

**STUDIENPLAN**  
und  
**PRÜFUNGSORDNUNG**  
für den  
**Lehrgang**  
**Käsesommelier/e**

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

# A. STUDIENPLAN

## I. Bildungsziel

Der Lehrgang soll Lehrende für den Unterricht in den angeführten Bildungsinhalten in den Unterrichtsgegenständen des Bereichs „Fachpraktischer Unterricht“ an folgenden Schulen besonders qualifizieren:

Schulen für wirtschaftliche Berufe  
Schulen für Tourismus  
landwirtschaftliche Schulen  
einschlägige Berufsschulen und  
facheinschlägige Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen

und ihnen die für den Unterricht notwendigen fachlichen Kenntnisse und methodischen Fertigkeiten vermitteln.

Ausgehend von den in der Aus- und Weiterbildung und in der Praxis erworbenen Kenntnisse und auf der Grundlage eines Basiswissens im Bereich des fachpraktischen Unterrichts sollen in diesem Lehrgang jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätvollen Unterricht in den Bereichen Käsesommelier/e an Schulen ermöglichen.

Dadurch wird die erforderliche Zusatzqualifikation für die Ausbildung zum/r „Käsekenner/in Österreich“ erworben.

Die Lehrgangsteilnehmer/innen (in Folge Studierende genannt) sollen eigenständig Unterrichtseinheiten planen, durchführen und evaluieren können und dem Unterrichtsgegenstand entsprechende Methoden der Beurteilung anwenden können.

Darüber hinaus sollen sie die sich entsprechend dem aktuellen Stand der Entwicklung ergebende Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen und die Bereitschaft dazu aufbringen.

Der Lehrgang soll die berufliche Motivation der Studierenden erhöhen und den Erfahrungsaustausch zwischen den Kolleginnen und Kollegen fördern, sowie zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit anregen.

## 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).

Wesentliches Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Das Anbieten, Erproben und Reflektieren verschiedener Praxisbeispiele trägt zur Entwicklung der eigenständigen Umsetzung bei.

Die Erstellung von Unterrichtsplanungen, Aufgabenstellungen, usw. erscheint insbesondere dann sinnvoll, wenn die Arbeitsergebnisse präsentiert und die Unterlagen an die Studierenden ausgegeben werden.

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

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 auf die Anforderungen der Praxis besonderer Wert zu legen ist.

**III. a) Verpflichtend vorgesehene Studienfächer für den Lehrgang „Käsesommelier/e an Schulen“:**

Verpflichtend vorgesehene Lehrveranstaltungen:

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

V = Vorlesung

S = Seminar

Ü = Übung

UE = Unterrichtseinheiten

**b) Anrechnung / Vergabe von European Credits (ECTS) für den Lehrgang „Käsesommelier/e an Schulen“:**

- Sozialphase inklusive Prüfung: 4,5 ECTS
- Individualphase: 2 ECTS
- Gesamt: 6,5 ECTS**

## IV. Bildungsziele und Bildungsinhalte der einzelnen Studienfächer

### (1) Lehrveranstaltungen – 1. Semester

Stundentafel:

		Art der Veranstaltung (Sozialphase)	Unterrichts- einheiten (Sozialphase)
1.1	Geschichte des Käses	V	2
1.2	Herstellung von Käse und Käsekunde		
1.2.1	Technologie	V	4
1.2.2	Käsekunde	V	3
1.2.3	Verkäsen	S	4
1.2.4	Exkursion	S	4
1.3	Käse Österreich		
1.3.1	Überblick	V	5
1.3.2	Exkursion	S	4
1.4	Degustation von Käse		
1.4.1	Degustation	S	3
1.4.2	Fehler von Käse	S	1
1.5	Präsentation von Käse		
1.5.1	Aufgaben des Sommeliers	V	1
1.5.2	Werkzeuge, Schnitttechniken	S/Ü	4
1.6	Harmonie von Käse und Getränken (Käse und alkoholfreie Getränke)	S	5
1.7	Praktische Übungen	Ü	6
1.8	Degustationsmenü	Ü	2

