

phburgenland

Pädagogische Hochschule Burgenland

Curriculum für den Hochschullehrgang

Restaurant Professionell¹

(Master Class)

(8 ECTS-Anrechnungspunkte²)

Datum des Beschlusses der Curricularkommission: 12.6.2019

Datum des Beschlusses durch das Hochschulkollegium: 14.6.2019

Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 17.6.2019

¹ Abk.: RP

² Abk.: ECTS-AP

INHALT:

1. QUALIFIKATIONSPROFIL	3
1.1 BILDUNGS- UND AUSBILDUNGSZIELE DES HOCHSCHULLEHRGANGS	3
1.2 KOMPETENZPROFIL	3
1.3 LEHR- UND LERNKONZEPT(-STRATEGIE)	3
1.4 BEURTEILUNGSKONZEPT	4
1.5 KOOPERATIONEN – VERGLEICHBARKEIT MIT CURRICULA GLEICHARTIGER STUDIEN	4
2 CURRICULUM	4
2.1 ZUORDNUNG	4
2.2 ANGABEN ZUM BEDARF	4
2.3 ANSPRECHPERSON AN DER PÄDAGOGISCHEN HOCHSCHULE BURGENLAND	4
2.4 NACHWEIS DER KOOPERATIONSVERPFLICHTUNG BEI DER ERSTELLUNG DES CURRICULUMS	4
2.5 ZIELGRUPPE, ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN UND REIHUNGSKRITERIEN	5
2.6 DAUER, UMFANG UND GLIEDERUNG	5
3 MODULÜBERSICHT	5
4 MODULBESCHREIBUNG	6
5 PRÜFUNGSORDNUNG	12
5.1 GELTUNGSBEREICH	12
5.2 ART UND UMFANG DER PRÜFUNGEN UND WISSENSCHAFTLICH-BERUFSFELDBEZOGENEN ARBEITEN	12
5.3 PRÜFUNGS- UND BEURTEILUNGSMETHODEN	13
5.4 INFORMATIONSPFLICHT	14
5.5 GENERELLE BEURTEILUNGSKRITERIEN	15
5.6 BESTELLUNG DER PRÜFER_INNEN	16
5.7 ANMELDEERFORDERNISSE UND ANMELDEVERFAHREN	16
5.8 ABLEGUNG UND BEURKUNDUNG VON PRÜFUNGEN	16
5.9 WIEDERHOLUNG VON PRÜFUNGEN	16
5.10 RECHTSSCHUTZ UND NICHTIGERKLÄRUNG VON PRÜFUNGEN	17
6 INKRAFTTRETEN	17

1. Qualifikationsprofil

Der Hochschullehrgang *Restaurant Professionell (Master Class)* hat das Ziel, Lehrpersonen aus dem Bereich des Praxisunterrichtes an einschlägigen Schulen (Fachschulen und Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Berufsschulen) höher zu qualifizieren. Der Hochschullehrgang entspricht dem laut § 39 Abs. 2 HG³ durch das BMBWF an die Pädagogischen Hochschulen gestellten Auftrag und umfasst **8 ECTS-AP**. Für die Absolvierung dieses Hochschullehrgangs sind an der Pädagogischen Hochschule Burgenland mindestens zwei Semester und höchstens vier Semester vorgesehen.

1.1 Bildungs- und Ausbildungsziele des Hochschullehrgangs

Die Studierenden werden befähigt, die Inhalte des Hochschullehrgangs und die erworbenen Kompetenzen im Berufsfeld umzusetzen.

Der Hochschullehrgang zielt darauf ab,

- die Studierenden mit erweiterten und vertieften Kompetenzen im Bereich des hochwertigen Restaurantbereichs vertraut zu machen,
- die Studierenden zu reflexiver Betrachtung des eigenen Tuns zu befähigen und
- die Kompetenz der Studierenden in Fragen des Informationsaustauschs mit allen im Bereich des Praxisunterrichts Beteiligten zu stärken.

1.2 Kompetenzprofil

Allgemeine pädagogische Kompetenz

Durch theoretischen Input wird Wissen vermittelt und vertieft. Der Bezug zur Praxis wird im Besonderen hervorgehoben.

Fachliche und didaktische Kompetenz

Die Studierenden erweitern ihr Fachwissen in den Bereichen Gästemanagement und Restaurantmanagement umfassend entsprechend der aktuellen Entwicklungen in der Tourismusbranche. Die Studierenden verfügen über vertiefte Fähigkeiten, die bildungsrelevanten theoretischen und praktischen Fachinhalte zu reflektieren und für die Lernenden aufzubereiten. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Entfaltungsräume für kreative Lernerfahrungen zu schaffen.

