



**Pädagogische Hochschule
Wien**

Curriculum Hochschullehrgang Ausbildung Barkeeper*in an Schulen

Hochschullehrgang SKZ: 711 155

18 ECTS-AP

Stand: 10.01.2026

Inhaltsverzeichnis

1	Qualifikationsprofil	3
1.1	Ziele des Lehrgangs.....	3
1.2	Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept	3
1.3	Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)	3
1.4	Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog	4
2	Allgemeine Bestimmungen	6
3.1	Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs	6
3.2	Zulassungsvoraussetzungen	6
3.3	Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS-AP).....	6
3.4	Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien.....	6
3.5	Lehrveranstaltungstypen	6
3.6	Studienrechtliche Bestimmungen/Prüfungsordnung	7
3.7	In-Kraft-Treten.....	7
4	Aufbau und Gliederung des Studiums	8
4.1	Modulübersicht gesamt	8
4.2	Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen	9
4.3	Modulbeschreibungen	11
4.3.1	Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen	11
4.3.2	Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen	14
4.3.3	Modulbeschreibung Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper*in-Ausbildung	17
4.3.4	Modulbeschreibung – Modul 4: Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung	20

1 Qualifikationsprofil

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Barkeeper*in an Schulen (HLG BAR)* qualifiziert Lehrpersonen aus dem Bereich des Praxisunterrichts an facheinschlägigen Schulen, die Zusatzqualifikation Jungbarkeeper*in an Schulen Österreichs am jeweiligen Schulstandort zu initiieren und zu implementieren.

Für die Absolvierung dieses Hochschullehrgangs sind an der Pädagogischen Hochschule Wien drei Semester (vier Module) vorgesehen. Die Weiterbildung wird Lehrer*innen des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen angeboten: Fachschulen und Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höhere Lehranstalten für land- und forstwirtschaftliche Berufe, einschlägige Berufsschulen und facheinschlägige Institute der Pädagogischen Hochschulen.

1.1 Ziele des Lehrgangs

Die Absolvent*innen

- haben fundierte fachpraktische und fachtheoretische Kompetenzen in allen Bereichen rund um das Thema Bar.
- initiieren, implementieren und evaluieren die Zusatzqualifikation am eigenen Schulstandort.
- tragen zur höheren Qualifikation der Schüler*innen im fachpraktischen Unterricht bei.
- erweitern und festigen die Zusammenarbeit und den Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft.
- tragen zur systematischen Weiterbildung und -entwicklung im Fachbereich am Schulstandort bei.

1.2 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

Folgende Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzepte werden im Zuge des Lehrganges angewandt:

- Arbeitsaufträge auf aktuellen Lernplattformen und Anbahnung der Implementierung der Zusatzqualifikation am eigenen Schulstandort;
- die Lehrveranstaltungen werden geblockt abgehalten;
- zwischen den Blockveranstaltungen werden praxisrelevante Aufgaben erarbeitet und anschließend präsentiert;
- kooperatives Lernen in Gruppen;
- Durchführung von Exkursionen und Verfassen von Exkursionsberichten mit anschließender Diskussion und Umsetzung in der Gruppe mit den jeweiligen Referenten*innen;
- Erstellung eines Portfolios (modulübergreifende schriftliche Arbeit);
- Erstellung einer Barkarte.

1.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability)

Der Bedarf ergibt sich aus den sich stetig weiterentwickelnden Anforderungen im Bereich der nationalen und internationalen Gastronomie und Hotellerie und dem in den neuen Lehrplänen facheinschlägiger Schulen gestellten Anspruch an einen Unterricht, der praxisorientiert und trendaktuell ist. Die Notwendigkeit ergibt sich auch durch das in den neuen Lehrplänen erhöhte Stundenausmaß im Bereich der Schul- und Schüler*innen-Autonomie.

1.4 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog

Zertifizierte Barkeeper*innen erwerben folgende Kompetenzen:

- Kompetenzen zur Planung, Strukturierung und Umsetzung der Zusatzqualifikation Jungbarkeeper*in;
- Kompetenzen zur methodisch-didaktischen Aufbereitung neuer Entwicklungen in den Bereichen rund um die Themen Bar, Hotellerie und Gastronomie;
- Kompetenzen zur Abhaltung standardisierter, österreichweiter Prüfungen.

PROFESSIONSVERSTÄNDNIS

Absolvent*innen

- sind sich ihrer eigenen Werthaltungen sowie Menschen-, Kinder-, Gesellschafts- und Weltbilder bewusst und bereit, diese kritisch zu hinterfragen.
- verfügen über ein theoretisches Verständnis pädagogischer Professionalität und professionellen Handelns, reflektieren das Handlungsfeld der Pädagogik dahingehend und setzen diese Erkenntnisse in der Planung und Gestaltung im Arbeitsfeld um.
- können biografische Erfahrungen an sich und in der Lebensgeschichte anderer Personen in Hinblick auf die jeweilige Performanz verstehend wahrnehmen und professionell weiterentwickeln.
- können ganzheitliche Lernformate entwickeln bzw. weiterentwickeln und verstehen sich als Lernbegleiter*innen ihrer Schüler*innen.
- beteiligen sich aktiv an der pädagogischen Schulentwicklung am Schulstandort.

