



**Pädagogische Hochschule
Wien**

**Curriculum
Hochschullehrgang Ausbildung
Biersommelier*
Biersommelière an Schulen**

Hochschullehrgang SKZ: 711 154

15 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	10
4.3 Modulbeschreibungen	11
4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen (BSÖ)	11
4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen	14
4.3.3 Modulbeschreibung Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungssommelier-/der Bierjungssommelière-Ausbildung	17

1 Qualifikationsprofil

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Biersommelier* Biersommelière an Schulen (HLG BS)* qualifiziert Lehrpersonen aus dem Bereich des Praxisunterrichts an facheinschlägigen Schulen, die Zusatzqualifikation Bierjungssommelier bzw. Bierjungssommelière an Schulen Österreichs am jeweiligen Schulstandort zu initiieren und zu implementieren.

Für die Absolvierung dieses Hochschullehrgangs sind an der Pädagogischen Hochschule Wien drei Semester (drei 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 fach-einschlägige 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 Bier.
- 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 Bierkarte (Function sheet für ein Bierevent).

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 Biersommeliers*Biersommelièren erwerben folgende Kompetenzen:

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

A. 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.

B. 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 Bildungskooperation 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.

C. 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.

D. 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.

E. 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 aus halten 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.

F. 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 gruppendifamische 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 Bildungskooperationen 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 drei Modulen und hat einen Umfang von 15 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 im Bereich Fachpraxis und Fachtheorie im humanberuflichen Schulwesen.

Es sind keine besonderen Vorkenntnisse notwendig.

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

Der Arbeitsaufwand für den Hochschullehrgang zur Ausbildung zum Biersommelier bzw. zur Biersommelière an Schulen an der pädagogischen Hochschule Wien beträgt 15 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 prüfungsimmun (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 prüfungsimmun (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 prüfungsimmun (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/npi)	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 Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen									
BS 1-1 Fachdidaktik Biersommelier*Biersommelière an Schulen 1	0,5			0,5		0,13	1,50	11,00	12,50
BS 1-2 Fachwissenschaften Biersommelier*Biersommelière Ausbildung 1	2,0		2,0			1,60	18,00	32,00	50,00
BS 1-3 Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 1	0,5		0,5			0,07	5,25	7,25	12,50
BS 1-4 Exkursion zu Mälzerei/Brauerei/Bierlokalen 1	0,5		0,5			0,50	6,00	6,50	12,50
Summe 1. Modul	3,5		3,0	0,5		2,30	30,75	56,75	87,50
Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen									
BS 2-1 Fachdidaktik Getränkemanagement 2	0,5			0,5		0,27	3,00	9,50	12,50
BS 2-2 Fachwissenschaften Biersommelier*Biersommelière Ausbildung 2	1,5		1,5			1,33	15,00	22,50	37,50
BS 2-3 Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 2	1,0		1,0			0,60	6,75	18,25	25,00
BS 2-4 Exkursion zu Mälzerei/Brauerei/Bierlokalen 2	0,5		0,5			0,53	6,00	6,50	12,50
Summe 2. Modul	3,5		3,0	0,5		2,73	30,75	56,75	87,50
Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungssommelier/der Bierjungssommelière Ausbildung									
BS 3-1 Fachdidaktik Getränkemanagement 3	0,2			0,2		0,13	1,50	3,50	5,00
BS 3-2 Fachwissenschaften Biersommelier*Biersommelière Ausbildung 3	0,3		0,3			0,20	2,25	5,25	7,50
BS 3-3 Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 3	2,0		2,0			1,20	13,50	36,50	50,00

BS 3-4 Exkursion zu Mälzerei/Brauerei/Bierlokalen 3	0,5		0,5			0,27	3,00	9,50	12,50
BS 3-5 Repetitorium	1,0		0,5	0,5		1,00	11,25	13,75	25,00
BS 3-6 Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit	3,0		2,0	1,0		0,33	3,75	71,25	75,00
BS 3-7 Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung	1,0		0,5	0,5		1,00	11,25	13,75	25,00
Summe 3. Modul	8,0		5,8	2,2		4,13	46,50	153,50	200,00
Summe Studium	15,0		11,8	3,2		9,17	108,00	267,00	375,00