1.3 Lehr- und Lernkonzept(-strategie)

Die Lehrveranstaltungen werden geblockt abgehalten. Zwischen den Blockveranstaltungen haben die Studierenden praxisrelevante Aufgaben zu erarbeiten. In allen Modulen haben die praktische Anwendung und der Transfer in den Unterricht große Bedeutung. Durch den Austausch mit den Referent_innen und der Gruppe reflektieren die Teilnehmer_innen ihre

³ Hochschulgesetz

persönlichen Erfahrungen. Durch das Erstellen eines Entwicklungsportfolios wird die persönliche Handlungskompetenz dokumentiert. Die Einzelbeiträge fließen in die Beurteilung der Lehrveranstaltungen ein.

1.4 Beurteilungskonzept

Grundlage für die Beurteilung bilden die in den Modulbeschreibungen angeführten Bildungsinhalte und zertifizierbaren Teilkompetenzen. Vorgesehen sind neben mündlichen und/oder praktischen Prüfungen bei Vorlesungen die immanente Beurteilung der mündlichen Seminarbeiträge sowie das zeitgerechte und erfolgreiche Erbringen der schriftlichen und praktischen Leistungsnachweise. Ein positiv beurteiltes Leistungsportfolio ist Voraussetzung für die erfolgreiche, positive Absolvierung des Hochschullehrgangs Restaurant Professionell (Master Class).

1.5 Kooperationen – Vergleichbarkeit mit Curricula gleichartiger Studien

Als Grundlage für die Konzeption des Hochschullehrgangs Restaurant Professionell (Master Class) an der Pädagogischen Hochschule Burgenland diente der Hochschullehrgang für Diplomierte/r Barkeeper/in an Schulen derselben Hochschule.

2 Curriculum

2.1 Zuordnung

Der Hochschullehrgang ist dem öffentlich-rechtlichen Bereich zugeordnet.

2.2 Angaben zum Bedarf

Der Bedarf ergibt sich aus den sich stetig weiterentwickelnden Anforderungen im Bereich des internationalen und nationalen Tourismus und dem in den Lehrplänen gestellten Anspruch an einen Unterricht, der praxisgerechte und aktuelle Entwicklungen berücksichtigt. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer bedarfsgerechten Weiterqualifizierung von Lehrenden aus dem Bereich des fachpraktischen Unterrichts.

2.3 Ansprechperson an der Pädagogischen Hochschule Burgenland

Prof. Mag. (FH) Gabriele Klampfer-Heider (gabriele.klampfer-heider@ph-burgenland.at)

IL HS-Prof. Mag. Dr. Herbert Gabriel (herbert.gabriel@ph-burgenland.at)

2.4 Nachweis der Kooperationsverpflichtung bei der Erstellung des Curriculums

Im Zuge der Konzeption des Curriculums sowie in der Vorbereitung und der Durchführung sind folgende Organisationseinheiten und Personen beteiligt:

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung

- Abt.-Leiter Mag. Gerhard Orth (gerhard.orth@bmbwf.gv.at)
- Abt.-Leiter-Stellvertreterin Mag. Eva Schönauer-Janeschitz (eva.schoenauer-janeschitz@bmbwf.gv.at)
- HS-Prof. Mag. Dr. Ernst Karner, MBA (ekarner@it4education.at)
- FV Dipl.-Päd. Christina Nussbaumer (christina.nussbaumer@bmbwf.gv.at)

Pädagogische Hochschule Burgenland

- IL HS-Prof. Mag. Dr. Herbert Gabriel (herbert.gabriel@ph-burgenland.at)
- Prof. Mag. (FH) Gabriele Klampfer-Heider (gabriele.klampfer-heider@ph-burgenland.at)
- Dipl. Ing. Adolf Selinger, MA (adolf.selinger@ph-burgenland.at)

2.5 Zielgruppe, Zulassungsvoraussetzungen und Reihungskriterien

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Hochschullehrgang ist der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit in Gegenständen des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen: Schulen für wirtschaftliche Berufe, Schulen für Tourismus, einschlägige Berufsschulen und facheinschlägige Institute der Pädagogischen Hochschulen. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig. Die näheren Festlegungen zum Aufnahmeverfahren erfolgen durch das Hochschulkollegium der Pädagogischen Hochschule Burgenland und werden auf der Homepage der Pädagogischen Hochschule Burgenland veröffentlicht.

