Zertifikat
KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH

LEHRPLAN

1. Clearingstelle

Koordination Kurse/Prüfungen ab SJ 2022/2023:
Dipl.-Päd. Otmar Stellner
TS Salzburg Klessheim, Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim
Tel 0664/1251938
E-Mail: otmar.stellner@bildung.gv.at

FV StR Dipl.-Päd. Thomas Gasteiner
HLT Semmering, Hochstraße 37, 2680 Semmering
Tel 02664/8192, Mobil 0650/510 20 60
E-Mail: thomas.gasteiner@bildung.gv.at

Pädagogische Umsetzung:
Dipl.-Päd Christina Nußbaumer, MA BEd.
PH Salzburg, Akademiestraße 23 – 25, 5020 Salzburg
HLW Wolfgangsee, Ried 37 5360 St. Wolfgang
Tel: 0650/211 74 63
E-Mail: christina.nussbaumer1@bildung.gv.at

Harald Weidacher, BEd
TS am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann i. Tirol
E-Mail: harald.weidacher@bildung.gv.at

Koordination landwirtschaftliche Fachschulen:
Mag. Sarah Eichinger
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Tel.: 01/ 877 22 66-64
E-Mail: sarah.eichinger@haup.ac.at

Koordination Kurse/Prüfungen LMS:
FV Dipl. Päd. Ursula Zikeli, BEd
HLW Wien 10, Reumannplatz 3, 1100 Wien
E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at

2. Struktur der Ausbildung

2.1 Bezeichnung

Ausbildung zum diplomierten Käsekenner bzw. zur diplomierten Käsekennerin. Titel des Zertifikatslehrganges: Käsekenner/in in Österreich (KK).

2.2 Zielgruppe

- Schüler/innen an Lehranstalten Tourismus und wirtschaftliche Berufe (3-jährige und 5-jährige Ausbildungen, sowie Sonderformen)
- Schüler/innen an Höheren Lehranstalten für Land- und Forstwirtschaft; Fachrichtungen: Lebensmittel- und Biotechnologie bzw. Landwirtschaft und Ernährung
- Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen, landwirtschaftlichen Fachschulen
- Studierende an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen

2.3 Organisation

- Regellehrplan mit schulautonomen Ergänzungen (Stunden aus dem Erweiterungsbereich, Freigegenstand oder unverbindliche Übung) – siehe 3a bzw. 3d
- Wahlpflichtfach: Spezialisierung (Modul „Käsekenner/in Österreich“) an LA für Tourismus - siehe 3b
- Schulautonom eingeführtes Wahlmodul zum alternativen Pflichtgegenstand „Spezialgebiete“ an HLFS - siehe 3c
- Einschlägiger Gegenstand (lt. Lehrplan) an Berufsschulen/LWFS – siehe 3a bzw. 3d

2.4 Ausbildner/innen

- Käsesommelier bzw. Käsesommelière an Schulen
- Diplom-Käsesommelier bzw. Diplom-Käsesommelière

2.5 Gruppengrößen
Für die Gruppengröße werden die Bestimmungen der ehem. Eröffnungs- und Teilungszahlverordnung (E-Tz-VO) betreffend Freigegenstände, fachpraktische und fachtheoretische Gegenstände empfohlen.

3. Lehrplan Käsekenner/in Österreich

3a. Umsetzung Lehrplan Käsekenner/in Österreich im Rahmen von schulautonomen Gestaltungsmöglichkeiten

Organisation der Zusatzqualifikation durch schulautonome Gestaltungsmöglichkeiten im Lehrplan als schulautonome Vertiefung, Vertiefung von bestehenden Gegenständen sowie als Freigegenstand, unverbindliche Übung, etc. (siehe Handreichung zum Zertifikatslehrgang)

I. Zeitrahmen

FACHTHEORIE		**Lehreinheiten**
I.	Geschichte des Käses	1
II.	Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käses	2
III.	Herstellung und Reifung von Käse	4
IV.	Lebensmittelhygiene	1
V.	Angebotserstellung und Kalkulation	1
FACHPRAXIS		
VI.	Käsekunde	7
VII.	Einkauf und Lagerung	1
VIII.	Affinieren	1
IX.	Degustation	3
X.	Harmonie von Käse und Getränken	8
XI.	Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement	2
XII.	Käsepräsentation	9
GESAMT		**40***

*im Ausmaß von mindestens 40 Unterrichtseinheiten (exkl. Exkursionen)

II. Allgemeines Bildungsziel

Die Ausbildung zum/zur diplomierten Käsekenner/in Österreich hat die Aufgabe, jene Kenntnisse und Fertigkeiten zu vermitteln, die für eine qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich „Beratung und Verkauf von Käse“ erforderlich sind.