4.2 Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen

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

BS 1	Modul 1: Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen											
Semes- ter 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 Biersommelier*Bier-sommelière an Schulen 1	SE	pi	0,5			0,5			0,13	1,50	11,00	12,50
Fachwissenschaften Biersommeliere*Biersommelière Ausbildung 1	SE	pi	2		2,0				1,60	18,00	32,00	50,00
Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 1	UE	pi	0,5		0,5				0,07	5,25	7,25	12,50
Exkursion zu Mälzerei/Brauerein/Bierlokalen 1	EX	pi	0,5		0,5				0,50	6,00	6,50	12,50
SUMME			3,5		3,0	0,5			2,30	30,75	56,75	87,50

BS 2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière 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 Biersommelier*Bier-sommelière an Schulen 2	SE	pi	0,5			0,5			0,27	3,00	9,50	12,50
Fachwissenschaften Biersommeliere*Biersommelière Ausbildung 2	SE	pi	1,5		1,5				1,33	15,00	22,50	37,50
Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 2	UE	pi	1,0		1,0				0,60	6,75	18,25	25,00
Exkursion zu Mälzerei/Brauerein/Bierlokalen 2	EX	pi	0,5		0,5				0,53	6,00	6,50	12,50
SUMME			3,5		3,0	0,5			2,73	30,75	56,75	87,50

BS 3	Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungssommelier/der Bierjungssommelière 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 Biersommelier*Bier-sommelière an Schulen 3	SE	pi	0,2			0,2			0,13	1,50	3,50	5,00
Fachwissenschaften Biersommeliere*Biersommelière Ausbildung 3	SE	pi	0,3		0,3				0,20	2,25	5,25	7,50
Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 3	UE	pi	2,0		2,0				1,20	13,50	36,50	50,00
Exkursion zu Mälzerei/Brauerein/Bierlokalen 3	EX	pi	0,5		0,5				0,27	3,00	9,50	12,50
Repetitorium	UE	pi	1,0		0,5	0,5			1,00	11,25	13,75	25,00
Fachwissenschaftlich-berufsfeldbe-zogene Arbeit	AG	pi	3,0		2,0	1,0			0,33	3,75	71,25	75,00
Kompetenzorientierte Leistungsbeur-teilung – kommissionelle Abschluss-prüfung	UE	pi	1,0		0,5	0,5			1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME			8,0		5,8	2,2			4,13	46,50	153,50	200,00

4.3 Modulbeschreibungen

4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen (BSÖ)

Modul 1: Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen

Modul	1
Modulniveau	Basis
Thema	Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	3,5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	2,30
bStd (zu 60 Min.)	30,75
uStd (zu 60 Min.)	56,75
Summe Std (zu 60 Min.)	87,50
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Erwerb des theoretischen und didaktischen Basiswissens, um den Unterricht im Rahmen Zertifikat „Bierjungssommelier* Bierjungssommelière (BJSÖ)“ kompetent durchführen zu können.</p> <p>Fachdidaktik BJSÖ: Aufgaben eines*r Bierjungssommelier*e im Unterricht; Anleitung zur Erstellung und didaktischen Aufbereitung von Unterrichtsmitteln; Rechtliche Grundlagen und Gefahren im Umgang mit Alkohol im Unterricht; Prävention und pädagogische Verantwortung</p> <p>Fachwissenschaften BJSÖ: Historische Entwicklung des Bieres in Deutschland, Österreich, Tschechien, Belgien, Großbritannien und den USA; Rohstoffkunde: Wasser, Hopfen, Malz, Hefe; Brautechnologische