ALLGEMEINE PÄDAGOGISCHE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- verfügen über Kenntnisse in psychologischen und soziologischen Theorien der Entwicklung und der Sozialisation von Schüler*innen, der Förderung der Persönlichkeitsentwicklung, der Motivation sowie der lernmethodischen Kompetenzen und der Bedeutung sozialen Lernens.
- können Verfahren zur Beobachtung und Einschätzung des Entwicklungsstandes adäquat einsetzen, Dokumentationen erstellen sowie persönlichkeitsfördernde Maßnahmen zum Empowerment der Schüler*innen ableiten und realisieren.
- kennen unterschiedliche Formen des selbstgesteuerten Lernens.
- nehmen Erziehungsberechtigte im Rahmen der Bildungsk Kooperation als Expert*innen für ihre Kinder wahr.
- sehen die von ihnen begleiteten Schüler*innen als Gestaltende ihrer Lern- und Bildungsprozesse und können diese ko-konstruktiv begleiten.

FACHLICHE UND DIDAKTISCHE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- schätzen die Entwicklung und Lernvoraussetzungen der Schüler*innen aufgrund von Beobachtung und Interaktion ein, verfügen über fachtheoretisches Wissen und wenden Beobachtungsverfahren und Dokumentationsformen an.
- entwickeln didaktische Kompetenzen aufgrund aktueller Forschungserkenntnisse und zeigen ihr reichhaltiges Methodenrepertoire in der praktischen Umsetzung von ganzheitlichen Lernformaten.
- wissen um die Bedeutung der Beziehungsgestaltung in der Pädagogik.
- erkennen die Auswirkung der Gestaltung nachhaltig wirksamer Lernräume auf die Lern- und Bildungsprozesse der Schüler*innen.
- schaffen altersadäquate Möglichkeiten zur Partizipation als Grundlage für demokratisches Handeln.

- kennen die Dimensionen der pädagogischen Qualität und sehen es als ihre Aufgabe, diese in der Einrichtung zu entwickeln und zu sichern.

DIVERSITÄTS- UND GENDERKOMPETENZ

Absolvent*innen

- sind in der Lage, Schüler*innen als Ausgangspunkt ihrer pädagogischen Arbeit zu sehen, sie gemäß ihren jeweiligen Möglichkeiten angemessen zu fördern sowie auf ihre Ressourcen einzugehen.
- nehmen eine inklusive sowie ressourcenorientierte Grundhaltung ein, besitzen integriertes Wissen über inklusive Pädagogik und können mit Diversität und Heterogenität im Rahmen eines institutionellen Gesamtkonzepts konstruktiv und wertschätzend umgehen.
- reflektieren unter Einbeziehung der kulturellen Wertevielfalt in der Gesellschaft die eigenen Einstellungen und Vorurteile gegenüber Diversität und Heterogenität.
- respektieren und beachten die kulturellen Hintergründe und die Diversität von Zielen und Werten in der Bildung von Jugendlichen und können die Vielfalt der Schüler*innen z.B. in Bezug auf kulturelle Aspekte, sprachliche Bildung, Geschlecht, sozio-ökonomischen Status, Beeinträchtigungen und Bildungshintergrund für ihre Tätigkeit konstruktiv nutzen.

SELBSTKOMPETENZ

Absolvent*innen

- besitzen Reflexionskompetenz hinsichtlich des eigenen Handelns, der Verhaltensmuster, Rollen und Werthaltungen im pädagogischen Kontext und verfügen über entsprechende Selbststeuerungskompetenzen.
- gestalten ko-konstruktive Interaktionsprozesse und können Widersprüche und Konflikte aushalten beziehungsweise bearbeiten.
- entwickeln die Fähigkeit zur Wahrnehmung eigener Ressourcen sowie ein Bewusstsein hinsichtlich eines selbstverantwortlichen Umgangs mit Belastungssituationen.
- verstehen lebensbegleitendes Lernen als wesentliche Komponente der eigenen beruflichen Professionalität.

