

Informationen zur Durchführung des Berufspraktikums (Diplom-Braumeister)

Einleitung und Überblick

Das Berufspraktikum ist im Studiengang **Brauwesen mit Abschluss Diplom-Braumeister** Bestandteil des Studiums und wird in Betrieben und anderen Einrichtungen außerhalb der Universität abgeleistet. Es vereint Studium und Betriebspraxis und findet als erstes und zweites Fachsemester vor den theoretischen Studiensemestern statt.

Gemäß der Fachprüfungs- und Studienordnung vom 19. April 2010, i.d.F. der Änderungssatzung vom 24.01.2012, wird das 64-wöchige Berufspraktikum mit 74 Credits bewertet.

Von diesen 64 Wochen müssen **nach** der Immatrikulation 52 Wochen abgeleistet werden, bevor mit dem Grundstudium in Weihenstephan begonnen werden kann. Die restlichen zwölf Wochen können entweder bereits vor der Einschreibung in das erste Semester, also vor dem 1. Oktober, oder während des Studiums in der vorlesungsfreien Zeit (Semesterferien) abgeleistet werden. *Wichtiger Hinweis: Praktika, die bereits vor der Einschreibung in das erste Semester durchgeführt worden sind, können nur mit maximal zwölf Wochen angerechnet werden!*

Von den 52 Wochen Praktikum, die während des ersten und zweiten Semesters (1. Oktober bis 30. September des folgenden Jahres) abzuleisten sind, müssen mindestens neun Monate in Brauereibetrieben abgeleistet werden, wobei auch Praktika in mehreren Brauereibetrieben möglichst alle Betriebsabteilungen abdecken sollten (siehe Stichpunkte zu den Ausbildungsinhalten auf Seite 4). Zeiträume unter einem Monat können nur in begründeten Fällen anerkannt werden (betriebsbedingte Gründe, Praktikum in der vorlesungsfreien Zeit, Auslandspraktika etc.).

Die restlichen Monate können auch in Mälzereien oder in anderen artverwandten Tätigkeitsfeldern, in Brauereimaschinenfabriken, in der Zulieferindustrie oder sonstigen Wirtschaftszweigen absolviert werden, wenn diese Betriebspraxis für die Ausbildung zum Diplom-Braumeister förderlich ist. Ob eine praktische Tätigkeit in einer Haus- oder Gasthofbrauerei oder auch in einem elterlichen Betrieb anerkannt werden kann, ist vorab zu klären. In Zweifelsfällen entscheidet sie über die Anerkennung der Praktikumszeiten. Die endgültige Entscheidung über die Anerkennung des Industriepraktikums treffen die Studiengangsverantwortlichen.

Treten aufgrund von Erkrankung des Studierenden Fehlzeiten von mehr als drei Wochen auf, sind diese von ihm in einem Praktikumsbetrieb nachzuholen. Diese Regelung gilt für das gesamte Berufspraktikum.

Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum *Brauer und Mälzer* (Gesellenbrief) ersetzt sowohl das Berufspraktikum als auch das Praktikumsseminar.

Dauer und zeitliche Lage

Das Praktikum muss innerhalb des Zeitraumes des ersten und zweiten Fachsemesters abgeleistet werden. Das Wintersemester beginnt jeweils am 1. Oktober. Für das Berufspraktikum steht damit die Zeit vom 1. Oktober bis 30. September des folgenden Jahres zur Verfügung.

Vertragsabschluss und -vorlage

Um die Erstellung des Vertrages muss sich der Praktikant zusammen mit dem Betrieb kümmern. Das Praktikantenamt Weihenstephan ist für den Studiengang Brauwesen mit Abschluss

Diplom-Braumeister **nicht zuständig**, weshalb die dort befindlichen Verträge nicht benutzt werden können!

Urlaubsregelungen und Vergütung

Während des Berufspraktikums gelten die Regelungen des Bundesurlaubsgesetzes. Ob eine Praktikantentätigkeit vergütet wird, liegt im Ermessen der Ausbildungsstelle. Ab einem bestimmten Einkommen besteht Sozialversicherungspflicht.

