



**Curriculum**  
**Hochschullehrgang**  
**Lehrgang Patisserie**  
**(HUM)**

**(14 ECTS-Anrechnungspunkte)**

**SKZ 710 636**

Version 2

August 2018

Datum der Erlassung durch die STUKO: 20.4.2013

Datum der Genehmigung durch das Rektorat: 20.4.2013

Erlassung der Version 2.0 durch das Hochschulkollegium: 5 .11.2018

## Inhaltsverzeichnis

<b>Lehrgang Patisserie (HUM)</b> .....	1
1 Qualifikationsprofil.....	1
1.1 Bildungs- und Ausbildungsziele des Hochschullehrgangs .....	1
1.2 Kompetenzprofil .....	1
1.3 Lehr- und Lernkonzept(-strategie).....	1
1.4 Beurteilungskonzept .....	2
1.5 Kooperation(en).....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>
2 Allgemeines.....	3
2.1 Zuordnung.....	3
2.2 Angaben zum Bedarf.....	3
2.3 Zulassungsvoraussetzungen, Zielgruppe und Reihungskriterien.....	3
2.4 Ansprechperson(en) .....	3
3 Modul(e).....	4
3.1 Modulraster .....	4
2.2 Modulübersicht – Ausmaß und Art der einzelnen Lehrveranstaltungen .....	4
2.3 Modulbeschreibungen.....	5
3.1.1 Modul 1.....	5
3.1.2 Modul 2.....	7
4 Prüfungsordnung .....	8

# 1 Qualifikationsprofil

## 1.1 Bildungs- und Ausbildungsziele des Hochschullehrgangs

Der Lehrgang soll Lehrer/innen des fachpraktischen Unterrichtes an Schulen für wirtschaftliche Berufe und Schulen für Tourismus besonders qualifizieren. Ausgehend von der fachpraktischen Ausbildung sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen spezielle Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Herstellung von Konditoreiwaren vermittelt werden.

Die Studierenden sollen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen und die Bereitschaft dazu aufbringen, sowie das erworbenen Wissen an die Schüler/innen weitervermitteln können.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Lehrganges und der abschließenden Präsentation der Facharbeit wird die Qualifikation zum/zur „Pâtissier/Pâtissière an Schulen“ erworben.

Der Lehrgang zielt darauf ab

- die Studierenden mit Kenntnissen über die handwerkliche Praxis des Pâtissier /der Pâtissière auszustatten
- die Studierenden zu befähigen, diese Qualifikationen den Schüler/innen durch adäquate pädagogisch/methodisch – didaktische Aufbereitung persönlichkeits- und berufsorientiert darzustellen

## 1.2 Kompetenzprofil

Nach erfolgreicher Absolvierung des Lehrgangs wird von der Absolventin/vom Absolventen erwartet, dass sie/er ...

- fähig ist, die Schüler/innen auf Tätigkeiten im Arbeitsbereich der Pâtisserie in der beruflichen Praxis vorzubereiten
- fähig ist, eigenständig Unterrichtseinheiten planen, durchführen und evaluieren zu können und entsprechende Methoden der Beurteilung anwenden zu können.

## 1.3 Lehr- und Lernkonzept(-strategie)

Der Hochschullehrgang besteht aus zwei Modulen. Während die Phasen des betreuten und nicht betreuten Selbststudiums das selbständige Auseinandersetzen mit den Lerninhalten erfordern, lernen die Teilnehmer/innen in den Präsenzphasen die Fachinhalte in Theorie und Praxis kennen und entwickeln die Kompetenz diese anzuwenden und zu vermitteln.

In den Phasen des Selbststudiums sind Aufgabenstellungen wie z.B. vorbereitendes Literaturstudium, eigenständige Informationssammlung, Übungsaufgaben, Erstellung von Unterrichtsmaterialien etc. vorgesehen. Als geeignetes methodisch-didaktisches Mittel für die Entwicklung und Optimierung der eigenen Fachkenntnisse und deren Umsetzung wird das praxisbezogene Arbeiten – individuell und im Team – angewandt.

