



Zertifikatslehrgang

Seminarbäuerin und Seminarbauer

Leitfaden

vom BMLFUW genehmigt am 23.4.2001 mit GZ. 22.070/10-IIA4/01 Überarbeitung vom BMLRT genehmigt am 27.02.2020 mit GZ. 2020-0.115.755







Impressum: LFI Österreich

DI Herbert Bauer Schauflergasse 6

1015 Wien

Telefon +43 (1) 53441-8566

E-Mail Ifi@lk-oe.at

©Copyright Alle Rechte obliegen dem LFI Österreich

Textliche Verwendung der Inhalte, wenn auch nur Abschnittsweise, sind vom LFI Österreich zu genehmigen. Dies gilt insbesondere für Artikel, die verschiedenen

Medien zur Verfügung gestellt werden.



Inhalt

| 1. | Organisation | 4 |
|-----|---|----|
| 2. | Einleitung | 6 |
| 3. | Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges | 6 |
| 4. | Ziel des Lehrganges | 7 |
| 5. | Zielgruppe | 8 |
| 6. | Gestaltung der Ausbildung | 8 |
| 7. | Ausbildungsplan | 9 |
| 8. | Detaillierter Ausbildungsplan | 10 |
| 9. | Kursunterlagen | 12 |
| 10. | Anwesenheit der Teilnehmenden | 12 |
| 11. | Kurskritik | 12 |
| 12. | Abschlussprüfung und Abschlussarbeit | 14 |
| 13. | Zusammensetzung der Prüfungskommission | 17 |
| 14. | Zertifikat – Abbildung der Ausbildung auf der Rückseite | 18 |



1. Organisation

Antragsteller

Organisation: LFI Österreich Adresse: Schauflergasse 6, 1015 Wien

Name: DI Herbert Bauer E-Mail: h.bauer@lk-oe.at

Tel: +43 (1) 53441-8565

Ansprechpersonen für die bundesweite Koordination

Ing. in Heidemarie Freithofnig, MA Landwirtschaftskammer Kärnten

Museumgasse 5 9020 Klagenfurt +43 (0) 0463/5850-1398

heidi.freithofnig@lk-kaernten.at

Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL in den Jahren 2000/01 erarbeitet haben

| Tirol | Niederösterreich | Oberösterreich |
|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Name: Theresia Gschösser | Name: FL Elisabeth Heidegger | Name: FL Karin Wolkerstorfer |
| Adresse: Brixner Straße 1 | Adresse: Wiener Straße 64 | Adresse: Auf der Gugl 3 |
| 6021 Innsbruck | 3100 St. Pölten | 4021 Linz |
| Tel: +43 (0) 0512/5929-290 | Tel: +43 (0) 02742/259 | Tel: +43 (0) 0732/6902 |

Mitglieder der Arbeitsgruppe, die den ZL im Jahr 2019/20 überarbeitet haben

| Bundeskoordination | LK Niederösterreich | LK Oberösterreich |
|---|------------------------------------|---------------------------------|
| Ing. ⁱⁿ Heidemarie Freithofnig, MA | Mag. ^a Erna Binder | Romana Schneider-Lenz |
| | | |
| Museumgasse 5 | Wiener Straße 64 | Auf der Gugl 3 |
| 9020 Klagenfurt | 3100 St. Pölten | 4021 Linz |
| +43 (0)463/5850-1398 | +43 (0) 05 0259-26203- | +43 (0) 0732/6902- |
| heidi.freithofnig@lk-kaernten.at | erna.binder@lk-noe.at | romana.schneider-lenz@lk-ooe.at |
| | | |
| LK Salzburg | LK Steiermark | LK Kärnten |
| Anna Radauer | Claudia Doppler, MA | Manuela Pichler |
| Maria-Cebotari-Straße 5, | Krottendorfer Straße 79, 8052 Graz | Museumgasse 5 |
| 5020 Salzburg | | 9020 Klagenfurt |
| +43 (0)662/641248-332 | +43 (0)316/713171-4531 | +43 (0) 463/5850-1396 |
| anna.radauer@lk-salzburg.at | claudia.doppler@lk-stmk.at | m.pichler@lk-kaernten.at |
| | | |



