

STUDIENPLAN
und
PRÜFUNGSORDNUNG
für den
Lehrgang
Sommelier/e an Schulen

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 wird Lehrerinnen und Lehrern des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen angeboten: Schulen für wirtschaftliche Berufe, Schulen für Tourismus, landwirtschaftlichen Schulen, einschlägigen Berufsschulen und facheinschlägigen Instituten 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 Wein 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 „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

Lehrveranstaltungen	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt		
			Sozialphase	Individualphase
1. Didaktik und Methodik des Getränkeunterrichts	V	6	4	2
2. Aufgaben des Sommeliers	V	3	2	1
3. Getränkemarketing	V	6	4	2
4. Getränkekunde	V/S/Ü	30	20	10
5. Versetzte Weine	S/Ü	6	4	2
6. Weingesetz	V	6	4	2
7. Weinland Österreich	V/Ü	30	20	10
8. Kellertechnologie	V	9	6	3
9. Weingartentechnologie	V/Ü	21	14	7
10. Gläserkunde	V	6	4	2
11. Harmonie von Speisen und Wein	V/S/Ü	21	14	7
12. Degustation	V/Ü	45	30	15
13. Kalkulation	V	3	2	1
14. Schaumwein	S/Ü	6	4	2
15. Weinservice	S/Ü	9	6	3
16. Wein International	V/S/Ü	90	60	30
Gesamtzahl	V/S/Ü	297	198	99

V= Vorlesung
S= Seminar
Ü = Übung

Lehrveranstaltungen

	Lehrveranstaltung	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten Sozialphase		
			1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.
1.	Didaktik und Methodik	V	4		
2.	Aufgaben des Sommeliers	V	2		
3.	Getränkemarketing	V	4		
4.	Getränkkunde				
4.1	Alkoholfreie Getränke	S,Ü	2		
4.2	Bier	V,S	6		
4.3	Alkaloide Getränke	S,Ü		4	
4.4	Spirituosen	S,Ü			8
5.	Versetzte Weine	S,Ü	4		
6.	Weingesetz	V	4		
7.	Weinland Österreich				
7.1	Burgenland	V,Ü	6		
7.2	Wien	V,Ü	2		
7.3	Steiermark	V,Ü		4	
7.4	Niederösterreich	V,Ü			8
8.	Kellertechnologie	V	6		
9.	Weingartentechnologie	V,Ü	6	4	4
10.	Gläserkunde	V	4		
11.	Harmonie von Speisen und Wein				
11.1	Degustationsmenü	S	2	2	2
11.2	Grundregeln von Speisen und Wein	V		4	
11.3	Käse und Wein	S			4
12.	Degustation				
12.1	Organisation einer Degustation	V	1		
12.2	Weinfachsprache	V	1		
12.3	Weinansprache	V	1		
12.4	Verkostungstechnik	V	1		
12.5	Degustationstraining	Ü	8	8	8
12.6	Fehlerweine	V			2
13.	Kalkulation	V	2		
14.	Schaumwein	S,Ü		4	
15.	Weinservice	S,Ü		6	
16.	Wein international				
16.1	Italien	V,S,Ü	16		
16.2	Europa	V,S,Ü	8	8	
16.3	Osteuropa	V,S,Ü	6		
16.4	Frankreich	V,S,Ü		16	
16.5	Außereuropäische Länder	V,S,Ü		6	
		V,S,Ü	66	66	66

Gesamtstundentafel

1. Semester	66	2. Semester	66	3. Semester	66	Gesamt	198
-------------	----	-------------	----	-------------	----	--------	-----

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 „Jungsommelier/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)
- Aufbereitung von Verkostungslinien auf horizontaler und vertikaler Ebene
- Gefahren im Umgang mit Alkohol bei Jugendlichen im Unterricht
- Herstellung und Aufbereitung von Verkostungsnotizen und Verkostungsprotokollen

AUFGABEN DES SOMMELIERS

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die wichtigsten Aufgaben des Sommeliers in verschiedenen Betriebstypen kennen;
- die wichtigsten Informationen über Einkauf und Lagerung der Weine kennen;
- die Grundregeln über die Gestaltung von Verkaufshilfen kennen;
- die entsprechenden Gläser kennen;
- die nötigen Weinaccessoires kennen und sie richtig einsetzen können;
- die Regeln für die Anpassung von Wein und Speisen beherrschen.

