



[Die Ausbildung im Überblick](#)  
[Ausbildungsinhalte](#)  
[Ausbildungsstätten](#)  
[Ausbildungs-/Lernorte](#)  
[Ausbildungssituation/-bedingungen](#)  
[Arbeitszeit in der Ausbildung/Ausbildungsdauer](#)  
[Arbeitsmittel/-gegenstände in der Ausbildung](#)  
[Zusammenarbeit und Kontakte in der Ausbildung](#)  
[Körperliche Aspekte in der Ausbildung](#)  
[Psychische Aspekte in der Ausbildung](#)  
[Ausbildungsvergütung](#)  
[Ausbildungskosten](#)  
[Ausbildungsdauer](#)  
[Verlängerungen](#)  
[Ausbildungsform](#)  
[Ausbildungsaufbau](#)  
[Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen](#)  
[Abschlussbezeichnung](#)  
[Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung](#)  
[Schulische Vorbildung - rechtlich](#)  
[Berufliche Vorbildung - rechtlich](#)  
[Mindestalter](#)  
[Höchstalter](#)  
[Geschlecht](#)  
[Auswahlverfahren](#)  
[Weitere Ausbildungsvoraussetzungen](#)  
[Perspektiven nach der Ausbildung](#)  
[Ausbildungsalternativen](#)  
[Ausbildungsalternativen \(Liste\)](#)  
[Interessen](#)  
[Arbeitsverhalten](#)  
[Fähigkeiten](#)  
[Kenntnisse und Fertigkeiten](#)  
[Körperliche Eignungsvoraussetzungen](#)  
[Körperliche Eignungsrisiken](#)  
[Gesetze/Regelungen](#)  
[Neu](#)

## ***Die Ausbildung im Überblick***

Den berufsqualifizierenden Abschluss Diplom-Braumeister/in erreicht man auf dem Weg über ein Studium an Technischen Universitäten. Daneben kann Brauwesen auch im Rahmen von Ingenieur-Ausbildungen studiert werden, beispielsweise als Studiengang Brauwesen und Getränketechnologie und als Studienrichtung bzw. -schwerpunkt im Studiengang Biotechnologie.  
[\(zum Seitenanfang\)](#)

## ***Ausbildungsinhalte***

### **Grundlagenstudium**

Das Grundlagenstudium sieht Praxissemester im ersten Studienjahr vor, daran schließen Vorlesungen, Übungen und Praktika in folgenden Fächern an:

- Mathematik
- Experimentalchemie
- Experimentalphysik
- Chemisch-Technische Analyse
- Getränkeabfülltechnik
- Maschinen- und Werkstoffkunde
- Buchführung
- Technische Thermodynamik

### **Hauptstudium/Fachstudium**

Das Hauptstudium bzw. das Fachstudium sieht vor:

- Technologie der Malz- und Würzebereitung
- Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung des Bieres
- Getränkeabfülltechnik
- Biologische Analyse und Betriebsüberwachung
- Technologie der Bierherstellung und Organoleptik (Prüfung ohne Hilfsmittel)
- Getränketechnologie (Fruchtsäfte und alkoholfreie Erfrischungsgetränke)
- Reinigungs- und Desinfektionstechnik
- Chemisch-technische Analyse
- Getränkemikrobiologie
- Betriebswirtschaftslehre
- Kessel-, Kraft- und Kälteanlagen
- Kosten- und Investitionsrechnung
- wärmetechnische und abfülltechnische Praktika

## Projekte und Praktikum

Ein Industriepraktikum während des Studiums bereitet die Studierenden auf ihre späteren Tätigkeiten z.B. in Brauereien und Mälzereien vor.

## Rechtsgrundlagen

Studienordnungen der Hochschulen in Verbindung mit den hochschuleigenen Prüfungsordnungen Die Rechtsgrundlagen finden Sie unter **Rechtliche Regelungen**.  
[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Arbeitsumgebung in der Ausbildung

Hochschulstudenten und -studentinnen nehmen an den für ihren Studiengang bzw. ausgewiesenen Lehrveranstaltungen in den Hörsälen und Seminarräumen der Hochschule teil und studieren in den Fachbereichsräumen der Hochschule, z.B. in Übungsräumen, Labors oder EDV-Räumen, in Bibliotheken und zu Hause. Während der Praxissemester arbeiten die Studierenden in Brauereibetrieben, Mälzereien, evtl. auch in Brauereimaschinenfabriken und Zulieferbetrieben.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### Ausbildungsstätten

- Universitäten, hier: Technische Universität

Welche Hochschulen einen Studiengang mit dem Abschluss Diplom-Braumeister/in anbieten, können Sie der Datenbank KURSNET entnehmen.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### Ausbildungs-/Lernorte

- Hörsäle, Seminarräume
- Übungsräume, Labors

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Ausbildungssituation/-bedingungen

