Pädagogische Hochschule Wien

Curriculum

Hochschullehrgang Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen

[Hochschullehrgang SKZ: PM 710 616]

20 ECTS-AP

Stand 07.02.2023

Inhaltsverzeichnis

1 Verzeichnis der Abkürzungen ... 3

2 Qualifikationsprofil ... 4

2.1 Ziele des Lehrgangs ... 4

2.2 Qualifikationen/Berechtigungen ... 4

2.3 Bedarf und Relevanz des Studiums für den Arbeitsmarkt (employability) ... 4

2.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept ... 4

2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog ... 5

2.6 Ausweisung der Wahrnehmung der Kooperationsverpflichtung ... 7

2.7 Darlegung der Vergleichbarkeit des konkreten Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien ... 7

3 Allgemeine Bestimmungen ... 8

3.1 Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs ... 8

3.2 Zulassungsvoraussetzungen ... 8

3.3 Studienleistung im European Credit Transfer System (ECTS-AP) ... 8

3.4 Abschluss des Hochschullehrgangs ... 8

3.5 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien ... 8

3.6 Lehrveranstaltungstypen ... 8

3.7 Studienrechtliche Bestimmungen/Prüfungsordnung ... 9

3.8 In-Kraft-Treten ... 9

4 Aufbau und Gliederung des Studiums ... 10

4.1 Modulübersicht gesamt ... 10

4.2 Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen ... 11

4.3 Modulbeschreibungen ... 14

4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen ... 14

4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommelier*Sommelière an Schulen ... 17

4.3.3 Modulbeschreibung – Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier*Jungsommelière-Ausbildung ... 20

4.3.4 Modulbeschreibung – Modul 4: Professionalisierung SO4 ... 23

1 Verzeichnis der Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
Abk.	Abkürzung
Abs.	Absatz
AG	Arbeitsgemeinschaft
bStd	betreute Studienanteile(1 bStd = 60 Minuten)
bzw.	beziehungsweise
ECTS-AP	European Credit Transfer System-Anrechnungspunkte
ECTS	European Credit Transfer System
EX	Exkursion
FD	Fachdidaktik
FW	Fachwissenschaften
HG	Hochschulgesetz
idgF	in der geltenden Fassung
JSÖ	Jungsommelier*Sommelière an Schulen
LV	Lehrveranstaltung
LV-Typ	Lehrveranstaltungstyp
npi	nicht prüfungsimmanent
P-Art	Prüfungsart
pi	prüfungsimmanent
PPS	Pädagogisch-praktische Studien
SE	Seminar
SWSt	Semesterwochenstunden
UE	Übung
UEinh	Unterrichtseinheiten
uStd	unbetreute Studienanteile (1 uStd = 60 Minuten)

2 Qualifikationsprofil

2.1 Ziele des Lehrgangs

Der Hochschullehrgang Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen hat das Ziel, Lehrpersonen aus dem Bereich des Praxisunterrichtes an facheinschlägigen Schulen höher zu qualifizieren. Der Hochschullehrgang entspricht § 39 Abs. 1 Z 1 HG 2005 und umfasst 20 ECTS-AP.

Für die Absolvierung dieses Hochschullehrgangs sind an der Pädagogischen Hochschule Wien drei Semester vorgesehen.

- Der Lehrgang 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.
- Ausgehend von der fachtheoretischen und fachpraktischen Ausbildung sowie von den in der Praxis erworbenen Fachkenntnissen und fachspezifischen Fertigkeiten sollen jene speziellen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden, die einen qualitätsvollen Unterricht in der Ausbildung zur*zum Sommelier*Sommelière an Schulen ermöglichen.
- Der Hochschullehrgang soll weiters die berufliche Motivation der Teilnehmer*innen erhöhen und den Erfahrungsaustausch zwischen Schule und Wirtschaft sowie zwischen den Kolleg*innen fördern und zur fächerübergreifenden Zusammenarbeit anregen.

Die Teilnehmer*innen sollen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung erkennen und die Bereitschaft dazu aufbringen sowie das erworbene Wissen an die Schüler*innen weitervermitteln können.

2.2 Qualifikationen/Berechtigungen

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen* berechtigt nach erfolgreicher Absolvierung aller Hochschullehrgangsmodule (Präsenz- und Selbststudium) und einer kommissionellen Abschlussprüfung zum Unterricht des Zertifikatslehrganges *Jungsommelier*Jungsommelière Österreich* an Fachschulen und Höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe oder Tourismus, Fachschulen und Höheren Lehranstalten für land- und forstwirtschaftliche Berufe, einschlägigen Berufsschulen und facheinschlägigen Instituten der Pädagogischen Hochschulen.

Jene Teilnehmer*innen, welche die kommissionelle Abschlussprüfung nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

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

Der Bedarf ergibt sich aus den sich stetig weiterentwickelnden Anforderungen im Bereich des internationalen und nationalen Tourismus und dem in den Lehrplänen gestellten Anspruch an einen Unterricht, der praxisgerechte und aktuelle Entwicklungen berücksichtigt. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit einer bedarfsgerechten Weiterqualifizierung von Lehrenden aus dem Bereich des fachpraktischen Unterrichts.