SOZIALE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- haben Kenntnisse und reflektierte Erfahrungen zu kooperativen Lernformen und Dynamiken in professionellen Lerngemeinschaften und unterstützen die Entwicklung sozialer Kompetenzen bei Schüler*innen.
- können selbstreflektiert und theoriegestützt Beziehungen zu Schüler*innen und deren Erziehungsberechtigten gestalten.
- richten ihr Handeln im Sinne ihrer sozialen Verantwortung aus.
- verfügen über differenzierte gruppenspezifische Kenntnisse und wenden diese in der Begleitung von Gruppen an.
- verfügen über Kompetenzen im Umgang mit Konflikten sowie zur Konfliktbegleitung und -moderation mit Schüler*innen sowie zur Prävention von Gewalt.
- wissen um die Bedeutung von Bildungs Kooperationen mit Erziehungsberechtigten Bescheid und berücksichtigen dabei unterschiedliche Lebensbedingungen der Schüler*innen.
- kennen wissenschaftliche Modelle und Theorien zum Verständnis zwischenmenschlicher Kommunikation und Interaktion und können dieses Wissen zum Verstehen von Interaktionen im Handlungsfeld nutzen.

- haben die Fähigkeit und Bereitschaft zum Diskurs und zur Zusammenarbeit im Team sowie mit allen am Bildungsprozess Beteiligten.

2 Allgemeine Bestimmungen

3.1 Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs

Der Hochschullehrgang umfasst drei Semester mit vier Modulen und hat einen Umfang von 18 ECTS-AP, ist berufsbegleitend organisiert und schließt mit einer Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und einer kommissionellen Abschlussprüfung ab.

3.2 Zulassungsvoraussetzungen

Allgemeine Voraussetzungen für die Aufnahme in den Hochschullehrgang sind der Nachweis einer einschlägigen Lehramtsprüfung und einer facheinschlägigen Unterrichtstätigkeit in Gegenständen des fachpraktischen Unterrichts an folgenden Schulen: Fachschulen und Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höhere Lehranstalten für land- und forstwirtschaftliche Berufe, einschlägige Berufsschulen und facheinschlägige Institute der Pädagogischen Hochschulen.

Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.

3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS-AP)

Der Arbeitsaufwand für den Hochschullehrgang zur Ausbildung Barkeeper*in an Schulen an der Pädagogischen Hochschule Wien beträgt 18 ECTS-AP.

3.4 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien

Die Verordnung des Rektorats gem. § 50 Abs. 6 HG 2005 idgF zu den Reihungskriterien wird im Mitteilungsblatt (<https://phwien.ac.at/mitteilungsblatt/>) kundgemacht.

3.5 Lehrveranstaltungstypen

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung und sind prüfungsimmanent (pi). Die Lehrenden wählen Inhalte/Themen aus, deren Bearbeitung mittleres Komplexitätsniveau erfordern. Zielsetzung ist der Auf- und Ausbau von Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von fachlichen, fachdidaktischen und praxis- bzw. berufsfeldbezogenen Aufgabenstellungen. Lernformen, die zur Anwendung kommen, umfassen z.B. Literaturrechen oder andere Formen fachspezifischer Recherchen, Entwicklung eigener Fragestellungen, sach- und mediengerechte Darstellung der Ergebnisse, inklusive kritische Reflexion und Diskussion. Die Arbeit an den Themen kann sowohl in eigenständiger Arbeit als auch im Team oder in Projekten erfolgen. Seminare können virtuell angeboten werden, wenn die Kommunikation und Kooperation der Beteiligten durch geeignete Angebote (elektronischen Plattformen, Chats, E-Mail etc.) gewährleistet ist.

Übungen (UE) ermöglichen den Erwerb und die Vertiefung von Fähigkeiten und Fertigkeiten durch selbstständiges Arbeiten und sind prüfungsimmanent (pi). Übungen (z.B. Atelier, Workshop, Werkstatt, Labor etc.) fördern den auf praktisch-berufliche Ziele der Studien ausgerichteten Kompetenzerwerb. Übergeordnetes Ziel ist dabei der Aufbau grundlegender Kompetenzen zur Erfassung und Lösung von wissenschaftlichen und/oder berufsfeldbezogenen Aufgaben.

Exkursionen (EX) tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen bei und sind prüfungsimmanent (pi). Sie können der Überprüfung von wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Praxis dienen oder sie sind selbst Ausgangspunkt für Theoriebildungen und Konzepte. Jedenfalls werden sie im Rahmen einer Lehrveranstaltung vor- und nachbereitet. Die Kompetenzentwicklung bezieht sich auf berufsfeldbezogenes Lernen.

Arbeitsgemeinschaften (AG) dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen mithilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens und sind prüfungsimmanent (pi). Die Vertiefung von Inhalten (aus Vorlesungen und Seminaren) erfolgt anhand von übergreifenden und/oder anwendungsorientierten Aufgabenstellungen. Hierbei handelt es sich um kleine (oft selbstorganisierte) Gruppen von Studierenden. Der Kompetenzerwerb fokussiert dabei auch auf die wissenschaftlich berufsfeldbezogene Zusammenarbeit.

