

Berufspraktikum Diplom-Braumeister

Eine **berufspraktische Ausbildung** oder ein **Berufspraktikum von mind. 52 Wochen in Vollzeit** ist als Studienleistung in deinem Studiengang verpflichtend. Spätestens zum ersten Präsenzsemester (= 3. Fachsemester) muss du diese Zeit nachweisen.

Bitte sende uns dazu dein **Zeugnis** frühzeitig, jedoch spätestens **bis 31.10.** deines dritten Fachsemesters, an praktikum.sfbl@tum.de zu – auch wenn du es bereits bei der Bewerbung zum Studiengang hinterlegt hattest. Beachte bitte, dass das Zeugnis nicht persönlich abgegeben werden kann.

Als Zeugnis für eine abgeschlossene Berufsausbildung gilt dein Berufsschulzeugnis. Zum Nachweis eines Praktikums benötigst du ein Praktikumszeugnis, das mindestens den Zeitraum und deine Tätigkeiten im Praktikumsbetrieb beschreibt. Beachte dazu auch die inhaltlichen Anforderungen weiter unten.

Die Eintragung deines Praktikums in TUMonline kann einige Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten um etwas Geduld und den Bearbeitungsstand nicht nachzufragen. Die Anerkennung bestätigen wir dir separat, sobald deine Unterlagen bearbeitet wurden. Außerdem kannst du den Status in deinem TUMonline Account einsehen (gekennzeichnet mit einem grünen P).

Inhaltliche Anforderungen zur Anerkennung

Durch die berufspraktische Ausbildung sollst du arbeitspraktische Grundlagen erwerben, um in Eigenverantwortung in einer Brauerei arbeiten zu können. Dabei sollst du sämtliche Prozesse und Tätigkeiten eines Brauers verrichten und diese technologisch einordnen lernen ebenso wie Grundkenntnisse der Brau- bzw. Getränketechnologie und der dazugehörigen Analytik. Du sollst am Ende deines Praktikums diese anwenden können und die Tätigkeiten und Aufgaben im Bereich der Brau- und Getränkeherstellung kennen.

Dazu gehören:

- Reinigen und Desinfizieren von Maschinen, Geräten sowie Produktionsanlagen
- Handhaben technischer Einrichtungen der Brauerei
- Durchführen von mikrobiologischen und analytischen Methoden bzw. Verfahren
- Kenntnisse über Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe
- Herstellen von
 - Malz
 - alkoholfreien Bieren im Brauprozess
 - alkoholhaltigen oder alkoholfreien Biermischgetränken
 - alkoholfreien Erfrischungsgetränken

Des Weiteren ist besonders die Weiterentwicklung deiner Soft Skills und auch der Teamfähigkeit von großer Bedeutung, da du diese als kommende Führungskraft einsetzen musst. So sollst du im Laufe deines Praktikums lernen in adäquater Weise mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten zu kommunizieren und betriebliche und organisatorische bzw. technologische Strukturen und Abläufe einzuschätzen (Rohstoffe, Brauprozess, Getränkeherstellung, Abfüllung).