2.4 Lehr-, Lern- und Beurteilungskonzept

Die Lehrveranstaltungen werden geblockt abgehalten. Zwischen den Blockveranstaltungen haben die Teilnehmer*innen praxisrelevante Aufgaben zu erarbeiten. In allen Modulen haben die praktische Anwendung und der Transfer in den Unterricht große Bedeutung. Durch den Austausch mit den Referent*innen und der Gruppe reflektieren die Teilnehmer*innen ihre persönlichen Erfahrungen.

Durch das Erstellen eines Entwicklungsportfolios wird die persönliche Handlungskompetenz dokumentiert. Die Einzelbeiträge fließen in die Beurteilung der Lehrveranstaltungen ein.

Der Hochschullehrgang setzt sich aus Präsenz- und Selbststudium zusammen und kann alternativ nach den Kriterien des Blended Learnings organisiert werden. Sofern E-Learning angeboten wird, dient dieses grundsätzlich der selbstständigen Erarbeitung und Vertiefung der Bildungsinhalte (Selbststudium). In hierfür geeigneten Fällen kann das Selbststudium auch zur Vorbereitung der betreuten Studienanteile (Präsenzphasen) dienen (z.B. für praktische Übungen).

Hauptkriterien für die Lehrstoffauswahl ist die Anwendbarkeit in der Praxis und im Unterricht sowie der Beitrag zur Förderung der Bereitschaft der Teilnehmer*innen, mit der Wirtschaft zusammenzuarbeiten. Darüber hinaus sollen die Teilnehmer*innen die Fähigkeit zur unmittelbaren Verbesserung des eigenen Lehrverhaltens entwickeln und die fachlichen Qualifikationen den Kolleg*innen zur Verfügung stellen.

Zu den Anforderungen gehört auch das selbständige Einarbeiten in die Fachliteratur.

Bei der Auswahl der Stoffgebiete ist möglichst nach exemplarischen Grundsätzen vorzugehen, wobei einerseits auf die selbstständige Mitarbeit, andererseits auf die Formen des sozialen Lernens und der praktikablen Umsetzbarkeit besonderer Wert zu legen ist.

Die Teilnehmer*innen sollen eigenständig Unterrichtsmodelle entwickeln, diese methodisch-didaktisch aufbereiten sowie Aufgabenstellungen aus verschiedenen Fachmodulen erarbeiten.

Die Anwendbarkeit und Umsetzbarkeit im Unterricht sollen unter Berücksichtigung diverser Unterrichtsmittel gewährleistet sein.

Die Erarbeitung kognitiver Inhalte soll sich auf die Zusammenfassung des Gelernten, die Strukturierung und Ergänzung der Erfahrungen beschränken.

Die Teilnehmer*innen sollen möglichst frühzeitig in die Prozessgestaltung und -steuerung so eingebunden werden, dass sie möglichst rasch eigene Erfahrungen sammeln und einbringen können.

Wesentliches Prinzip ist die Umsetzbarkeit der Bildungsinhalte in die Praxis. An vorhandene Kenntnisse soll nach Möglichkeit angeknüpft werden und diese zur Steigerung des Unterrichtsertrages eingesetzt werden. Die Praxisrelevanz ist außerdem durch praktische Beispiele sicherzustellen.

Der Fokus der didaktischen Aufbereitung der Bildungsinhalte liegt auf dem beruflichen Umfeld von „Jungsommelier*Jungsommelière Österreich“ an Schulen.

Grundlagen für die Leistungsbeurteilung sind die Anforderungen des Curriculums unter Berücksichtigung der in den Modulen ausgewiesenen Kompetenzen.

Vorgesehen sind neben mündlichen und praktischen Prüfungen lehrveranstaltungsimmanente Beurteilungen sowie das zeitgerechte und erfolgreiche Erbringen der schriftlichen und praktischen Leistungsnachweise.

Eine positiv beurteilte fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und eine kommissionelle Abschlussprüfung sind Voraussetzung für die erfolgreiche, positive Absolvierung des Hochschullehrgangs Ausbildung *Sommelier*Sommelière an Schulen*.

2.5 Erwartete Lernergebnisse/Kompetenzkatalog

Die Absolvent*innen des Hochschullehrganges

- können Unterrichtseinheiten für die Zusatzqualifikation *Jungsommelier*Jungsommelière Österreich* planen, strukturieren und umsetzen.
- wissen über die Kriterien der Leistungsbeurteilung Bescheid und können diese anwenden.
- können aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten und methodisch-didaktisch aufbereiten.

A. PROFESSIONSVERSTÄNDNIS

Absolvent*innen

- 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.

B. ALLGEMEINE PÄDAGOGISCHE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- 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 sozialen Lernens.
- 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.
- 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.

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.
- 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.
- 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.

F. SOZIALE KOMPETENZ

Absolvent*innen

- haben Kenntnisse und reflektierte Erfahrungen zu kooperativen Lernformen und Dynamiken in Lerngemeinschaften und unterstützen die Entwicklung sozialer Kompetenzen bei Schüler*innen.
- richten ihr Handeln im Sinne ihrer sozialen Verantwortung aus.
- verfügen über Kompetenzen im Umgang mit Konflikten sowie zur Konfliktbegleitung und -moderation mit Schüler*innen sowie zur Prävention von Gewalt.
- 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.