### GESCHICHTE DES KÄSES (2 UE)

#### Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

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

#### Bildungsinhalte:

- Ursprung des Käses
- Die Entwicklung von der Antike bis heute
- Die Bedeutung der Klöster für die Käseerzeugung
- Regionale Entwicklungen

## **HERSTELLUNG VON KÄSE UND KÄSEKUNDE**

**(20 UE; davon 15 UE – 1. Semester; 3 UE – 2. Semester; 2 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

Technologische Abläufe:

- Qualitätsmilchgewinnung
- Milchbearbeitung und Konservierung
- Herstellung von fermentierten Milchprodukten und Butter
- Herstellung von verschiedenen Käsearten
- Qualitätsmerkmale und -kontrollen
- Lagerung und Transport von Milchprodukten

Käsekunde:

- Zusammensetzung der Milch
- Inhaltsstoffe des Käses: Nährstoffe, Trockenmasse, Fettgehalt
- Einteilung der Käse nach verschiedenen Kriterien und deren Charakteristika

Gesetzliche Bestimmungen (Lebensmittelkodex und -hygieneverordnung)

Praktische Übungen zur Käseherstellung

## **KÄSE ÖSTERREICH**

**(30 UE; davon 9 UE – 1. Semester; 9 UE – 2. Semester; 12 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

- Bundesländertypische Käsesorten
- Herstellung, Sorten, Reifung und Geschmack
- Vergleichendes Verkosten von Käsesorten

## **DEGUSTATION VON KÄSE**

**(8 UE; davon 4 UE – 1. Semester; 4 UE – 2. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- Bewertungskriterien für Käse kennen;
- Käse verkosten und beschreiben können;
- fehlerhaften Käse erkennen können;
- verschiedene Käseverkostungen organisieren können.

### **Bildungsinhalte:**

- 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

## **PRÄSENTATION VON KÄSE**

**(17 UE; davon 5 UE – 1. Semester; 5 UE – 2. Semester; 7 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:

- Einkauf und Lagerung
- Käsepflege und Behandlung der verschiedenen Käsesorten/ Affinieren
- Käseservice:
  - 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

## **HARMONIE VON KÄSE UND GETRÄNKEN**

**(15 UE; davon 5 UE – 1. Semester; 5 UE – 2. Semester; 5 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

- Allgemeine Kriterien für eine Getränkeempfehlung
- Traditionelle, regionale, nationale und internationale Trinkgewohnheiten
- Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken:  
Geschmackskomponenten  
Käsegruppierungen und Getränkegerichtlinien
- Harmonie von Käse mit unterschiedlichen Getränken

## **PRAKTISCHE ÜBUNGEN**

**(16 UE; davon 6 UE – 1. Semester; 6 UE – 2. Semester; 4 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- Käse affinieren können;
- die verschiedenen Schnitttechniken beherrschen;
- Käse in unterschiedlicher Weise anrichten und präsentieren können;
- harmonisierende Getränke zu den verschiedensten Käsesorten empfehlen können.

### **Bildungsinhalte:**

- Präsentation von Käse durch Produzenten und Gastronomen
- Übungen zum Affinieren von Käse
- Übungen der Schnitttechniken
- Übungen zum Käseservice
- Degustation von Käse und harmonisierenden Getränken

## **DEGUSTATIONSMENÜ**

**(6 UE; davon 2 UE – 1. Semester; 2 UE – 2. Semester; 2 UE – 3. Semester)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

- verschiedene Speisen- und Getränkekombinationen
- Käse- und Getränkekombinationen

## (2) Lehrveranstaltungen – 2. Semester

Stundentafel:

		Art der Veranstaltung (Sozialphase)	Unterrichts- einheiten (Sozialphase)
2.1	Herstellung von Käse und Käsekunde (Exkursion)	S	3
2.2	Käse Österreich		
2.2.1	Überblick	V	4
2.2.2	Exkursionen	S	5
2.3	Käse International		
2.3.1	Frankreich	V	6
2.3.2	Schweiz, Italien	V	5
2.4	Degustation von Käse		
2.4.1	Degustationstraining	S	3
2.4.2	Fehler von Käse	S	1
2.5	Präsentation von Käse (Einkauf, Lagerung, Pflege)	V/Ü	5
2.6	Harmonie von Käse und Getränken (Käse und Bier)	S	5
2.7	Didaktik und Methodik des Käseunterrichts	V	2
2.8	Kalkulation von Käsegerichten	V	2
2.9	Praktische Übungen	Ü	6
2.10	Degustationsmenü	Ü	2
2.11	Kurzpräsentationen	Ü	1