Um eine umfassende fachliche Ausbildung zu gewährleisten, werden alle Bereiche der Pâtisserie sowohl theoretisch als auch praktisch behandelt. Auf die Umsetzbarkeit im Unterricht wird großer Wert gelegt.

#### **1.4 Beurteilungskonzept**

Die regelmäßige Anwesenheit bei den Lehrveranstaltungen beträgt 100 % der vorgesehenen Präsenzeinheiten der Studienveranstaltungen. Die Lehrveranstaltungsleitende Person kann, wenn der Besuch einer Studienveranstaltung begründet nicht möglich ist, dies akzeptieren und adäquate Ersatzleistungen vorschreiben, welche die Unterschreitung der geforderten Mindestanwesenheit um maximal 25% kompensieren.

Als Leistungsnachweis führt jede/r Studierende ein Portfolio. Weiters ist die regelmäßige und aktive Mitarbeit während der Module sowie die adäquate inhaltliche und formal korrekte Bearbeitung von im Hinblick auf die Erreichung der Lehrgangsziele aufgetragenen Aufgabenstellungen in den Präsenzstudienanteilen, in den betreuten Studienanteilen sowie im Selbststudium erforderlich.

Die fachdidaktische Arbeit und schulpraxisbezogenen Aufgaben begleiten beide Module.

Den Abschluss der Lehrveranstaltungen bildet das Verfassen einer fachdidaktischen Arbeit mit schulpraxisbezogenen Aufgaben, welches beide Module begleitend erfolgen soll. Diese abschließende Arbeit endet in einer Präsentation und Diskussion im Rahmen des zweiten Modules, bei der die Studierenden die im Lehrgang erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse in der von Ihnen gewählten Themenstellung vorstellen.

Die Selbststudienanteile dieses Hochschullehrgangs überschreiten 50% der Gesamtworkload (vgl. BMUKK-20.030/00001-I/12/2008) nicht.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Zuordnung

Der Lehrgang ist dem öffentlich rechtlichen Bereich zugeordnet.

### 2.2 Angaben zum Bedarf

Der Bedarf wurde in Zusammenarbeit mit der Schulbehörde (Landesschulrat für NÖ) erhoben. Der Lehrgang soll Lehrer/innen des fachpraktischen Unterrichtes an Schulen für wirtschaftliche Berufe und Schulen für Tourismus für den Fachbereich Patisserie besonders qualifizieren.

### 2.3 Zulassungsvoraussetzungen, Zielgruppe und Reihungskriterien

Die Zulassung zum Hochschullehrgang Patisserie setzt nach § 52f (2) HG 2005 ein aktives Dienstverhältnis sowie die Anmeldung auf dem Dienstweg voraus.

Zielgruppe sind Lehrer/innen mit gültigem Lehramts- oder Diplomzeugnis für den fachpraktischen Unterricht (Ernährungswirtschaft).

Gibt es mehr Anmeldungen als Plätze, erfolgt die Reihung im Zuge des Dienstauftragsverfahrens in Absprache mit der Dienstbehörde.

### 2.4 Ansprechperson(en)

	organisatorisch	/	inhaltlich
Hochschullehrgangsleiter/in:	Mag. Renate Lorenz		Renate Wieser
E-Mail:	renate.lorenz@ph-noe.ac.at		reni.w@gmx.at