Grundlagen; Grundlagen der Zapf- und Schanktechnik; Hygiene und Qualitätssicherung; Bierregionen und Bierstile im DACH-Raum und in Tschechien; Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Bierproduktion und -vermarktung</p> <p>Verkosterschulung Präsentation Food Pairing: Grundlagen der Sensorik und Sinnesphysiologie; Der Aromafächer und der Aromenbaum; Verkostertraining und Degustationsmethodik; Bieransprache und Biersprache; Grundlagen des Bierzapfens und Bierflaschenservice; Grundlagen des Food Pairing: Kombination von Bier und Speisen</p> <p>Betriebsanalyse Exkursionen: Besuch und Analyse von Brauereien; Beobachtung und Dokumentation von Produktionsprozessen; Qualitätsmanagement und Marketingstrategien in Brauereibetrieben; Nachhaltigkeitsaspekte in der Bierproduktion</p>
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>Fachkompetenz:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sie verfügen über fundiertes Wissen zur historischen Entwicklung des Bieres in unterschiedlichen Regionen (DACH, CZ, B, UK, USA), • kennen die Rohstoffe Hopfen, Malz, Wasser und Hefe sowie deren Einsetzbarkeit, • verstehen die technologischen Grundlagen der Bierherstellung und der Schanktechnik, • kennen die gesetzlichen Rahmenbedingungen sowie hygienischen Anforderungen bei Herstellung, Lagerung und Ausschank von Bier. <p>Methodenkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie wenden spezifische Unterrichtsmethoden und geeignete Unterrichtsmittel zur Vermittlung von Bierkunde an, • können theoretisches Wissen bei Verkostungen, sensorischen Übungen und Brauereiexkursionen praktisch umsetzen, • beherrschen die Grundlagen der Kalkulation und können offene und geschlossene Biergebinde hinsichtlich ihres Wertes für die Gastronomie beurteilen, • nutzen die Biersommelier-Sprache zur Beschreibung, Präsentation und Bewertung von Bier. <p>Sozialkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie kommunizieren fachlich korrekt, wertschätzend und situationsgerecht im beruflichen Umfeld, • arbeiten kooperativ in Gruppen und tragen zur gemeinsamen Reflexion und Wissensentwicklung bei, • fördern bei Lernenden und Konsument*innen den bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol, • können positive und negative Effekte von Alkoholkonsum adressieren und pädagogisch thematisieren. <p>Selbstkompetenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie reflektieren ihre sensorischen Fähigkeiten und entwickeln ein Bewusstsein für die eigene Wahrnehmung, • übernehmen Verantwortung für eine genussvolle und zugleich verantwortungsbewusste Bierkultur, • zeigen Bereitschaft zur kontinuierlichen fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung, • können ihre Rolle als Biersommelier*e im schulischen und gastronomischen Kontext selbstbewusst und reflektiert wahrnehmen.
Lehr- und Lernmethoden	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),
Leistungsnachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Inhaltsverzeichnis für die eigene Bierkarte, Erstellung von Unterrichtsmaterialien zum Thema Geschichte des Bieres)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 1

