



Universität für Bodenkultur Wien

University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna

Curriculum

für den Universitätslehrgang Kat. II

Diplom-Önologie

Wien, Mai 2014



Inhalt

§ 1	Qualifikationsprofil	3
§ 2	Zulassungsvoraussetzungen	3
§ 3	Aufbau des Studiums	4
§ 4	Module	5
§ 5	Abschlussprojekt I (Praxisprojekt)	7
§ 6	Abschlussprojekt II	7
§ 7	Abschluss	7
§ 8	Bezeichnung der Absolventinnen und Absolventen	7
§ 9	Prüfungsordnung	7
§ 10	Inkrafttreten	8
Anhang A	Lehrveranstaltungstypen	9
Anhang B	Modulbeschreibungen	10

§ 1 QUALIFIKATIONSPROFIL

a) Kenntnisse, Fertigkeiten, persönliche und fachliche Kompetenzen

Der berufsorientierte Universitätslehrgang Diplom-Önologie vermittelt anwendungsrelevantes Wissen und Fertigkeiten in der Traubenerzeugung, der Traubenverarbeitung und Weinerzeugung, der Produktionskontrolle sowie der Vermarktung der Erzeugnisse und der Betriebsführung. Der Universitätslehrgang ist durch die Zielsetzung einer qualitätsorientierten, wirtschaftlichen und nachhaltigen Rebenkultivierung, Traubenverarbeitung und Weinvermarktung geprägt. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Fähigkeit, fach einschlägige Fragestellungen auf Grundlage einer ingenieur- und wirtschaftswissenschaftlichen Fachkompetenz zu lösen.

b) Berufs- und Tätigkeitsfelder

Die Absolventinnen und Absolventen sind auf Grundlage ihrer Ausbildung in folgenden Bereichen tätig:

- Weingüter
- Kellereien und Weinhandelsunternehmen
- Beratungsunternehmen
- Qualitätsmanagement und Prüfanstalten

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Qualifikationen einer Önologin bzw. eines Önologen entsprechend der Definition des Weltweinbauverbandes (OIV). Sie haben durch den Abschluss des Universitätslehrgangs Diplom-Önologie die Kompetenzen erworben, die zur Ausübung der vier in den Resolutionen der OIV definierten Berufe erforderlich sind. Sie sind fähig, alle Aufgaben im Zusammenhang mit folgenden Phasen auszuüben (Resolution ECO 11-492):

- Traubenerzeugung (Phase I)
- Traubenverarbeitung und Weinerzeugung (Phase II)
- Produktionskontrolle (Phase III)
- Vermarktung und Anpassung der Erzeugnisse an die Erfordernisse des Marktes (Phase IV)

§ 2 ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

(1) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium (Bachelor- oder Masterstudium) mit einem Ausbildungsschwerpunkt in Weinbau und Önologie
- Abgeschlossene Berufsbildende Höhere Schule mit einem Ausbildungsschwerpunkt in Weinbau und Önologie

Bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen gem. § 2 (1) werden die Basismodule 1, 2 und 3 anerkannt.

(2) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Abgeschlossenes Universitäts- oder Fachhochschulstudium (Bachelor- oder Masterstudium) mit einem Ausbildungsschwerpunkt in den Agrarwissenschaften
- Abgeschlossene Berufsbildende Höhere Schule mit einem Ausbildungsschwerpunkt in den Agrarwissenschaften

Bei Erfüllung der Zulassungsvoraussetzungen gem. § 2 (2) wird das Basismodul 1 anerkannt.

(3) Zum Universitätslehrgang Diplom-Önologie werden Personen mit folgenden Voraussetzungen zugelassen:

- Allgemeine Universitätsreife und eine mindestens dreijährige Berufserfahrung
- Landwirtschaftliche Meisterprüfung und eine mindestens dreijährige Berufserfahrung

§ 3 AUFBAU DES STUDIUMS

(1) Der Universitätslehrgang umfasst einen Arbeitsaufwand im Ausmaß von 60 ECTS-Punkten. Das Studium gliedert sich in

Basismodule 1 bis 3:	18 ECTS-Punkte
Spezialmodule 1 bis 5:	30 ECTS-Punkte
Abschlussprojekt I (Praxisprojekt):	6 ECTS-Punkte
Abschlussprojekt II:	6 ECTS-Punkte

(2) Das 3-Säulenprinzip ist das zentrale Identifikationsmerkmal des Studienangebotes an der Universität für Bodenkultur Wien. Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie entspricht diesem Grundsatz. Der Universitätslehrgang weist in Summe Lehrinhalte von mindestens je 15 Prozent aus den Bereichen Technik und Ingenieurwissenschaften, Naturwissenschaften sowie Wirtschafts-, Sozial- und Rechtswissenschaften auf.

