Zertifikat
KÄSEKENNER/IN IN ÖSTERREICH

Handreichung – DURCHFÜHRUNG LEHRGANG

Pos.	Thema	Details	Anmerkungen
1.	CLEARINGSTELLE	**Dipl.-Päd. Otmar Stellner** Tourismusschulen Salzburg Klessheim, Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim E-Mail: otmar.stellner@bildung.gv.at **FV Dipl.-Päd. Ursula Zikeli, BEd** HLW Wien 10, Reumannplatz 3, 1100 Wien E-Mail: ursula.zikeli@bildung.gv.at **Dipl.-Päd Christina Nußbaumer, MA BEd** PH Salzburg, Akademiesstraße 23 -25, 5020 Salzburg HLW Wolfgangsee, Ried 37, 5360 St. Wolfgang E-Mail: christina.nussbaumer1@bildung.gv.at **FV StR Dipl.-Päd. Thomas Gasteiner** HLT Semmering, Hochstraße 37, 2680 Semmering E-Mail: thomas.gasteiner@bildung.gv.at **Harald Weidacher, BEd** Tourismusschulen am Wilden Kaiser, Neubauweg 9, 6380 St. Johann i. T. E-Mail: harald.weidacher@bildung.gv.at	**Gesamtkoordination Kurse/Prüfungen** **LMS Kurs- und Prüfungskoordination** **Pädagogische Umsetzung**

2.	**KOOPERATION**	**Mag. Sarah Eichinger** Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien Tel.: 01/877 22-66-621 621/ 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, für wirtschaftliche Berufe, HLFS Landwirtschaft und Ernährung, HLSF Lebensmittel- und Biotechnologie) inkl. Sonderformen • Schüler/innen an einschlägigen Berufsschulen, einschlägigen LWFS • Student/innen an einschlägigen Abteilungen der Pädagogischen Hochschulen	
4.	**ANMELDUNG**	• **einmalige** Anmeldung der Schule zur Durchführung des Lehrganges mit Formular 01 • **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) • bei **Nicht-Weiterführung** des Lehrganges Leermeldung an die Clearingstelle	**Formular 01**, (Stempel und Unterschrift der Schulleitung) **per E-Mail** an Clearingstelle BMBWF **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** • Informationen zu LMS Unterlagen https://www.hum.at/index.php/materialien-zum-download/lms-unterlagen-jsoe-jboe-kk	**Vorlage KK (Excel) Wichtig!** → an Clearingstelle LMS unter ursula.zikeli@bildung.gv.at
6.	**INFORMATION** 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. Lehrgang (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**) • **„Käsesommelier/e an Schulen“** • **„Diplomkäsesommelier/e“** Die Berechtigung der Ausbildner/innen ist der Clearingstelle nachzuweisen. (Kopie des Diploms, Zeugnisses)	**Nachweis der Berechtigung** an **Clearingstelle BMBWF** **Die Ausbildung der unterrichtenden Lehrkraft muss abgeschlossen sein!**

8.	**LEHRGANGS-ORGANISATION**	• **schulautonome Stunden** ergänzend zum Regellehrplan oder • **Freigegenstände** oder • Ausbildung in der **unterrichtsfreien Zeit** • **Wahlpflichtfach: Spezialisierung** – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA für Tourismus) • Schulautonomer Lehrplan, siehe KK-Lehrplan unter **Punkt 3c** (HLFS) • 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.	**Unter Einbeziehung pädagogischer Kriterien, Hygienevorschriften, Sicherheitsaspekten, Räumlichkeiten, etc.**
10.	**LEHRINHALTE und AUSMASS**	Jeweils **mind. 40 UEH** lt. Lehrplan KK-Lehrgang bzw. „Wahlpflichtfach: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in Österreich“ bzw. einschlägiger Gegenstand an Berufsschulen/LWFS; HLFS: Schulautonomer Lehrplan, siehe KK-Lehrplan unter **Punkt 3c**. 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.	bezugnehmend auf § 20 (4) SchUG bzw. § 20 (10) SchUG
12.	**POSITIVER ABSCHLUSS**	Die Bestätigung über die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht darf nur ausgestellt werden bei • **positiver Beurteilung** des Gegenstandes „Käsekenner/in in Österreich“ (LA für wirtschaftliche Berufe, Berufsschulen, HLFS – Landwirtschaft und Ernährung) • **positiver Beurteilung** des Gegenstandes „Wahlpflichtbereich: Spezialisierung“ – Modul „Käsekenner/in in Österreich“ (LA Tourismus) • **positiver Beurteilung** 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).	**Formular 03** schulintern, bei positivem Abschluss an Teilnehmer/innen **LBVO beachten!**

13.	**SCHULAUFSICHT**	• Beratungsfunktion hinsichtlich **organisatorischer Maßnahmen** • Qualitätssicherung	
14.	**ZERTIFIKATSPRÜFUNG**	Siehe Handreichung zur Zertifikatsprüfung. **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. 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 – „Easy Cheesy“, SBNr 1803862, AMA Marketing, GesmbH* – Teubner, Mair-Waldburg, Müller: Das große Buch vom Käse. Gräfe & Unzer, München 2003 – Gutmayr u.a.: Service – Die Meisterklasse. Trauner Verlag, Linz 2006 – 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, siehe https://www.heumilch.com/genuss/kaesesprache/ – Richtlinien zur Praktischen Prüfung - Clearingstelle KK – etc.	**Taxative Auflistung!** *Anforderung des Schulbuches für die Ausbildung bei: milch-office@amainfo.at