# 3 Modul(e)

## 3.1 Modlraster

1. Semester	Modul 1
2. Semester	Modul 2

## 2.2 Modulübersicht – Ausmaß und Art der einzelnen Lehrveranstaltungen

P/W	LV-Art	Titel	ECTS-AP	SWS	Prüfungsart	Beurteilung	Semester	Selbststudium in Stunden
		<b>Modul 1: Rohstoffkunde, Fachkunde, Fachzeichnen, Praktisches Arbeiten</b>	<b>8</b>	<b>10,00</b>				<b>87,50</b>
P	UE	Arbeiten mit Zucker, Schokolade; Speiseeis	4	5,00	pi	E	1	43,75
P	UE	Konditoreiwaren	4	5,00	pi	E	1	43,75
		<b>Modul 2: Kleine kalte Küche - Abschlussarbeit</b>	<b>9</b>	<b>6,00</b>				<b>157,50</b>
P	UE	Kleine kalte Küche, vegane Desserts	6	3,00	pi	E	2	116,25
P	SE	Erstellung und Präsentation der Abschlussarbeit	3	3,00	pi	N	2	41,25
		<b>Summen:</b>	<b>17,00</b>	<b>16,00</b>				<b>245,00</b>

Bereich F (Fachwissenschaft oder Fachdidaktik) B (Bildungswissenschaft) P (Praxis)

Beur Beurteilung: E (mit Erfolg teilgenommen) N (Noten)

EA ECTS-Anrechnungspunkte

LV Lehrveranstaltungen

P/W Pflicht- bzw. Wahlfach

PA Prüfungsart: S (schriftlich) M (Mündlich) K (kombinierte Prüfung) pi prüfungsimmanent

Sem Semester

SWS Semesterwochenstunden

## 2.3 Modulbeschreibungen

### 3.1.1 Modul 1

Kurzzeichen	<b>Modultitel: Rohstoffkunde, Fachkunde, Fachzeichnen, Arbeiten mit Schokolade und Zucker, Desserts, Konditoreiwaren</b>					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
<b>x</b>			<b>x</b>		<b>1</b>	<b>8</b>
Voraussetzungen für die Teilnahme						
Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen						
Modulziel						
????						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Rohstoffkunde, Fachkunde, Fachzeichnen, Schriftzüge, Dekorelemente, Modellieren, Arbeiten mit Zucker und Schokolade, Speiseeis					
2	Rohstoffkunde, Fachkunde, Fachzeichnen, Konditoreiwaren (Massen und Cremes für Torten und Schnitten incl. Ausfertigung, Schaummassen, Modellieren, Patisserie - Desserts					
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische und chemische Grundbegriffe:</li> <li>• Rohstoffkunde: Zuckerarten und Süßungsmittel, Mehle, Convenienceprodukte, Eier, Öle und Fette, Kakao und Schokolade</li> <li>• Fachzeichnen: Zeichengeräte und Zeichenmaterialien, Randverzierungen, Schriften und Zahlen, Ornamente, Motive und Stilisierungen, Farbenlehre</li> <li>• Dekorationen – Ornamente, Schriften und Zahlen mit unterschiedlichen Materialien, Fruchtspiegel</li> <li>• mit Schokolade: Temperieren, Tunken, Glasieren, Eindicken, Verdünnen, Dekorelemente und Herstellungstechniken</li> <li>• Zuckerverarbeitung: Zucker kochen, schmelzen, ziehen, gießen und blasen</li> <li>• Parfaits und Speiseeis – Grundbestandteile, Herführungsarten, der Gefrierprozess, Eisdekor und Saucen, Eisspeisen- und Getränke</li> <li>• Pudding, Soufflee und Aufläufe: Abgrenzung, Grundzutaten, Herstellung, Gar- und Serviermöglichkeiten...</li> </ul>						
LV 2						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffkunde: Würzmittel, Lockerungs- und Triebmittel, Gelier- und Verdickungsmittel</li> <li>• Fachkunde: Geschichte des Zuckerbäcker- und Konditorhandwerks, Konditoreiausstattung</li> <li>• Modellieren mit Marzipan</li> <li>• Torten, Schnitten, Petit fours : grundsätzliche Einteilung nach Form, Boden, Füllung ..., im Codex geregelte Torten, Schnitten und Petit Fours</li> <li>• Massen, Cremes: gerührte, gekochte, abgezogene, geschlagene Cremes</li> <li>• Füllcremes – gerührte, gekochte, abgezogene, geschlagene Cremes, Füllungen</li> <li>• Herstellung einer Festtagstorte sowie eines kalten oder warmen Desserts nach eigenem Entwurf...</li> </ul>						

- Warme und kalte Mehlspeisen aus der Patisserie, Fruchtspiegel, Tellerdekor

#### Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen

Die Absolventinnen/die Absolventen ...