Ziel ist es, den Schülerinnen/den Schülern jene Kenntnisse und Fertigkeiten zur vermitteln, welche für die qualifizierte unterstützende Mitarbeit im Tätigkeitsbereich "Beratung und Verkauf von Käse" erforderlich sind. Ebenso sind der sorgfältige Umgang mit Käse, sowie die fachgerechte Präsentation und die Käsekultur als wichtiger Bestandteil der österreichischen Wirtschaft wichtige Inhalte dieses Zertifikatslehrganges.
Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung ab (schriftlicher/elektronischer Teil, Sensorik und Praktischer Teil).

III. Allgemeine didaktische Grundsätze

Hauptkriterien sind die Anwendbarkeit in der beruflichen Praxis und der Beitrag zur Förderung der fachlichen Kompetenz und des richtigen Auftretens vor dem Gast. Die Teilnehmer/innen des Zertifikatslehrganges sollen befähigt werden die erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten im Restaurant der gehobenen Kategorie anzuwenden und den Grundstein für eine qualifizierte Berufslaufbahn zu legen.

Ausgehend von den in der Ausbildung erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen spezielle Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Käse erworben werden. Dadurch sollen die Teilnehmer/innen befähigt werden, die jeweiligen Bildungsziele zu erreichen.

Der praxisorientierten Ausbildung entsprechend, kommt der Zusammenarbeit mit den Betrieben der Wirtschaft besondere Bedeutung zu. Die Ansprüche der Betriebe (zB. Hygienerichtlinien im Umgang mit Käse, Käseservice) sollen in der Ausbildung besonders beachtet werden. Außerdem sollen heimische Produkte, ganz besonders jene aus der jeweiligen Region und das Thema Nachhaltigkeit in diesem Zusammenhang, im Vordergrund stehen. Exkursionen und Lehrausgänge werden ergänzend zur Ausbildung empfohlen.

IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF DER EINZELNEN THEMENBEREICHE

Ergänzend zu den Themenbereichen:
Exkursionen, Lehrausgänge, Lehr- und Lernmaterialien

Übergreifender Lehrstoff:
Serviceabläufe, Aufgaben des Servierpersonals, Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen, Veränderungen im Tätigkeitsfeld/Berufsfeld, Lehrstoff aus „Ernährung (und Lebensmitteltechnologie)“; wie etwa Sensorik, ernährungsphysiologische Bedeutung von Milch und Milchprodukten, Lebensmittelkunde.
Unterrichtsprinzip „Umweltbildung und nachhaltige Entwicklung“.

I. GESCHICHTE DES KÄSES

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Käses geben;
- die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart nennen.

Lehrstoff:
Käsegeschichte, Ursprung des Käses. Entwicklung von der Antike bis heute. Regionale Entwicklungen.
Wirtschaftliche Bedeutung des Käses in Geschichte und Gegenwart.

II. MILCH ALS ROHSTOFF, INHALTSSTOFFE DES KÄSES

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen
- wissen über den Rohstoff Milch Bescheid;
- können die ernährungsphysiologische Bedeutung von Käse erklären.

Lehrstoff:
Qualitätsmilchgewinnung. Milchbearbeitung und Konservierung. Qualitätsmerkmale und –kontrollen.
Zusammensetzung der Milch. Lagerung und Transport von Milchprodukten.

Inhaltsstoffe des Käses:
Nährstoffe, Trockenmasse, Fettgehalt.

III. HERSTELLUNG UND REIFUNG VON KÄSE

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- den Weg von der Milch zum Käse beschreiben;
- das Grundschema der Käseherstellung theoretisch erklären
- Reifungstypen von Käse erklären;
- aktuelle Entwicklungen nennen.

Lehrstoff:
Schema der Käseherstellung. Milchverarbeitung. Herstellung verschiedener Arten von Käse.
Reifungstypen, aktuelle Entwicklungen (Bioqualität, Nachhaltigkeit, Nischen etc.)

IV. LEBENSMITTELHYGIENE

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen
- können die rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene erklären und anwenden.

Lehrstoff:
Lebensmittelhygiene. Geltende Hygienerichtlinien. Lebensmittelgesetz.

V. ANGEBOTSERSTELLUNG UND KALKULATION

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen
- können ein praxisbezogenes Angebot (Wareneinsatz) laut vorgegebener Aufgabenstellung erstellen;
- wissen über die Einkaufspreise der relevanten Prüfungskäse (lt. Handreichung ca. 20 Sorten) Bescheid;
- können Querverbindungen in Bezug auf Personenanzahl, Anlass und gewünschter Menge (Dessert oder Hauptspeise) herstellen;
- können die im Lehrgang angeeigneten Fähigkeiten und Fertigkeiten umsetzen sowie auf eine realistische und praxisrelevante Angebotserstellung anwenden.

Lehrstoff:
Angebotslegung für ein Käsebuffet (Personenanzahl und Anlass vorgegeben).
Kalkulation.