(3) Struktur des Universitätslehrganges:

1. Semester (WS)	2. Semester (SS)	3. Semester (WS)	4. Semester (SS)	5. Semester (WS)
Basismodul 1 Natur- und Agrarwissenschaften (6 ECTS-Punkte)	Basismodul 3 Önologie (6 ECTS-Punkte)	Spezialmodul 2 Management der Traubenverarbeitung (6 ECTS-Punkte)	Spezialmodul 3 Unternehmensführung (6 ECTS-Punkte)	Spezialmodul 5 Qualitätsmanagement (6 ECTS-Punkte)
Basismodul 2 Weinbau (6 ECTS-Punkte)	Spezialmodul 1 Management von Weingärten (6 ECTS-Punkte)	Abschlussprojekt I (Praxisprojekt) (6 ECTS-Punkte)	Spezialmodul 4 Weinmarketing (6 ECTS-Punkte)	Abschlussprojekt II (6 ECTS-Punkte)

§ 4 MODULE

Der Universitätslehrgang umfasst folgende **Basismodule**:

Basismodul 1: Natur- und Agrarwissenschaften	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Botanik und Standortkunde	VX	2
Chemie	VO	2
Rebenphysiologie und -ernährung	VX	2

Basismodul 2: Weinbau	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Weinbau	VU	2
Rebschutz	VU	2
Weinbautechnik	VU	2

Basismodul 3: Önologie	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Traubenverarbeitung	VU	2
Chemie des Weines	VU	2
Mikrobiologie	VU	2

Der Universitätslehrgang umfasst folgende **Spezialmodule**:

Spezialmodul 1: Management von Weingärten	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Qualitätsphysiologie und ökologischer Weinbau	VX	3
Risikomanagement im Weingarten	VU	2
Aktuelle und innovative Weinbautechnik	VU	1

Spezialmodul 2: Management der Traubenverarbeitung	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Moderne Önologie	VS	3
Betriebskontrolle und Qualitätsmanagement von Weinbaubetrieben	VU	3

Spezialmodul 3: Unternehmensführung und Controlling	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Weinwirtschaftspolitik	VO	2
Buchführung und Besteuerung	VS	2
Betriebsplanung und Controlling	VS	2

Spezialmodul 4: Weinmarketing und -präsentation	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Nationales und internationales Weinmarketing	VS	3
E-Commerce im Weinmarketing	VS	1
Wine Presentation	VS	2

Spezialmodul 5: Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Weinrecht	LVA-Typ	ECTS-Punkte
LVA-Bezeichnung		
Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit	VS	1,5
Nachhaltigkeit im Österreichischen Weinbau	VS	1,5
Weinrecht und Weinkontrolle	VS	3

§ 5 ABSCHLUSSPROJEKT I (PRAXISPROJEKT)

Das Abschlussprojekt I (Praxisprojekt) ist eine Lehrveranstaltung im Umfang von 6 ECTS-Punkten, die durch problembezogenes Lernen charakterisiert ist. Die Studierenden bearbeiten dabei einzeln oder in Gruppen eine praktische Problemstellung aus dem Bereich Weinbau oder Önologie unter wissenschaftlicher Anleitung in Zusammenarbeit mit einem Praxisbetrieb. Die Auswahl des Praxisbetriebes erfolgt in Abstimmung zwischen der oder dem Studierenden und der Lehrgangleiterin oder dem Lehrgangleiter.

§ 6 ABSCHLUSSPROJEKT II

Das Abschlussprojekt II ist ein auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierendes Projekt im Umfang von 6 ECTS-Punkten. Mit dem Abschlussprojekt II weisen Studierende ihre Fähigkeit nach, eine Aufgabenstellung aus dem Bereich Weinbau, Önologie und/oder Weinwirtschaft selbstständig sowie inhaltlich und methodisch vertretbar zu bearbeiten. Der Projektbericht kann in Deutsch oder Englisch verfasst werden.

§ 7 ABSCHLUSS

Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie gilt als abgeschlossen, wenn alle Lehrveranstaltungen, Module und Projekte positiv beurteilt wurden.

