (definierter Betriebstyp) unter Berücksichtigung von Biermischgetränken umfassen, wobei den Bieren/Biermischgetränken eine kurze Beschreibung sowie eine Speisenempfehlung anzuschließen sind. Anlassbezogene Angebote sollen die Karte abrunden.

- Umfang

Etwa 10 bis 15 Biere aus regionalem, nationalem und internationalem Angebot. Die Beschaffbarkeit soll dargestellt werden. Eine Preisfestsetzung soll realistisch sein.

- Äußere Form

Einsetzbarkeit in der Praxis.

- **Zeitlicher Rahmen:**
 - Abgabe des Themenvorschlages: spätestens zu Beginn des 3. Semesters
 - Wahl des Themas: Ende des 3. Semesters
 - Abgabe der Hausarbeit: spätestens 4 Monate nach Ende des 3. Semesters in vierfacher Ausfertigung (1x veranstaltendes Institut, 1x Lehrgangsleiter/in, je 1x Begutachter/in)
 - Information über die Beurteilung der Hausarbeit: 4 Wochen nach letztem Abgabetermin
 - Nachreichtermin (ggf.): 4 Wochen nach Information über die Beurteilung.

- **Begutachtung:**

Die Hausarbeit und die Bierkarte werden von zwei facheinschlägigen Begutachtern/Begutachterinnen, welche der/die Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland auf Vorschlag des Lehrgangsleiters/der Lehrgangsleiterin beauftragt, beurteilt. Die Begutachtung muss innerhalb von vier Wochen abgeschlossen sein. Für eine allfällige Nachbegutachtung stehen den Begutachtern/Begutachterinnen wieder vier Wochen zur Verfügung. Die Beurteilung erfolgt mit „Bestanden“ oder „Nicht bestanden“.

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

1.2. Schriftliche Abschlussprüfung

- Dauer: drei Stunden à 60 Minuten
- Umfang:
 - 80 Fragen zu dem im Lehrgang behandelten Bildungsinhalten
 - Kalkulationsbeispiel:
Berechnung des Verkaufspreises für ein vorgegebenes Speisen-Bier-Angebot oder Zusammenstellung eines Speisen-Bier-Angebotes zu einem vorgegebenen Preis.

Der Gebrauch von Unterlagen und Hilfsmitteln wird von der Prüfungskommission festgelegt.

1.3. Sensorische Abschlussprüfung

- Dauer: 45 Minuten
Umfang: Verkostung und Beschreibung von sechs verschiedenen Bieren.

1.4. Mündliche Abschlussprüfung

- a) Die mündliche Prüfung ist eine kommissionelle Prüfung und besteht aus einem praktischen Teil und anschließendem Fachgespräch zwischen Prüfungskandidatinnen bzw. -kandidaten und der Prüfungskommission.

Praktischer Teil

- Dauer: max. 20 Minuten
- Umfang:
 - Empfehlung und Beschreibung von Bier.
 - Empfehlung einer harmonisierenden Speise (aus dem Bereich gutbürgerliche Küche und Küche mit internationalem Speisenangebot)
 - Fachgerechtes Einschenken und Servieren eines vom Gast bestellten Bieres (die Wahl des Glases ist gesondert zu bewerten).

Fachgespräch

Im Rahmen des Fachgesprächs hat der/die Kandidat/in Fragen zu einer gestellten Situation aus dem Bereich des aktiven Bierverkaufs zu beantworten.

- b) 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.
- c) Das Fachgespräch dient der Beurteilung der didaktischen und fachlichen Fähigkeiten der Prüfungskandidaten/innen im Hinblick auf die Bildungsinhalte des Lehrganges.
- d) Jeder Prüfungskandidatin / Jedem Prüfungskandidaten ist eine Vorbereitungszeit von maximal 20 Minuten einzuräumen. Das Fachgespräch inklusive der Präsentation dauert mindestens 15 Minuten, höchstens 25 Minuten.
- e) Die mündliche Prüfung ist in nichtöffentlicher Sitzung mit „Bestanden“ oder „Nicht bestanden“ zu beurteilen.
- f) 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.

1.5. **Die Gesamtbeurteilung** ergibt sich aus den Beurteilungen von praktischen Test und Fachgespräch. Die Gesamtbeurteilung ist dann positiv, wenn jede Teilprüfung zumindest mit „Genügend“ beurteilt wurde.

Jedem Mitglied der Prüfungskommission kommt bei der Beschlussfassung eine Stimme zu. Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Beschlüsse werden grundsätzlich mit Stimmenmehrheit gefasst. Kann keine Einigung über die Beurteilung erzielt werden, entscheidet der Vorsitzende / die Vorsitzende der Prüfungskommission. Das Prüfungsergebnis ist den Studierenden nach Beschlussfassung mitzuteilen.

2. Prüfungskommission:

Mitglieder der Prüfungskommission sind als Vorsitzende/r der/die zuständige Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland (bei abteilungsübergreifenden Lehrgängen der/die Rektor/in 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.