### **KÄSE INTERNATIONAL**

**(16 UE; davon 11 UE – 2. Semester; 5 UE – 3. Semester)**

#### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:

- 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:

- Asien, USA, Kanada, Mexiko, Südamerika, Australien, Neuseeland
- Ländertypische Käse und deren Charakteristika

## **DIDAKTIK UND METHODIK DES KÄSEUNTERRICHTS (2 UE)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

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

## **KALKULATION VON KÄSEGERICHTEN (2 UE)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen der Kalkulation kennen;
- verschiedene Kalkulationssysteme anwenden können;
- den Verkaufspreis ausgehend vom Einkaufspreis ermitteln können;
- die gesetzlichen Grundlagen der Preisauszeichnung kennen.

### **Bildungsinhalte:**

- 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

## **KURZPRÄSENTATIONEN (1 UE)**

### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

Vorstellung von einem selbst gewählten Käse mit einem korrespondierenden Getränk.

### (3) Lehrveranstaltungen – 3. Semester

Studentafel:

		Art der Veranstaltung (Sozialphase)	Unterrichtseinheiten (Sozialphase)
3.1	Herstellung von Käse und Käsekunde (Exkursion)	S	2
3.2	Käse Österreich (Exkursion)	S	12
3.3	Käse International (Käse weltweit)	V	5
3.4	Präsentation von Käse		
3.4.1.	Käseplatten, Käsewagen, Käsebuffet	S/Ü	6
3.4.2.	Schneiden von Obst, Gemüse	S	1
3.5	Käseberatung	V/Ü	6
3.6	Harmonie von Käse und Getränken (Käse und Wein)	S	5
3.7	Kochen mit Käse	S/Ü	4
3.8	Praktische Übungen	Ü	4
3.9	Degustationsmenü	Ü	2

#### **KÄSEBERATUNG (6 UE)**

##### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- 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:**

- Aufgaben des Käsesommeliers / der Käsesommeliere im Rahmen der Käseberatung
- Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch
- Trends im Konsumverhalten
- Marketing im Handel und in der Gastronomie

#### **KOCHEN MIT KÄSE (4 UE)**

##### **Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- verschiedene Speisen mit Käse zubereiten können;
- die Bedeutung von Käse in der Küche erkennen.

##### **Bildungsinhalte:**

- der richtige Umgang mit Käse in der Küche
- Zubereitung verschiedener Speisen mit Käse

<b>Semester</b>	<b>Unterrichtseinheiten</b>
1. Semester	48
2. Semester	50
3. Semester	47
<b>Gesamter Lehrgang</b>	<b>145</b>

## **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 Lehrgangsleiter/in).
- b) Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Lehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen (vorzugsweise mehrjährigen) Unterrichtstätigkeit.

Über allfällige Anrechnungen entscheidet der zuständige Institutsleiter / die zuständige Institutsleiterin der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland im Einvernehmen mit dem / der zuständigen Lehrgangsleiter/in.

- c) Die schriftliche Anmeldung für den Lehrgang erfolgt im Dienstweg. Die Zuweisung in den Lehrgang erfolgt nach Erfüllung der Eingangsvoraussetzungen durch den zuständigen Institutsleiter / die zuständige 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 Arbeits-/Ausbildungsplätze im Einvernehmen mit dem Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin 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 Lehrgangsmodul. 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 Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin 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 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 Lehrgangsführer / der Lehrgangsführerin.

# B. PRÜFUNGSORDNUNG

## 1. Zulassungsbedingung, Art, Umfang und Einzelbeurteilungen der Befähigungsprüfung

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

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

### Gesamtbeurteilung der kommissionellen Prüfung:

Die Gesamtbeurteilung bei der kommissionellen Prüfung ergibt sich aus den Beurteilungen der Teilprüfungen und erfolgt mit „Bestanden“ oder „Nicht Bestanden“. Zur eindeutigen Festlegung der Gesamtnote ist zur mündlichen Prüfung eine strukturierte Fragestellung zum fachlichen Umfeld zulässig. Die Gesamtbeurteilung ist dann positiv, wenn jede Teilprüfung mit „Bestanden“ beurteilt wurde.