2.6 Dauer, Umfang und Gliederung

Der Hochschullehrgang *Restaurant Professionell (Master Class)* an der Pädagogischen Hochschule Burgenland wurde auf zwei bis vier Semester konzipiert. Er ist im Zuge der Ausbildung berufsbegleitend ausgelegt. Der aus **einem Modul** bestehende Hochschullehrgang umfasst **8 ECTS-Anrechnungspunkte**, die über einen Zeitraum von zwei Semestern erworben werden können.

3 Modulübersicht

Hochschullehrgang Restaurant Professionell (Master Class)						
Abkürzung	Modultitel	Modulart (Pflicht -/ Wahlmodul)	FW/FD	SWS	ECTS- AP	Sem.
RP-MC	Restaurant Professionell (Master Class)	PM	FW/FD	7	8	2
Gesamt				7	8	2

	LN	LV-Typ	Semester	Studienfachbereich	SWS (zu 15 UE mit je 45 Min.)	Anzahl UE	Präsenzstudienanteil (Echt Stunden zu 60 Min.)	Selbststudienanteil	ECTS -AP
Modul 1: RP-MC – Restaurant Professionell (Master Class)									
RP-MC1 Restaurant – Standard	pi	VU	1	FW/FD	2	30	22,5	40	2,5
RP-MC2 Restaurant – Vertiefung	pi	VU	1	FW/FD	2	30	22,5	27,5	2
RP-MC3 Trends, Speisen, Veranstaltungen	pi	VU	2	FW/FD	2	30	22,5	40	2,5
RP-MC4 Kommunikation, Hilfsmittel und Evaluierung	pi	VU	2	FW/FD	1	15	11,25	13,75	1
RP-MC – Gesamt					7	105	78,75	121,25	8

4 Modulbeschreibung

Kurzzeichen/Modulbezeichnung: RP-MC/Restaurant Professionell (Master Class)							
Modulniveau	SWS	ECTS-AP	Modulart	Semester	Voraussetzung	Sprache	Institution
	8	8	PM	1/2	-	Deutsch	PHB
RP-MC1 Restaurant – Standard							
Inhalte							
Veranstaltungsmanagement:							
<ul style="list-style-type: none"> • Organisation von Veranstaltungen, Veranstaltungsmanagement, Catering • Aufgabenbereiche der Restaurantfachleute, Personalmanagement • Anforderungen an eine neue Generation von Mitarbeiter_innen • Gästeeerwartungshaltung, Definition Dienstleistung, Beschwerdemanagement • Organisation von Veranstaltungen/Veranstaltungsmanagement/Catering • Inside-(Konferenzen, Seminaren und Tagungen) und Outside-Catering 							
Service:							
<ul style="list-style-type: none"> • Servierablauf für ein mehrgängiges Menü • Schautische, Tischgestaltung (Darstellung und Durchführung durch externe Expert_innen) 							
Frühstück:							
<ul style="list-style-type: none"> • Frühstückservice • Serviermethoden und Serviermöglichkeiten 							
Arbeiten vor dem Gast:							
<ul style="list-style-type: none"> • Filetieren von Fischen und Marinieren von Blattsalaten 							
Verkauf:							
<ul style="list-style-type: none"> • Aktiver Verkauf, Verkaufsgespräch, Beschwerdemanagement 							

Bewertung:

- Qualitätskriterien zur Evaluierung und Beurteilung eines Restaurants

Allgemeine Themen:

- Produktwissen (Rohstoffe, Herstellungsmethoden) von Speisen und Getränken, Inventar, Trends, Präsentationsmöglichkeiten
- Ernährungsphysiologische Bedeutung unterschiedlicher Speisen und deren Bedeutung in gastronomischen Betrieben (vegetarisch/vegan, Low Carb, Paleo, Free from etc.)

Umsetzung im Unterricht:

- methodisch-didaktische Umsetzungsmöglichkeiten für den Unterricht

Kompetenzen

Die Absolventinnen können...**Veranstaltungsmanagement:**

- gastronomische Veranstaltungen professionell organisieren.
- einen Organisationsplan anwenden und ausführen.
- die Bedeutung von Dienstleistung beschreiben und aktuelle Entwicklungen in der Mitarbeiter_innen-Führung erläutern und praktisch umsetzen.
- die Qualität eines besuchten Restaurants aufgrund der festgelegten Kriterien beschreiben und beurteilen.