2.6 Ausweisung der Wahrnehmung der Kooperationsverpflichtung

Die Kooperationsverpflichtung gemäß § 10 HG 2005 wurde wahrgenommen. Vorliegendes Rahmencurriculum wurde unter Mitwirkung einer Arbeitsgruppe aus Vertreter*innen von Pädagogischen Hochschulen erstellt.

Als Grundlage für die Konzeption des Hochschullehrgangs *Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen* an der Pädagogische Hochschule Wien diente der Lehrgang *Sommelier*Sommelière an Schulen* der Pädagogischen Hochschule Burgenland und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Im Zuge der Konzeption des Curriculums waren folgende Personen beteiligt: Mag.ª Sabine Haider, MSc (Private Pädagogische Hochschule Burgenland), Mag.ª (FH) Gabriele Klampfer-Heider (Private Pädagogische Hochschule Burgenland), HS-Prof. Mag. Dr. Herbert Gabriel (Private Pädagogische Hochschule Burgenland), Mag.ª Dr.in Brigit Karre (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik), Dipl.-Päd.in Heidemarie Wagner (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik), Brigitte Edelmann-Mutz, BEd MA (Pädagogische Hochschule Wien), Dipl.-Päd. Herbert Krammer (Pannoneum).

2.7 Darlegung der Vergleichbarkeit des konkreten Curriculums mit Curricula gleichartiger Studien

Der Hochschullehrgang *Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen* wird an der Pädagogischen Hochschule Wien und an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik unter gleichem Titel, mit gleichem Inhalt und gleicher Anzahl an ECTS-AP angeboten.

3 Allgemeine Bestimmungen

3.1 Dauer und Umfang des Hochschullehrgangs

Der Hochschullehrgang umfasst drei Semester und hat einen Umfang von 20 ECTS-AP, ist modular aufgebaut, berufsbegleitend organisiert und schließt mit einer kommissionellen Abschlussprüfung ab.

3.2 Zulassungsvoraussetzungen

Allgemeine Voraussetzung für die Aufnahme in den Hochschullehrgang ist 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 Ausbildung *Sommelier*Sommelière an Schulen* an der Pädagogischen Hochschule Wien beträgt 20 ECTS-AP.

3.4 Abschluss des Hochschullehrgangs

Die Teilnehmer*innen haben den Hochschullehrgang nach der positiven Beurteilung aller im Curriculum vorgeschriebenen Leistungsnachweise und nach positiver Beurteilung der fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit und der Weinkarte sowie der kommissionellen Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch) abgeschlossen.

Durch die erfolgreiche Absolvierung des Hochschullehrganges und der abschließenden Prüfung wird die erforderliche Lehrbefähigung für die Ausbildung zum*zur *Jungsommelier*Jungsommelière Österreich* erworben.

Nach Abschluss des Hochschullehrgangs ist den Teilnehmer*innen ein Abschlusszeugnis auszustellen. Die Berufsbezeichnung nach dem positiven Abschluss lautet: Sommelier*Sommelière an Schulen.

Jene Teilnehmer*innen, die die abschließenden Prüfungen nicht absolvieren, erhalten eine Teilnahmebestätigung.

3.5 Hinweis auf die Verordnung des Rektorats zu den Reihungskriterien

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

3.6 Lehrveranstaltungstypen

Seminare (SE) dienen der wissenschaftlichen Auseinandersetzung mit Inhalten und Methoden eines Faches oder Teilbereichen eines Faches in der gemeinsamen erfahrungs- und anwendungsorientierten Erarbeitung. 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. Literatur- 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 selbständiges Arbeiten. 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/oderberufsfeldbezogenen Aufgaben.

Exkursionen (EX) tragen zur Veranschaulichung und Vertiefung von Inhalten/Themen von Lehrveranstaltungen bei und sind prüfungsimmanent (pi). Sie können einerseits 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. Es empfiehlt sich im Curriculum festzuhalten, ob es sich um Inlands- oder Auslandsexkursionen handelt.

Arbeitsgemeinschaften (AG) dienen der gemeinsamen Bearbeitung konkreter Fragestellungen mithilfe von Methoden und Techniken forschenden Lernens. 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.

3.7 Studienrechtliche Bestimmungen/Prüfungsordnung

Anzuwenden sind die im Hochschulgesetz 2005 und in der Satzung der Pädagogischen Hochschule Wien festgelegten studienrechtlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung. Die Vollziehung der studienrechtlichen Bestimmungen wird durch das studienrechtlich zuständige Organ der Pädagogischen Hochschule Wien vorgenommen (vgl. Satzung im Mitteilungsblatt unter https://phwien.ac.at/mitteilungsblatt/).

Es gilt die in der Satzung der Pädagogischen Hochschule Wien veröffentlichte Prüfungsordnung.

3.8 In-Kraft-Treten

Erlassung durch die Curricularkommission am 09.01.2023.

Bestätigung durch das Hochschulkollegium am 09.01.2023.

Genehmigung durch das Rektorat am 12.01.2023.

