

## Rahmenplan "Weiterbildung zum/r Brauer- und Mälzermeister/in 2026/27"

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
<b>Okt</b>	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa	So	Mo	Die	Mit	Do	Fr	Sa
	Präsenzwoche 1				SSZ / MGU 1				SSZ / MGU 2				SSZ / MGU 2																		
	Einführung				Gerste und andere Braurohstoffe				Malzherstellung I				Malzherstellung II																		
<b>Nov</b>	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	
	Präsenzwoche 2				SSZ / MGU 3				SSZ / MGU 4				SSZ / MGU 5																		
	Schankanlagen, Prozessautomation				Malzherstellung III, Malzqualität				Malzsorten				Brauwasser																		
<b>Dez</b>	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	Do
	SSZ / MGU 5				SSZ / MGU 6				SSZ / MGU 6				Unterrichtsfreie Zeit																		
	Abwasser				Utilities I				Utilities I																						
<b>Jan</b>	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
	Unterrichtsfreie Zeit										Präsenzwoche 3				Präsenzwoche 4				SSZ / MGU 7												
											Rohstoffe, Malzherstellung, CTA, AFG				Rohstoffe, Malzherstellung, Schrotten, CTA				Schrotten und Maischen												
<b>Feb</b>	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 8				SSZ / MGU 9				SSZ / MGU 10				SSZ / MGU 11																		
	Läutern				Würzekochen				Trub/Würzebehandlung				Würzequalität																		
<b>Mär</b>	Mo	Die	Mie	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 12				SSZ / MGU 13				Präsenzwoche 5				SSZ / MGU 13							SSZ / MGU 14											
	Hopfen				Utilities II				Hopfen, Sudhausarbeit, CTA				Utilities II							Mikrobiologie											
<b>Apr</b>	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 / MGU14				SSZ / MGU 14				Präsenzwoche 6				SSZ / MGU 15				SSZ / MGU 15														
	Mikrobiologie				Mikrobiologie				Mikrobiologie				GT I / Hefestoffwechsel				GT II / Gärungsnebenprodukte														
<b>Mai</b>	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 15				SSZ				SSZ / MGU 15				SSZ / MGU 15				SSZ / MGU 15														
	GT III / Anlagen + Einflussfaktoren				MGU 15				GT IV / Gärführung				GT V / Gärung und Lagerung				GT VI / Hefemanagement														
<b>Jun</b>	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	
	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														
<b>Jul</b>	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	Sa
	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														
<b>Aug</b>	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 19				SSZ / MGU 20				SSZ / MGU 21				SSZ / MGU 21																		
	CIP, Reinigung/Desinfektion				Parameter d. Bierqualität				Abfüllung und Verpackung				Abfüllung und Verpackung																		
<b>Sep</b>	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 21				Präsenzwoche 10				Wiederholung				Prüfungen				Prüfungen														
	Abfüllung und Verpackung				CIP, Abfüllung, Logistik				Online Präsenz erforderlich																						
<b>Okt</b>	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		
	Prüfungen																														

Änderungen vorbehalten

### Legende

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

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