##### LV 1

- wissen über die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der für die Konditorei wichtigen Rohstoffe Bescheid
- können die zum Fachzeichnen nötigen Zeichengeräte und Materialien fachgerecht einsetzen
- können verschiedene Verzierungen und Schriften herstellen
- wissen über die Produktion von Speiseeis und Parfaits Bescheid und können diese auch durchführen
- wissen über das Arbeiten mit Schokolade Bescheid, können Temperiermethoden beschreiben und durchführen, können Dekorelemente aus Kuvertüre herstellen
- wissen über das richtige Kochen der unterschiedlichen Zuckerlösungen Bescheid, können Erzeugnisse aus gekochtem Zucker herstellen
- können Souffles, Puddings und Aufläufe unterscheiden und diese auch zubereiten und servieren

##### LV 2

- wissen über die Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten der für die Konditorei wichtigen Rohstoffe Bescheid
- haben Grundwissen über die Geschichte des Zuckerbäcker- und Konditorhandwerks
- haben Grundwissen über die Konditoreiausstattung
- können Tortenentwürfe und Dekor skizzieren und umsetzen
- stellen eine Festtagstorte nach eigenem Entwurf selbständig her
- stellen ein kaltes oder warmes Dessert nach eigenem Entwurf selbständig her
- wissen über die Produktion von Speiseeis und Parfaits Bescheid und können diese auch durchführen
- wissen über die unterschiedlichen Arten von Cremes, deren Herstellung und Einsatzgebiete Bescheid
- können Torten, Schnitten und Petit fours nach Form, Boden, Füllung ... einteilen

#### Lehr- und Lernformen

Vortrag, Einzel, Partner- und Gruppenarbeit, Praktische Umsetzung

#### Leistungsnachweise

immanenter Prüfungscharakter – e-Portfolio/Portfolio zur Dokumentation des eigenen Kompetenzzuwachses  
 mündliche bzw. schriftliche oder praktische Leistungsnachweise (Teilprüfungen)  
 Beurteilung nach der Leistungszuordnung: mit/ohne Erfolg teilgenommen