Bildungsinhalte:

- Gläser- und Accessoirekunde
- Getränkekartengestaltung
- Verkaufsförderung
- Weinpräsentation

GETRÄNKEMARKETING

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen des Getränkemarketings kennen;
- unterschiedliche Marketingmethoden für verschiedene Betriebstypen kennen;
- die Struktur des eigenen Betriebes kennen;
- neue verkaufsfördernde Maßnahmen erarbeiten;
- Trends erkennen und anwenden können;
- die gesetzlichen Möglichkeiten kennen.

Bildungsinhalte:

- Mechanismus des Marketings
- Gestaltungsmöglichkeiten
- Einsatzmöglichkeiten
- gesetzliche Rahmenbedingungen
- Planung und Durchführung

GETRÄNKEKUNDE:

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung von alkoholfreien Getränken, Bier, alkaloiden Getränken und Spirituosen kennen;
- über Einkauf, Verkauf und Lagerung von alkoholfreien Getränken, Bier, alkaloiden Getränken und Spirituosen Bescheid wissen;
- über die sachgemäße Behandlung und die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Schankanlagen informiert sein;
- unter Anwendung unterschiedlicher Kosttechniken die Beschreibung eines Getränkes vermitteln können;
- die Gefahren bei Verkostungen, vor allem bei Alkohol, richtig einschätzen können.

Bildungsinhalte:

- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Limonaden, Fruchtsäfte, Süßmoste), Mineral-, Tafelwasser
- Auszüge aus dem Codex Alimentarius Austriacus – B 13
- Auszüge aus der Schankanlagenverordnung
- Herstellung von ober-, untergärigem und spontan vergorenem Bier
- Die Bierfamilien
- Übungen zum Bierzapfen
- Exemplarische Verkostung der Biersorten
- Das Glas und das Bier
- Die Aufgussgetränke (Kaffee, Tee, Kakao) Auf- und Zubereitung
- Spirituosen (Schnäpse, Liköre, Bitters)
- EU-konforme Richtlinien

VERSETZTE WEINE

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung kennen;
- über Einkauf, Verkauf und Lagerung Bescheid wissen;
- unter Anwendung unterschiedlicher Kosttechniken die Beschreibung dieser Getränke ermitteln können;
- die Gefahren bei Verkostungen, vor allem bei Alkohol, richtig einschätzen können.

Bildungsinhalte:

- Herstellung und Service von: Dessertweinen Aromatisierten Weinen Aromatisierte weinhaltige Getränke Sherry, Portwein Wermut

WEINGESETZ

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen des österreichischen Weinggesetzes kennen;
- die besonderen Bestimmungen des Weinggesetzes, im Besonderen jene Bereiche die für Österreich spezifisch sind, wissen;
- über die Veränderungen durch den Beitritt Österreichs zur europäischen Gemeinschaft Bescheid wissen;
- über regionale Besonderheiten Bescheid wissen.

Bildungsinhalte:

- das österreichische Weinggesetz

WEINLAND ÖSTERREICH (Burgenland, Steiermark, Niederösterreich, Wien)

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Weinbauregionen Ö und deren Weinbaugebiete kennen;
- die Rebsorten Ö kennen und den WBG zuordnen können;
- die Qualitätsstufen lt. Ö-Weinggesetz kennen;
- die Produktion von Weiß-, Rot- und Rosewein kennen;
- die Struktur der Winzerbetriebe analysieren können;
- Wichtige Orte des Weinbaulandes nennen können;
- Trends erkennen und erklären können.

Bildungsinhalte:

- Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte
- Böden, Klima, Vegetation
- Besondere Merkmale der einzelnen Gebiete
- Leitsorten, Leitbetriebe, Vermarktungsgemeinschaften
- Qualitätsstufen, Produktionsabläufe
- Das Österreichische Weingesetz

KELLERTECHNOLOGIE**Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen der Kellertechnologie kennen;
- die Geräte einer Kellerei kennen;
- die Arbeitsabläufe einer Kellerei kennen;
- die Weinbehandlungsmöglichkeiten kennen;
- die gesetzlichen Bestimmungen kennen.