### 1.1.Hausarbeit

Die Hausarbeit 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.

- **Käsekarte**

Sie hat das Käseangebot für einen gastronomischen Mittelbetrieb oder einen käseorientierten Handelsbetrieb zu umfassen. Die Karte muss in dieser Form im Betrieb auflegbar sein. Korrespondierende Getränke sind mit einzubeziehen.

- Umfang: mindestens 40 Käse, davon mindestens 20 aus Österreich. Alle Käse müssen in Österreich beschaffbar sein.
- Äußere Form: „Einsetzbarkeit in der Praxis“.

- **Zeitlicher Rahmen**

- Abgabe des Themenvorschlags: spätestens zu Beginn des 3. Semesters
- Zuteilung des Themas: Ende des 3. Semesters
- Abgabe der Hausarbeit: 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 Hausarbeit: 4 Wochen nach letztem Abgabetermin

– Nachreichtermin (ggf.): 4 Wochen nach Information über das Ergebnis

- **Begutachtung**

Die Hausarbeit 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 Lehrgangsleiter/in beauftragt. Die Begutachtung muss innerhalb von vier Wochen abgeschlossen sein. Für allfällige Nachbegutachtung stehen den Begutachtern wieder vier Wochen zur Verfügung.

- **Beurteilung**

Die Beurteilung erfolgt mit „Bestanden“ oder „Nicht Bestanden“.

Die 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**

- 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 schriftlichen Arbeiten sind vom Leiter / der Leiterin des Lehrganges oder von einem / einer Lehrbeauftragten (in Abhängigkeit von der inhaltlichen Schwerpunktsetzung) mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ zu beurteilen.
- e) Diese Beurteilungen müssen bis zum Termin der mündlichen Prüfung vorliegen.

## **1.3. 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 ist vom Leiter / von der Leiterin des Lehrganges oder von einem / einer Lehrbeauftragten (in Abhängigkeit von der inhaltlichen Schwerpunktsetzung) mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ zu beurteilen.
- d) Diese Beurteilungen müssen bis zum Termin der mündlichen Prüfung vorliegen.

## 1.4 Mündliche Abschlussprüfung

- a) Die mündliche Abschlussprüfung ist eine kommissionelle Prüfung und besteht aus einem Fachgespräch zwischen Prüfungskandidaten/innen 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 Prüfungskandidaten/innen 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 Prüfung ist in nichtöffentlicher Sitzung mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ zu beurteilen. 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.
- 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.

## 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 Prüfungskandidaten/innen haben sich innerhalb einer Woche nach Festlegung des Prüfungstermins schriftlich beim Lehrgangsführer / der Lehrgangsführerin 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 der 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 oder mehrere 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. Qualifizierungshinweis. Nach erfolgreich abgelegter Prüfung sind die Studierenden berechtigt, die Qualifikationsbezeichnung „Käsesommelier an Schulen“ zu führen.
  5. die anrechenbaren ECTS
  6. 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.
  7. einen Hinweis auf die verfügbare Notenskala „Bestanden“, „Nicht bestanden“
  8. die Studententafel (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.
- c) Die Dispensprüfung kann auf Antrag von der Studienkommission erlassen werden, wenn adäquate und durch Zertifikat belegte Qualifikationen vorgelegt werden.

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 .....  
für Lehrer/innen an Schulen für wirtschaftliche Berufe, Schulen für Tourismus, landwirtschaftlichen  
Schulen, einschlägigen Berufsschulen und Pädagogischen Hochschulen nach Einbringung einer  
Hausarbeit und der Ablegung einer kommissionellen Prüfung

**KÄSESOMMELIER/E AN SCHULEN**

**bestanden.**

**Er/Sie ist berechtigt die Qualifikationsbezeichnung  
“Käsesommelier 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: 6,5

.....  
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**

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

V = Vorlesung

S = Seminar

Ü = Übung