ANGEBOTSERSTELLUNG - BEISPIEL 1

Ausgangssituation:
Das Hotel Zur Post**** lädt anlässlich des 50jährigen Bestehens 100 Personen zur Jubiläumsfeier ein. Die Auftraggeber bestellen zum Dessert ein Käsebuffet und bevorzugen besonders regionale Spezialitäten am Buffet.

Aufgabenstellung:
- Legen Sie eine Käseauswahl für die oben angeführten Wünsche der Auftraggeber fest.
- Berücksichtigen Sie die jeweilige Menge einschließlich der Käsetypen, der Milcharten und der geschmacklichen Vielfalt.
- Berechnen Sie den Wareneinsatz für das Käse-Dessertbuffet ohne Brot und ohne Beigaben.
- Entnehmen Sie die Einkaufspreise (pro kg) der beigelegten Preisliste.

Zusatzinfo:
1. **Dessertportion:** 100g pro Person (lt. Lehrbuch 80-100g); bei Annahme von 100g/Person ist auch das Nachverkosten diverser Käsesorten berücksichtigt. Insgesamt 10 kg Käse, aufgeteilt auf die jeweiligen Sorten lt. Preisliste
2. **Für 100 Personen:** 12-14 Sorten (erfahrungsgemäß werden mild-feiner Frischkäse und g'schmackiger Weichkäse von den Gästen bevorzugt. Würzig-kräftiger Edelschimmelkäse wird häufig in kleineren Mengen gewählt).
3. **Beilage der Preisliste:** Auflistung der Einkaufspreise inkl. Ust.; Schüler/innen bekommen Einblick in die Preisgestaltung

ANGEBOTSERSTELLUNG - BEISPIEL 2

Ausgangssituation:
Die Österreich Werbung lädt 50 Personen von internationalen Reiseveranstaltern zu einer Präsentation ein. Erstellen Sie für diese Veranstaltung ein Angebot (Wareneinsatz) für ein Käsebuffet als Hauptspeise. Der Auftraggeber wünscht einen Streifzug durch die österreichische Käselandschaft sowohl aus geschmacklicher als auch aus regionaler Sicht.

Aufgabenstellung:
- Legen Sie eine Käseauswahl für die oben angeführten Wünsche des Auftraggebers fest.
- Berücksichtigen Sie die jeweilige Menge einschließlich der Käsetypen, der Milcharten und der geschmacklichen Vielfalt.
- Berechnen Sie den Wareneinsatz für das Käse-Hauptspeisenbuffet ohne Brot und ohne Beigaben.
- Entnehmen Sie die Einkaufspreise (pro kg) der beigelegten Preisliste.

Zusatzinfo:
1. **Hauptspeisenportion:** 200g pro Person (lt. Lehrbuch 180-200g); bei Annahme von 200g/Person ist auch das Nachverkosten diverser Käsesorten berücksichtigt. Insgesamt 10 kg Käse, aufgeteilt auf die jeweiligen Sorten lt. Preisliste
2. **Für 50 Personen:** 10-12 Sorten (erfahrungsgemäß werden mild-feiner Frischkäse und g‘schmackiger Weichkäse von den Gästen bevorzugt. Würzig-kräftiger Edelschimmelkäse wird häufig in kleineren Mengen gewählt).
3. **Beilage der Preisliste:** Auflistung der Einkaufspreise inkl. Ust.; Schüler/innen bekommen Einblick in die Preisgestaltung

ANGEBOTSERSTELLUNG - BEISPIEL 3

Ausgangssituation:
Anlässlich der Zertifikatsverleihung von Diplomierten Käsekenner/innen wird von der Lehrgangsleiterin ein Buffet als Dessert für 25 Personen bestellt. Erstellen Sie ein Angebot (Wareneinsatz) einschließlich aller Geschmackswelten. Die Auftraggeberin wünscht jeweils zwei Vertreter der Geschmackswelten unter Berücksichtigung aller Käsetypen und Milcharten.

Aufgabenstellung:
- Legen Sie eine Käseauswahl für die oben angeführten Wünsche der Auftraggeberin fest.
- Berücksichtigen Sie die jeweilige Menge einschließlich der Käsetypen, der Milcharten und der Geschmackswelten.
- Berechnen Sie den Wareneinsatz für das Käse-Dessertbuffet ohne Brot und ohne Beigaben.
- Entnehmen Sie die Einkaufspreise (pro kg) der beigelegten Preisliste.