Bildungsinhalte:

- Organisatorischer Aufbau einer Kellerei
- Maschinenkunde
- Möglichkeiten im Weinlabor
- Neuzeitige Kellertechniken
- Weinbehandlungsmethoden
- Arbeitsabläufe von der KELTERUNG bis zum VERTRIEB
- Gesetzliche Bestimmungen

WEINGARTENTECHNOLOGIE

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen des Weinbaus kennen;
- Voraussetzungen für einzelne Rebsorten kennen;
- die Erziehungsarten des Weinstockes kennen;
- die Arbeitsabläufe im Weingarten kennen;
- den gezielten Einsatz von Chemikalien im Weingarten kennen;
- die Reifephasen im Weingarten kennen;
- die gesetzlichen Bestimmungen kennen.

Bildungsinhalte:

- Veredeln und Schulen von jungen Reben
- Die Neuanlage eines Weingartens
- Das Arbeitsjahr des Winzers im Weingarten
- Neuzeitige Bewirtschaftungsformen, Rebschnitte, Maschineneinsatz
- Europäische Förderungsprogramme für schonenden Weinbau
- Arbeitsabläufe vom Rebschnitt bis zur Ernte
- Gesetzliche Bestimmungen

GLÄSERKUNDE

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- verschiedene Gläser, Karaffen und Accessoires kennen;
- über Einkauf, Behandlung und Verwendung Bescheid wissen;
- den Sinn der Formen im Bereich Glas erklären können;
- etwaige Unfallgefahren im Umgang mit Glas richtig einschätzen können;
- die Handhabung verschiedener Hilfsmittel vermitteln können.

Bildungsinhalte:

- Glasformen nach ihrer Verwendung im Bereich Wein, Bier und anderer Getränke
- Formen und Sinn von Karaffen
- Verwendung verschiedener Flaschenöffner
- Benutzung von anderen Hilfen im Bereich der Accessoires

HARMONIE VON SPEISEN UND WEIN (Grundregeln für Speisen und Wein, Degustationsmenü, Käse und Wein)

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Grundregeln für korrespondierende Getränke kennen;
- zu vorgegebenen Menüs die passenden Getränke finden können;
- über die geschmacksgebenden Inhaltsstoffe der Weine und der jeweiligen Speisen Bescheid wissen;
- die Reaktion der Geschmacksorgane bei der Verbindung verschiedener Inhaltsstoffe bei Speisen und Getränken kennen;
- wissen, wie diese Stoffe zueinander reagieren, also ob sich diese addieren oder ausgleichen und wie man eine diesbezügliche Disharmonie verhindern kann.

Bildungsinhalte:

- Theoretische Grundregeln über die Kombination von Weinen und anderen Getränken mit verschiedenen Speisen
- Durchführung praktischer Verkostungen von verschiedenen Speisen mit unterschiedlichen Getränken
- Erstellen von Menüs zu verschiedenen Anlässen mit den dazu passenden Getränken

DEGUSTATION (Organisation einer Degustation, Weinfachsprache, Weinansprache, Verkostungstechnik, Fehlerweine, Degustationstraining)

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die neuzeitigen Arbeitsschritte der Weinproduktion kennen;
- die nationalen und internationalen Rebsorten kennen;
- die nationalen und internationalen Weintypen kennen;
- den Ablauf der Weindegustation kennen und durchführen können;
- die grundlegenden Begriffe der Weinansprache kennen;
- nationale und internationale Weine beschreiben können;
- Bewertungskriterien kennen.

Bildungsinhalte:

- Grundlagen der Weinproduktion
- Weinrebsorten, Weintypen, Markenweine
- Weinsprache
- Weinbeschreibung
- Vorbereitung und Durchführung der Weindegustation
- Präsentationstechniken für Wein
- Degustationsprotokolle
- Bewertungskriterien

KALKULATION

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Grundlagen der Kalkulation kennen;
- verschiedene Kalkulationsschemen kennen und anwenden können;
- die gesetzlichen Grundlagen der Preisauszeichnung kennen;
- den Kartenpreis vom Einkaufspreis erstellen können;
- die im Verkaufspreis enthaltenen Steuern kennen und errechnen können;
- verschiedene Rechenbeispiele selbständig ausführen können.