4 Aufbau und Gliederung des Studiums

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*der Sommeliers*Sommelière an Schulen									
SO1-1.1 Fachdidaktik Getränkemanagement I	0,50			0,50		0,40	4,50	8,00	12,50
SO1-1.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement I	2,50		2,50			2,00	22,50	40,00	62,50
SO1-1.3 Servicemanagement I	1,50		1,50			1,00	11,25	26,25	37,50
SO1-1.4 Exkursion Getränkemanagement I	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
Summe 1. Modul	**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,40**	**49,50**	**75,50**	**125,00**
Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen									
SO2-2.1 Fachdidaktik Getränkemanagement II	0,50			0,50		0,50	5,625	6,875	12,50
SO2-2.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement II	2,50		2,50			2,00	22,50	40,00	62,50
SO2-2.3 Servicemanagement II	1,50		1,50			1,00	11,25	26,25	37,50
SO2-2.4 Exkursion Getränkemanagement II	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
Summe 2. Modul	**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,50**	**50,625**	**74,375**	**125,00**
Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier*Jungsommelière-Ausbildung									
SO3-3.1 Fachdidaktik Getränkemanagement III	0,50			0,50		0,40	4,50	8,00	12,50
SO3-3.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement III	3,00		3,00			2,00	22,50	52,5	75,00
SO3-3.3 Servicemanagement III	1,00		1,00			1,00	11,25	13,75	25,00
SO3-3.4 Exkursion Getränkemanagement III	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
Summe 3. Modul	**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,40**	**49,50**	**75,50**	**125,00**
Modul 4: Professionalisierung									
SO4-4.1 Repetitorium	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
SO4-4.2 Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Weinkarte	3,00			3,00		0,30	3,375	716,25	75,00
SO4-4.3 Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
Summe 4. Modul	**5,00**			**5,00**		**2,30**	**25,875**	**99,125**	**125,00**
Summe Studium	**20,00**		**13,50**	**6,50**		**15,60**	**175,50**	**324,50**	**500,00**

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

4.2 Modulübersicht mit Lehrveranstaltungen

SO1	**Modul 1: Einführung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière 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**				
SO1-1.1 Fachdidaktik Getränkemanagement I	SE	pi	0,50			0,50		0,40	4,50	8,00	12,50
SO1-1.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement I	SE	pi	2,50		2,50			2,00	22,50	40,00	62,50
SO1-1.3 Servicemanagement I	UE	pi	1,50		1,50			1,00	11,25	26,25	37,50
SO1-1.4 Exkursion Getränkemanagement	EX	pi	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
SUMME			**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,40**	**49,50**	**75,50**	**125,00**

SO2	Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen											
Semester 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**				
SO2-2.1 Fachdidaktik Getränkemanagement II	SE	pi	0,50			0,50		0,50	5,625	6,875	12,50
SO2-2.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement II	SE	pi	2,50		2,50			2,00	22,50	40,00	62,50
SO2-2.3 Servicemanagement II	UE	pi	1,50		1,50			1,00	11,25	26,25	37,50
SO2-2.4 Exkursion Getränkemanagement II	EX	pi	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
SUMME			**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,50**	**50,625**	**74,375**	**125,00**

SO3	Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier*Jungsommelière-Ausbildung										
Semester 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**				
SO3-3.1 Fachdidaktik Getränkemanagement III	SE	pi	0,50			0,50		0,40	4,50	8,00	12,50
SO3-3.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement III	SE	pi	3,00		3,00			2,00	22,50	52,5	75,00
SO3-3.3 Servicemanagement III	UE	pi	1,00		1,00			1,00	11,25	13,75	25,00
SO3-3.4 Exkursion Getränkemanagement III	EX	pi	0,50		0,50			1,00	11,25	1,25	12,50
SUMME			**5,00**		**4,50**	**0,50**		**4,40**	**49,50**	**75,50**	**125,00**

SO4	Modul 4: Professionalisierung											
Semester 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**				
SO4-4.1 Repetitorium		UE	pi	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
SO4-4.2 Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Weinkarte		AG	pi	3,00			3,00		0,30	3,375	71,625	75,00
SO4-4.3 Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung-kommissionelle Abschluss-prüfung		UE	pi	1,00			1,00		1,00	11,25	13,75	25,00
SUMME				**5,00**			**5,00**		**2,30**	**25,875**	**99,125**	**125,00**