Mit folgenden Ansprechpartnerinnen der Bundesländer bereits akkordiert:

| LK Steiermark | LK Salzburg | LK Burgenland |
|--------------------------------------|---|--|
| Mag. ^a Andrea Muster | Dipl. Päd. Ing. in Regina Putz | Dipl. Päd. ⁱⁿ Ing. ⁱⁿ Friederike Schmitl |
| Hamerlinggasse 3 | Davisstraße 16 | Esterhazystrasse 15 |
| 8011 Graz | 5400 Hallein | 7001 Eisenstadt |
| Tel: +43 (0) 0316/8050-293 | Tel: +43 6245 80266 526 | Tel: +43 (0) 2682/702-402 |
| a.muster@lk-stmk.at | regina.putz@lk-salzburg.at | friederike.schmitl@lk-bgld.at |
| | | |
| LK Wien | LK Niederösterreich | LK Oberösterreich |
| Mag. ^a Verena Scheiblauer | Dipl. Päd. ⁱⁿ , Ing. ⁱⁿ Monika Linder | Dir. Mag. ^a Maria Dachs |
| Gumpendorferstrasse 15 | Wiener Straße 64 | Auf der Gugl 3 |
| 1060 Wien | 3100 St. Pölten | 4021 Linz |
| 43 (0) 1 / 5879528 - 34 | +43 (0) 02742/259-6000 | +43 (0) 0732/6902-246 |
| verena.scheiblauer@lk-wien.at | monika.linder@lk-noe.at | maria.dachs@lk-ooe.at |
| | | |
| LK Tirol | LK Kärnten | LK Vorarlberg |
| FL Theresia Gschösser | Mag. ^a Friederike Parz | Andrea Huber |
| Brixner Straße 1 | Museumgasse 5 | Montfortstrasse 9 |
| 6020 Innsbruck | 9020 Klagenfurt | 6901 Bregenz |
| Tel. +43 5 92 92-1103 | +43 (0) 463-5850-1390 | +43 (0) 5574 / 400-100 |
| theresia.gschoesser@lk-tirol.at | friederike.parz@lk-kaernten.at | andrea.huber@lk-vbg.at |

Mit den LFI Geschäftsführern aller Bundesländer akkordiert:

DI Johann Pötz, LFI Burgenland Ing. Karl Heinz Huber, LFI Kärnten DI Johann Schlögelhofer, LFI Niederösterreich Ing. Manuela Jachs-Wagner, LFI Oberösterreich Manuela Spießberger, LFI Salzburg DI Dieter Frei, LFI Steiermark
DI Evelyn Darmann, LFI Tirol
Petra Wiedemann MA, LFI Vorarlberg
DI Doris Preßmayr, LFI Wien



Einleitung

Zur Erreichung von bundesweiten Qualitätsstandards im LFI- Bildungsangebot wird für jeden LFI- Zertifikatslehrgang ein sogenannter Leitfaden erstellt. Dieser soll den Zertifikatslehrgang genau beschreiben, sodass innerorganisatorisch keine Ungereimtheiten entstehen können. Des Weiteren dient der Leitfaden allen Trainer/-innen als Grundlage für deren Tätigkeit.

Dem BMLRT wird zur Anerkennung eines neuen LFI- Zertifikatslehrganges dieser Leitfaden vorgelegt. Dadurch besitzt der Leitfaden bundesweite Gültigkeit, wodurch eigenständige Abänderungen des neuen Zertifikatslehrganges, wie zum Beispiel der Ziele, des Inhaltes, der Dauer, u.a. nicht zulässig sind.

Der Leitfaden darf mit den LFI- Richtlinien für Zertifikatslehrgänge nicht im Widerspruch stehen. Die Richtlinien sind die Grundlagen für jeden Leitfaden und müssen daher berücksichtigt werden.

Ein nicht Einhalten der Richtlinien bei Erstellung des Leitfadens, oder eine eigenständige Änderung des LFI-Zertifikatslehrganges hat die Folge, dass der Lehrgang nicht als LFI-Zertifikatslehrgang anerkannt wird.