Bildungsinhalte:

- Grundlagen der österreichischer Getränkebesteuerung
- Grundlagen der Kalkulationsmethoden
- Arten der Kalkulation
- Kartenpreise errechnen
- Kalkulation für Glas weisen Ausschank
- Gesetzliche Bestimmungen

SCHAUMWEINE

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung kennen;
- über Einkauf, Verkauf und Lagerung Bescheid wissen;
- unter Anwendung unterschiedlicher Kostentechniken die Beschreibung dieser Getränke ermitteln können;
- die Gefahren bei Verkostungen, vor allem bei Alkohol, richtig einschätzen können.

Bildungsinhalte:

Herstellung und Service von: Schaumwein, Perlwein, Mistella

WEINSERVICE

Bildungsziele:

Die Studierenden sollen

- verschiedene Situationen im Bereich des Weinservice kennen;
- über Ausschank, Ausschanktemperaturen und gesetzliche Bestimmungen Bescheid wissen;
- Gründe für Verhaltensweisen beim Weinservice erklären können.

Bildungsinhalte:

- Servieren verschiedener Weine
- Behandlung von Weinen zur Erreichung der richtigen Trinktemperatur
- öffnen verschiedener Umschließungen
- Ausrichten einer Fachverkostung

WEIN INTERNATIONAL (Italien, Frankreich, Europa, Außereuropäische Länder)**Bildungsziele:**

Die Studierenden sollen

- die aufgezählten Weinbauländer kennen;
- die typischen Rebsorten der Länder kennen;
- die Qualitätsstufen/Merkmale der einzelnen Länder kennen;
- besondere Produktionsmethoden der Länder kennen;
- die Struktur der Weinbauländer analysieren können;
- Wichtige Orte des Weinbaulandes nennen können;
- Trends in den Ländern erkennen und erklären können.

Bildungsinhalte:

- Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte
- Böden, Klima, Vegetation
- Besondere Merkmale der einzelnen Gebiete
- Leitsorten, Leitbetriebe, Vermarktungsgemeinschaften
- Qualitätsstufen, Produktionsabläufe
- ländertypische Produkte

V. Studienordnung

(1) Veröffentlichung, Anmeldung und Zulassungskriterien:

- a) Im aktuellen Programmheft bzw. 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 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 / die zuständige Institutsleiterin 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) Teilnehmerzahl:

Die Teilnehmerzahl wird für jeden Lehrgang nach Verfügbarkeit der vorhandenen Arbeitsplätze im Einvernehmen mit dem Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin 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 Lehrgangsleitung 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 Lehrgangsleiter/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 Lehrgangsleiter / der Lehrgangsleiterin einvernehmlich festzulegen. Dabei sind die in der Studententafel 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 Lehrer/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 Teilnehmern, 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 und anderer Pädagogischen Hochschulen 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 Lehrgangsführer / der Lehrgangsführerin.

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 Getränkekarte
- 1.2. Schriftliche Abschlussprüfung
 - 1.3. Sensorische Abschlussprüfung
 - 1.4. Mündliche Abschlussprüfung (praktischer Teil und Fachgespräch)

Für die im Rahmen der Abschlussprüfung verwendeten Getränke und Weine wird ein Sachaufwand eingehoben.

1.1. Hausarbeit und Getränkekarte

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

• 1.1.1. Hausarbeit

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

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

Der Umfang der Arbeit ist in Absprache mit dem/der Lehrgangsführer/in festzulegen.

• 1.1.2. Getränkekarte

Die Getränkekarte soll das Getränkeangebot für einen gastronomischen Betrieb (definierter Betriebstyp) umfassen, wobei eine kurze Beschreibung sowie eine Speiseempfehlung anzuschließen sind. Anlassbezogene Angebote sollen die Karte abrunden.