4.3 Modulbeschreibungen

4.3.1 Modulbeschreibung – Modul 1: Einführung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen

SO1-Modul 1: Einführung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen

Modul	SO1-Einführung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen
Modulniveau	Basis
Thema	Dieses Modul vermittelt theoretisch-fachliche Grundlagen und das erforderliche didaktische Wissen, um den Unterricht des Curriculums *„Ausbildung Sommelier*Sommelière an Schulen“* planen und durchführen zu können. Es spannt einen Bogen von der Kulturgeschichte über Entwicklungen und Trends des Getränkekonsums, den rechtlichen Bestimmungen bis zu Fragen zur Hygiene und Qualität. Einen breiten Raum nehmen dabei die unterschiedlichen Weinbauregionen ein.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	4,40
bStd (zu 60 Min.)	49,50
uStd (zu 60 Min.)	75,50
Summe Std (zu 60 Min.)	125,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	**SO1-1.1 Fachdidaktik Getränkemanagement I:** • Didaktik/Methodik: Einsatz von verschiedenen Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmedien; Anleitung zur Erstellung von Unterrichtsmitteln; Gefahren im Umgang mit Alkohol bei Jugendlichen im Unterricht; Prüfungsablauf (theoretische, sensorische und praktische Abschlussprüfung) • Aufgaben: Aufgaben des*der Sommeliers*Sommelière in verschiedenen Betriebstypen • Getränkemarketing: Grundlagen des Getränkemarketings; unterschiedliche Marketingmethoden für verschiedene Betriebstypen **SO1-1.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement I:** • Weingesetz: Das österreichische Weingesetz • Kellerwirtschaft: Grundlagen der Kellertechnologie; gesetzliche Bestimmungen; Arbeitsabläufe • Weingartentechnologie: Grundlagen des Weinbaus, gesetzliche Bestimmungen; Arbeitsabläufe • Weinland Niederösterreich, Wien: Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte; Böden, Klima, Vegetation • Getränkekunde (Alkoholfreie Getränke, Bier, Likörweine, Schaumweine): Herkunft, Zusammensetzung, gesetzliche Bestimmungen, Einkauf, Verkauf und Lagerung, Verkostung und Gläserkunde

	SO1-1.3 Servicemanagement I: • Weinservice: Präsentieren und Servieren von Weinen, Speisen und Wein; Grundregeln korrespondierender Getränke mit Speisen, Geschmacksgebende Inhaltsstoffe • Degustationstraining (und Menü): Grundlagen und Kriterien der Weindegustation; Vorbereitung und Durchführung von Weindegustationen • Sensorik, Fehlerweine: Bewertungs- und Beurteilungskriterien, Weinkrankheiten und Weinfehler **SO1-1.4 Exkursion Getränkemanagement I**: • Betriebsanalyse; Exkursionen (Inland) zu Winzerbetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	Die Absolvent*innen des Moduls • lernen spezifische Unterrichtsmethoden und Unterrichtmittel kennen. • planen und reflektieren kompetenzorientierten Unterricht. • können die Aufgaben des*der Sommeliers/Sommelière in verschiedenen Betriebstypen beschreiben. • können die Grundlagen des Getränkemarketings beschreiben. • können unterschiedliche Marketingmethoden für verschiedene Betriebstypen beschreiben. • können die Struktur des eigenen Betriebes verstehen. • wissen über das österreichische Weingesetz Bescheid. • können die Grundlagen der Kellertechnologie erklären. • können die Grundlagen des Weinbaus erklären. • können das Weinbaugebiet Niederösterreich und Wien beschreiben und die typischen Rebsorten zuordnen. • können die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung von alkoholfreien Getränken, Bier, Likörweinen und Schaumweinen beschreiben. • wissen über Einkauf, Verkauf und Lagerung Bescheid. • sind über die sachgemäße Behandlung und die gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Schankanlagen informiert. • können Weine und Getränke fachlich korrekt präsentieren und servieren. • lernen die Grundregeln korrespondierende Getränke zu ausgewählten Speisen kennen. • wissen über die geschmacksgebenden Inhaltsstoffe der Weine und der jeweiligen Speisen Bescheid. • kennen die Grundlagen und Kriterien der Weindegustation. • erkennen die Bedeutung der Auswahl der korrespondierenden Getränke zu den Speisen. • können Fehlerweine erkennen und deren Ursachen erklären. • können die Struktur der Winzerbetriebe analysieren. • können wichtige Orte des Weinbaulandes nennen. • können Trends erkennen und erklären.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, Selbststudium, praktisches Arbeiten; 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; Portfolioarbeit (Lernplattform)

Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 1 SO1

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/FW/ FD/ PPS	TZ	Voraus-setzung	UEinh à 45 min	ECTS-AP	Sem
SO1-1.1	**Fachdidaktik Getränkemanagement I**	**pi**	**SE**	**FD**	**20**	**-**	**6**	**0,5**	**1**
	Didaktik/Methodik	pi	SE	FD	20	-	2	0,2	1
	Aufgaben des/der Sommelier/Sommelière	pi	SE	FD	20	-	2	0,2	1
	Getränkemarketing	pi	SE	FD	20	-	2	0,1	1
SO1-1.2	**Fachwissenschaften Getränkemanagement I**	**pi**	**SE**	**FW**	**20**	**-**	**30**	**2,5**	**1**
	Weingesetz	pi	SE	FW	20	-	4	0,4	1
	Kellerwirtschaft	pi	SE	FW	20	-	2	0,2	1
	Weingartentechnologie	pi	SE	FW	20	-	3	0,3	1
	Weinland Österreich: Niederösterreich, Wien	pi	SE	FW	20	-	7	0,7	1
	Getränkekunde: Alkoholfreie Getränke, Bier, Schaumwein, Likörweine	pi	SE	FW	20	-	14	0,9	1
SO1-1.3	**Servicemanagement I**	**pi**	**UE**	**FW**	**10**	**-**	**15**	**1,5**	**1**
	Weinservice	pi	UE	FW	10	-	4	0,4	1
	Speisen und Wein	pi	UE	FW	10	-	3	0,3	1
	Degustationstraining (und Menü)	pi	UE	FW	10	-	2	0,2	1
	Sensorik/Fehlerwein	pi	UE	FW	10	-	6	0,6	1
SO1-1.4	**Exkursion Getränkemanagement I**	**pi**	**EX**	**FW**	**20**	**-**	**15**	**0,5**	**1**
	Betriebsanalyse	pi	EX	FW	20	-	15	0,5	1