3.6 Studienrechtliche Bestimmungen/Prüfungsordnung

Es sind die in der jeweils gültigen Fassung des HG 2005, der Prüfungsordnung sowie der einschlägigen studienrechtlichen Bestimmungen der Pädagogischen Hochschule Wien festgelegten Regelungen anzuwenden. Die Vollziehung der studienrechtlichen Bestimmungen wird durch das studienrechtlich zuständige Organ der Pädagogischen Hochschule Wien vorgenommen (vgl. Mitteilungsblatt unter <https://phwien.ac.at/mitteilungsblatt/>).

3.7 In-Kraft-Treten

Erlassung durch die Curricularkommission am 24.11.2025

Bestätigung durch das Hochschulkollegium am 24.11.2025

Genehmigung durch das Rektorat am 02.12.2025

4 Aufbau und Gliederung des Studiums

Legende:	ABG	Allgemeine bildungswissenschaftliche Grundlagen
	FW	Fachwissenschaften
	FD	Fachdidaktik
	PPS	Pädagogisch-praktische Studien
	SWSt	Semesterwochenstunden
	bStd	Betreute Studienanteile
	uStd	Unbetreute Studienanteile
	P-Art (pi/np)	Prüfungsart (immanent/nicht immanent)
	LV-Typ (UE, SE, AG, EX)	Lehrveranstaltungstyp (Übung, Seminar, Arbeitsgemeinschaft, Exkursion)

4.1 Modulübersicht gesamt

Lehrveranstaltung	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
		ABG	FW	FD	PPS				
Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen									
BK 1-1.1 Fachdidaktik Getränkemanagement 1	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
BK 1-1.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement 1	2,5		2,5			2,47	27,75	34,75	62,50
BK 1-1.3 Servicemanagement und Präsentation 1	1,0		1,0			0,87	9,75	15,25	25,00
BK 1-1.4 Exkursion Barmanagement 1	0,5		0,5			0,20	2,25	10,25	12,50
Summe 1. Modul	4,5		4,0	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50
Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen									
BK 2-2.1 Fachdidaktik Getränkemanagement 2	0,5			0,5		0,53	6,00	6,50	12,50
BK 2-2.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement 2	2,0		2,0			1,60	18,00	32,00	50,00
BK 2-2.3 Servicemanagement und Präsentation 2	1,5		1,5			1,33	15,00	22,50	37,50
BK 2-2.4 Exkursion Barmanagement 2	0,5		0,5			0,47	5,25	7,25	12,50
Summe 2. Modul	4,5		4,0	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50
Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper*in-Ausbildung									
BK 3-3.1 Fachdidaktik Getränkemanagement 3	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
BK 3-3.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement 3	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
BK 3-3.3 Servicemanagement und Präsentation 3	1,5		1,5			0,93	10,50	27,00	37,50

BK 3-3.4 Exkursion Barmanagement 3	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Summe 3. Modul	4,0		3,5	0,5		3,33	37,50	62,50	100,00
Modul 4: Professionalisierung									
BK 4-4.1 Repetitorium	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
BK 4-4.2 Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Barkarte	3,0		3,0			0,33	3,75	71,25	75,00
BK 4-4.3 Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Summe 4. Modul	5,0		5,0			2,33	26,25	98,75	125,00
Summe Studium	18,0		16,5	1,5		13,53	152,25	297,75	450,00

4.2 Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen

Bei der Konzipierung des Curriculums wurden als durchschnittliche Dauer des Studienseesters 15 SWSt herangezogen.

BK1	Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen										
Semester 1	Modulart	Studienübergreifendes Modul: Nein									
	Pflicht										
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 1	SE	pi	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 1	SE	pi	2,5		2,5			2,47	27,75	34,75	62,50
Servicemanagement und Präsentation 1	UE	pi	1,0		1,0			0,87	9,75	15,25	25,00
Exkursion Barmanagement 1	EX	pi	0,5		0,5			0,20	2,25	10,25	12,50
SUMME			4,5		4,0	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50

BK2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen										
Semes- ter 2	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 2	SE	pi	0,5			0,5		0,53	6,00	6,50	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 2	SE	pi	2,0		2,0			1,60	18,00	32,00	50,00
Servicemanagement und Präsentation 2	UE	pi	1,5		1,5			1,33	15,00	22,50	37,50
Exkursion Barmanagement 2	EX	pi	0,5		0,5			0,47	5,25	7,25	12,50
SUMME			4,5		4,00	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50

BK3	Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper/der Jungbarkeeperin-Ausbildung										
Semes- ter 3	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 3	SE	pi	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 3	SE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Servicemanagement und Präsentation 3	UE	pi	1,5		1,5			0,93	10,50	27,00	37,50
Exkursion Barmanagement 3	EX	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME			4,0		3,5	0,5		3,33	37,50	62,50	100,00