2. Inhaltliche Beschreibung des Lehrganges

Der Zertifikatslehrgang "Seminarbäuerin/Seminarbauer" vermittelt den teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern die persönlichen, fachlichen und organisatorischen Kompetenzen, die sie bei der Durchführung von Bildungsveranstaltungen (Kurse, Vorträge...) benötigen.

Seminarbäuerin/Seminarbauern gelten als Botschafterinnen und Botschafter bäuerlicher Produkte. Im Rahmen der Ausbildung ist neben der Vermittlung der fachlichen Qualifikation vor allem auf die Erlangung von kommunikativen Fähigkeiten Wert zu legen.

Die bundesweite Ausrichtung des Lehrganges dient dazu, zwingend erforderliche, einheitliche Qualitätsstandards, insbesondere im Bereich der fachdidaktischen Aufbereitung von Vermittlungsinhalten zu gewährleisten.



3. Ziel des Lehrganges

Inhaltliche Ziele

- Bäuerinnen und Bauern das erforderliche theoretische Wissen und die praktischen Fertigkeiten zur Durchführung von Schulprojekten, Kursen, Vortragsveranstaltungen und Präsentationen zur selbständigen Durchführung vermitteln.
- Vermitteln von rhetorischen Kompetenzen und Aneignung von sachlichen Argumentationen zum Thema Landwirtschaft und zur Produktion von Lebensmitteln. (Botschafterin und Botschafter für heimische Produkte)
- Erwerben von selbstbewussten Auftreten und Vermittlung von positiven Image.

Nutzen für die Teilnehmenden

- Erwerb von persönlichen und fachlichen Kompetenzen mit dem Ziel der Weitergabe dieses Wissens und der Fertigkeiten an die verschiedenen Zielgruppen.
- Aus- und Weiterbildung vertieft das praktische Wissen durch gezielte Bildung und Erfahrungsaustausch.
- Sie ermöglicht persönliche Anerkennung und die Erwirtschaftung eines zusätzlichen Einkommens.
- Die Seminarbäuerin/der Seminarbauer kann die Leistungen der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit darstellen und für sich bzw. für die gesamte Landwirtschaft positive Imagebildung betreiben.

Mögliche Betätigungsfelder der Absolventinnen und Absolventen (Seminarbäuerin/Seminarbauer)

- Leitung von praktischen Kursen zur Verarbeitung und Veredelung von bäuerlichen Produkten mit Bäuerinnen und Konsumentinnen/Konsumenten.
- Durchführung von Vorträgen zu fachspezifischen Themen für Konsumentinnen und Konsumenten und in Schulen (z.B. Lebensmittelkennzeichnung)
- Präsentationen von heimischen Lebensmitteln auf Messen und am Point of Sale (z.B. in Lebensmittelgeschäften)
- Durchführung von Schulstunden und Schulprojekten (Schuleinsätze) zu eingeschulten Themen



4. Zielgruppe

Aktive, dynamische Bauern/Bäuerinnen, die bereit sind die Interessen der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit zu vertreten.

Allgemeine Eingangsvoraussetzungen für die Teilnahme

- Bäuerin/Bauer aus einem Voll-, Zu- oder Nebenerwerbsbetrieb mit Betriebsnummer
- Die vorhandene Bereitschaft, Kurse bzw. Einsätze aktiv durchzuführen
- Grundausbildung im Bereich Ernährung/ Landwirtschaft (z.B. Abschluss einer Landwirtschaftliche Fachschule, Facharbeiterin/Facharbeiter, Meisterin/ Meister, langjährige Tätigkeit in der Landwirtschaft und/oder Lebensmittelverarbeitung usw.
- Grundkenntnisse und Fertigkeiten in den jeweiligen Produktionsbereichen
- Nachweis von einschlägigen LFI-Kursen und anderen Weiterbildungsveranstaltungen
- Die Teilnehmenden müssen mind. 18 Jahre sein

Bedarfsschätzung (Anzahl der geplanten Lehrgänge)

Durchführung von zwei bis drei Lehrgängen pro Jahr. Diese Ausbildung ist Voraussetzung für verschiedene Zusatzausbildungen (Bio-Seminarbäuerin/Seminarbauer, Brotbotschafterin usw.)