4.3.2 Modulbeschreibung – Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommelier*Sommelière an Schulen

SO2-Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen

Modul	Modul 2: Vertiefung in die Welt des*der Sommeliers*Sommelière an Schulen
Modulniveau	Aufbau
Thema	Dieses Modul befasst sich mit der Produktion und Präsentation von nationalen und internationalen Weinen und hat einen hohen Praxisanteil. Die Teilnehmer*innen werden mit praxisrelevanten Aufgaben konfrontiert, welche einzeln oder in Arbeitsgruppen zu bewältigen sind. Durch Produktpräsentationen in der Praxis erwerben die Teilnehmer*innen fachliche, soziale und personale Kompetenzen.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	4,50
bStd (zu 60 Min.)	51,00
uStd (zu 60 Min.)	74,00
Summe Std (zu 60 Min.)	125,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	**SO2-2.1 Fachdidaktik Getränkemanagement II:** • Didaktik/Methodik: Planung kompetenzorientierter Lern-Lehr-Arrangements • Prüfungsablauf JSÖ an den Schulen: verschiedene kompetenzorientierte Leistungsfeststellungsmethoden • Gestaltung einer Weinkarte • Bearbeitung theorie- und praxisbezogener Fragestellung (Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogenen Arbeit); Praktische Durchführung von Lernsettings **SO2-2.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement II:** • Kellerwirtschaft: vertiefendes Wissen zur Kellerwirtschaft • Weingartentechnologie: vertiefendes Wissen der Weingartentechnologie • Weinland Burgenland: Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte, Böden, Klima, Vegetation • Wein International (Italien, Deutschland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Slowakei, Tschechien, Liechtenstein): Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte, Böden, Klima, Vegetation • Getränkekunde (Alkaloide): Herkunft, Zusammensetzung, gesetzliche Bestimmungen, Einkauf, Verkauf und Lagerung, Präsentation und Verkostung • Kalkulation: Grundlagen der Kalkulation, unterschiedliche Kalkulationsschemata **SO2-2.3 Servicemanagement II:** • Weinservice: professionelles Präsentieren und Servieren von Weinen

	• Käse und Wein: korrespondierende Getränke zu Käsen und Menüs • Degustationstraining (und Menü): vertiefendes Wissen zur Weindegustation • Gläserkunde: verschiedene Gläser, Karaffen und Accessoires • Sensorik: Bewertungs- und Beurteilungskriterien **SO2-2.4 Exkursion Getränkemanagement II**: • Betriebsanalyse: Exkursionen (Inland) zu Winzerbetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	Die Absolvent*innen des Moduls • kennen verschiedene, kompetenzorientierte Leistungsfeststellungsmethoden. • können die Weinkarte als verkaufsfördernde Maßnahme erkennen und gestalten. • können Lernsettings praktisch durchführen. • können die Grundlagen der Kellertechnologie erklären. • können die Grundlagen des Weinbaus erklären. • können das Weinbaugebiet Burgenland beschreiben und die typischen Rebsorten zuordnen. • können die Weinbauländer, deren Weinbaugebiete, die typischen Rebsorten beschreiben und zuordnen. • können die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung von alkaloiden Getränken beschreiben. • können die Grundlagen der Kalkulation erklären und verschiedene Kalkulationsschemata anwenden. • können Weine und Getränke fachlich korrekt präsentieren und servieren. • können passende Getränke zu bestimmten Käsen bzw. Menüs auswählen und empfehlen. • haben die Grundlagen und Kriterien der Weindegustation vertieft. • haben die Bedeutung der Auswahl der korrespondierenden Getränke zu den Speisen professionalisiert. • können verschiedene Gläser, Karaffen und Accessoires benennen und deren gezielten Einsatz erkennen. • können den Degustationsregeln entsprechend verkosten und unterschiedliche Rebsorten erkennen. • können die Struktur der Winzerbetriebe analysieren. • können wichtige Orte des Weinbaulandes nennen. • können Trends erkennen und erklären.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, Selbststudium, praktisches Arbeiten; 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; Portfolioarbeit (Lernplattform)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul 2 SO2