Zusatzinfo:
1. **Dessertportion:** 100g pro Person (lt. Lehrbuch 80-100g); bei Annahme von 100g/Person ist auch das Nachverkosten diverser Käsesorten berücksichtigt. Insgesamt 2,5 kg Käse, aufgeteilt auf die jeweiligen Sorten lt. Preisliste
2. **Für 25 Personen:** ca. 8 Sorten (erfahrungsgemäß werden mild-feiner Frischkäse und g‘schmackiger Weichkäse von den Gästen bevorzugt. Würzig-kräftiger Edelschimmelkäse wird häufig in kleineren Mengen gewählt).
3. **Aufteilung der Geschmackswelten:** zwei Vertreter mild-fein, zwei Vertreter g‘schmackig, zwei Vertreter würzig-kräftig, restlichen Käse individuell aufteilen.
4. **Beilage der Preisliste:** Auflistung der Einkaufspreise inkl. Ust.; Schüler/innen bekommen Einblick in die Preisgestaltung

VI. KÄSEKUNDE

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack beschreiben;
- die Besonderheiten der einzelnen Bundesländer in Bezug auf die Käsetradition erläutern;
- Käse der wichtigsten internationalen Länder beschreiben und deren ursprungsgeschützte Bezeichnung erklären;
- Beispiele für die Verwendung von Käse in der Küche nennen.

Lehrstoff:
Käsetypen und deren Charakteristik. Käse in Österreich und Europa.
Gegenüberstellung österreichischer und internationaler Käsesorten.

Verwendung von Käse in der Küche.

VII. EINKAUF UND LAGERUNG

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- österreichische Käseproduzenten nennen;
- die für den Käseeinkauf relevanten Faktoren erläutern;
- Käse fachlich richtig verpacken und lagern.

Lehrstoff*:*
Österreichische Käseproduzenten. Auswahl des Käsesortiments.

Qualitätsmerkmale und Qualitätskriterien beim Einkauf. Lagerung.
Fachlich richtige Verpackung von Käse.

VIII. AFFINIEREN

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen
- können die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens und deren praktische Anwendung beschreiben.

Lehrstoff:
Möglichkeiten des Affinierens mit praktischen Anwendungen.

IX. DEGUSTATION

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- verschiedene Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack unter Verwendung des Fachvokabulars beschreiben;
- Bewertungskriterien für Käse beschreiben;
- fehlerhafte Käse erkennen und beurteilen.

Lehrstoff:
Einführung in die Sensorik. Ansprache von Käse, Käsebeschreibung. Bewertungskriterien. Fachvokabular.
Fehler, die bei Käse auftreten können.

X. HARMONIE VON KÄSE UND GETRÄNKEN

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke erläutern sowie Brot und Beigaben empfehlen;
- zu ausgewählten Käsesorten bzw. zu Menüs mit Käse die passenden Getränke empfehlen;
- Geschmackskomponenten durch Verkostung von Käse und Getränken erarbeiten.

Lehrstoff:
Grundregeln der Kombination von Käse mit verschiedenen Getränken:
Geschmackskomponenten, Käsegruppierungen und Getränkerichtlinien, Verkostungen von Käse mit unterschiedlichen Getränken. Käse und Gebäck/Brot. Käse und Beigaben.

XI. VERKAUFSGESPRÄCH UND BESCHWERDEMANAGEMENT

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- auf Gästewünsche eingehen und mit Reklamationen professionell umgehen.

Lehrstoff:
Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes.
Verkaufspsychologie und Verkaufsgespräch. Beschwerdemanagement.

XII. KÄSEPRÄSENTATION

Bildungs- und Lehraufgaben:
Die Lehrgangsteilnehmer/innen können
- die Aufgaben bezüglich der Präsentation von Käse beschreiben;
- korrespondierende Getränke und Beigaben bzw. Gebäck empfehlen;
- einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen.

Lehrstoff:
Käseservice:
Werkzeuge, Portionieren von großen Käsestücken, Schnitttechniken, Anrichten von Käse mit den passenden Beigaben, verschiedene Brot- und Gebäcksorten, Getränkeempfehlung.

Präsentation in der Gastronomie:
Gestaltung und Aufbau eines Käsewagens im gehobenen Restaurant. Arbeiten am Käsewagen. Käseteller, -platte, -glocke, -wagen und –buffet.

3b. Umsetzung Lehrplan Käsekenner/in Österreich im Rahmen des Regellehrplanes an Tourismusschulen

Unterricht des Moduls „Käsekenner/in in Österreich“ im Pflichtgegenstand „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ gemäß schulautonomer Bestimmungen im Regellehrplan an Lehranstalten für Tourismus. Die Bestimmungen der Handreichung zum Zertifikatslehrgang sind anzuwenden.

I. UNTERRICHTSORGANISATION

Das in der Stundentafel vorgesehene Stundenausmaß kann teilweise oder auch ganz in Form von Blockunterricht erfüllt werden, wobei die Einhaltung des Gesamtstundenausmaßes sicherzustellen ist. Der Blockunterricht ist so zu organisieren, dass bei allfälligem Fernbleiben von Lernenden jedenfalls eine sichere Beurteilung getroffen werden kann. Bei geblocktem Unterricht ist der nachhaltige Wissens-/Kompetenzerwerb sicherzustellen.