Bewertung des Praktikums

Zu Beginn des dritten Semesters findet für die Studierenden ein zweitägiges Seminar mit Anwesenheitspflicht statt, welches auch in diesem Semester abgelegt werden sollte. Bis dahin müssen alle Praktikumszeugnisse der ersten beiden Studiensemester anerkannt worden sein. Aufgrund der darin beschriebenen, erlernten Inhalte werden Vortragsthemen vom Seminarleiter vergeben. An den Seminartagen werden diese von den Studierenden gehalten, diskutiert und bewertet. Die Termine werden vom Seminarleiter über TUMonline bekanntgegeben. Erst mit einem positiven Vortrag wird das Praktikum verbucht. Dafür erhält der Studierende 60 Credits. Die verbleibenden 14 Credits erhält der Studierende, sobald die ausstehenden 12 Wochen im Studienbüro in der Sprechstunde anerkannt worden sind.

Die Abgabe eines Praktikumsberichts ist nicht erforderlich, ein ausführliches, qualifiziertes Praktikumszeugnis ist dagegen verpflichtend. Diese Regelung gilt für alle Studierenden, die ihr Berufspraktikum im Studiengang Brauwesen mit Abschluss Diplom-Braumeister ab dem WS 2013/14 beginnen.

Anschrift

Für sämtliche Belange bezüglich des Berufspraktikums für Braumeister ist das Campus Office zuständig. Die Anschrift lautet wie folgt:

Campus Office
- Praktikum Braumeister -
Weihenstephaner Steig 22
85354 Freising

E-Mails sind an folgende Adresse zu richten: support@studienfakultaet.de

Briefe bitte **nicht** per Einschreiben versenden und auch nicht an das Praktikantenamt adressieren, da dieses **nicht** zuständig ist!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an: support@studienfakultaet.de

Stichpunkte zu den Ausbildungsinhalten

Es handelt sich hier ausschließlich um **unverbindliche Vorschläge** für die zeitliche Gliederung des Berufspraktikums. Nach Möglichkeit sollte für das Berufspraktikum in der Brauerei die nachfolgende zeitliche Gewichtung angestrebt werden. Falls einzelne Betriebsabteilungen für praktische Tätigkeiten nicht in Betracht kommen, ist dies im Bericht zu begründen (bei-

spielsweise fehlende Flaschenabfüllanlage oder fehlende Keg-Anlage bei Lohnfüllung). Zusammen mit dem Ausbildungsbeauftragten, in der Regel mit dem Braumeister oder dem zuständigen Abteilungsleiter, sollte das Berufspraktikum vorab geplant werden. Als Orientierung können hierbei auch Richtlinien der Ausbildung zum *Brauer und Mälzer* zurate gezogen werden. Auf alle Fälle sollte verhindert werden, dass Praktikanten in zu hohem Maße für Tätigkeiten, wie beispielsweise Leergutsortierung, oder als Springer in der Flaschenabfüllanlage eingesetzt werden. Auch für Praktikanten gilt die tariflich festgesetzte Arbeitszeit.

Zeitliche Gewichtung in Wochen

Mälzerei	Malzannahme, Weichen, Keimen, Darren	4
Sudhaus Würzebehandlung	Herstellen, Klären, Kühlen und Anstellen der Würze	14
Gär- und Lagerkeller	Vergären der Würze, Hefebehandlung, Lagern und Reifen des Bieres	9
Filterkeller Drucktankraum	Filtrieren und Bereitstellen des Bieres	9
Flaschen- und Fassabfüllung	Reinigen, Abfüllen, Ausstatten und Verpacken der Flaschen Reinigen und Abfüllen der Fässer	12
Betriebslabor	Brautechnische Analysemethoden, biologische und chemisch-technische Betriebskontrolle	10
Gesamtbetrieb	Übersicht der Betriebseinrichtungen, allgemeine Betriebstechnik	6

Vorstehende zeitliche Einteilung ist unverbindlich. Sie sollte bei der Praktikumsplanung mit dem zuständigen Ausbildungsbeauftragten eine Hilfe sein und sicherstellen, dass keine Betriebsabteilungen ausgelassen werden.

Bemerkung zum Sprachgebrauch:

Nach Art. 3 Abs. 2 Grundgesetz sind Frauen und Männer gleichberechtigt. Alle Personen und Funktionsbeschreibungen in diesem Dokument gelten daher für Frauen und Männer in gleicher Weise.

Stand: Mai 2020