# Zertifikat
# KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH

## Handreichung – DURCHFÜHRUNG LEHRGANG

| Pos. | Thema | Details | Anmerkungen |
|---|---|---|---|
| 1. | **CLEARINGSTELLE** | **Dipl.-Päd Christina Nußbaumer, MA BEd**<br>HLW Wolfgangsee, Ried 37, 5360 St. Wolfgang<br>E-Mail: christina.nussbaumer1@bildung.gv.at<br><br>**FV Dipl.-Päd. Ursula Zikeli, BEd**<br>HLW Wien 10, Reumannplatz 3, 1100 Wien<br>E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at<br><br>**FV StR Dipl.-Päd. Thomas Gasteiner**<br>HLT Semmering, Hochstraße 37; 2680 Semmering<br>E-Mail: thomas.gasteiner@bildung.gv.at<br><br>**Dipl.-Päd. Otmar Stellner**<br>Tourismusschulen Salzburg Klessheim, Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim<br>E-Mail: otmar.stellner@bildung.gv.at<br><br>**Harald Weidacher, BEd**<br>Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann i. T.<br>E-Mail: harald.weidacher@bildung.gv.at | **Gesamtkoordination – BMBWF**<br><br>**LMS**<br><br>**Pädagogische Umsetzung** |
| 2. | **KOOPERATION** | **Mag. Sarah Eichinger**<br>Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien<br>Tel.: 01/ 877 22 66-64 / E-Mail: sarah.eichinger@haup.ac.at | **Landwirtschaftliche Fachschulen (LWFS) Clearingstelle** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **3.** | **ZIELGRUPPE** | • Schüler/innen an 3-jährigen Fachschulen bzw. 5-jährigen Höheren Lehranstalten (Tourismus, wirtschaftliche Berufe, Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie) inkl. Sonderformen<br>• Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen, einschlägigen LWFS<br>• Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen | |
| **4.** | **ANMELDUNG** | • **einmalige** Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01<br>• **bis 31.10. d. J.** Meldung der Schüler/innenzahlen für das laufende Schuljahr mit Formular 02 (auch LA Für Tourismus mit Schulversuchslehrplan ab 2014/15 bzw. VO Lehrplan 2016/17)<br>• bei **Nicht-Weiterführung** des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle | **Formular 01**, (Stempel und Unterschrift der Schulleitung) **per E-Mail** an Clearingstelle BMBWF<br><br>**Formulare 02 per E-Mail** an Clearingstelle BMBWF, Bei Nichtführung des Lehrganges – Leermeldung an Clearingstelle |
| **5.** | **LMS Übungskurs** | • Anmeldung der Schüler/innen zum **LMS Übungskurs** „Käsekenner/in“ mittels Vorlage KK (Excel-Datei) an **Clearingstelle LMS**<br>• Informationen zu LMS Unterlagen https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/lms-unterlagen-jsoe-jboe-kk | **Vorlage KK (Excel) Wichtig!**<br>→ an Clearingstelle LMS unter ursula.zikeli@bildung.gv.at |
| **6.** | **INFORMATION**<br>der Schule | Nach erfolgter Anmeldung Kontaktaufnahme der Clearingstelle mit dem/der Ansprechpartner/in der Schule | Information per E-Mail |
| **7.** | **AUSBILDNER/INNEN** | „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ bzw. LG „Käsekenner/in Österreich“ bzw. einschlägiger Gegenstand (Berufsschulen, HLFS, LWFS) ist durch eine Lehrerin/einen Lehrer mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen zu unterrichten (siehe **RS 22/2014**)<br><br>• **„Käsesommelier/e an Schulen“**<br>• **„Diplomkäsesommelier/e“**<br><br>Die Berechtigung der Ausbildner/innen ist der Clearingstelle nachzuweisen. (Kopie des Diploms, Zeugnisses) | **Nachweis der Berechtigung** an **Clearingstelle BMBWF**<br><br>**Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **8.** | **LEHRGANGS-ORGANISATION** | • **schulautonome Stunden** ergänzend zum Regellehrplan oder<br>• **Freigegenstände** oder<br>• Ausbildung in der **unterrichtsfreien Zeit**<br>• **Wahlpflichtfach: Spezialisierung** – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA für Tourismus)<br>• Ausbildung lt. KK-Lehrplan unter **Punkt 3c** (HLFS)<br>• Einschlägiger Gegenstand (lt. Lehrplan) an Berufsschulen/LWFS | |
