

aFormulare zur Planung und Dokumentation des Projekts Diplomarbeit

Die Diplomarbeiten im Rahmen der Reife- und Diplomprüfung sind als Projektarbeiten durchzuführen. Daher ist ein Mindestmaß an Projektmanagement erforderlich.

Die folgenden Formulare dienen der Dokumentation der Diplomarbeit. Einerseits werden damit die laut Prüfungsordnung BHS verlangten Anforderungen erfüllt, andererseits sollen diese Formulare bei der Erstellung der Arbeit die Zusammenarbeit im Team unterstützen

Nur durch eine klare Definition darüber, welche Bereiche zu erledigen sind, wer wofür verantwortlich ist und vor allem auch, welche Termine einzuhalten sind, wird die Arbeit ein Erfolg werden. Es ist sinnvoll, diese Formulare gemeinsam mit den BetreuerInnen zu besprechen. **Es ist jedoch nicht Sinn der Sache**, dass diese Formulare gemeinsam mit den BetreuerInnen ausgefüllt werden. Dies würde der Eigenständigkeit der Leistung widersprechen!

Die ausgefüllten Formulare sind als Dokumentation im Anhang der Arbeit anzuführen.

1. Eckdaten

Projekt Diplomarbeit	
Projektstart:	<ul style="list-style-type: none">Die Diplomarbeit beginnt mit der Mithilfe bei dem Käsvorgang am 24.04.2019
Projektende	<ul style="list-style-type: none">Diplomarbeitspräsentation → Ende März 2020
Ziele der Diplomarbeit:	<p>Kuhmilchprodukte sind bei weitem bekannter als jene aus Ziegenmilch. Das Ziel der Diplomarbeit ist es, Ziegenkäse zielgruppengerecht zu vermarkten. Eine erfolgreiche Marketingstrategie für Ziegenkäse soll erstellt und das Angebot zielgruppengerecht gestaltet werden.</p> <p>Ziegenstallungen sind oft mit hohen Keimzahlen belastet. Mit dieser Diplomarbeit soll ein Ziegenbauer der Region bei der Bekämpfung von artspezifischen Krankheitserregern unterstützt werden.</p> <p>Gesundheit von Ziegen soll längerfristig gewährleistet und verbessert werden, sowie die Keimbelastung eines Ziegenstalls mittels Abklatschproben evaluiert werden.</p>
Nicht-Ziele der Diplomarbeit:	<ul style="list-style-type: none">Gültigkeit des Anwendungsplans der Peressigsäure auf mehrere Ziegenställe anwenden
DiplomarbeitsbetreuerInnen:	<p>Mag. Eva-Maria Mayr DI Klaus Gramer</p>

2. Projektorganisation

PROJEKTORGANISATION PROJEKTAUFTRAG PROJEKTUMFELD		
Projektrolle	Aufgabenbereiche/ Skills	Name
ProjektauftraggeberIn	Koordination Wissen über Ziegenzucht Desinfizieren des Stalls	HLUW Yspertal Karl Fichtinger (Ziegenbauer aus der Region) hat bei der Schule angefragt, ob mikrobiologische Untersuchungen in seinem Ziegenstall durchgeführt werden können.
Projektteam- mitgliederInnen	Mikrobiologische Untersuchungen Organisation und Durchführung der Verkostungen, Erarbeitung der Marketingstrategie	Theresa Huber Laura Holzapfel
ProjektpartnerInnen	Desinfizieren des Stalls Zurverfügungstellen des Käses; Kompetenzen im Bereich Verkostungen Unterstützung bei der ersten Verkostung; Marketingstrategie Unterstützung bei Verkostungen zwei & drei	Ziegenbauer Fichtinger Käserei Roland Berger Übungsfirma Prost & Mahlzeit Team der Young Life Woche
ProjektmitarbeiterInnen (Falls es Personen gibt, die zusätzlich bei der Arbeit mitwirken)	Zurverfügungstellen von Zeit, Hilfe und Material (z.B. Teller, Bretter, etc.)	Die ÜFA Prost & Mahlzeit GmbH half bei der Käseverkostung in der Schule; außerdem verkauft die ÜFa im Rahmen von Ziegenkäsethementagen Ziegenkäsebröte Das Team der Young Life Woche half bei der Käseverkostung während der Young Life Wochen
Sonstige Personen oder Organisationen im Umfeld des Projektes		-