Die Prüfungskommission entscheidet mit Stimmenmehrheit, bei Stimmengleichheit entscheidet der/die Vorsitzende. Jedem Mitglied der Prüfungskommission kommt eine Stimme zu, Stimmenthaltung ist unzulässig. Die Prüfungskommission entscheidet, ob der Lehrgang bestanden bzw. nicht bestanden wurde.

Der Prüfungskommission sind alle erforderlichen Unterlagen und Leistungsnachweise als Beurteilungsgrundlagen vorzulegen.

Referent/innen und Begutachter/innen aus laufenden Lehrgängen und von Hausarbeiten sind der Abt. II/4 des bm:ukk zur Kenntnis zu bringen.

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.

4. Gesamtbeurteilung der Befähigungsprüfung und Zeugnis

- a) Nach Erfüllung sämtlicher Voraussetzungen ist den Studierenden ein Zeugnis gem. § 17 AStG auszustellen.
- b) Die Gesamtbeurteilung der Befähigungsprüfung setzt sich aus der Einzelbeurteilung aller schriftlichen und mündlichen Prüfungsteile zusammen und ist durch die Prüfungskommission mit „**Bestanden**“ oder „**Nicht bestanden**“ festzusetzen.
- c) Die Befähigungsprüfung gilt als „Nicht bestanden“, wenn eine der Teilbeurteilungen auf „Nicht bestanden“ lautet.
- d) Das **Zeugnis** hat lt. Anlage I zu enthalten:
 1. die Bezeichnung der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland,
 2. die Personaldaten (Vor- und Zuname, Geburtsdatum und Geburtsort),
 3. die Feststellung, dass die Prüfung mit der von der Prüfungskommission zuerkannten Gesamtbeurteilung bestanden worden ist,
 4. den Qualifikationshinweis „Er / Sie ist berechtigt die Qualifikationsbezeichnung „Biersommelier/Biersommelière an Schulen“ zu führen“.
 5. das Datum jenes Tages, an dem der letzte Prüfungsteil abgelegt worden ist, die Unterschrift des Vorsitzenden / der Vorsitzenden der Prüfungskommission, des Leiters / der Leiterin des Lehrganges, des Institutsleiters / der Institutsleiterin und des Rektors / der Rektorin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland, sowie eventuell weitere Mitglieder der Prüfungskommission.
 6. die Studentafel (auf der Rückseite des Zeugnisses).
- e) 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. Die Private Pädagogische Hochschule Burgenland hat die Prüfungsprotokolle 60 Jahre lang aufzubewahren.

5. 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.
- g) Bei Verfahren, Berufung und Entscheidungspflicht ist nach Maßgabe der §§ 28 bis 30 des Akademien-Studiengesetzes 1999 (AStG) i.d.g.F. vorzugehen.
- h) Der Erfolg der Befähigungsprüfung der Studierenden ist von der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland der zuständigen Schulleitung und dem Landesschulrat für Burgenland bekannt zu geben.

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.

Zahl:

Z E U G N I S

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 13. April 2005

BIERSOMMELIER/E AN SCHULEN

bestanden.

**Er/Sie ist berechtigt die Qualifikationsbezeichnung
“Biersommelier/Biersommeliere an Schulen“ zu führen.**

Er/Sie ist daher in besonderer Weise befähigt, in den entsprechenden Unterrichtsgegenständen
an humanberuflichen Schulen sowie an deren Sonderformen zu unterrichten.

ECTS Punkte lt. Studienplan: 8

.....

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 berufs-
bildenden Schulen (ausge-
nommen die Berufsschullehrer/innen)

Rundsiegel

.....
Vorsitzende(r) der Prüfungskommission

.....
Weitere Mitglieder der Prüfungskommission

Gesamtbeurteilung: Bestanden, Nicht bestanden

Absolvierte Studienfächer

Lehrgang BIERSOMMELIER/E AN SCHULEN

Verpflichtend vorgesehene Studienfächer

Studienfächer	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt		
			Sozialphase	Individualphase
1. Didaktik und Methodik	V	5	3	2
2. Geschichte des Bieres	V	5	3	2
3. Das Brauwesen in Österreich	V	3	2	1
4. Das Brauwesen International	V	3	2	1
5. Herstellung von Bier	V, S	65	46	19
6. Nationale und internationale Bierstile	V, S	12	8	4
7. Degustationstraining	V, Ü	30	20	10
8. Marketing und Verkauf	V, S, Ü	18	12	6
9. Der Ausschank von Bier	V, S, Ü	12	8	4
10. Harmonie von Bier und Speisen	V, S	18	12	6
11. Bier und Gesundheit	V	6	4	2
Gesamtzahl		177	120	57
Erweiterung:				
12. Degustationsmenü	Ü	12	12	0
13. Kurzpräsentationen von Bier	Ü	14	7	7

V = Vorlesung
S = Seminar
Ü = Übung

1 Unterrichtseinheit entspricht 45 Minuten