Den Lernprozess fördernde Internettechnologien, Lernplattformen und Online-Dienste helfen eine Verbindung von Theorie- und Praxisphasen in der Unterrichtsorganisation vorzunehmen und den Unterricht, aber auch Hausübungen und Praktika zu ergänzen. Damit können die Lernenden bei externen Arbeitsformen mit den Lehrenden sowie den Mitschüler/innen elektronisch Kontakt halten.

Die Lehrstoffinhalte der Module „Käsekenner/in in Österreich“ sind durch jene Lehrende zu unterrichten, die über eine entsprechende Zusatzqualifikation (Lehrbefähigung) verfügen, d.h. den Hochschullehrgang „Käsesommelier/e an Schulen“ der Pädagogischen Hochschule bzw. den „Diplom-Käsesommelier/e“ am WIFI erfolgreich abgeschlossen haben. Werden verschiedene Lehrende eingesetzt, erfordert dies eine enge Kooperation und eine gemeinsame Leistungsbeurteilung.

Das Modul „Käsekenner/in in Österreich“ kann an Lehranstalten für Tourismus im Rahmen des Pflichtgegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ unterrichtet werden und mit einer Zertifikatsprüfung zum/zur „diplomierten Käsekenner/in“ abgeschlossen werden. Das Antreten der Schüler/innen zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig!

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausbildung ist auf die rechtlichen Bestimmungen betreffend Jugendschutz und Alkohol zu legen. Ein verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit alkoholischen Getränken und die gesundheitlichen und psychischen Gefahren, welche durch Alkoholmissbrauch entstehen, sind ein wichtiger Bestandteil des Gegenstandes.

II. DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Zur Sicherung der Berufsfähigkeit ist bei der Unterrichtsplanung und -gestaltung auf eine fundierte Grundbildung und die Anwendbarkeit in der betrieblichen Situation größter Wert zu legen. Die Vernetzung der fachtheoretischen Grundlagen mit der Praxis ist wesentliche Grundlage für ein professionelles Handeln.

Im Mittelpunkt stehen:

- eine professionelle Einstellung zu Dienstleistung;
- das Lösen von berufsspezifischen Aufgaben;
- die Einhaltung von rechtlichen Vorschriften im Bereich Sicherheit und Hygiene;
- die Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen und Logistik des Warenflusses;
- die Entwicklung eines Verständnisses für den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit und
- der bewusste Umgang mit Ressourcen.

III. LERNERGEBNISSE DES CLUSTERS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Schülerinnen und Schüler

- zeigen eine professionelle Einstellung zur Dienstleistung und entsprechen in ihrem Erscheinungsbild den beruflichen Erfordernissen;
- verfügen über Teamfähigkeit, sowie Problemlösekompetenz und sind in der Lage eigenverantwortlich zu handeln, Feedback zu geben und anzunehmen;
- verfügen über Leistungsbereitschaft und eine realistische Selbsteinschätzung;
- können die Bedeutung eines wertschätzenden und offenen Umgangs mit Mitmenschen einschätzen und verfügen über entsprechende Handlungskompetenz;
- können korrekte Umgangsformen anwenden;
- können berufsspezifische Aufgaben lösen, sowie ihre erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten in der Gastronomie und Hotellerie anwenden;
- können in ihrem beruflichen Handeln das Prinzip der Wirtschaftlichkeit, der Regionalität und der Nachhaltigkeit anwenden;

- können ernährungsphysiologisch vernetzt denken und wenden dieses Wissen praxisorientiert an;
- sind in der Lage, entsprechend der beruflichen Position Verantwortung zu übernehmen, können selbstständig Arbeitsprozesse anleiten und diese evaluieren;
- beherrschen das Fachvokabular und setzen dieses in der betrieblichen Kommunikation richtig ein;
- können relevante Gesetze und Vorschriften, sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung in der betrieblichen Situation anwenden;
- können Instrumente der Arbeitsorganisation und branchenspezifische Software einsetzen.

IV. BILDUNGS- UND LEHRAUFGABE UND LEHRSTOFF MODUL „KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH“

Die schulautonomen Bestimmungen des Pflichtgegenstandes „Wahlpflichtbereich Spezialisierung“ sind zu beachten (aktuelle Lehrplanverordnung); das angebotene Modul „Käsekenner/in in Österreich“ ist schulautonom festzulegen (in Anlehnung an ehemalige E-Tz-VO). Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe aktuelle Lehrplanverordnung; Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Hotelfachschule	2. Klasse: 3. Semester - Kompetenzmodul 3
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 3. Semester – Kompetenzmodul 3

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler

- können einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Käses geben und die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart nennen;
- wissen über den Rohstoff Milch Bescheid und können die ernährungsphysiologische Bedeutung von Käse erklären;
- können den Weg von der Milch zum Käse beschreiben und das Grundschema der Käseherstellung theoretisch erklären;
- können die rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene nennen.

Lehrstoff:

Käsegeschichte, Inhaltsstoffe, Milchverarbeitung, Schema der Käseherstellung.