BK4	Modul 4: Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung										
Semes- ter 4	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Repetitorium	UE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Fachwissenschaftliche-berufsfeldbezogene Lehrgangsarbeit und Barkarte	AG	pi	3,0		3,0			0,33	3,75	71,25	75,00
Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung	UE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME			5,0		5,0			2,33	26,25	98,75	125,00

4.3 Modulbeschreibungen

4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen

Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen

Modul	1
Modulniveau	Basis
Thema	Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	4,5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	3,93
bStd (zu 60 Min.)	44,25
uStd (zu 60 Min.)	68,25
Summe Std (zu 60 Min.)	112,50
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Erwerb des theoretischen und didaktischen Basiswissens, um den Unterricht im Rahmen des Zertifikats Jungbarkeeperin (JBKÖ)* kompetent durchführen zu können.</p> <p>Historische und wirtschaftliche Grundlagen: Entwicklung der Bar und der Cocktaillkultur – national und international; Geschichte und Bedeutung der verschiedenen Bartypen; Wirtschaftliche Bedeutung des Betriebstyps „Bar“ in Vergangenheit und Gegenwart; Aktuelle Trends in der Barbranche</p> <p>Organisation und Arbeitsabläufe in der Bar: Hierarchie, Aufgaben und Funktionen der Barmitarbeiter*innen; Grundlegende Arbeiten in der Bar (Mise en place, Hygiene, Arbeitsplatzgestaltung); Bargeräte, Cocktailmaße und Fachausdrücke; Klassische Bargläser und ihre Zuordnung zu Mixgetränkgruppen</p> <p>Getränke- und Warenkunde: Spirituosenkunde: Überblick über Basisspirituosen aus Agaven, Zuckerrohr und Wein; Bedeutung und Einsetzbarkeit in der Bar; EU-Spirituosenverordnung, CAA B23; Anisée und ihre Besonderheiten</p> <p>Alkoholfreie Getränke: Sorten, Bedeutung und Einsatzmöglichkeiten; Sirupe, „No & Low Alcohol“-Trends</p> <p>Schaumweine und fortified wines: Herstellung, Stilistik und Einsatz in der Bar</p> <p>Sensorik und Verkostung: Grundlagen der COS-Verkostung (Colour, Odour, Savour); Beschreibung und Beurteilung von Getränken; Einführung in sensorische Übungen; Grundlagen des Food Pairing mit Mixgetränken</p>

	<p>Didaktisch-methodische Grundlagen: Unterrichtsmethoden und -medien für die Barkeeper*innen-Ausbildung; Erstellung und Gestaltung von Unterrichtsmitteln; Didaktische Aufbereitung praxisnaher Inhalte (z. B. Verkostungen, Barbesuche)</p> <p>Exkursionen und praktische Einblicke: Barbesuche zur Analyse von Konzepten und Getränkekarten; Demonstration bzw. Teilnahme an der Herstellung eines Edelbrandes</p>
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>didaktisch-methodische Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie kennen geeignete Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmittel für den Jungbarkeeper-Unterricht, • planen und gestalten Unterricht fachlich und didaktisch fundiert, • reflektieren und professionalisieren ihr Lehrverhalten. <p>fachliche Kompetenzen – Bar und Betrieb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie erklären die geschichtliche Entwicklung und wirtschaftliche Bedeutung der Bar, • beschreiben Aufgaben und Funktionen von Barmitarbeiter*innen, • unterscheiden Betriebstypen und Organisationsformen in der Barbranche. <p>fachliche Kompetenzen – Getränke und Warenkunde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie verfügen über Kenntnisse zu Erzeugung, Bedeutung und Einsatz von Basisspirituosen, • kennen Schaumweine, alkoholfreie Getränke und aktuelle Trends (z. B. No & Low Alcohol), • vermitteln verantwortungsvollen Genuss von Alkohol. <p>fachliche Kompetenzen – Arbeitstechniken und Barpraxis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie arbeiten fachgerecht in der Bar und wenden internationale Barausdrücke und Barmaße an, • ordnen Bargläser und Standardgarnituren den entsprechenden Getränken zu, • führen fachgerechte Getränkeberatung und Beschwerdemanagement durch. <p>sensorische und analytische Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie wenden die COS-Sprache zur Beschreibung von Spirituosen und Likören an, • führen einfache sensorische Übungen durch und reflektieren ihre Sinneswahrnehmung, • erkennen und beschreiben sensorische Zusammenhänge bei Getränken. <p>anwendungsorientierte Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie übertragen theoretisches Wissen auf praktische Bar-Situationen, • analysieren Barbetriebe im Rahmen von Exkursionen, • reflektieren Praxiserfahrungen und leiten daraus Lernprozesse ab.
Lehr- und Lernmethoden	<p>Interaktive Inputphasen, praktisches Arbeiten, moderierter kollegialer Diskurs und Austausch im Plenum und in Gruppen, Verkostungen und Übungen, Feedback- und Reflexionsmethoden, Selbststudium, Blended Learning, E-Learning-Phasen, Exkursion (Inland),</p>

Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Inhaltsverzeichnis der zu erstellenden Barkarte, Erstellung von Unterrichtsmaterialien zum Thema Geschichte des Bar, Cocktail, Mixgetränkgruppen)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 1

BK1	Modul 1: Einführung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen										
Semester 1	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 1	SE	pi	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 1	SE	pi	2,5		2,5			2,47	27,75	34,75	62,50
Servicemanagement und Präsentation 1	UE	pi	1,0		1,0			0,87	9,75	15,25	25,00
Exkursion Barmanagement 1	EX	pi	0,5		0,5			0,20	2,25	10,25	12,50
SUMME			4,5		4,0	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50

4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen

Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen

Modul	2
Modulniveau	Aufbau
Thema	Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	4,5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	3,93
bStd (zu 60 Min.)	44,25
uStd (zu 60 Min.)	68,25
Summe Std (zu 60 Min.)	112,50
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Dieses Modul befasst sich mit der Produktion und Verarbeitung von nationalen und internationalen Spirituosen, Schaumweinen und Likörweinen und zeichnet sich durch einen hohen Praxisanteil aus. Die Teilnehmer*innen bearbeiten praxisrelevante Aufgaben einzeln und in Teams, führen eigene Produktpräsentationen durch und nehmen an Exkursionen teil. Dabei erwerben sie fachliche, soziale und personale Kompetenzen, die sie zur Umsetzung des Jungbarkeeper-Unterrichts an ihrer Schule befähigen.</p> <p>Planung und Umsetzung der Zusatzqualifikation JBKÖ: Planung der Durchführung am eigenen Schulstandort; Erstellung von Studentafeln und Durchführung von Lehrübungen; Reflexion und Evaluation des eigenen Unterrichts (Ziele, Methoden, Inhalte)</p> <p>Produktentwicklung und Herstellung: Eigenkreationen mit und ohne Alkohol; Herstellung von No & Low Alcohol-Basiszutaten; Moderne Zubereitungsarten und aktuelle Trends in der Bar</p> <p>Praktische Bararbeit: Intensive Arbeit an der Bar; Herstellung von Garnituren; Degustationstraining und Food Pairing; Erstellung eines Menüs mit korrespondierenden Mixgetränken; Erkennen und Bewerten von Fehlparomen in Spirituosen; Durchführung von Cocktailservice, Flaschenservice und Purausschank</p> <p>Produktpräsentation und Barkarten-Management: Planung und Durchführung von Produktpräsentationen; Kalkulation von Mixgetränken, Flaschen- und Purausschank; Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Barführung; Aufbau und Gestaltung einer Barkarte</p>
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>didaktisch-methodische Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie planen, halten und reflektieren Unterrichtseinheiten im Bereich Barwesen selbstständig und strukturiert, • professionalisieren ihr Lehrverhalten durch praxisorientierte Lehrübungen,

	<ul style="list-style-type: none"> gestalten Lernprozesse kompetenzorientiert und handlungsnah. <p>fachliche Kompetenzen – Produktion und Technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie verfügen über Kenntnisse der gesetzlichen Grundlagen und technologischen Herstellungsverfahren von Spirituosen, Schaum- und Likörweinen, erklären Herstellungsverfahren und Einsatzmöglichkeiten nationaler und internationaler Produkte, kennen die Regeln und Techniken zur Entwicklung eigener Kreationen sowie alkoholfreier Basiszutaten. <p>fachliche Kompetenzen – Barpraxis und Sensorik:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie arbeiten professionell in der Bar und beherrschen moderne Zubereitungsarten, führen Verkostungen fachgerecht durch und beschreiben sensorische Eindrücke differenziert (Optik, Geruch, Geschmack, Fehlgerüche), wählen passende Gläser und Garnituren aus und erklären deren Einfluss auf den Genuss. <p>fachliche Kompetenzen – Verkauf, Präsentation und Kalkulation:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie gestalten und kalkulieren Barkarten, Mixgetränke und Bares, wenden Marketinggrundsätze und aktives Verkaufsverhalten an, inklusive Storytelling und Beratungsgespräch, kennen Abrechnungs- und Kontrollmöglichkeiten sowie betriebswirtschaftliche Grundlagen der Barführung. <p>fachliche Kompetenzen – Food Pairing und Getränkebegleitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie planen und führen Food-Pairing-Konzepte mit Mixgetränken durch, erkennen die Bedeutung der passenden Getränkebegleitung zu Speisen, setzen sensorische und geschmackliche Harmonien gezielt ein. <p>fachliche Kompetenzen – Barwirtschaft und Trends:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie beschreiben aktuelle Bartrends und Entwicklungen in der nationalen und internationalen Barwirtschaft, kennen Strukturen der österreichischen und internationalen Zulieferindustrie, reflektieren nachhaltige und innovative Entwicklungen in der Barbranche.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktive Inputphasen, Verkostungen und Übungen, Exkursion (Inland), Teamarbeit, praktisches Arbeiten, Selbststudium, Blended Learning, E-Learning-Phasen
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Grundgerüst & Layout der zu erstellenden Barkarte); Erstellung eines 5 gängigen Menüs mit entsprechender Cocktailbegleitung.
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 2