5. Gestaltung der Ausbildung

Methodik und Didaktik

- Die Ausbildung erfolgt in Form von Modulen
- Die Ausbildung erfolgt zielgruppenzentriert mit teilnehmeraktivierenden Lernmethoden, wie Workshops, Gruppenarbeiten, Aufgabenstellungen, Projektarbeiten, Fallbeispielen, Exkursionen, Erfahrungsaustausch usw.
- Die Einbringung der Praxiserfahrung der Teilnehmenden mit stark praxisbezogener Ausbildung ist erwünscht.
- Aufgabenstellung werden formuliert (Erarbeiten eines Kurskonzeptes)
- Erfahrungsaustausch und Feedback erfolgt nach selbständiger Kursgestaltung



6. Ausbildungsplan

Der Lehrplan im Überblick

| Modul | Inhalte und Methodik | Anzahl der Übungseinheiten |
|--------------|--|-------------------------------|
| Modul 1 | Persönlichkeitsbildung | 24 UE |
| Modul 2 | Präsentations- und Vortragstechnik | 40 UE |
| Modul 3 | Organisation und Richtlinien für die Durchführung von Veranstaltungen | 18 UE |
| Modul 4 | Fachliche Ausbildung Praktische Übungen Betriebsbesichtigung | 56 UE |
| Modul 5 | Grundlagen der Pädagogik Einschulung der Themen für Schulen Praktische Übungen | 16 UE |
| Summe der UE | | 154 UE |

Ausführliche Beschreibung des Zeitplans

Die Durchführung der Ausbildung erfolgt in Modulen. Die einzelnen Module werden zeitlich in Einzelblöcken zusammengefasst. Die gesamte Ausbildungszeit darf zwei Jahre nicht überschreiten. Ein Ausbildungstag entspricht 8 Unterrichtseinheiten.



7. Detaillierter Ausbildungsplan

Modul 1, Persönlichkeitsbildung (24 Stunden)

| Inhalte | Ziele | Stunden |
|---|--|--------------|
| Stärken-Schwächenanalyse Grundlagen der Gesprächsführung | Persönliche Stärken und Schwächen erkennen und sie für die Rolle als Seminarbäuerin/Seminarbauer nutzen, das Selbstwertgefühl steigern. | 4 UE 4 UE |
| Konfliktmanagement | Konfliktsituationen selbstsicher und positiv meistern. | 6 UE |
| Kommunikation- und Argumentationstechniken - Verbale und nonverbale Kommunikation - Aktives Zuhören - Rhetorik | Kommunikations- und Argumentationstechniken kennen und sie in Gesprächssituation zwischen Produzenten und Konsumenten effektvoll und wirkungsvoll einsetzen, um die Anliegen der Landwirtschaft sachlich zu transportieren | 10 UE |

Modul 2, Präsentations- und Vortragstechnik (40 UE)

| Inhalte | Ziele | UE |
|---|---|-------|
| Präsentationstechniken bei Beratungs- und Verkaufsgesprächen und deren Evaluierung | Verschiedene Präsentationstechniken und Methoden sowie den Einsatz von Hilfsmitteln erlernen, um professionelle Beratungs- und | 10 UE |
| Einsatz von Medien und Hilfsmitteln | Verhandlungsgespräche führen zu können. | 6 UE |
| Methodische Grundlagen für verschiedene Einsätze der Seminarbäuerin/Seminarbauern (Kurse, Schuleinsätze, Messen) | Die Funktion als "Botschafterin bäuerlicher Produkte" erfolgreich, glaubwürdig und überzeugend wahrnehmen können. | 10 UE |
| Öffentlichkeitsarbeit | Den persönlichen und sprachlichen Umgang mit der Presse erlernen | 6 UE |
| Abschlusspräsentation (zusätzlich) | | 8 UE |