Einführung in die Sensorik, Einführung in die Schneidetechnik, Lebensmittelhygiene.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	2. Klasse: 4. Semester - Kompetenzmodul 4
Höhere Lehranstalt Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6
Aufbaulehrgang Tourismus	II. Jahrgang: 4. Semester – Kompetenzmodul 4

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die sensorische Analyse eines Käses anhand einer Checkliste durchführen;
- die für den Käseeinkauf relevanten Faktoren erläutern sowie Käse fachlich richtig verpacken und lagern;
- fehlerhafte Käse erkennen und beurteilen;
- die Besonderheiten der einzelnen Bundesländer in Bezug auf die Käsetradition erläutern;
- die verschiedenen Reifungstypen erklären.

Lehrstoff:

Reifungstypen, Qualitätsmerkmale, Käseeinkauf, Lagerung.

Käseland Österreich.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 5. Semester - Kompetenzmodul 5
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 7. Semester – Kompetenzmodul 7
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 5. Semester – Kompetenzmodul 5

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke erläutern sowie Brot und Beigaben empfehlen;
- die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack beschreiben;
- Käse der wichtigsten internationalen Länder beschreiben und deren ursprungsgeschützte Bezeichnungen erklären;
- die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens beschreiben;
- Fachbegriffe verwenden.

Lehrstoff:

Affinieren, Portionieren von großen Käsestücken, Käsepräsentation in der Gastronomie.

Käse und Getränke, Käse und Brot/Gebäck, Käse und Beigaben, Kochen mit Käse.

Käse in Europa.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

Hotelfachschule	3. Klasse: 6. Semester - Kompetenzmodul 6
Höhere Lehranstalt Tourismus	IV. Jahrgang: 8. Semester – Kompetenzmodul 8
Aufbaulehrgang Tourismus	III. Jahrgang: 6. Semester – Kompetenzmodul 6

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- ein praxisbezogenes Angebot (Wareneinsatz) laut vorgegebener Aufgabenstellung erstellen;
- entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- auf Gästewünsche reagieren und mit Reklamationen umgehen;
- ihr Wissen über Käse mit anderen Gegenständen vernetzt anwenden;
- einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen.

Lehrstoff:

Gestaltung und Aufbau eines Käsewagens im gehobenen Restaurant, Arbeiten am Käsewagen.

Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement.

Angebotserstellung, Kalkulation.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

3c. Umsetzung Lehrplan Käsekenner/in in Österreich im Rahmen von schulautonomen Lehrplanbestimmungen an Höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalten mit einschlägiger Fachrichtung

Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie:

Zur Erlangung des Zertifikates „Käsekenner/in in Österreich“ im schulautonomen Lehrplan der Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum (Wieselburg) ist folgende Aufteilung der Lehrinhalte vorgesehen:

FACHTHEORIE		**Lehr-einheiten**	**LMBT-Spezialgebiete ****	**LMBT-Laboratorium**	**weitere Gegenstände**
I.	Geschichte des Käses	1	1 (T)		
II	Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käses	2	1 (T)	Inhalte dazu im Praktikum des 3. JG in LWTP abgedeckt	auch: LWP (1-2. JG)
III.	Herstellung und Reifung von Käse	4	2 (T)	Im 1. Sem. /4. JG abgedeckt	MBHY: 2 (T) Kulturkeime, Reifung (1. Sem/4.JG)
IV.	Lebensmittelhygiene	1		Voraussetzung für Technologika	MBHY: 1 (T) Hygiene, pathogene MO
V.	Angebotserstellung und Kalkulation	1	2 (T) Übung		
FACHPRAXIS					
VI.	Käsekunde	7	2 (T)	im 1. Sem/4. JG abgedeckt	
VII.	Einkauf und Lagerung	1	1 (T)	1	
VIII.	Affinieren	1	1 (T)	1	
IX.	Degustation	3	1 (T) 2 (UE)	im 1. Sem/4.JG abgedeckt	
X.	Harmonie von Käse und Getränken	8	2 (T) 6 (UE)		
XI.	Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement	2	2 (T)		
XII.	Käsepräsentation	9	1 (T) 18 (UE)		
GESAMT		**40***	**16 (T) 26 (UE)**	**3 WSt (16 Wo= etwa 48 Stunden)**	**MBHY: 3 WSt (LWP: je 4 WSt, Anteil ca 1 WSt)**

*Lehrstoff und Stunden lt. Lehrplan KK (exkl. Exkursionen, Übungsphasen etc.)
** 2 WSt. im 4. JG/1. Sem (bei durchschnittlich 16 Wochen im 1. Semester * 2 = 32 Stunden)

Antritt der Schüler/innen zur Prüfung mit Ende des 1. Semesters im 4. JG möglich

Zur Erlangung des Zertifikates „Käsekenner/in in Österreich“ im schulautonomen Lehrplan der Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Tirol ist folgende Aufteilung der Lehrinhalte vorgesehen:

FACHTHEORIE		**Lehr-einheiten**	**LMBT-Spezialgebiete ****	**LMBT-Laboratorium**	**weitere Gegenstände**
I.	Geschichte des Käses	1	1 (T)		
II	Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käses	2			1.-2. JG in LWP 3. JG Praktikum in LWTP
III.	Herstellung und Reifung von Käse	4	1 (T)	Im 1. Sem. /4. JG abgedeckt	MBHY: Kulturkeime, Reifung (1. Sem/4.JG)
IV.	Lebensmittelhygiene	1		Voraussetzung für Technologika	MBHY: Hygiene, pathogene MO
V.	Angebotserstellung und Kalkulation	1	2 (T) Übung		
FACHPRAXIS					
VI.	Käsekunde	7	1 (T)	im 1. Sem/4. JG abgedeckt	
VII.	Einkauf und Lagerung	1		1	
VIII.	Affinieren	1		1	
IX.	Degustation	3	1 (T)	im 1. Sem/4.JG abgedeckt	MBHY: 1. Sem. 4. JG
X.	Harmonie von Käse und Getränken	8	2 (T) 6 (UE)		
XI.	Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement	2	2 (T)		
XII.	Käsepräsentation	9	1 (T) 16 (UE)		
GESAMT		**40***	**11 (T) 22 (UE)**	**3 WSt (16 Wo= etwa 48 Stunden)**	**MBHY: 3 WSt (LWP: je 4 WSt, Anteil ca. 1 WSt.)**

* Lehrstoff und Stunden lt. Lehrplan KK (exkl. Exkursionen, Übungsphasen etc.)
** 2 WSt. im 3. JG/2. Sem (16 Wochen * 2 = 32 Stunden)

Antritt der Schüler/innen zur Prüfung mit Ende des 4. JG möglich

Abkürzungen zu den obigen Tabellen:

LWP	Landwirtschaftliche Produktion (1.-3. JG)
LMBTS	Lebensmittel- und Biotechnologie – Spezialgebiete (3. bzw. 4. JG)
LBTL	Lebensmittel- und biotechnologisches Laboratorium (4. JG)
MBHY	Mikrobiologie und Hygiene (4. JG)
LWTP	Landwirtschaftliches- und technologisches Praktikum (3. JG)
T	Theorie
UE	Übung
MO	Mikroorganismen

Fachrichtung Landwirtschaft und Ernährung

Unterbringung der Bildungs- und Lehraufgaben sowie des Lehrstoffes in schulautonomen Lehrplänen als schulautonom geführtes Wahlmodul im Rahmen des alternativen Pflichtgegenstandes „Landwirtschaft und Ernährung – Spezialgebiete“, als schulautonom geführten Freigegenstand oder als unverbindliche Übung im Ausmaß von mindestens 1 Wochenstunde.

MODUL bzw. Freigegenstand/unverbindliche Übung „KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH“

IV. Jahrgang
7. Semester - Kompetenzmodul 7

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung des Käses geben und die wirtschaftliche Bedeutung von Käse in Geschichte und Gegenwart nennen;
- über den Rohstoff Milch informieren und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Käse erklären;
- den Weg von der Milch zum Käse beschreiben und das Grundschema der Käseherstellung theoretisch erklären;
- die rechtlichen Bestimmungen hinsichtlich Lebensmittelhygiene nennen;
- die sensorische Analyse eines Käses anhand einer Checkliste durchführen;
- die für den Käseeinkauf relevanten Faktoren erläutern sowie Käse fachlich richtig verpacken und lagern;
- fehlerhafte Käse erkennen und beurteilen;
- die Besonderheiten der einzelnen Bundesländer in Bezug auf die Käsetradition erläutern;
- die verschiedenen Reifungstypen erklären.

Lehrstoff:

Käsegeschichte, Inhaltsstoffe, Milchverarbeitung, Schema der Käseherstellung.

Einführung in die Sensorik, Einführung in die Schneidetechnik, Lebensmittelhygiene.

Reifungstypen, Qualitätsmerkmale, Käseeinkauf, Lagerung.

Käseland Österreich.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

8. Semester - Kompetenzmodul 8

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Harmonie verschiedener Käsesorten und Getränke erläutern sowie Brot und Beigaben empfehlen;
- die verschiedenen Käsetypen, deren Charakteristik und typischen Geschmack beschreiben;
- Käse der wichtigsten internationalen Länder beschreiben und deren ursprungsgeschützte Bezeichnungen erklären;
- die Möglichkeiten und die Bedeutung des Affinierens beschreiben;
- Fachbegriffe verwenden;
- ein praxisbezogenes Angebot (Wareneinsatz) laut vorgegebener Aufgabenstellung erstellen;
- entsprechende Beratung bei der Auswahl des Käseangebotes durchführen und ein Verkaufsgespräch führen;
- auf Gästewünsche reagieren und mit Reklamationen umgehen;
- ihr Wissen über Käse mit anderen Gegenständen vernetzt anwenden;
- einen Käsewagen nach fachlichen Kriterien aufbauen und ein situationsadäquates Käseservice durchführen.