Service:

- ein professionelles Service umsetzen.

Frühstück:

- verschiedene Frühstücksarten unterscheiden und Trends ableiten.
- ein Buffet aufbauen und einrichten.

Arbeiten vor dem Gast:

- verschiedene Varianten des Filetierens und Anrichtens von Fischen durchführen.

Verkauf:

- erläutern, wie wichtig „Aktiver Verkauf“ für die Wirtschaftlichkeit eines Restaurants ist.
- Verkaufsgespräche professionell führen.

Bewertung:

- Kriterien zur Beurteilung der Qualität verschiedener Kategorien im Bereich Service entwickeln und anwenden.

Allgemeine Themen:

- Menüs für verschiedene Anlässe unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen zusammenstellen.

Inhalte

Service:

- Servierarten in Theorie und Praxis
- Serviertechnik
- Arbeitsplatz Bar, Bar-Mise-en-place, Barstock, Bargeräte

Arbeiten vor dem Gast:

- Arbeiten vor dem Gast (Früchte, Beef Tatar) durchführen und korrespondierende Getränke nennen
- Servierarten beschreiben und in der Praxis anwenden

Verkauf:

- Tools für den aktiven Verkauf anwenden
- Verkaufsförderung (Beratung, Rollenspiel...)

Bewertung:

- Präsentation des Mystery Check

Allgemeine Themen:

- Spezialgedecke (Kaviar, Austern, Schnecken) beschreiben und situationsgerecht einsetzen sowie zu den Speisen korrespondierende Getränke angeben
- Produktwissen (Warenkunde) vertiefen
- Zubereitung von Bar-/Mixgetränken
- „Bararten“ und Trends in der Bar
- Trends in der Menükunde und klassische Beispiele
- Formulierungsrichtlinien für Wein-, Menü- und Getränkearten

Umsetzung im Unterricht:

- methodisch-didaktische Umsetzungsmöglichkeiten für den Unterricht

Kompetenzen

Die Absolventinnen können...

Veranstaltungsmanagement:

- Arbeiten von Service-Mitarbeiter_innen beurteilen und Unterschiede sowie Besonderheiten bei der Arbeit mit dem Gast beschreiben.
- Anforderungen an verschiedene Veranstaltungsarten erläutern und bewerten.

Service:

- den Unterschied und die Besonderheiten verschiedener Spezialgedecke und -gerichte beschreiben.

Arbeiten vor dem Gast:

- fachgerecht filetieren und flambieren.

- mit Früchten arbeiten und sie professionell präsentieren.
- französisches und englisches Service in der Praxis umsetzen.

Allgemeine Themen:

- passende Marinaden und Dressings richtig zuordnen.
- Tische für die diversen Servierarten vorbereiten.
- fachliche Richtlinien für die Präsentation eines Tisches (Gedecke, Anordnung des Geschirrs) korrekt umsetzen.
- allgemeine Vorbereitungen für die Arbeit an der Bar durchführen.
- fachgerecht mit den Werkzeugen der Bar umgehen.
- Bestecke und Gläser beschreiben.
- eine einfache Speise- oder Getränkekarte erstellen.
- erläutern, worauf bei der Gestaltung von Speise- bzw. Getränkekarten für den professionellen Einsatz im Besonderen zu achten ist.

RP-MC3 Trends, Speisen, Veranstaltungen

Inhalte

Veranstaltungsmanagement:

- Organisation von Veranstaltungen/Veranstaltungsmanagement/Catering
- Durchführung und Evaluierung von Veranstaltungen
- Vorbereitung und Durchführung verschiedener Veranstaltungen inklusive einer Veranstaltung außer Haus
- Vertiefung: Bankett, Buffets, Cocktail- und BBQ-Partys, sowie Seminare, Konferenzen und Tagungen

Service:

- Gläserkunde
- Servietten
- Servierarten in Theorie und Praxis
- moderne Serviettenformen
- nationale und internationale Servicetrends

Arbeiten vor dem Gast:

- Tranchieren von Fleisch, Flambieren süß und pikant

Verkauf:

- Tipps zur Gewinnung von Projektpartnern/Partnerbetrieben – Aufbau eines Netzwerkes

Bewertung:

- Verbindung von Erlebnis und Kulinarik

Allgemeine Themen:

- Grundregeln bei Speisen und Getränken (im Besonderen: Wein)
- Faktoren der Getränke- und Weinauswahl
- Käse: allgemeines Produktwissen, Präsentationsmöglichkeiten von Käse in der Gastronomie, verkaufsfördernde Maßnahmen, exemplarisches Käseservice

- Speisen-, Menü- und Buffet-Angebote
- Gestaltung moderner Weinkarten, Checklisten zur Kartengestaltung
- Trends der Buffetgestaltung, Themenbuffets, Visualisierungen
- verschiedene Werkzeuge und Gerätschaften für unterschiedliche
- Tisch- und Tafelwäsche

Umsetzung im Unterricht:

- methodisch-didaktische Umsetzungsmöglichkeiten für den Unterricht

Kompetenzen

Die Absolventinnen können...

Veranstaltungsmanagement:

- die nötigen Vorbereitungsarbeiten für eine Einladung für Events in Firmengröße durchführen und das Ambiente dementsprechend gestalten.
- die Mitarbeiter_innen bei einer Veranstaltung organisieren und anweisen.
- anhand praktischer Beispiele und eigener Beobachtung beschreiben, wie man die Organisation optimieren kann.

Arbeiten vor dem Gast:

- Käse fachgerecht schneiden und präsentieren.
- Fleischgerichte und Desserts flambieren, große Fleischteile tranchieren.
- situationsgerecht Tisch decken, Servietten und Accessoires richtig einsetzen.
- die erforderlichen Arbeiten zuordnen, erklären und selbst durchführen.

Bewertung:

- die Verbindung von Erlebnis und Kulinarik anwenden.
- die Besonderheiten und Chancen von Erlebnisgastronomie erläutern.
- beurteilen, wie sich das Servicepersonal auf das Menü vorbereitet hat (Fragen zum Menü).
- beurteilen, ob die Anordnung der Gedecke, des Bestecks und der Gläser für Gäste und Personal optimal ist.

RP-MC4 Kommunikation, Hilfsmittel und Evaluierung

Inhalte

Bewertung:

- Präsentation des Mystery Checks
- Austausch und Reflexion mit den anderen Teilnehmer_innen
- Präsentation verschiedener Beispiele für Erlebnisgastronomie

Kaffee:

- Kaffeekunde, Servierarten, Kaffeetrends, Sensorik

Social Media:

- Rechtliche Grundlagen im Social Media-Bereich

- Möglichkeiten in der Nutzung von Social Media
- Medien im fachpraktischen Unterricht

Kompetenzen

Die Absolventinnen können...

Verkauf:

- die Tools des „Aktiven Verkaufs“ anwenden.

Bewertung:

- den Serviceablauf des besuchten Lokals beschreiben.
- die Anordnung der Tische und die Vorbereitung der Tischoptik konstruktiv beurteilen.
- die Service-Qualität nach vorgegeben Richtlinien sowie nach persönlichem Empfinden reflektieren (Reflexion durch Sichtweise unterschiedlicher Gästetypen).
- ein Lokal der gehobenen Gastronomie nach besonderen Vorgaben (z.B. Falstaff) beurteilen.
- „das Besondere“ eines Betriebes der Erlebnisgastronomie beschreiben.
- Beispiele und Gründe für den Erfolg diverser Betriebe mit Erlebnisgastronomie erläutern.
- die Inhalte des Moduls in professionell gestaltete Unterrichtssequenzen übertragen.

Kaffee:

- unterschiedliche Kaffeesorten benennen und sensorisch beurteilen.
- verschiedene Kaffeezubereitungsarten anwenden.

Social Media:

- die neuen Medien in den fachpraktischen Unterricht einbinden.
- die rechtlichen Grundlagen im Social Media-Bereich beschreiben und deren möglichen Auswirkungen in der Gastronomie erkennen.

Allgemeine Themen:

- die Grundregeln von Speisen und Wein erklären und Faktoren der Getränke- und Weinauswahl nennen.
- Informationen über Trends verarbeiten und umsetzen.
- eine Weinkarte für ein gehobenes Restaurant selbständig erstellen.
- beschreiben, worauf es bei der Erstellung guter Weinkarten im Besonderen ankommt.
- ein Buffet situationsgerecht aufbauen.
- Servietten für verschiedene Veranstaltungen brechen und einsetzen.