Modul 3, Organisation und Richtlinien für die Durchführung von Veranstaltungen (18 UE)

| Inhalte | Ziele | UE |
|--------------------------------|------------------------------------|------|
| Arbeitsorganisation und | Die Organisation und Durchführung | 8 UE |
| Zeitmanagement | von Veranstaltungen durch | |
| | entsprechende Planung, | |
| Veranstaltungsorganisation, | Zeitmanagement und fachliche | 4 UE |
| Kalkulation und Kursabrechnung | Vorbereitung reibungslos gestalten | |
| | können. | |
| | | |
| Steuer und Recht | Über die rechtlichen | 3 UE |
| | Rahmenbedingungen für den Einsatz | |
| | von Seminarbäuerin/Seminarbauern | |
| | Bescheid wissen. | |
| | | |
| Einsatzmöglichkeiten der | Einsatzmöglichkeiten und | 3 UE |
| Seminarbäuerin/Seminarbauern | Organisation der | |
| Organisationsstruktur der | Seminarbäuerin/Seminarbauern | |
| Seminarbäuerin/Seminarbauern | kennenlernen | |

Modul 4, Fachliche Ausbildung (56 UE)

| Ziele | UE |
|--------------------------------------|--|
| Über die wichtigsten Regeln bzw. | 12 UE |
| Grundlagen einer gesunden | |
| Ernährung Bescheid wissen. | |
| | |
| _ | 10 UE |
| | |
| Lebensmittelgruppen erwerben. | |
| Entwicklung eines Bewusstseins in | |
| Hinblick auf Nachhaltigkeit in der | |
| Lebensmittelproduktion und | |
| Lebensmittelverarbeitung | |
| Lebensmittelkennzeichnungen, | 8 UE |
| Qualitäts- und Gütesiegel erläutern | |
| und so Entscheidungshilfen für den | |
| Einkauf von Lebensmittel geben | |
| können. | |
| Hygienische Maßnahmen im | 2 UE |
| Zusammenhang mit Lebensmittel zur | |
| Anwendung bringen | |
| Praktische Kurse vorbereiten, | 16 UE |
| Arbeitsunterweisungen durchführen, | |
| Theorie und Praxis sachlich umsetzen | |
| bzw. vermitteln können | |
| | 8 UE |
| | |
| | Über die wichtigsten Regeln bzw. Grundlagen einer gesunden Ernährung Bescheid wissen. Grundlagen der Lebensmittelkunde in Hinblick auf die verschiedenen Lebensmittelgruppen erwerben. Entwicklung eines Bewusstseins in Hinblick auf Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverarbeitung Lebensmittelverarbeitung Lebensmittelkennzeichnungen, Qualitäts- und Gütesiegel erläutern und so Entscheidungshilfen für den Einkauf von Lebensmittel geben können. Hygienische Maßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmittel zur Anwendung bringen Praktische Kurse vorbereiten, Arbeitsunterweisungen durchführen, Theorie und Praxis sachlich umsetzen |



Modul 5, Grundlagen der Pädagogik, Einschulung in Themen für Schulen, Praktische Übungen (16 UE)

| Inhalte | Ziele | UE |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------|
| Grundlagen der Pädagogik | Grundlagen der Pädagogik | 4 UE |
| | kennenlernen und auf die Praxis | |
| | umlegen können. | |
| Einschulung von Themen für Kinder | Spezifische Themen des | 8 UE |
| und Jugendliche in Schulen | Bundeslandes bzw. bundesweite | |
| | Themen kennenlernen. | |
| Praktische Übungen | Die Erkenntnisse der Grundlagen der | 4 UE |
| | Pädagogik mit der Einschulung von | |
| | Themen verknüpfen können und | |
| | praktisch anwenden können. | |

8. Kursunterlagen

Folgende Kursunterlagen stehen den Trainerinnen und Trainern zur Verfügung:

- Fachspezifische Broschüren bzw. vertrauenswürdige Onlinequellen, Fachbücher der landwirtschaftlichen Fachschulen usw.
- Verschiedene Broschüren der AMA Marketing GmbH

Folgende Kursunterlagen stehen den Teilnehmenden zur Verfügung:

siehe oben angeführte Unterlagen

9. Anwesenheit der Teilnehmenden

Die Anwesenheit der Teilnehmer wird von der Kursleitung/von den Lehrenden ständig überprüft und mittels einer LFI- TeilnehmerInnenliste dokumentiert. 80% Anwesenheitspflicht.

10. Kurskritik

Feedback

Nach Abschluss eines jeden Zertifikatslehrganges wird ein Feedback zur Zufriedenheit der Teilnehmenden eingeholt. Damit soll die Erreichung der Ziele überprüft werden. Es ist der aktuell bundesweit gültige LFI-Evaluierungsbogen zu verwenden.