BK2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des Barkeepers/der Barkeeperin an Schulen										
Semester 2	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npii)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 2	SE	pi	0,5			0,5		0,53	6,00	6,50	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 2	SE	pi	2,0		2,0			1,60	18,00	32,00	50,00
Servicemanagement und Präsentation 2	UE	pi	1,5		1,5			1,33	15,00	22,50	37,50
Exkursion Barmanagement 2	EX	pi	0,5		0,5			0,47	5,25	7,25	12,50
SUMME			4,5		4,00	0,5		3,93	44,25	68,25	112,50

4.3.3 Modulbeschreibung Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper*in-Ausbildung

Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper*in-Ausbildung

Modul	3
Modulniveau	Aufbau
Thema	Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper/der Jungbarkeeperin-Ausbildung
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	4,0 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	3,33
bStd (zu 60 Min.)	37,50
uStd (zu 60 Min.)	62,50
Summe Std (zu 60 Min.)	100,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Dieses Modul befasst sich mit der Produktion und Verarbeitung von nationalen und internationalen Spirituosen, insbesondere der Destillatsorte Whisk(e)y, sowie mit Likören, Likörweinen und versetzten Weinen. Der Unterricht zeichnet sich durch einen hohen Praxisanteil aus.</p> <p>Die Teilnehmerinnen bearbeiten praxisrelevante Aufgaben einzeln und in Gruppen, entwickeln Eigenkreationen, erstellen Barkarten und reflektieren den didaktischen Transfer in den Unterricht.</p> <p>Durch Produktpräsentationen, Exkursionen und sensorische Trainings erwerben die Teilnehmerinnen fachliche, soziale und personale Kompetenzen.</p> <p>Didaktisch-methodische Umsetzung der Zusatzqualifikation JBKÖ: Planung und Strukturierung von Unterrichtseinheiten; Erstellung kompetenzorientierter Lehrstoffverteilungen; Nutzung digitaler Lernplattformen (z. B. LMS) für Übungs- und Kommunikationszwecke; Planung und Organisation des Prüfungsablaufs der Zusatzqualifikation JBKÖ</p> <p>Produktentwicklung und Praxis: Entwicklung von Eigenkreationen mit und ohne Alkohol; Herstellung von No & Low Alcohol-Basiszutaten; Durchführung intensiver praktischer Arbeiten in der Bar</p> <p>Sensorik, Food Pairing und Menügestaltung: Herstellung von Standard- und modernen Garnituren; Durchführung von Degustationstrainings und Food Pairing-Einheiten; Erstellung eines 5-gängigen Menüs mit korrespondierenden Cocktails; Dokumentation und Sammlung von Rezepturen (Rezeptkarteien)</p> <p>Barkarten- und Produktmanagement: Erstellung und Kalkulation von Mixgetränken, Flaschen- und Purausschank; Gestaltung und Fertigstellung einer eigenen Barkarte; Präsentation und Reflexion der Bar-konzeption</p>

Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>didaktisch-methodische Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie planen, strukturieren und evaluieren Unterrichtseinheiten zur Zusatzqualifikation JBKÖ, führen das Zertifikat JBKÖ inklusive Prüfungsorganisation selbstständig durch, professionalisieren ihr Lehrverhalten und gestalten kompetenzorientierten Unterricht. <p>fachliche Kompetenzen – Produkt- und Warenkunde:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie erklären Herstellung, Rohstoffe, Herkunft und Einsatzmöglichkeiten von Whisk(e)y, Likören, Likörweinen und versetzten Weinen, ordnen nationale und internationale Marken und Produkte fachgerecht zu, verstehen die Strukturen der österreichischen und internationalen Barwirtschaft und der Zulieferindustrie. <p>fachliche Kompetenzen – Barpraxis und Kreativität:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie erstellen, kalkulieren und pflegen Barkarten und Rezeptkartenteilen, entwickeln Eigenkreationen mit und ohne Alkohol und setzen moderne Bartrends praktisch um, kombinieren Speisen und Mixgetränke professionell im Rahmen eines Food Pairings. <p>betriebswirtschaftliche und Präsentationskompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie kalkulieren und präsentieren Eigenkreationen und Barkonzepte fachlich fundiert, berücksichtigen wirtschaftliche und marketingrelevante Aspekte in der Barführung, vermitteln Barprodukte und Trends zielgruppenorientiert im Verkaufsgespräch.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktive Inputphasen, Verkostungen und Übungen, Exkursion (Inland), Teamarbeit, praktisches Arbeiten, Selbststudium, Blended Learning, E-Learning-Phasen
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Fertigstellung der Barkarte, Produktion des Bar Menüs incl. Der korrespondierenden Cocktails und Bewertung durch die Studienkollegen*innen und der Seminarleitung)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 3