Lehrveranstaltungen

	LN	LV-Typ	Studienfachbereich	Teilungszahl	Voraussetzungen	SWS (zu 15 UE mit je 45 Min.)	ECTS-AP	Semester
Restaurant – Professionell (Master Class)								
RP-MC1 Restaurant - Standard	pi	VU	FW/FD	18	-	2	2,5	1
RP-MC2 Restaurant - Vertiefung	pi	VU	FW/FD	18	-	2	2	1
RP-MC3 Trends, Speisen, Veranstaltungen	pi	VU	FW/FD	18	-	2	2,5	2
RP-MC4 Kommunikation, Hilfsmittel und Evaluierung	pi	VU	FW/FD	18	-	1	1	2
Gesamt					-	7	8	

Legende:

SWS	Semesterwochenstunden
PM	Pflichtmodul
PHB	Pädagogische Hochschule Burgenland
FW	Fachwissenschaften
FD	Fachdidaktik
pi	prüfungsimmanent
VU	Vorlesung mit Übung

5 Prüfungsordnung

5.1 Geltungsbereich

Diese Prüfungsordnung gilt für den Hochschullehrgang *Restaurant Professionell (Master Class)* der Pädagogischen Hochschule Burgenland.

5.2 Art und Umfang der Prüfungen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten

Folgende Prüfungen oder andere Leistungsnachweise sind vorgesehen. Die Befähigungsprüfung ist nach erfolgreicher Absolvierung aller Lehrveranstaltungen (Sozial- und Individualphase) abzulegen und umfasst folgende Prüfungsteile:

1. Unterrichtsmodell für die praktische Umsetzung im facheinschlägigen Unterricht an einer der betroffenen Schularten im Umfang von wenigstens einer Doppelstunde.
2. Präsentation und schriftliche Darstellung des Restaurantbesuches.
3. Präsentation und schriftliche Darstellung eines Betriebes der Erlebnisgastronomie.

Jeder Teil muss positiv abgeschlossen werden. Die Auswahl der gewählten Betriebe ist spätestens zu Beginn des zweiten Präsenzteil des Hochschullehrganges mit der Lehrgangsleitung zu besprechen und abzustimmen (Disposition und geplante Vorgangsweise). Die Lehrgangsleitung hat das Recht, die vorgelegte Auswahl abzuändern oder abzulehnen. Für die im Rahmen der Abschlussprüfung verwendeten Speisen und Getränke kann ein Sachaufwand eingehoben werden.

5.3 Prüfungs- und Beurteilungsmethoden

1. Prüfungsimmanente Lehrveranstaltungen

Bei prüfungsimmanenten Lehrveranstaltungen erfolgt die Prüfung nicht durch einen punktuellen Prüfungsvorgang, sondern aufgrund von (schriftlichen, mündlichen und/oder praktischen) Beiträgen der Teilnehmerinnen und Teilnehmern.

2. Unterrichtsmodell

Ein Unterrichtsmodell (Stundenbild) für den Praxisunterricht im Umfang von wenigstens zwei Unterrichtseinheiten ist zu erstellen. Dieses Modell ist spätestens vier Wochen vor Beginn des letzten Seminarteils bei der Veranstaltungsleitung abzugeben. Die Beurteilung dieses Unterrichtsmodells ist Bestandteil der Gesamtbeurteilung.

3. Präsentation und schriftliche Darstellung des Restaurantbesuches

Aufgabe des Restaurantbesuches ist, dass die Präsentation des Tisches, der dargebotenen Speisen und Getränke und der Serviceablauf beschrieben und bewertet werden. Diese Bewertung ist schriftlich darzustellen und im Rahmen einer Abschlusspräsentation zu erläutern.

- Umfang der schriftlichen Bewertung: wenigstens 5, aber maximal 10 Seiten
- Umfang der Abschlusspräsentation: 15 - 20 Minuten
- Bei der Abschlusspräsentation können von der Prüfungskommission Fachfragen zum Thema gestellt werden.

4. Präsentation und schriftliche Darstellung eines Betriebes der Erlebnisgastronomie

Aufgabe des Restaurantbesuches ist, dass erkannt wird, womit und weshalb dieser Betrieb Erfolg hat, worin die Besonderheit des Erfolges liegt. Diese Bewertung ist schriftlich darzustellen und im Rahmen einer Abschlusspräsentation zu erklären.

- Umfang der schriftlichen Bewertung: wenigstens 5, aber maximal 10 Seiten
- Umfang der Abschlusspräsentation: 15 - 20 Minuten
- Bei der Abschlusspräsentation können von der Prüfungskommission Fachfragen zum Thema gestellt werden.