Die Evaluierung

Diese erfolgt nach der Auswertung der Evaluierungsbögen der Teilnehmenden, der Rückmeldungen der Trainerinnen und Trainer.

Als Grundlage für die Evaluierung dienen:

- Ergebnisse der Feedback-Bögen
- Ergebnisse des Referentengesprächs

Bei Beschwerden ist sofort zu reagieren und innerhalb einer Woche ist zu entscheiden, ob und welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind. Es ist eine Vereinbarung von Verbesserungen gemeinsam durch die Kursleitung mit den Vortragenden zu treffen.

Am Ende der Ausbildung ist das zusammengefasste Ergebnis über die Kurskritik (Feedback und Evaluierung) im Bundesland abzulegen.



11. Abschlussprüfung und Abschlussarbeit

Die Abschlussprüfung setzt sich folgend zusammen:

1) Schriftliche Prüfung

2) Abschlussarbeit

Die Abschlussarbeit (Hausarbeit) kann folgende Arbeitsbereiche der Seminarbäuerinnen abdecken, z.B.

- a. Praktischer Kurs mit Lebensmittelschwerpunkt
- b. Angebot für Schulen
- c. Messepräsentation
- d. Einsatz am POS (Point of Sale)

3) Präsentation der Abschlussarbeit

Diese sollte ein Ausschnitt der geplanten Hausarbeit sein incl. einer Arbeitsunterweisung

Bei der Präsentation sind folgende Unterlagen abzugeben:

- Kopie des Konzeptes
- Eine TeilnehmerInnenunterlage

Bei der Präsentation ist auf den ausgewählten Methodeneinsatz zu achten.

Das Konzept muss gegebenenfalls nach der Präsentation und vor der praktischen Umsetzung nochmals zur Korrektur vorgelegt werden.

Abschlussarbeit

Möglicher Aufbau des schriftlichen Konzepts:

- Beschreibung der Kompetenzen, die durch den Kurs/Workshop/Messeinsatzes erworben werden sollen. (Ziele, Teilkompetenzen)
 Was sollen die Teilnehmer*innen nach dieser Veranstaltung wissen, können, tun? Wie sollen sie handeln?
- Inhaltsangabe
- Vorstellung der SB (z.B. Beschreibung der Organisation der Seminarbäuerinnen, der eigenen Person, des Betriebes usw.)
- Fachlicher Teil zum Lebensmittel
- Methodischer Ablauf
- Einsatz von Medien und Hilfsmittel (Plakate, praktische Beispiele, Übungen...)
- Anschauungsmaterial
- Zeitplan
- Vorbereitungsarbeiten
- Kalkulationen der Lebensmittel



- Einkaufsliste Lebensmittelbedarf
- Geschirrbedarf und sonstige Hilfsmittel
- Bewerbungstext mit Bewerbungsrezept
- Beschreibung der Arbeitsunterweisung

TeilnehmerInnen – Unterlagen:

- Rezeptunterlage
- Arbeitsblätter/Rätsel/Merkblätter usw.
- Vorhandene Rezepthefte der Seminarbäuerinnen sollen nach Möglichkeit Verwendung finden

Gesamtbeurteilung

Für die Beurteilung werden die Ergebnisse der nachstehenden Aufgaben herangezogen:

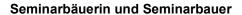
- Schriftlicher Test über Inhalte die im Lehrgang vermittelt wurden
- Abschlussarbeit (Hausarbeit)
- Alle während des Kurses gestellten Teilaufgaben
- Präsentation des eigenen Kurskonzeptes oder eines Angebots für Schulen oder eines Konzepts für einen Messeauftritt

Die Beurteilung kennt:

- "mit ausgezeichnetem Erfolg",
- "mit gutem Erfolg" oder
- "mit Erfolg" teilgenommen.