BS 1	Modul 1: Einführung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen										
Semes- ter 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)
Fachdidaktik Biersommelier* Bier- sommelière an Schulen 1	SE	pi	0,5			0,5		0,13	1,50	11,00	12,50
Fachwissenschaften Biersomme- lier* Biersommelière Ausbildung 1	SE	pi	2,0		2,0			1,60	18,00	32,00	50,00
Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 1	UE	pi	0,5		0,5			0,07	5,25	7,25	12,50
Exkursion zu Mälzerei/Braue- rein/Bierlokalen 1	EX	pi	0,5		0,5			0,50	6,00	6,50	12,50
SUMME			3,5		3,0	0,5		2,30	30,75	56,75	87,50

4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen

Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen

Modul	2
Modulniveau	Aufbau
Thema	Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière an Schulen
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	3,5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	2,73
bStd (zu 60 Min.)	30,75
uStd (zu 60 Min.)	56,75
Summe Std (zu 60 Min.)	87,50
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Dieses Modul befasst sich mit der Produktion und Präsentation von nationalen und internationalen Bieren und weist einen hohen Praxisanteil auf. Die Teilnehmer*innen bearbeiten praxisrelevante Aufgaben selbstständig und in Arbeitsgruppen. Durch die Verbindung von Produktpräsentationen, sensorischem Training und Exkursionen erwerben sie umfassende fachliche, methodische, soziale und personale Kompetenzen im Bereich der Bierkunde und Didaktik.</p> <p>Didaktische Umsetzung der Zusatzqualifikation BJSÖ: Planung der Implementierung der Zusatzqualifikation am eigenen Schulstandort; Erstellung von Stundentafeln und Planung von Unterrichtseinheiten; Durchführung und Reflexion von Lehrübungen; Evaluation und Überprüfung des eigenen Unterrichts hinsichtlich Zielsetzung, Methodik und Inhalte</p> <p>Rohstoff- und Produktproduktion: Herstellung und Verarbeitung von Malz-, Hefe- und Hopfenprodukten; Einführung in mikrobiologische und chemische Prozesse der Bierproduktion; Qualitätsmerkmale und Einflussfaktoren auf Geschmack und Haltbarkeit</p> <p>Praxisorientierte Brau- und Servierkompetenz: Eigenständige Produktion von Bier; Sensorisches Training und Degustationsmethoden (Degustationstraining, Off-Flavours); Food Pairing: Kombination von Bier und Speisen; Erstellung eines Biermenüs; Umgang mit Zapf- und Schankanlagen; Bierservice und Servierpraxis</p> <p>Produktpräsentation und Vermarktung: Entwicklung und Präsentation eigener Bierprodukte; Gestaltung und Erstellung einer Bierkarte; Kommunikation, Präsentation und Argumentation im Fachkontext; Reflexion von Konsumverhalten, Genusskultur und Verantwortung</p>
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>Fachkompetenz:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Sie kennen Grundlagen der Produktentwicklung, Präsentation und Vermarktung im Bereich Bier, • verstehen die gestalterischen und inhaltlichen Prinzipien einer professionellen Bierkarte, • können Bierprodukte sensorisch beurteilen und in ihrer geschmacklichen und qualitativen Vielfalt einordnen, • verfügen über Wissen zu Genusskultur, Konsumverhalten und rechtlichen Rahmenbedingungen des Alkoholausschanks. <p>Methodenkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie wenden geeignete Methoden zur Präsentation und Vermarktung von Bierprodukten an, • gestalten Präsentationsmaterialien (z. B. Bierkarte, Menüvorschläge) zielgruppenorientiert, • setzen sensorische und kommunikative Techniken bei der Produktvorstellung ein, • reflektieren und optimieren eigene Präsentationen hinsichtlich Struktur, Ausdruck und Wirkung. <p>Sozialkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie kommunizieren sicher, fachlich korrekt und überzeugend im beruflichen Kontext, • arbeiten konstruktiv im Team an Produktentwicklungen und Präsentationen, • gehen wertschätzend und verantwortungsbewusst mit Konsumentinnen und Kolleginnen um, • fördern durch ihr Verhalten eine Kultur des maßvollen und bewussten Genusses. <p>Selbstkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie reflektieren ihre Haltung zu Genuss, Verantwortung und Alkohol kritisch, • zeigen Selbstsicherheit und Professionalität bei öffentlichen Präsentationen, • übernehmen Verantwortung für Qualität, Ethik und Nachhaltigkeit in der Bierkultur, • entwickeln ihre persönlichen Ausdrucks- und Kommunikationsfähigkeiten weiter.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktive Inputphasen, Verkostungen und Übungen, Exkursion (Inland), Teamarbeit, praktisches Arbeiten, Selbststudium, Blended Learning, E-Learning-Phasen
Leistungs nachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen (Fertigstellung der Bierkarte, Erstellung des Bierevents lt. Handreichung).
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 2

BS 2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des Biersommeliers/der Biersommelière 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)
Fachdidaktik Biersommelier*Bier- sommelière an Schulen 2	SE	pi	0,5			0,5			0,27	3,00	9,50	12,50
Fachwissenschaften Biersomme- lier*Biersommelière Ausbildung 2	SE	pi	1,5		1,5				1,33	15,00	22,50	37,50
Verkosterschulung/Präsentation/Food pairing 2	UE	pi	1,0		1,0				0,60	6,75	18,25	25,00
Exkursion zu Mälzerei/Braue- rein/Bierlokalen 2	EX	pi	0,5		0,5				0,53	6,00	6,50	12,50
SUMME			3,5		3,0	0,5			2,73	30,75	56,75	87,50

4.3.3 Modulbeschreibung Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungsmelier-/der Bierjungsmelière-Ausbildung

Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungsmelier-/der Bierjungsmelière-Ausbildung