BK3	Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungbarkeeper/der Jungbarkeeperin-Ausbildung										
Semes-ter 3	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Fachdidaktik Getränkemanagement 3	SE	pi	0,5			0,5		0,40	4,50	8,00	12,50
Fachwissenschaften Getränkemanagement 3	SE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Servicemanagement und Präsentation 3	UE	pi	1,5		1,5			0,93	10,50	27,00	37,50
Exkursion Barmanagement 3	EX	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME			4,0		3,5	0,5		3,33	37,50	62,50	100,00

4.3.4 Modulbeschreibung – Modul 4: Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung

Modul 4: Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung

Modul	4
Modulniveau	Aufbau
Thema	Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	5,0 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	2,33
bStd (zu 60 Min.)	26,25
uStd (zu 60 Min.)	98,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Dieses Modul bereitet die Teilnehmer*innen gezielt auf den theoretischen und praktischen Abschluss der Zusatzqualifikation Jungbarkeeper*in (JBKÖ) vor.</p> <p>Im Mittelpunkt stehen das Repetitorium fachlicher Inhalte, die Erstellung einer fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit (z. B. Barkarte oder Eigenprojekt) sowie die Vorbereitung auf die kommissionelle Abschlussprüfung.</p> <p>Darüber hinaus erkennen die Teilnehmer*innen die Notwendigkeit lebenslangen Lernens und fördern den kollegialen und interdisziplinären Austausch zwischen Schule und Wirtschaft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repetitorium zu allen fachlichen und didaktischen Inhalten der Module 1–3 • Erstellung einer fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit bzw. Barkarte • Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung und Prüfungsaufbau • Vorbereitung auf die kommissionelle Abschlussprüfung <ul style="list-style-type: none"> ○ Schriftliche Prüfung ○ Sensorische Prüfung ○ Praktische Prüfung • Reflexion der eigenen Lern- und Lehrpraxis • Förderung von Austausch und Kooperation zwischen Schule und Wirtschaft
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>didaktisch-methodische Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie planen, strukturieren und reflektieren Unterrichtseinheiten im Rahmen der Zusatzqualifikation Jungbarkeeper*in Österreich,

	<ul style="list-style-type: none"> wenden spezifische Unterrichtsmethoden, Unterrichtsmittel und Kriterien der Leistungsbeurteilung kompetent an, professionalisieren ihr Lehrverhalten und dokumentieren ihre Lehrpraxis im Portfolio. <p>fachliche Kompetenzen – Bar- und Betriebsmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie beschreiben die Aufgaben eines Barkeepers und einer Barkeeperin und planen Barevents selbstständig, wenden betriebswirtschaftliche Grundsätze im Barmanagement an und kalkulieren Getränkepreise, kennen gesetzliche Rahmenbedingungen und berücksichtigen diese in Planung und Praxis. <p>reflexive und wissenschaftsorientierte Kompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sie verknüpfen theoretische und praktische Inhalte aus den Modulen 1–3 im eigenen Portfolio, nutzen Fachliteratur zur Erarbeitung vertiefender Lernziele und Weiterentwicklung der eigenen Expertise, erkennen die Bedeutung kontinuierlicher Weiterbildung und des Austauschs zwischen Schule und Wirtschaft.
Lehr- und Lernmethoden	Seminaristisches Arbeiten, Arbeiten im Team, Selbststudium, praktisches Arbeiten, Präsentation; zielorientierter Methodenmix in Absprache mit und nach Gewichtung der Lehrenden: Präsenzphasen, E-Learning-Phasen, Selbst- und Fernstudium, Blended Learning
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen; fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Barkarte, kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 4

BK4	Modul 4: Professionalisierung und Abschlussarbeit nach wissenschaftlichen Grundsätzen und öffentliche Präsentation mit kommissioneller Abschlussprüfung										
Semester 4	Modulart Pflicht	Studienübergreifendes Modul: Nein									
Titel der Lehrveranstaltung	LV-Typ	P-Art (pi oder npi)	ECTS-AP	Studienfachbereiche ECTS-AP				SWSt (45)	bStd (60)	uStd (60)	Workload gesamt (60)
				ABG	FW	FD	PPS				
Repetitorium	UE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
Fachwissenschaftliche-berufsfeldbezogene Lehrgangsarbeit und Barkarte	AG	pi	3,0		3,0			0,33	3,75	71,25	75,00
Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung	UE	pi	1,0		1,0			1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME			5,0		5,0			2,33	26,25	98,75	125,00