

Brauwesen mit Abschluss Diplom-Braumeister

Technische Universität München
Diplom



Programm

Technologische, biologische, biochemische und grundlegende verfahrenstechnischen Prozesse der Getränkeherstellung, insbesondere des Bierbrauens

Praxisnähe ist für dich im Studium das A und O? Der traditionsreiche und einzigartige Studiengang Brauwesen bereitet Dich perfekt auf deine Zukunft in der Bier- und Getränkeindustrie vor. Von Anfang an stehen die berufliche Praxis und die Brautechnologie im Vordergrund. Als Basis dient deine Ausbildung zum Brauer und Mälzer oder ein 15-monatiges Berufspraktikum. Lerne am TUM Campus Weihenstephan neben naturwissenschaftlichen Grundlagen alles rund um die technischen, technologischen und biologischen Prozesse der Bierbereitung und der Getränkeherstellung. Starte jetzt mit deinem Studiengang zum Diplom-Braumeister.

Warum gerade diesen Studiengang studieren?

Beim Studium zum Diplom-Braumeister stehen die berufliche Praxis und die Brautechnologie von Anfang an im Vordergrund. Aufgrund dessen wird den technischen, technologischen und biologischen Prozessen der Bierbereitung und Getränkeherstellung besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Neben den grundlegenden Kompetenzen der Brau- und Getränketechnologie beschäftigst du dich auch mit Verfahrenstechnik und Biochemie. Um dein Profil abzurunden und es ganzheitlich zu machen, lernst du die Beurteilung von Rohstoffen, die Optimierung relevanter Produktionsschritte und die Implementierung von Qualitätssicherungssystemen. Ein weiterer Aspekt des Studiums, der immer mehr an Bedeutung gewinnt, ist die Produktentwicklung. In unserer schnelllebigen Konsumgesellschaft ist dein Innovationsgeist gefragt. Um hochwertige neue Produkte gewährleisten zu können, ist die Fähigkeit zur analytischen und sensorischen Kontrolle der Produkteigenschaften nötig, die du bei uns lernst. Ebenso wie betriebswirtschaftliches Wissen. So bist du nach deiner akademischen Ausbildung zum Diplom-Braumeister bestens für den Arbeitsmarkt vorbereitet.

Studienaufbau

Welche Studieninhalte kommen auf dich zu?

Die ersten beiden Semester sind für dein Berufspraktikum reserviert. Dein Brauereipraktikum dauert 64 Wochen – davon müssen 52 Wochen innerhalb der ersten beiden Studiensemester absolviert werden. Alternativ kann auch eine erfolgreich abgeschlossene Lehre als „Brauer und Mälzer“ anerkannt werden.

Im dritten Semester findet deine Diplomvorprüfung statt, in der die Grundlagenausbildung in den Bereichen Biologie, Chemie, Physik und Getränketechnologie im Vordergrund steht. Biologie und Chemie legen die Grundsteine für die Fachgebiete Mikrobiologie und Hefetechnologie. Die Bereiche Physik und später Mathematik bilden das Fundament für die ingenieurwissenschaftliche Spezialisierung im Bereich Anlagenbau sowie Prozess- und Regelungstechnik.

Ab dem vierten Semester findet die fachliche Vertiefung im Bereich Brau- und Lebensmitteltechnologie statt. Neben ingenieurwissenschaftlichen Grundlagen eignest du dir in verschiedenen Laborpraktika praxisrelevante Analysemethoden an. Im Rahmen deiner Diplomarbeit im siebten Semester lernst du mit wissenschaftlichen Arbeitsmethoden umzugehen

Technische
Universität
München



Kontakt

Technische Universität München
TUM School of Life Sciences

Campus Office
Weihenstephaner Steig 22
85354 Freising

Fachstudienberatung:
Franziska Albrecht, M.Sc.
Tel. +49.8161.71.6515
brew-food-bpt.co@ls.tum.de

[Zur Website >](#)

und schließt damit dein Studium ab.
Interesse geweckt? Wirf doch gleich mal einen Blick auf den Studienplan.

[Modulhandbuch \(PDF\) >](#)

Kompetenzen und Fertigkeiten

Welche Kompetenzen und Fähigkeiten erlangst du?

Im Mittelpunkt deines Studiums steht die praxisorientierte Brau- und Getränketechnologie. Um die Kernkompetenzen dieses Bereichs erwerben zu können, benötigst du jedoch ein fundiertes natur- und ingenieurwissenschaftliches Grundlagenwissen. Als Absolventin oder Absolvent des Diplomstudiengangs Brauwesen kannst du auf beides zurückgreifen und bist daher perfekt auf deine berufliche Zukunft vorbereitet. Mit deinem Wissen kannst du Zusammenhänge aufdecken und problemlösungsorientiert anwenden. Du kannst bei der Herstellung neuer Getränke deinem Innovationsgeist freien Lauf lassen, Produkte mikrobiologisch, sensorisch und chemisch-technisch beurteilen und Brauprozesse überwachen. Darüber hinaus hast du gelernt, verschiedene Fermentationstechnologien anzuwenden und die Wirtschaftlichkeit von Getränkeherstellungsprozessen zu errechnen und zu beurteilen.

Durch dein Berufspraktikum oder deine Ausbildung hast du zudem bereits wertvolle Berufserfahrung gesammelt.

Perspektiven

Wie vielfältig sind die Berufschancen?

Braumeister aus Weihenstephan sind weltweit gefragt! Durch die starke Praxisorientierung zusammen mit der wissenschaftlichen Ausrichtung des Studiengangs bist du nach deinem Abschluss ein gefragter Allrounder auf dem Arbeitsmarkt. Neben der Bier- und Getränkeindustrie sind auch die Lebensmittel- und die chemische Industrie für dich relevant. Ob in der Qualitätssicherung, in der Betriebstechnik oder im Einkauf von Rohstoffen – durch dein Studium bist du in allen Bereichen gut aufgestellt. Zudem findest du Arbeitsplätze als Produktionsleiter, Betriebskontrolleur oder technischer Direktor.

Noch nicht genug vom Studium? Innerhalb von zwei zusätzlichen Semestern kannst du deinen Bachelorabschluss im verwandten TUM Studiengang „Brauwesen und Getränketechnologie“ nachholen und dir damit vielfältige Möglichkeiten der Weiterqualifizierung bis hin zum Masterabschluss oder der Promotion eröffnen.

Lebensmitteltechnologie