5. Anmeldung zur Prüfung und Bestellung der Prüfer_innen

Die Lehrgangsleitung bestellt in Abstimmung mit der Institutsleitung die Prüfer_innen.

6. Abgabetermin für das Unterrichtsmodell, Beurteilungsverfahren

Das Unterrichtsmodell ist spätestens vier Wochen vor Beginn des letzten Lehrgangsteils bei der Lehrgangsleitung abzugeben. Die Abgabe muss in vierfacher (je einmal für jede_n Beurteiler_in, die Lehrgangsleitung und als Ablage an der Pädagogischen Hochschule) schriftlicher Form (gebunden oder geheftet) und als PDF an die Lehrgangsleitung erfolgen. Die Präsentationen sind als Präsentationsgrafik (z.B. PowerPoint, Keynote und als PDF) elektronisch und in Papierform zu übermitteln. Die schriftliche Darstellung ist in dreifacher Ausfertigung (gebunden, spiralisiert oder geheftet) an die Lehrgangsleitung zu übergeben. Die Abgabe muss spätestens zu Beginn des letzten Ausbildungsteils übermittelt bzw. übergeben werden. Für die Bewertung werden jeweils zwei Beurteiler_innen festgelegt. Die fach einschlägigen Beurteiler_innen werden durch die Institutsleitung der Pädagogischen Hochschule Burgenland auf Vorschlag der Lehrgangsleitung beauftragt.

7. Anmeldung und Zulassungsvoraussetzungen zur Abschlussprüfung

Die Studierenden haben sich zu dem von der Hochschullehrgangsleitung bekannt gemachten Terminen zur schriftlichen Abschlussprüfung in den vorgegebenen Fristen anzumelden. Sie sind zuzulassen, wenn die für das Antreten erforderlichen Voraussetzungen (aktive Teilnahme an allen Lehrgangsteilen) gegeben sind.

8. Beurteilungsverfahren, Prüfungswiederholung

Der Gebrauch von Unterlagen und Hilfsmitteln wird von der Prüfungskommission festgelegt. Die Abschlussprüfung wird mit einer Gesamtnote der fünfstufigen Notenskala beurteilt, wobei jedem Mitglied der Prüfungskommission eine Stimme zukommt, eine Stimmenthaltung unzulässig ist und stimmenmehrheitlich entschieden wird. Das Prüfungsergebnis ist den Studierenden nach Beschlussfassung mitzuteilen. Bei negativem Prüfungsergebnis kann die Abschlussprüfung höchstens dreimal wiederholt werden.

5.4 Informationspflicht

Die für die betreffende Lehrveranstaltung verantwortliche Lehrveranstaltungsleitung hat die Studierenden im Rahmen der ersten Lehrveranstaltungseinheit über

- die Bildungsziele, Bildungsinhalte und Kompetenzen (learning outcomes),
- Art und Umfang der Leistungsnachweise,
- die Prüfungsmethoden einschließlich des Rechtes auf Beantragung einer alternativen Prüfungsmethode gemäß § 63 Abs. 1 Z 11 HG 2005 (idgF),
- die Beurteilungskriterien und die Vergabekriterien für die ECTS-Anrechnungspunkte sowie über
- die Stellung des betreffenden Moduls im Curriculum

nachweislich zu informieren. Diese Informationen orientieren sich an den Beschreibungen der Leistungsnachweise in den Lehrveranstaltungsbeschreibungen.

5.5 Generelle Beurteilungskriterien

1. Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums.
2. Durch den besonderen praxisrelevanten Charakter der Lehrveranstaltungen gelten die vom Hochschulkollegium festgelegten Prozentsätze der Anwesenheit bezogen auf die tatsächlich angebotenen Lehrveranstaltungseinheiten (100%). Wird die erforderliche Anwesenheit unterschritten, kann der/die Studierende beim zuständigen studienrechtlichen Organ die Erbringung einer Ersatzleistung beantragen. Wird die Anwesenheitsverpflichtung um mehr als 25% unterschritten, ist die Lehrveranstaltung jedenfalls nicht zu beurteilen und muss wiederholt werden. Die Erbringung einer Ersatzleistung ist in diesem Fall nicht möglich. Bei den pädagogisch-praktischen Studien besteht 100%ige Anwesenheitspflicht. Bei Unterschreitung dieses Prozentsatzes ist zu prüfen, ob eine beurteilbare Leistung vorliegt. Liegt diese nicht vor, so kann die Lehrveranstaltung nicht beurteilt und muss wiederholt werden.
3. Der positive Erfolg von Prüfungen oder anderen Leistungsnachweisen und wissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeiten ist mit „Sehr gut“ (1), „Gut“ (2), „Befriedigend“ (3), „Genügend“ (4), der negative Erfolg mit „Nicht genügend“ (5) zu beurteilen. Zwischenbeurteilungen sind nicht zulässig. Bei Heranziehung der fünfstufigen Notenskala für die Beurteilung von Leistungsnachweisen gelten in der Regel folgende Leistungszuordnungen:
 - a. Mit „Sehr gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und eigenständige adäquate Lösungen präsentiert werden.
 - b. Mit „Gut“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt und zumindest eigenständige Lösungsansätze angeboten werden.
 - c. Mit „Befriedigend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen zur Gänze erfüllt werden.
 - d. Mit „Genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, mit denen die beschriebenen Anforderungen in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt werden.
 - e. Mit „Nicht genügend“ sind Leistungen zu beurteilen, welche die Erfordernisse für eine Beurteilung mit „Genügend“ nicht erfüllen.