3. Projektmeilensteinplan
(beinhaltet wichtige Termine bei deren Nichteinhaltung das ganze Projekt verzögert wird oder scheitert)

PROJEKT- MEILENSTEINPLAN				
Meilenstein	Plantermin * Fertigstellung	Ist- Termin Fertigstellung	Wurde der Termin eingehalten?	Wer ist für die Termineinhaltung verantwortlich?
Absegnung des DA-Antrages	???	???	Ja	Huber & Holzapfel
Organisatorisches bezgl. Fragen an Herrn Fichtinger	Nov. 2018	Nov. 2018	Ja	Theresa Huber
Treffen mit Herrn Fichtinger	Nov. 2018	13.11.2018	Ja	Theresa Huber
Einleitendes Gespräch mit Herrn Berger	04.04.2019	04.04.2019	Ja	Laura Holzapfel
Teilnahme am Käsvorgang	Ende April	24.04.2019	Ja	Laura Holzapfel
Erstellung Fragebogen für SchülerInnen	02.06.2019	25.06.2019	Ja	Laura Holzapfel
Käseverkostung Mühldorf	07.06.2019	07.06.2019	Ja	Laura Holzapfel
Erste Verkostung an der HLUW Yspertal	14.06.2019	14.06.2019	Ja	Laura Holzapfel
Erste Probennahme + Auswertung (darauffolgende Tage) (nicht)desinfiziert	-	18.07.2019 – 20.07.2019	Ja	Theresa Huber
Bestellung der Abklatschproben	Ende Juni	Ende Juni	Ja	Professor Mayr
Abklatschproben erhalten	Anfang Juli	30.07.2019	Nein	Die Firma (hatten Probleme mit Versand o.Ä.)
Abklatschproben nehmen (ca. 2 Wochen nach Desinfektion)	-	10.08.2019-14.08.2019	Ja	Theresa Huber
Zweite Verkostung an der HLUW Yspertal	Young Life Woche (August)	22.08.2019	Ja	Laura Holzapfel
Dritte Verkostung an der HLUW Yspertal	Young Life Woche (August)	29.08.2019	Ja	Laura Holzapfel
Abklatschproben nehmen (bei kühleren Temp. (nicht)desinfiziert)	Sept.	23.09.2019-	Ja	Theresa Huber
Erste Überlegungen zur Marketingstrategie/Auswertung	18.10.2019	05.11.2019	NEIN	Laura Holzapfel
Abgabe Meilensteinplan an BetreuerIn	18.10.2019	-	NEIN	Huber & Holzapfel
Erstfassung der Ergebnisse und Interpretation (+ vielleicht Theorie)	Anfang November	04.11.2019	JA	Huber & Holzapfel
Erste Ideen Marketingstrategie	18.10.2019	05.11.2019	NEIN	Laura Holzapfel
Besprechung mit ÜFa Prost&Mahlzeit	22.11.2019	22.11.2019	JA	Laura Holzapfel
Abstimmung über Ziegenkäsebrot beim Pausenbuffet	2.12. und 3.12.2019	2.12. und 3.12.2019	JA	Laura Holzapfel; Übungsfirma Prost & Mahlzeit

Fertigstellung Praktischer Teil (Mikrobiologie)	Vor Weihnachten	30.12.2019	NEIN	Theresa Huber
Texte fertig schreiben Arbeiten zusammenfügen & fertigstellen Fertige Präsentation ausarbeiten	Weihnachtsferien	20.02.2020	NEIN	Huber & Holzapfel
Abgabe Rohfassung	Nach den Weihnachtsferien	..13.01.2020	JA	Huber & Holzapfel
Übungspräsentation Präsentation QSUS	03.03.2020			Huber & Holzapfel
Endabgabe	28.02.2020			Huber & Holzapfel
Präsentation in der Aula	Ende März			Huber & Holzapfel

*Termine chronologisch nach Planterminen reihen!