| **9.** | **GRUPPENGRÖSSE** | Schulautonom; die Einhaltung der ehemaligen Eröffnungs- und Teilungszahlverordnung betreffend Freigegenstände, fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände wird dringend empfohlen. | **Berücksichtigung pädagogischer Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekte, etc.** |
| **10.** | **LEHRINHALTE und AUSMASS** | Jeweils **mind. 40 UEH** lt. Lehrplan Lehrgang bzw. „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in Österreich“ bzw. einschlägiger Gegenstand an Berufsschulen/LWFS; HLFS lt. KK-Lehrplan (Punkt 3c).<br><br>Die Lehrstoffverteilung ist **bis 31. Oktober** des jeweiligen Jahres der Clearingstelle zu übermitteln. | Lehrstoffverteilung **per E-Mail** an **Clearingstelle BMBWF** |
| **11.** | **FEHLSTUNDEN** | Das Ausmaß der tolerierten Fehlstunden ist schulintern festzulegen, sodass eine gesicherte Beurteilung möglich ist. | § 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) |
| **12.** | **POSITIVER ABSCHLUSS** | Die Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht darf nur ausgestellt werden bei<br>• **positiver Beurteilung** des Gegenstandes „Käsekenner/in in Österreich“ (LA wirtschaftliche Berufe, Berufsschulen, HLFS – Landwirtschaft und Ernährung)<br>• **positiver Beurteilung** des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA Tourismus)<br>• **positiver Beurteilung** der relevanten Gegenstände lt. Regellehrplan sowie der unverb. Übung „Ernährung und Küchenführung“ (HLFS Lebensmittel- und Biotechnologie) | **Formular 03** schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen<br><br>**LBVO beachten!** |
| **13.** | **SCHULAUFSICHT** | • Beratungsfunktion hinsichtlich **organisatorischer Maßnahmen**<br>• Qualitätssicherung | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **14.** | **ZERTIFIKATSPRÜFUNG** | Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung.<br>**Das Antreten zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig durch Anmeldung der Schüler/innen.** | **Formular 05** schulintern |
| **15.** | **ANMERKUNGEN** | Die Zertifikatsprüfung darf **nicht** im Rahmen der abschließenden Prüfungen durchgeführt werden.<br>Über bereits bestehende Modelle der Organisation der Ausbildung und der Prüfungen berät Sie gerne die Clearingstelle. | |
| **16.** | **LITERATUR** | – Kirchner, J., Krieger, A. „Die Käsekenner“ – SBNr. 131.158, Trauner Verlag<br>– „Easy Cheesy“, SBNr 1803862, AMA Marketing, GesmbH*<br>– Teubner, Mair-Waldburg, Müller: Das große Buch vom Käse. Gräfe & Unzer, München 2003<br>– Gutmayr u.a.: Service – Die Meisterklasse. Trauner Verlag, Linz 2006<br>– Skriptum „Schärdinger Käseakademie“, Ing. Josef Stiendl<br>– Skriptum Hochschullehrgang „Käsesommelier an Schulen“<br>– Broschüre „Käse – immer ein Genuss“, Agrarmarkt Austria<br>– Broschüre „Käse leicht gemacht“ - AMA<br>– Broschüre „Das Käsekochbuch“ – Schärdinger<br>– Unterlagen „Käsesprache“, ARGE Heumilch Österreich, http://www.heumilch.at/rezepte-genuss/kaesesprache/<br>– Richtlinien zur Praktischen Prüfung - Clearingstelle KK<br>– etc. | **Taxative Auflistung!**<br>*Anforderung des Schulbuches für die Ausbildung bei: milch-office@amainfo.at |