§ 8 BEZEICHNUNG DER ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

An Absolventinnen und Absolventen des Universitätslehrgangs Diplom-Önologie wird die Bezeichnung „Akademische Diplom-Önologin“ bzw. „Akademischer Diplom-Önologe“ verliehen.

§ 9 PRÜFUNGSORDNUNG

(1) Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie ist abgeschlossen, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- die positive Absolvierung aller Basis- und Spezialmodule im Ausmaß von insgesamt 48 ECTS-Punkten (§ 4),
- die positive Absolvierung des Abschlussprojekts I (Praxisprojekts) im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten (§ 5),
- die positive Absolvierung des Abschlussprojekts II im Ausmaß von 6 ECTS-Punkten (§ 6),

(2) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt bei den Basismodulen in Form von Lehrveranstaltungsprüfungen. Die Lehrveranstaltungsprüfungen können schriftlich und/oder mündlich nach Festlegung durch die Leiterin oder den Leiter der Lehrveranstaltung unter Berücksichtigung des ECTS-Ausmaßes absolviert werden.

(3) Die Beurteilung des Studienerfolges erfolgt bei den Spezialmodulen und dem Abschlussprojekt I (Praxisprojekt) in Form von schriftlichen Modulprüfungen.

(4) Das abgeschlossene Abschlussprojekt II ist von der Betreuerin oder vom Betreuer mit schriftlicher Begründung zu bewerten.

(5) Für den Gesamtstudienerfolg ist eine Gesamtbeurteilung zu vergeben. Diese hat „bestanden“ zu lauten, wenn jede Teilleistung positiv beurteilt wurde, andernfalls hat sie „nicht bestanden“ zu lauten. Die Gesamtbeurteilung hat „mit Auszeichnung bestanden“ zu lauten, wenn keine Teilleistung schlechter als „gut“ und mindestens die Hälfte der Teilleistungen mit „sehr gut“ beurteilt wurde.

§ 10 INKRAFTTRETEN

Dieses Curriculum tritt mit dem ersten Tag des Folgemonats der Verlautbarung im Mitteilungsblatt in Kraft.

ANHANG A LEHRVERANSTALTUNGSTYPEN

Folgende Typen von Lehrveranstaltungen stehen zur Verfügung:

Vorlesungen (VO)

Vorlesungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Teilbereiche eines Faches und seiner Methoden didaktisch aufbereitet vermittelt werden.

Übungen (UE)

Übungen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende unter Anleitung aufbauend auf theoretischem Wissen spezifische praktische Fertigkeiten erlernen und anwenden.

Projekte (PJ)

Projekte sind Lehrveranstaltungen, die durch problembezogenes Lernen charakterisiert sind. Die Studierenden bearbeiten unter Anleitung - vornehmlich in Kleingruppen - mittels wissenschaftlicher Methoden Fallbeispiele.

Seminare (SE)

Seminare sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierende Lehrinhalte selbständig erarbeiten vertiefen und diskutieren.

Exkursionen (EX)

Exkursionen sind Lehrveranstaltungen, in denen Studierenden zur Vertiefung des bisher erworbenen Wissens fachliche Aspekte des Studiums in deren realen Kontext veranschaulicht werden. Exkursionen können zu Zielen im In- und Ausland führen.

Kombinierte Lehrveranstaltungen

Kombinierte Lehrveranstaltungen vereinen - mit Ausnahme des Projekts - die Definitionen der jeweils beteiligten Lehrveranstaltungstypen, jedoch sind die Elemente integriert, wodurch sich ein didaktischer Mehrwert ergibt.

Vorlesung und Seminar (VS)

Vorlesung und Übung (VU)

Vorlesung und Exkursion (VX)

Seminar und Exkursion (SX)

Übungen und Seminar (US)

Übung und Exkursion (UX)