- Umfang
80-100 Getränke, ausschließlich österreichische Produkte. 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 Lehrgangleiter/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 Getränkekarte werden von zwei facheinschlägigen Begutachtern / Begutachterinnen, welche der/die Institutsleiter/in der Privaten Pädagogischen Hochschule Burgenland auf Vorschlag des Lehrgangleiters/der Lehrgangleiterin 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 (Blindverkostung)

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

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

1.3. Sensorische Abschlussprüfung

Dauer: 30 Minuten

Umfang: Verkostung und Beschreibung von sechs verschiedenen Weinen nach einem international üblichen Beurteilungsbogen.

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 harmonisierender Getränke (aus dem Bereich alkoholfreie Getränke, Bier und Wein) zu einem Menü.
 - Weißwein bzw. Rotwein vor dem Gast präsentieren, öffnen ggf. dekantieren oder lüften und servieren. Bei Unklarheiten kann ein Ersatzwein gefordert werden.

Fachgespräch

- Im Rahmen des Fachgesprächs hat der/die Kandidat/in Fragen zu einer gestellten Situation aus dem Bereich des aktiven Getränkeverkaufs zu beantworten.
- 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.
- Das Fachgespräch dient der Beurteilung der didaktischen und fachlichen Fähigkeiten der Prüfungskandidaten/innen im Hinblick auf die Bildungsinhalte des Lehrganges.
- Jeder Prüfungskandidatin / Jedem Prüfungskandidaten ist eine Vorbereitungszeit von maximal 20 Minuten einzuräumen. Die mündliche Prüfung dauert mindestens 15 Minuten, höchstens 25 Minuten.
- Die mündliche Prüfung ist in nichtöffentlicher Sitzung mit „Bestanden“ oder „Nicht bestanden“ zu beurteilen.
- Die mündlichen Prüfungen sind öffentlich. Der Vorsitzende / Die Vorsitzende hat Zuhörer von der weiteren Teilnahme auszuschließen, wenn durch diese eine Störung des Prüfungsablaufes eintritt.

1.5. Die Gesamtbeurteilung ergibt sich aus den Beurteilungen der Teilprüfungen. Die Gesamtbeurteilung ist dann positiv, wenn jede Teilprüfung mit „bestanden“ 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 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.

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 genügend“ lautet.

d) Das **Zeugnis** hat lt. Anlage I zu enthalten:

1. die Bezeichnung der Pädagogischen Hochschule,
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 „Sommelier/Sommeliere 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. 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.
- d) Die Dispensprüfung kann auf Antrag von der Studienkommission erlassen werden, wenn adäquate und durch Zertifikat belegte Qualifikationen vorgelegt werden.

PRIVATE 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

SOMMELIER/E AN SCHULEN

bestanden.

**Er/Sie ist berechtigt die Qualifikationsbezeichnung “Sommelier/Sommeliere an Schulen“
zu führen.**

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

ECTS-Punkte lt. Studienplan: 11

.....
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

Gesamtbeurteilung: Bestanden, Nicht bestanden

Absolvierte Studienfächer

LEHRGANG SOMMELIER/E AN SCHULEN

Verpflichtend vorgesehene Studienfächer

Lehrveranstaltungen	Art der Veranstaltung	Unterrichtseinheiten gesamt		
			Sozialphase	Individualphase
1. Didaktik und Methodik des Getränkeunterrichts	V	6	4	2
2. Aufgaben des Sommeliers	V	3	2	1
3. Getränkemarketing	V	6	4	2
4. Getränkekunde	V/S/Ü	30	20	10
5. Versetzte Weine	S/Ü	6	4	2
6. Weingesetz	V	6	4	2
7. Weinland Österreich	V/Ü	30	20	10
8. Kellertechnologie	V	9	6	3
9. Weingartentechnologie	V/Ü	21	14	7
10. Gläserkunde	V	6	4	2
11. Harmonie von Speisen und Wein	V/S/Ü	21	14	7
12. Degustation	V/Ü	45	30	15
13. Kalkulation	V	3	2	1
14. Schaumwein	S/Ü	6	4	2
15. Weinservice	S/Ü	9	6	3
16. Wein International	V/S/Ü	90	60	30
Gesamtzahl	V/S/Ü	297	198	99

V= Vorlesung, S= Seminar, Ü = Übung

1 Unterrichtseinheit entspricht 45 Minuten