Lehrstoff:

Affinieren, Portionieren von großen Käsestücken, Käsepräsentation in der Gastronomie.

Käse und Getränke, Käse und Brot/Gebäck, Käse und Beigaben, Kochen mit Käse.

Käse in Europa.

Gestaltung und Aufbau eines Käsewagens im gehobenen Restaurant, Arbeiten am Käsewagen.

Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement.

Angebotserstellung, Kalkulation.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

3d. Umsetzung des Lehrgangs Käsekenner/in Österreich an Berufsschulen bzw. landwirtschaftlichen Fachschulen

Sind im Regellehrplan an einschlägigen Berufsschulen die Lehrplaninhalte des Zertifikatslehrganges zur Gänze abgedeckt, (Nachweis mittels Lehrstoffverteilung an die Clearingstelle, Bestätigung durch Direktion) so können die Schüler/innen direkt zur Zertifikatsprüfung antreten. Es wird eine Vorbereitungsphase im Zuge einer unverbindlichen Übung o. ä. zur Prüfungsvorbereitung (Vertiefung der Inhalte, Übung des Prüfungsablaufes, Lernplattform LMS etc.) empfohlen.

An Landwirtschaftlichen Fachschulen sind die Details zur Abwicklung mit der zuständigen Clearingstelle an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) abzustimmen.

4.) ZERTIFIKATSPRÜFUNG „KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH“

Die Anmeldung zur Zertifikatsprüfung erfolgt freiwillig. Zur Zertifikatsprüfung können folgende Schüler/innen antreten:

- nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges „Käsekenner/in in Österreich“ (mind. 40 UE) als schulautonom geführter Freigegenstand bzw. unverbindliche Übung.
- nach positiver Absolvierung des Moduls „Käsekenner/in in Österreich“ im Rahmen des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ bzw. nach positiver Absolvierung des Zertifikatslehrganges im Rahmen von schulautonomen Ergänzungen zum Regellehrplan;
- nach positiver Absolvierung des schulautonom geführten Moduls bzw. Freigegenstandes/der unverbindlichen Übung „Käsekenner/in in Österreich“ (HLFS – Landwirtschaft und Ernährung)
- nach positiver Absolvierung der Gegenstände bzw. der relevanten Lehrstoffinhalte aus „Lebensmittel- und Biotechnologie - Spezialgebiete“, „Lebensmittel- und biotechnologisches Laboratorium“ sowie aus „Landwirtschaftliche Produktion“, „Mikrobiologie und Hygiene“ und des „Landwirtschaftlichen und technologischen Praktikums“ (HLFS – Lebensmittel und Biotechnologie).

Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer dreiteiligen Prüfung ab, einem elektronischen Teil (LMS-Plattform), einem sensorischen Teil und einem praktischen Teil. (Details siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung).

LITERATUR

(Taxative Aufzählung)

Kirchner, J., Krieger, A. „Die Käsekenner“, Trauner Verlag, ISBN 978-3-85499-581-4, SBNr. 131.158, (approbiertes Schulbuch)

„Easy Cheesy“, SBNr. 1803862, AMA Marketing, GesmbH, Anforderung auch über milch-office@amainfo.at

Teubner, Mair-Waldburg, Müller „Das große Buch vom Käse“, Gräfe & Unzer, München 2003, ISBN-10: 3774258031, ISBN-13: 978-3774258037

Gutmayr u.a. „Service – Die Meisterklasse“; Trauner Verlag, 2006, ISBN 978-3-85499-862-4, SBNr. 135.350

Skriptum „Schärdinger Käseakademie“, Ing. Josef Stiendl

Skriptum „Hochschullehrgang Käsesommelier an Schulen“

Broschüre „Käse – immer ein Genuss“, Agrarmarkt Austria

Broschüre „Käse leicht gemacht“ - AMA

Broschüre „Das Käsekochbuch“ – Schärdinger

Unterlagen „Käsesprache“, ARGE Heumilch Österreich unter: https://www.heumilch.com/genuss/kaesesprache/ (abgerufen 23.01.2023)

UNTERLAGEN UND FORMULARE

https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/kaesekenner-in

Handreichung zum Lehrgang
Handreichung zur Zertifikatsprüfung
Standardisierter Fragenkatalog
Richtlinien zur Abwicklung von Unterricht und Prüfung - Clearingstelle KK
Checkliste zur Abwicklung LMS

Formulare zum Lehrgang/Prüfungsabwicklung
Formulare zur Abwicklung betreffend Lernplattform LMS

Bewertungsformular Sensorik
Bewertungsformular Praktische Prüfung gesamt
Muster Zertifikatsdruck (Schüler/Schülerin)