ANHANG B MODULBESCHREIBUNGEN

Titel des Moduls	Basismodul 1 – Naturwissenschaften und Agrarwissenschaften
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen grundlegende Konzepte der anorganischen und organischen Chemie wie Atomismus, Periodensystem, Bindungsverhältnisse, Formelsprache und Stöchiometrie und können diese eigenständig anwenden, erkennen Struktur-Eigenschaftsbeziehungen am Beispiel ausgewählter Elemente und Verbindungen. • kennen und verstehen physiologisch wichtige Prozesse in der Pflanze (Photosynthese, Assimilatverlagerung, Nährstoffaufnahme und Phytohormon Regulation) und können Effekte von ausgewählten Stresssituationen für die Pflanze auf die primär und sekundär Produktion von Inhaltsstoffen beurteilen. • haben Kenntnisse über die Nährstoffversorgung der Weinrebe und die physiologische Umsetzung von Makro- und Mikronährstoffen in der Pflanze und bestimmen und erkennen von Über- und Unterversorgung der Weinrebe. Sie erkennen die Zusammenhänge von physiologischen Krankheiten bei der Rebe.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	Botanik und Standortkunde (2 ECTS) Chemie (2 ECTS) Rebenphysiologie und -ernährung (2 ECTS)
Standort der LVA	UFT
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Basismodul 2 – Weinbau
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die morphologischen und biologischen Grundlagen der Rebe und können die für den Weinbau geeigneten Bodenarten und Klimadaten beschreiben. • kennen die Eigenschaften der wichtigen Unterlags- und Ertragsrebsorten. • kennen die verschiedenen Erziehungssysteme von Reben und können Grundsätze der konventionellen, integrierten und biologischen Produktionsweise erörtern. • können die wesentlichen Rebschädlinge und Krankheiten benennen und die Wirkungsweise der im Weinbau verwendeten Maschinen und Geräte sowie die verschiedenen Arten von Pflanzenschutz und Bodenpflege unterscheiden. • kennen die gesetzlichen Grundlagen für die Errichtung und Betreuung von Weingärten in Österreich, der EU und weltweit und sind mit wichtigen Kennzahlen der nationalen und internationalen Weinstatistiken vertraut.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	Weinbau (2 ECTS) Rebschutz (2 ECTS) Weinbautechnik (2 ECTS)
Standort der LVA	UFT Tulln & HBLA Klosterneuburg (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Basismodul 3 – Önologie
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können Veränderungen von wertgebenden Inhaltsstoffen von Trauben während der Verarbeitung sowie wesentliche Verarbeitungsschritte bei der Traubenverarbeitung insbesondere bei der Herstellung von Wein beschreiben. • können die Grundlagen der alkoholischen Gärung und die Wirkungsweise von Enzympräparaten darlegen und die Eigenschaften und Auswirkungen von weinrelevanten Mikroorganismen beschreiben. • können Anwendungsbeispiele für die Anwendung von Schönungsmitteln erläutern und Verfahren zur Klärung und Stabilisierung von Wein darstellen und den Einfluss verschiedener Lagerungs- und Ausbauverfahren auf die Weinqualität erklären und verschiedene Abfüllverfahren sowie Verpackungs- und Verschlussmethoden beschreiben. • können die Analysenverfahren zur Kontrolle und Sicherung der Qualität von Wein aufzählen und beschreiben sowie die bauliche Ausstattung von Kellereien und verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmittel auflisten. • können die für die Weinbereitung erforderlichen Berechnungen anwenden und einfache chemische, physikalische oder mikrobiologische Analysen des Weins erklären und durchführen sowie verschiedene Verfahren zur sensorischen Beurteilung von Wein beschreiben. • können die gesetzlichen Grundlagen für die Erzeugung von Wein und anderen Produkten aus der Traube in Österreich, der EU und weltweit erklären. • können die Technik von Kellereimaschinen erklären und deren typische Anwendungsfälle beschreiben.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	Traubenverarbeitung (2 ECTS) Chemie des Weines (2 ECTS) Mikrobiologie (2 ECTS)
Standort der LVA	UFT & HBLA Klosterneuburg (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Modulbezeichnung	Spezialmodul 1: Management von Weingärten
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben einen Überblick über die Grundlagen der Physiologie der Rebe und kennen den Einfluss von Schnitt- und Laubpflegemaßnahmen auf die Ertragsstruktur der Rebe und verstehen die Effekte und Hintergründe von Laubwandmanagement auf die Fruchtqualität, Fruchtreife und Holzreife. • können den Reifezustand von Trauben bestimmen, die Werte interpretieren und den Lesezeitpunkt bestimmen und haben einen Überblick über technische Neuheiten bei der Bestandespflege und im Laubwandmanagement. • erhalten einen Überblick und praktische Beispiele über gezielte Maßnahmen für den ökologischen Weinbau. • bekommen einen Überblick über technische Innovationen im ökologischen Weinbau.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	<p>Qualitätsphysiologie und ökologischer Weinbau (3 ECTS)</p> <p>Risikomanagement im Weingarten (2 ECTS)</p> <p>Aktuelle und innovative Weinbautechnik (1 ECTS)</p>