4. Projektfunktionendiagramm (Verantwortlichkeitsmatrix)

PROJEKT-FUNKTIONEN-DIAGRAMM								
Rollen und Umwelten	Externer AuftraggeberIn Karl Fichtinger	ProjektauftraggeberIn HLUW Yspertal	Projektpartner Bio-Käserei Berger	Prof. Gramer	Prof. Mayr	Übungsfirma Prost&Mahlzeit	Laura Holzapfel	Theresa Huber
Meilenstein-Bezeichnung								
Absegnung des DA-Antrages		D					D	D
Organisatorisches bezgl. Fragen an Herrn Fichtinger	D						-	D
Treffen mit Herrn Fichtinger	D						M	D
Einleitendes Gespräch mit Herrn Berger			D				D	-
Teilnahme am Käsvorgang			D				D	-
Erstellung Fragebogen für SchülerInnen			I				D	M
Käseverkostung Mühldorf			D				D	D
Erste Verkostung an der HLUW Yspertal							D	M
Erste Probennahme + Auswertung (darauffolgende Tage) (nicht)desinfiziert							D	D
Bestellung der Abklatschproben					D			
Abklatschproben erhalten					M		D	D
Abklatschproben nehmen (ca. 2 Wochen nach Desinfektion)							M	D
Zweite Verkostung an der HLUW Yspertal							D	-
Dritte Verkostung an der HLUW Yspertal							D	M
Abklatschproben nehmen (bei kühleren Temp. (nicht)desinfiziert)							M	D
Erste Überlegungen zur Marketingstrategie/Auswertung							D	-
Abgabe Meilensteinplan an BetreuerIn							D	D
Erstfassung der Ergebnisse und Interpretation (+ vielleicht Theorie)							D	D
Erste Ideen Marketingstrategie							D	-

Besprechung mit ÜFa Prost&Mahlzeit				I			D	
Abstimmungen über Ziegenkäsebröt						D	D	M
Fertigstellung Praktischer Teil (Mikrobiologie)							-	D
Texte fertig schreiben Arbeiten zusammenfügen & fertigstellen Fertige Präsentation ausarbeiten							D	D
Abgabe Rohfassung				I	I		D	D
Übungspräsentation Präsentation							D	D
Endabgabe				I	I		D	D
Präsentation in der Aula				I	I		D	D

Funktionen (in Tabelle „D“ oder „M“ oder „I“ eintragen)