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/FW/ FD/ PPS	TZ	Voraus-setzung	UEinh à 45 min	ECTS-AP	Sem
SO2-2.1	**Fachdidaktik Getränkemanage-ment II**	**pi**	**SE**	**FD**	**20**	**-**	**8**	**0,5**	**2**
	Didaktik/Methodik	pi	SE	FD	20	-	2	0,2	2
	Gestaltung einer Weinkarte	pi	SE	FD	20	-	4	0,2	2
	Bearbeitung theorie- und praxisbezo-gener Fragestellung (Fachwissen-schaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit)	pi	SE	FD	20	-	2	0,1	2
SO2-2.2	**Fachwissenschaften Geträn-kemanagement II**	**pi**	**SE**	**FD**	**20**	**-**	**30**	**2,5**	**2**
	Kellerwirtschaft	pi	SE	FW	20	-	2	0,2	2
	Weingartentechnologie	pi	SE	FW	20	-	3	0,3	2
	Weinland Österreich: Burgenland	pi	SE	FW	20	-	5	0,4	2
	Getränkekunde: Alkaloide	pi	SE	FW	20	-	4	0,3	2
	Wein International: Italien	pi	SE	FW	20	-	8	0,5	2
	Wein International: Deutschland, Schweiz, Slowenien, Ungarn, Slowa-kei, Tschechien, Liechtenstein	pi	SE	FW	20	-	4	0,4	2
	Kalkulation	pi	SE	FW	20	-	4	0,4	2
SO2-2.3	**Servicemanagement II**	**pi**	**UE**	**FW**	**10**	**-**	**15**	**1,5**	**2**
	Weinservice	pi	UE	FW	10	-	3	0,4	2
	Speisen und Wein	pi	UE	FW	10	-	3	0,3	2
	Degustationstraining (und Menü)	pi	UE	FW	10	-	2	0,1	2
	Käse und Wein	pi	UE	FW	10	-	4	0,4	2
	Gläserkunde	pi	UE	FW	10	-	3	0,3	2
SO2-2.4	**Exkursion Getränkemanagement II**	**pi**	**EX**	**FW**	**20**	**-**	**15**	**0,5**	**1**
	Betriebsanalyse	pi	EX	FW	20	-	15	0,5	2

4.3.3 Modulbeschreibung – Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier*Jungsommelière-Ausbildung

SO3-Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier*Jungsommelière-Ausbildung

Modul	Modul 3: Didaktische Aspekte der Jungsommelier/Jungsommelière Ausbildung
Modulniveau	Aufbau
Thema	In diesem Modul befassen sich die Teilnehmer*innen mit der methodisch-didaktischen Aufbereitung des Unterrichts nach dem Lehrplan *„Jungsommelier*Jungsommelière Österreich“.* Sie gestalten kompetenzorientierte Lern-Lehr-Arrangements (Theorie und Praxis), konstruieren Lernaufgaben und planen kompetenzorientierte Leistungsfeststellungs- und Beurteilungsmöglichkeiten. Sie präsentieren die Ergebnisse bzw. setzen die geplanten Lehr-/Lernsettings um, erhalten Feedback und können dadurch ihr professionelles Lehrverhalten verbessern.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	4,40
bStd (zu 60 Min.)	49,50
uStd (zu 60 Min.)	75,50
Summe Std (zu 60 Min.)	125,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	**SO3-3.1 Fachdidaktik Getränkemanagement III:** • Didaktik/Methodik: fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtskonzepte; Prüfungsablauf JSÖ-Prüfungen an Schulen **SO3-3.2 Fachwissenschaften Getränkemanagement III:** • Kellerwirtschaft: Professionalisieren des Wissens der Kellerwirtschaft • Weingartentechnologie: Professionalisieren des Wissens über die Weinbautechnologie • Weinland Steiermark: Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte, Böden, Klima, Vegetation • Getränkekunde Spirituosen: Herkunft, Zusammensetzung, gesetzliche Bestimmungen, Einkauf, Verkauf und Lagerung, Präsentation und Verkostung • Wein International (Frankreich, Spanien, Portugal, Rumänien, Bulgarien, Griechenland, Australien, Neuseeland, Südafrika, Nord- und Südamerika): Weinbauregionen, Weinbaugebiete, Weinorte, Böden, Klima, Vegetation **SO3-3.3 Servicemanagement III:** • Weinservice: perfektes Präsentieren und Servieren von Weinen • Speisen und Wein: korrespondierende Getränke zu ausgewählten Speisen • Degustationstraining (und Menü): Kriterien der Weindegustation • Sensorik, Fehlerwein; Degustationsvorgang

	SO3-3.4 Exkursion Getränkemanagement III: • Betriebsanalyse • Exkursionen zu Winzerbetrieben
Lernergebnisse, Kompetenzen	Die Absolvent*innen des Moduls • können fachtheoretische und fachpraktische Unterrichtskonzepte diskutieren. • können sich vertiefend mit den JSÖ-Prüfungen an Schulen (Prüfungsmodalitäten) auseinandersetzen. • vertiefen die Grundlagen der Kellertechnologie. • haben das Wissen über die Weinbautechnologie professionalisiert. • können das Weinbaugebiet Steiermark beschreiben und die typischen Rebsorten zuordnen. • können die Weinbauländer, deren Weinbaugebiete, die typischen Rebsorten beschreiben und zuordnen. • können die Herkunft, Zusammensetzung, gesetzlichen Bestimmungen und sachgemäße Handhabung der Spirituosen beschreiben. • können Weine und Getränke professionell präsentieren und servieren. • können die Regeln für korrespondierende Getränke zu ausgewählten Speisen professionell umsetzen. • können die Kriterien der Weindegustation professionalisieren. • können die Degustationsregeln anwenden und den Degustationsvorgang professionalisieren. • können die Struktur der Winzerbetriebe analysieren. • können wichtige Orte des Weinbaulandes nennen. • können Trends erkennen und erklären.
Lehr- und Lernmethoden	Vortrag, Exkursion (Inland), Teamarbeit, 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, Portfolioarbeit (Lernplattform)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul SO3