Modul	3
Modulniveau	Aufbau
Thema	Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bier Jungsommeliere*Jungsmelière Ausbildung
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	8,0 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	4,13
bStd (zu 60 Min.)	46,50
uStd (zu 60 Min.)	153,50
Summe Std (zu 60 Min.)	200,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	<p>Dieses Modul befasst sich mit der methodisch-didaktischen Aufbereitung des Unterrichts sowie der Planung und Durchführung der Zertifikatsprüfung nach dem Lehrplan „Bierjungsmelier/ Bierjungsmelière Österreich“. Die Teilnehmer*innen entwickeln kompetenzorientierte Lern-Lehr-Arrangements, erstellen Lernaufgaben und planen Leistungsfeststellungen. Zudem werden sie gezielt auf den theoretischen und praktischen Abschluss vorbereitet. Durch die Planung und Umsetzung eines Bierevents und das gemeinsame Einbauen eines Sommelier-Suds erwerben die Teilnehmer*innen umfassende fachliche, soziale und personale Kompetenzen und fördern den Austausch zwischen Schule und Wirtschaft.</p> <p>Didaktische Planung und Gestaltung von kompetenzorientierten Lern-Lehr-Arrangements (Theorie und Praxis) Entwicklung von Lernaufgaben, Leistungsfeststellungen und Beurteilungskriterien Vorbereitung auf die theoretische und praktische Abschlussprüfung Förderung kollegialer und interdisziplinärer Zusammenarbeit zwischen Schule und Wirtschaft Planung, Organisation und Durchführung eines Bierevents Gemeinsames Einbauen eines Sommelier-Suds</p>
Lernergebnisse, Kompetenzen	<p>Die Absolvent*innen verfügen über...</p> <p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie kennen die gesetzlichen und organisatorischen Rahmenbedingungen zur Umsetzung und Durchführung der Zusatzqualifikation BJSÖ an ihrem Schulstandort, • verfügen über vertiefte Kenntnisse zu Bierproduktion, Bier- und Speisenharmonie sowie Getränkemarketing,

	<ul style="list-style-type: none"> • können einen eigenen Biersud fachgerecht einbauen und Lernende im Brauprozess anleiten, • verstehen die Bedeutung der Zusammenarbeit mit der Brauwirtschaft und relevanten Verbänden. <p>Methodenkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie planen, implementieren und evaluieren die Zusatzqualifikation BJSÖ eigenständig, • gestalten kompetenzorientierte Lern- und Prüfungssettings unter Einbeziehung theoretischer und praktischer Inhalte, • setzen Bierevents als praxisorientierte Lern- und Präsentationsformen um, • nutzen Fachliteratur zur selbstständigen Vertiefung und Weiterentwicklung fachlicher Inhalte. <p>Sozialkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie arbeiten kooperativ mit Kolleginnen, Schülerinnen und externen Partnern der Brauwirtschaft zusammen, • fördern den kollegialen Austausch zwischen Schule und Wirtschaft, • kommunizieren professionell und wertschätzend in Lehr-, Prüfungs- und Praxissituationen, • unterstützen Lernende in der Entwicklung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Bier und Genusskultur. <p>Selbstkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie reflektieren und professionalisieren ihr eigenes Lehrverhalten kontinuierlich, • übernehmen Verantwortung für die Qualität und Weiterentwicklung des Unterrichts im Fachbereich Bierkunde, • identifizieren sich mit den Aufgaben und der Haltung eines*einer Biersommeliers*Biersommelière, • zeigen Engagement und Eigeninitiative bei der Planung und Durchführung von Lernprojekten und Prüfungen.
Lehr- und Lernmethoden	Interaktive Inputphasen, Seminaristisches Arbeiten, Verkostungen und Übungen, Exkursion (Inland), Teamarbeit, praktisches Arbeiten, Selbststudium, Blended Learning, E-Learning-Phasen
Leistungs nachweis	Lehrveranstaltungspräsenz, Erfüllung von modulspezifischen Arbeitsaufträgen fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Bierkarte, kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch). Praktische Umsetzung des Bierevents incl. der korrespondierenden Biere und Bewertung durch die Studienkollegen*innen und der Seminarleitung.
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 3

BS 3	Modul 3: Professionalisierung und Didaktische Aspekte der Bierjungssommelier/der Bierjungssommelière 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)
Fachdidaktik Biersommelier*Bier- sommelière an Schulen 3		SE	pi		ABG	FW	FD	PPS				
Fachwissenschaften Biersomme- lier*Biersommelière Ausbildung 3		SE	pi	0,3		0,3			0,20	2,25	5,25	7,50
Verkosterschulung/Präsenta- tion/Food pairing 3		UE	pi	2,0		2,0			1,20	13,50	36,50	50,00
Exkursion zu Mälzerei/Braue- rein/Bierlokalen 3		EX	pi	0,5		0,5			0,27	3,00	9,50	12,50
Repetitorium		UE	pi	1,0		0,5	0,5		1,00	11,25	13,75	25,00
Fachwissenschaftlich-berufsfeld- bezogene Arbeit		AG	pi	3,0		2,0	1,0		0,33	3,75	71,25	75,00
Kompetenzorientierte Leistungs- beurteilung – kommissionelle Ab- schlussprüfung		UE	pi	1,0		0,5	0,5		1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME				8,0		5,8	2,2		4,13	46,50	153,50	200,00