Standort der LVA	UFT, HBLA Klosterneuburg (Übungen), FS Krems (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Spezialmodul 2: Management der Traubenverarbeitung
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können Verfahren zur Bestimmung der Reife von Trauben und der Qualität von Wein durchführen und können die Reife von Trauben und die Qualität von Wein anhand von Kennzahlen beurteilen. • können die qualitätsbestimmende und ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen erklären und diskutieren. • kennen die rechtlichen und fachlichen Voraussetzungen für die Anwendung von önologischen Verfahren. • können die nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen effizienteste Arbeitsmethode in der Traubenverarbeitung auswählen. • können die notwendige technische Betriebsausstattung für die Herstellung hochwertiger Produkte beschreiben und bewerten, ein prozessorientiertes Qualitätsmanagement in einem Weinbaubetrieb implementieren und ein dem Betriebserfordernissen entsprechendes HACCP System einführen, betreiben und weiterentwickeln. • können die Bedeutung von Mikroorganismen für Weinproduktion, Qualität und Stabilität bewerten, wirkungsvolle Maßnahmen zur Erreichung einer guten Betriebs- und Personalhygiene durchführen und die gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz vom Produzenten und Konsumenten anwenden und interpretieren. • können effiziente Verfahren zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit einführen, anwenden und weiterentwickeln.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	Moderne Önologie (3 ECTS) Betriebskontrolle und Qualitätsmanagement von Weinbaubetrieben (3 ECTS)
Standort der LVA	UFT, HBLA Klosterneuburg (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Spezialmodul 3: Unternehmensführung und Controlling
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die Auswirkungen weinwirtschaftlicher Rahmenbedingungen auf Weinbau- und Weinhandelsbetriebe beurteilen. • können betriebswirtschaftliche Planungsrechnungen in Weinbau- und Weinhandelsbetrieben erstellen und darauf basierend Entscheidungen treffen. • können ein Controllingssystem in Weinbau- und Weinhandelsbetrieben einrichten und führen. • können ein Kellerbuch und steuerliche Aufzeichnungen führen.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	Weinwirtschaftspolitik (2 ECTS) Buchführung und Besteuerung (2 ECTS) Betriebsplanung und Controlling (2 ECTS)
Standort der LVA	UFT, HBLA Klosterneuburg (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Spezialmodul 4: Weinmarketing und -präsentation
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse über Grundlagen des speziellen Weinmarketings auf internationalen und nationalen Märkten. • kennen die aktuellen Entwicklungen im E-Commerce und ihre Bedeutung für Weinbau- und Weinhandelsbetriebe. • haben Kenntnisse von englischem Fachvokabular und können eine Weinverkostung englischsprachig durchführen. • haben grundlegende Kenntnisse des Aufbaus und der Pflege von Web Pages.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	<p>Nationales und internationales Weinmarketing (3 ECTS)</p> <p>E-Commerce im Weinmarketing (1 ECTS)</p> <p>Wine Presentation (2 ECTS)</p>
Standort der LVA	UFT, E-learning
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage

Titel des Moduls	Spezialmodul 5: Qualitätsmanagement, Zertifizierung und Weinrecht
Lernergebnisse (Learning Outcomes)	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die Bedeutung und Anwendungsbereiche des Qualitätsmanagements (ISO 9001, ISO 22000, IFS, ISO 31000) in der Weinproduktion richtig zuordnen. • können die notwendigen Systeme für Hygiene und Rückverfolgbarkeit vom Weingarten bis zur Flasche in einem Unternehmen aufbauen. • wissen über die aktuellen rechtlichen Grundlagen und Anforderungen im Weinbau Bescheid. • können ein Unternehmen gründen und führen, Betriebsentwicklungen abschätzen und Risikomanagement betreiben.
Lehrveranstaltungen	
Bezeichnung der LVA	<p>Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit (1,5 ECTS)</p> <p>Nachhaltigkeit im Österreichischen Weinbau (1,5 ECTS)</p> <p>Weinrecht und Weinkontrolle (3 ECTS)</p>
Standort der LVA	UFT, HBLA Klosterneuburg (Übungen)
Häufigkeit des Angebots	Gemäß Nachfrage