

KOLLEG FÜR TOURISMUS

4. GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

4.4 WAHLPFLICHTBEREICH: SPEZIALISIERUNG

Die Bildungs- und Lehraufgaben sowie der Lehrstoff sind gemäß der schulautonomen Verteilung entsprechend anzupassen. (siehe Abschnitt III Schulautonome Bestimmungen ff.)

Modul – „Käsekennerin und Käsekenner in Österreich“

3. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden

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

Lehrstoff:

Käsegeschichte, Inhaltsstoffe, Milchverarbeitung, Schema der Käseherstellung.

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

Reifungstypen, Qualitätsmerkmale.

Käseland Österreich.

Käseeinkauf, Lagerung.

Einsatz von computerunterstützten Lernplattformen.

4. Semester:

Bildungs- und Lehraufgabe:

Die Studierenden 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 auf Beschwerden professionell reagieren;
- 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.