

Rahmenplan

"Weiterbildung zum/r Brauer- und Mälzermeister/in 2025/26"

2025

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Okt	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr
	Präsenzwoche 1													SSZ / MGU 15						SSZ / MGU 2											
	Einführung													Gerste und andere Braurohstoffe						Malzherstellung I											
Nov	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	
	SSZ / MGU 2							Präsenzwoche 2							SSZ / MGU 3							SSZ / MGU 4									
	Malzherstellung II							Schankanlagen, Prozessautomation							Malzherstellung III, Malqualität							Malzsorten									
Dez	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit
	SSZ / MGU 5					SSZ / MGU 5					SSZ / MGU 6					Unterrichtsfreie Zeit															
	Brauwasser					Abwasser					Utilities I																				

2026

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Jan	Do	Fr	Sa	Sa	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr		So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa
	SSZ / MGU 6											Präsenzwoche 3						Präsenzwoche 4						SSZ / MGU 7							
	Utilities I											Rohstoffe, Malzherstellung, CTA, AFG						Rohstoffe, Malzherstellung, Schrotten, CTA						Schrotten und Maischen							
Feb	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa			
	SSZ / MGU 8					SSZ / MGU 9					SSZ / MGU 10					SSZ / MGU 11															
	Läutern					Würzekochen					Trub/Würzebehandlung					Würzequalität															
Mär	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die
	SSZ / MGU 12							Präsenzwoche 5							SSZ / MGU 13							SSZ / MGU 13							SSZ / MGU 14		
	Hopfen							Hopfen, Sudhausarbeit, CTA							Utilities II							Utilities II							Mikrobiologie		
Apr	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	
	SSZ / MGU 13			SSZ / MGU 14			Präsenzwoche 6						SSZ / MGU 15						SSZ / MGU 15												
	Mikrobiologie			Mikrobiologie			Mikrobiologie						GT I / Hefestoffwechsel						GT II / Gärungsnebenprodukte												
Mai	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So
	SSZ / MGU 15					SSZ / MGU 15					SSZ / MGU 15					SSZ / MGU 15															
	GT III / Anlagen + Einflussfaktoren					GT IV / Gärührung					MGU 15					GT V / Gärung und Lagerung						GT VI / Hefemanagement									
Jun	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	
	Präsenzwoche 7					SSZ / MGU 16					SSZ / MGU 16					SSZ / MGU 16						SSZ / MGU 17									
	Utilities, CTA, Fachrechnen					Bierfiltration, Stabilisierung					Bierfiltration, Stabilisierung					Bierfiltration, Stabilisierung						Utilities III									
Jul	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr
	SSZ / MGU 17			SSZ / MGU 17						Präsenzwoche 8						Präsenzwoche 9						SSZ / MGU 18									
	Utilities III			Utilities III						Filtration, Utilities, CTA, Sensorik						Filtration, Utilities, CTA, Sensorik						CIP, Reinigung/Desinfektion									
Aug	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo
	SSZ / MGU 19							Selbststudium / MGU 20							Selbststudium / MGU 21							Selbststudium / MGU 21									
	CIP, Reinigung/Desinfektion							Parameter d. Bierqualität							Abfüllung und Verpackung							Abfüllung und Verpackung									
Sep	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	
	Selbststudium / MGU 21					Präsenzwoche 10					Wiederholung					WH		Prüfungen						WH		Prüfungen					
	Abfüllung und Verpackung					CIP, Abfüllung, Logistik																									
Okt	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr		
	Prüfungen																														

Änderungen vorbehalten

Legende

	Feiertag/unterrichtsfreie Zeit
	Online-Tutorium, 10 - 12 Uhr
	Präsenzwochen

	Selbststudiumzeit/ Mediengeschützter Unterricht
	Online Präsenz erforderlich (10 bis 12 Uhr und 13 bis 15 Uhr täglich)