5.6 Bestellung der Prüfer_innen

1. Die Prüfungskommission für kommissionelle Prüfungen setzt sich aus mindestens drei Prüfer_innen zusammen, die vom zuständigen studienrechtlichen Organ bestellt werden.
2. Jedes Mitglied einer Prüfungskommission hat bei Beschlussfassung über die Benotung eine Stimme. Die Beschlüsse werden mit Stimmenmehrheit gefasst. Stimmenthaltungen sind unzulässig.

5.7 Anmeldeerfordernisse und Anmeldeverfahren

Die Studierenden haben sich rechtzeitig gemäß den organisatorischen Vorgaben zu den Prüfungen anzumelden und im Falle der Verhinderung auch wieder rechtzeitig abzumelden.

5.8 Ablegung und Beurkundung von Prüfungen

1. Alle Beurteilungen sind dem_der Studierenden gemäß § 46 Abs. 1 HG 2005 (idgF) durch ein Zeugnis zu beurkunden.
2. Gemäß § 44 Abs. 5 HG 2005 idgF ist den Studierenden auf Verlangen Einsicht in die Beurteilungsunterlagen und in die Prüfungsprotokolle zu gewähren. Die Studierenden sind berechtigt, von diesen Unterlagen Fotokopien anzufertigen.

5.9 Wiederholung von Prüfungen

1. Bei negativer Beurteilung einer Prüfung oder eines anderen Leistungsnachweises mit „Nicht genügend“ oder „Ohne Erfolg teilgenommen“ stehen dem_der Studierenden gemäß § 43a Abs. 2 HG 2005 (idgF) insgesamt drei Wiederholungen zu, wobei die letzte Prüfung gemäß § 43a Abs. 3 HG 2005 (idgF) eine kommissionelle sein muss. Gemäß § 59 Abs. 1 Z 3 HG 2005 (idgF) gilt das Studium als vorzeitig beendet, wenn der_die Studierende auch bei der letzten Wiederholung negativ beurteilt wurde.
2. Für die Zusammenstellung der Prüfungskommission für die letzte Wiederholung gilt § 19 (3) der studienrechtlichen Bestimmungen der Satzung der Pädagogischen Hochschule Burgenland.
3. Tritt der Prüfungskandidat oder die Prüfungskandidatin nicht zur Prüfung an, ist die Prüfung nicht zu beurteilen und nicht auf die Zahl der möglichen Prüfungsantritte anzurechnen. Dies gilt auch dann, wenn keine fristgerechte Abmeldung von der Prüfung erfolgt ist.
4. Es gilt jedoch als Prüfungsantritt, wenn der Prüfungskandidat oder die Prüfungskandidatin zum Prüfungstermin erschienen ist und die Prüfungsaufgaben übernommen oder

nachweislich die erste Fragestellung in Bezug auf den Stoff der Prüfung zur Kenntnis genommen hat. Erfolgt sodann ein Prüfungsabbruch, ist die Prüfung jedenfalls zu beurteilen, es sei denn, es liegt ein wichtiger Grund für den Prüfungsabbruch vor.

5.10 Rechtsschutz und Nichtigklärung von Prüfungen

1. Betreffend den Rechtsschutz bei Prüfungen gilt § 44 HG idgF.
2. Betreffend die Nichtigklärung von Beurteilungen gilt § 45 HG idgF.

6 Inkrafttreten

Das Curriculum tritt mit Wintersemester 2019 in Kraft.