Die Prüfungskommission hat die Leistungen bei Zertifikatslehrgängen wie folgt zu bewerten:

- mit ausgezeichnetem Erfolg, wenn die gestellten Aufgaben in weit über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und deutliche Eigenständigkeit bzw. die Fähigkeit zur selbständigen Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- mit gutem Erfolg, wenn die gestellten Aufgaben in über das Wesentliche hinausgehendem Ausmaß erfüllt werden und merkliche Ansätze zur Eigenständigkeit bzw. bei entsprechender Anleitung die Fähigkeit zur Anwendung der erworbenen Kenntnisse erkennbar sind;
- **mit Erfolg**, wenn die gestellten Aufgaben in der Erfassung und in der Anwendung der erworbenen Kenntnisse, sowie in der Durchführung der Aufgaben in den wesentlichen Bereichen überwiegend erfüllt sind;
- **nicht bestanden**, wenn die Aufgaben nicht einmal die Erfordernisse für "mit Erfolg" erfüllen.





Bei negativem Abschluss kann nur eine Teilnahmebestätigung vom jeweiligen Landes LFI ausgestellt werden. Es werden keine Zertifikate mit nicht bestanden ausgestellt, da es nur für positive Abschlüsse Zertifikate gibt. (siehe 4.0 Kriterien zur Zertifikatsvergabe)



12. Zusammensetzung der Prüfungskommission

Die Prüfungskommission kann sich wie folgt zusammensetzen:

- Eine/Ein Beraterin/Berater der jeweiligen Landwirtschaftskammer oder des LFI
- Eine/Ein praktizierende/r Seminarbäuerin/Seminarbauer
- Eine/Ein Expertin/e, die/der mit diesem Thema vertraut ist (z.B. Pädagogln einer Landwirtschaftlichen Fachschule)

Kriterien der Bewertung

Die Prüfungskommission vergibt aufgrund folgender fachlichen Kriterien mit ausgezeichnetem Erfolg, mit gutem Erfolg und mit Erfolg:

mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden:

Wenn alle Teilaufgaben des Kurses ordnungsgemäß und vollständig ausgeführt wurden, Wenn der schriftliche Test mit sehr gut und die Präsentation *mit* sehr gut beurteilt wurden.

mit gutem Erfolg bestanden:

Wenn das durchschnittliche Ergebnis aller Teilaufgaben (schriftlicher Test, Präsentation) zumindest mit gutem Erfolg beurteilt wurden. Es müssen jedoch alle Teilaufgaben positiv abgeschlossen werden.

mit Erfolg bestanden:

Wenn alle Teilbereiche (schriftlicher Test, Präsentation) positiv beurteilt wurden.

Wurde eine Teilprüfung negativ beurteilt, besteht die Möglichkeit, einer Wiederholungsprüfung.



Zertifikat – Abbildung der Ausbildung auf der Rückseite

LFI-ZERTIFIKATSLEHRGANG "SEMINARBÄUERIN UND SEMINARBAUER"

| Modul | Inhalte und Methodik | Anzahl der Übungseinheiten |
|--|---|-------------------------------|
| Persönlichkeitsbildung | Stärken-Schwächenanalyse Grundlagen der Gesprächsführung Konfliktmanagement Kommunikation- und Argumentationstechniken Rhetorik | 24 UE |
| Präsentations- und Vortragstechnik | Präsentationstechniken bei Beratungs- und Verkaufsgesprächen und deren Evaluierung Einsatz von Medien und Hilfsmitteln Methodische Grundlagen für verschiedene Einsätze der Seminarbäuerin/ des Seminarbauern (Kurse, Schuleinsätze, Messen) Öffentlichkeitsarbeit Abschlusspräsentation | 40 UE |
| Organisation und Richtlinien für die Durchführung von Veranstaltungen | Arbeitsorganisation und Zeitmanagement Veranstaltungsorganisation, Kalkulation und Kursabrechnung Steuer und Recht Einsatzmöglichkeiten der Seminarbäuerin/ des Seminarbauern Organisationsstruktur der Seminarbäuerin/ des Seminarbauern | 18 UE |
| Fachliche Ausbildung | Grundlagen der Ernährungslehre Schwerpunkte aus der Lebensmittelkunde, Lebensmittelkennzeichnung, Gütesiegel, Lebensmittelqualität, Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitsunterweisung, Betriebsbesichtigung | 56 UE |
| Pädagogische Ausbildung | Grundlagen der Pädagogik Themen für Schülerinnen und Schüler Praktische Übungen | 16 UE |
| Summe der UE | | 154 UE |

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union