D Durchführung, Verantwortliche/r
M Mitarbeit
I Information

Aufzeichnungen über den Arbeitseinsatz

Name des Projektteammitgliedes: Laura Holzapfel

Eingesetzte Arbeitszeit in Stunden
Seite 1 von 3 Seiten

Datum	Art der Tätigkeit	Dauer
	Übertrag der bisherigen Arbeitszeit (vor offiziellem Projektbeginn)	2 h
04.04.2019	Einleitendes Telefongespräch mit Roland Berger	0,3 h (20 Min)
24.04.2019	Mithilfe bei der Käseherstellung in der Käserei Roland Berger Fahrten	5,5 h
	Abtippen der Mitschrift und Verfassen des Durchführungspunktes; „Käseherstellung“	1 h
15.05.19	Gruppengespräch mit Prof Gramer, Prof Mayr und Theres	0,5 h
17.05.19	Festlegung Datum und Bestellung der Käse bei Herrn Berger	0,5 h
26.05.19	Planung mit Theresa Erstfassung Fragebogen, Terminplanung, Layout Diplomarbeit herumprobieren	2,5 h
07.06.2019	Erstellung E-Mail für Verkostung, Überarbeitung Fragebogen Besprechung mit Herrn Fichtinger Mithilfe bei Käseverkostung von Herrn Berger Beides plus Fahrten	1 h 7 h
10.06.19	Überarbeitung Fragebogen	0,25 h
11.06.19	Überarbeitung Fragebogen, Planung der Verkostung, Entwurf der Infoblätter für Verkostung	2 h
12.06.2019	Vorbereitung Verkostung	2 h
13.06.2019	Vorbereitung Verkostung	2 h
14.06.19	Vorbereitung in der Früh Vorbereitung, Durchführung Verkostung und Nachbereitung Auswertung Fragebögen Teil 1	0,5 h 1,75 h 3 h
01.07.2019	Beschreibung Verkostung vom 14.06.19	0,3 h
02.07.19	Auswertung Fragebogen der Verkostung vom 14.06.2019	3 h
10.07.2019	Theorie zu Marketing	0,75 h
15.07.2019	TGs: Marktforschung Fortführung Beschreibung der Verkostung und deren Vorbereitungen TGs: professionelle Verkostung anfangen! Fragebogen erklären und den Sinn der Fragen erörtern Mehrfachangabenauswertmethode erklären	4 h
18.07.2019	Theresas Mibi-Teil: Gießen der Agar, Aussuchen der Probenstellen Probennahme vor Desinfektion Probennahme nach Desinfektion	5 h
19.07.2019	Proben auswerten CC vor Desinfizieren	0,75 h
20.07.2019	Proben auswerten Der Rest.	2,5 h
22.07.2019	Bestellung Käse für Verkostung in Young Life Woche, sowie Abmachung des Abholtermins Überarbeitung des Fragebogens Erläuterung dieser Überarbeitungen	0,5 h 1,5 h
30.07.2019	Abholen der Abklatsch-Proben aus Nöchling, Besprechung Besprechung TGs, Methoden, vorläufige Ergebnisse	3 h
10.08.2019	Agar und Abklatschproben vorbereiten (autoklavieren und Agar aushärten lassen mitinbegriffen) Probennehmen Fahrzeit	6 h
11.08.2019	Auswerten der CC-Proben Fahrzeit	1 h
	Arbeitszeit bisher:	60,1