Abk.	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/FW/ FD/ PPS	TZ	Voraussetzung	UEinh à 45 min	ECTS-AP	Sem
SO3-3.1	**Fachdidaktik Getränkemanagement III**	**pi**	**SE**	**FD**	**20**	**-**	**6**	**0,5**	**3**
	Didaktik/Methodik	pi	SE	FD	20	-	4	0,4	3
	Prüfungsablauf JSÖ an den Schulen	pi	SE	FD	20	-	2	0,1	3
SO3-3.2	**Fachwissenschaften Getränkemanagement III**	**pi**	**SE**	**FW**	**20**	**-**	**30**	**3**	**3**
	Kellerwirtschaft	pi	SE	FW	20	-	2	0,2	3
	Weingartentechnologie	pi	SE	FW	20	-	3	0,3	3
	Weinland Österreich: Steiermark	pi	SE	FW	20	-	5	0,5	3
	Getränkekunde: Spirituosen	pi	SE	FW	20	-	4	0,4	3
	Wein International: Frankreich	pi	SE	FW	20	-	9	0,9	3
	Wein International: Spanien, Portugal, Rumänien, Bulgarien, Griechenland	pi	SE	FW	20	-	3	0,3	3
	Wein International: Australien, Neuseeland, Südafrika, Nord- und Südamerika	pi	SE	FW	20	-	4	0,4	3
SO3-3.3	**Servicemanagement III**	**pi**	**UE**	**FW**	**10**	**-**	**15**	**1**	**3**
	Weinservice	pi	UE	FW	10	-	4	0,4	3
	Speisen und Wein	pi	UE	FW	10	-	3	0,2	3
	Degustationstraining (und Menü)	pi	UE	FW	10	-	4	0,2	3
	Sensorik, Fehlerwein	pi	UE	FW	10	-	4	0,2	3
SO3-3.4	**Exkursion Getränkemanagement III**	**pi**	**EX**	**FW**	**20**	**-**	**15**	**0,5**	**1**
	Betriebsanalyse	pi	EX	FW	20	-	15	0,5	3

4.3.4 Modulbeschreibung – Modul 4: Professionalisierung SO4

SO4-Modul 4: Professionalisierung

Modul	Modul 4: Professionalisierung
Modulniveau	Aufbau
Thema	Dieses Modul bereitet die Teilnehmer*innen auf den theoretischen und praktischen Abschluss vor. Die Teilnehmer*innen erkennen die Notwendigkeit zur permanenten Weiterbildung und unterstützen so den kollegialen, interdisziplinären Austausch zwischen Schule und Wirtschaft.
Semesterdauer	1
Modulart	Pflicht
Studienübergreifendes Modul	nein
ECTS-AP	5 ECTS-AP
SWSt (zu 45 Min.)	2,30
bStd (zu 60 Min.)	26,25
uStd (zu 60 Min.)	98,75
Summe Std (zu 60 Min.)	125,00
Zugangsvoraussetzungen	keine
Inhalt	Repetitorium; fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Weinkarte; kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung – kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch)
Lernergebnisse, Kompetenzen	Die Absolvent*innen des Moduls • können die Planung, Abhaltung und Reflexion des Unterrichtes des Curriculums *„Jungsommelier*Jungsommelière Österreich“* durchführen. • haben die Professionalisierung des eigenen Lehrverhaltens erreicht. • können die Aufgaben eines*einer Sommeliers*Sommelière (Einkauf, Lagerung von Weinen) beschreiben. • können Gläser dem jeweiligen Wein entsprechend auswählen. • können Vorschläge zur Harmonie von Wein und Speisen unterbreiten. • können Getränkemarketingmethoden beschreiben und diese anwenden. • wissen über gesetzliche Rahmenbedingungen Bescheid. • beherrschen den Einsatz verschiedener Karaffen. • haben Kenntnisse über Harmonie/Disharmonie von Speisen und Weinen. • können Kartenpreise errechnen. • können Unterrichtseinheiten für die Zusatzqualifikation *„Jungsommelier*Jungsommelière Österreich“* planen, strukturieren und umsetzen. • können spezifische Unterrichtsmethoden und Unterrichtsmittel einsetzen bzw. erstellen. • wissen über die Kriterien der Leistungsbeurteilung Bescheid und können diese anwenden. • können aus der Fachliteratur vertiefende Ziele erarbeiten.

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 Weinkarte, kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch)
Sprache	Deutsch
Durchführende Institution	Pädagogische Hochschule Wien

Lehrveranstaltungen zu Modul SO4

Abk	Titel der Lehrveranstaltung	P-Art (pi oder npi)	LV-Typ	ABG/FW/ FD/ PPS	TZ	Voraussetzung	UEinh à 45 min	ECTS-AP	Sem
SO4-4.1	Repetitorium	pi	UE	FD	10	-	15	1	3
SO4-4.2	Fachwissenschaftlich-berufsfeldbezogene Arbeit und Weinkarte	pi	AG	FD	10	-	4,5	3	3
SO4-4.3	Kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung - kommissionelle Abschlussprüfung (schriftlich, sensorisch, praktisch)	pi	UE	FD	10	-	15	1	3