#### Sprache(n)

Deutsch



### 3.1.2 Modul 2

Kurzzeichen	<b>Modultitel: Vegane Mehlspeisen, Arbeiten mit Zucker und Schokolade, Kaffeegebäck, Stückdesserts</b> <b>Abschließende Arbeit – Evaluation und Präsentation</b>					
Pflichtmodul	Wahlpflichtmodul	Wahlmodul	Basismodul	Aufbaumodul	Semesterdauer	EC
<b>x</b>			<b>x</b>		<b>1</b>	<b>6</b>
Voraussetzungen für die Teilnahme						
positive Absolvierung von Modul 1						
Modulziel						
???						
LV	Lehrveranstaltungstitel					LV-Art
1	Vegane Mehlspeisen, Stückdesserts, Kaffee- und Teegebäck, Teige und Füllungen Portfolio Fachdidaktik/Fachwissenschaft – Präsentation der Abschlussarbeit					
Bildungsinhalte						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stückdesserts und Rouladen: grundsätzliche Einteilung nach Form, Boden, Füllung ..., im Codex geregelte</li> <li>• Gekochte Teige – Erdäpfelteig, Strudelteig: Arten, Grundzutaten (Eigenschaften, Bedeutung, Mengenverhältnis, Herstellung und Ausfertigung, Gebäckfehler, wichtige nationale und internationale Verwendungsmöglichkeiten)</li> <li>• Lebkuchen, Strudelteig gebacken, Brandteig: Arten, Grundzutaten (Eigenschaften, Bedeutung, Mengenverhältnis, Herstellung und Ausfertigung, Gebäckfehler, wichtige nationale und internationale Verwendungsmöglichkeiten)</li> <li>• Germteige: Arten, Grundzutaten (Eigenschaften, Bedeutung, Mengenverhältnis, Herstellung und Ausfertigung, Gebäckfehler, wichtige nationale und internationale Verwendungsmöglichkeiten)</li> <li>• Blätterteig, Plunderteig, Mürbteig: Arten, Grundzutaten (Eigenschaften, Bedeutung, Mengenverhältnis, Arbeiten Herstellung und Ausfertigung, Gebäckfehler, wichtige nationale und internationale Verwendungsmöglichkeiten – Kaffee- und Teegebäck)</li> <li>• Trends – vegane Mehlspeisen</li> <li>• Anwendung fachwissenschaftlicher Kenntnisse</li> <li>• Vermittlung fachdidaktischer Fähigkeiten zur Entwicklung von Unterrichtskonzepten</li> <li>• Erstellen einer schriftlichen Arbeit aus Studienfachbereichen und deren Evaluation ...</li> </ul>						
Zertifizierbare (Teil-)Kompetenzen						
Die Absolventinnen/die Absolventen ...						
LV 1						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• wissen über die Einteilung von Rouladen nach Form, Boden, Füllung, Geschmack und Belag Bescheid</li> <li>• können Stückdesserts und Petit Fours herstellen</li> <li>• können Desserts und Stückgebäck aus Germteig, Lebkuchen, Blätterteig, Plunderteig und Mürbteig fachgerecht herstellen</li> <li>• können Desserts aus Brandteig, Erdäpfelteig, Strudelteig und Germteig herstellen</li> <li>• kennen nationale und internationale Gebäck- und Dessertspezialitäten</li> <li>• können fachwissenschaftliche Arbeiten erstellen, evaluieren und in der Zielsprache präsentieren</li> </ul>						

- können Evaluations- und Reflexionsmethoden anwenden
- können ihren Unterricht auf fachdidaktischer und fachwissenschaftlicher Basis evaluieren

#### Lehr- und Lernformen

Vortrag, Einzel, Partner- und Gruppenarbeit, Praktische Umsetzung

Selbststudium / Literaturstudium / Verfassen einer fachdidaktisch-/fachwissenschaftlichen Abschlussarbeit

#### Leistungsnachweise

immanenter Prüfungscharakter – e-Portfolio/Portfolio zur Dokumentation des eigenen Kompetenzzuwachses  
 mündliche bzw. schriftliche oder praktische Leistungsnachweise (Teilprüfungen)

Beurteilung nach der Leistungszuordnung: mit/ohne Erfolg teilgenommen

Selbststudium / Verfassen einer fachdidaktisch-/fachwissenschaftlichen Abschlussarbeit, Literaturstudium:

- Erarbeitung einer Abschlussarbeit nach intensiver Auseinandersetzung mit der Fachliteratur
- dies geschieht vor allem im Selbststudium und im ständigen intensiven Austausch per E-Mail und über Lernplattformen
- sie setzen sich auch eigenständig intensiv mit Werkzeugen und Richtlinien für die Erstellung einer wissenschaftlichen Arbeit auseinander und wenden diese in der Endausarbeitung konsequent an
- Präsentation und Diskussion der Abschlussarbeit

#### Sprache(n)

Deutsch

## 4 Prüfungsordnung

Die Prüfungsordnung entspricht den Vorgaben der PH NÖ für Hochschullehrgänge mit weniger als 30 ECTS-AP, die vom Hochschulkollegium im Mitteilungsblatt veröffentlicht wurden.