Name des Projektteammitgliedes: Laura Holzapfel

Eingesetzte Arbeitszeit in Stunden Seite 2 von 3 Seiten

Datum	Art der Tätigkeit	Dauer
	Übertrag der bisherigen Arbeitszeit	60,1
19.08.19	Planung zweite Verkostung	1,5
21.08.2019	Planung zweite Verkostung	1 h
22.08.2019	Vorbereitung zweite Verkostung (inkl.Käseabholung, Fahrtzeiten, etc...) Durchführung zweite Verkostung während der Young Life Woche Teil 1 Nachbesprechung Auswerten der Ergebnisse Teil 1	9,75
26.08.2019	Auswertung	0,75
27.08.2019	Auswertung	0,5 h
29.08.2019	Vorbereitung dritte Verkostung Dritte Verkostung Auswertung	5 h
30.08.2019	Aktualisierung Tab Gesamt	0,6 h
31.09.2019	Mithilfe bei professioneller Käseverkostung bei Roland Berger als Tausch gegen den Käse für Verkostungen 2 und 3 Inkl. Fahrtzeit	4 h
03.09.2019	Auswertung Tab Gesamt	0,5 h
04.09.2019	Herumtüteln am Diagramm Präferenzen nach Altersgruppe Tab Gesamt; was ist Mathe?	1,25 h
20.09.2019	Überarbeitung Projekthandbuch	0,25 h
23.09.2019	Agar kochen	0,6 h
25.09.2019	Proben nehmen und für den Brutschrank vorbereiten	2 h
26.09.2019	Proben fotografieren	0,25
28.09.2019	Daten in Graphiken umwandeln	0,5 h
29.09.2019	Auswertung schreiben	0,75 h
06.10.2019	Auswertung	0,6 h
17.10.2019	DA-Datenbank (inkl. Problemlösungsversuch wegen nicht vorhandenem Zugang)	1 h
18.10.2019	DA-Datenbank (inkl. Problem gelöst!)	0,75 h
19.10.2019	Auswertung	1,5 h
20.10.2019	Fehlerbehebung Auswertung; Fortführung Auswertung, Ergebnisse, Interpretation	2,5 h
21.10.2019	Fortführung Auswertung; Ergebnisse, Interpretation	2,5 h
26.10.2019	Formatierung, Zusammenfügen des vorhandenen Textmaterials in „Theoretische Grundlagen“ und „Ergebnisse“; Ausständig: „Durchführung“	1 h
27.10.2019	Zusammenfügen des vorhandenen Textmaterials in „Durchführung“	0,5 h
04.11.2019	Ergebnisse Marktforschung fertig; Durchführung textlich fertig; Bilder ausständig	1,75 h
05.11.2019	TGs Marketingstrategie; Marketingstrategie erste Ideen; Recherche zu Ziegenkäse	4 h
06.11.2019	TGs Marketing fertig (überarbeiten mit Literatur in der Bib); Überlegungen zur Marketingstrategie, Literaturrecherche zu Ziegenmilch;	1,75 h
09.11.2019	Projektstrukturplan zu einer Themenwoche „Ziegenkäse“ Vorbereitung Gespräch nächste Woche	2 h
	Arbeitszeit bisher	109,15

Name des Projektteammitgliedes: Laura Holzapfel

Eingesetzte Arbeitszeit in Stunden
Seite 3 von 3 Seiten

Datum	Art der Tätigkeit	Dauer
	Übertrag der bisherigen Arbeitszeit	109,15
12.11.2019	Beprechung mit Professor Gramer	0,75 h
22.11.2019	Besprechung mit Professor Gramer und Assistenz der Geschäftsleitung der Prost & Mahlzeit GmbH	0,6 h
26.11.2019	Research bzgl. Papierfähnchen; Basteln der Boxen für die Abstimmung	2 h
27.11.2019	Quellen	0,25 h
29.11.2019	Einleitung, Fähnchen in Zwetl kaufen	0,5 h
1.12.2019	Schild basteln	0,75 h
2.12.2019	Thementage Ziegenkäse, Durchführung Thementage, Ergebnisse Abstimmung, Lebenslauf	3 h
3.12.2019	Thementage Ziegenkäse, Durchführung fertig, Ergebnisse Abstimmung + Interpretation	1,25 h
09.12.2019	Überarbeitung/Erweiterung TGs, Durchführung und Ergebnisse	0,5 h
27.12.2019	Agar kochen, Platten gießen, Probennehmen, TGs Recherche	4 h
28.12.2019	TGs schreiben, CC-Ager auszählen	1,5
29.12.2019	TGS	1 h
31.12.2019	Recherche und TGs	2,5 h
1.1.2020	Fazit Ergebnisse überarbeiten	0,55 h
7.1.2020	PPP anfangen	1 h
12.1.2020	Formatieren, Korrektur lesen	2,5 h
21.1.2020	Erstentwurf Zusammenfassung	1 h
22.1.2020	Konzept für DA-Präsi	1 h
31.01.2020	Besprechung der Erstabgabe	0,75 h
01.02.2020	DA-Präsi	1 h
02.02.2020	Überarbeiten der Erstabgabe, DA-Präsi	2 h
12.02.2020	DA-PPP	2 h
18.02.2020	Fußzeile	1 h
19.02.2020	Fußzeile, formatieren, TGs fertig, Zusammenfassung	3 h
23.02.2020	Fußzeile fertig	0,5 h
24.02.2020	Anhänge und Projekthandbuch in die DA	1 h
	Arbeitszeit bisher	143,85 h