### Worauf man sich einstellen sollte

**Theorie: Vorlesungen - Seminare - Lernkontrollen** Wer ein Universitätsstudium des Brauwesens absolviert, besucht Lehrveranstaltungen wie Vorlesungen, Seminare, Praktika und Übungen. Darüber hinaus sind Exkursionen zu belegen. Zunächst erwerben die Studierenden die nötigen Grundlagen des Brauwesens, wie Mathematik, Physik, Chemie, Brauereitechnologie, Betriebswirtschaft und Ingenieurwissenschaften. Im anschließenden Fachstudium folgen fachspezifische Vorlesungen der Brauerei- und Getränketechnologie. So werden die Studierenden auf eine praktische Tätigkeit in der Produktion, Planung, Entwicklung, Beschaffung und Betriebsführung als auch auf eine Forschungstätigkeit in der Brau- und Getränketechnologie vorbereitet. Die Studierenden erarbeiten sich das Pensum überwiegend im Einzelstudium, zum Teil auch in selbst organisierten Arbeitsgruppen. Die Verantwortung für die Vor- und Nachbereitung der Lehrveranstaltungen bleibt jedem selbst überlassen, was hohe Anforderungen an die Selbstdisziplin stellt. Das gilt auch für Referate und Seminararbeiten, bei denen die Studierenden das selbstständige wissenschaftliche Arbeiten einüben und ihre Arbeitsschritte planen. Hierzu recherchieren sie in der Universitätsbibliothek oder im Internet, konsultieren Fachliteratur und werten sie aus. Sie benötigen gute Sprachkenntnisse, denn die einschlägige Literatur ist teilweise in englischer Sprache abgefasst. Leistungsnachweise muss man in jedem Semester erbringen. Sei es in Form von Referaten, Seminararbeiten, Klausuren oder Prüfungen. Die Studierenden müssen selbst dafür sorgen, dass sie die vorgeschriebenen Studien- und Prüfungsleistungen rechtzeitig, das heißt spätestens zu den in den Studien- und Prüfungsordnungen festgesetzten Terminen, erbringen und die im jeweiligen Semester anstehenden Pflichtveranstaltungen belegen. Vor allem in den höheren Semestern setzen die Studierenden die Schwerpunkte ihres Studiums selbst und können sich im Rahmen der Studienordnung auf bestimmte Fachgebiete spezialisieren. Weil das Studienangebot ortsabhängig und der Zugang oft reglementiert ist, muss man sich zum Studienbeginn auf einen Ortswechsel einstellen. Während des Studiums

wohnen Studierende daher oft in Studentenwohnheimen oder Wohngemeinschaften. **Praxis: Übungen - Projekte - Industriepraktika** Um zu den theoretischen Kenntnissen auch die praktischen Qualifikationen zu erwerben, nehmen die angehenden Braumeister/innen an Übungen und Praktika in Unterrichtslaboren teil. Dabei lernen sie, Experimente rationell zu planen, auszuführen und zu protokollieren. Die Studierenden sollen die Fähigkeit erwerben, gewonnene Erkenntnisse auf neue Problemstellungen übertragen zu können. Mit der Berufswirklichkeit machen sich die Studierenden schon während des Studiums vertraut, indem sie einschlägige Industriepraktika ableisten, beispielsweise in Brauereibetrieben oder Mälzereien. In der Regel sind die Studierenden selbst dafür zuständig, sich eine Praktikumsstelle und evtl. eine Unterkunft zu beschaffen. **Internationales: Akkreditierung - Auslandssemester** Studienabsolventen von Diplom-Studiengängen konkurrieren verstärkt mit Absolventen internationaler Abschlüsse (Bachelor/Master). Deshalb kann es von Vorteil sein, wenn der gewählte Studiengang internationalen Kriterien entspricht. An manchen Hochschulen ist das Studium bereits modular organisiert und es werden Bewertungspunkte nach dem ECTS-Modell (European Credit Transfer System) vergeben. Das bedeutet, dass Studierende ständig am Ball bleiben müssen, um die erforderlichen Punkte in der vorgeschriebenen Zeit einzubringen. Aufgrund der Internationalisierung der Universitätsausbildung und des Arbeitsmarktes sind zunehmend Auslandserfahrung und Sprachkenntnisse gefragt. Um Auslandsaufenthalte müssen sich die Studierenden in der Regel selbst kümmern.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Arbeitszeit in der Ausbildung/Ausbildungsdauer**

Zum Studium gehört es, während der Vorlesungszeit regelmäßig an den Hochschullehrveranstaltungen teilzunehmen und sich zusätzlich wissenschaftliche Inhalte selbstständig zu erarbeiten - im Selbststudium während des Semesters und in den Semesterferien. Hochschulveranstaltungen finden auch in den Abendstunden statt. Studierende sollten mit Lehrveranstaltungen im Umfang von mindestens 20 Semesterwochenstunden (SWS) rechnen. Etwa die gleiche Zeit ist dafür anzusetzen, die Veranstaltungen vor- und nachzubereiten. Zunehmend werden in Studiengängen Leistungspunktesysteme eingeführt. Im European Credit Transfer System (ECTS) ist ein Semester auf 30 Leistungspunkte (Credit Points) ausgelegt. Jeder Credit Point entspricht einem geschätzten Arbeitsaufwand für das Präsenz- und Selbststudium von 30 Stunden. Pro Semester sollten Studierende also von mindestens 900 Arbeitsstunden ausgehen. Während bei Vordiplom- und Diplomprüfungen mit einem erhöhten Zeitaufwand vor den Prüfungen zu rechnen ist, wird der Leistungsstand in modularisierten Studiengängen kontinuierlich kontrolliert. Da es immer wichtiger wird, während der vorlesungsfreien Zeit Praktika zu absolvieren, Auslandserfahrungen einzubringen oder Zusatzqualifikationen zu erlangen, kommen die Zeitaufwände hierfür noch zu den oben erwähnten Arbeitsstunden hinzu.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Arbeitsmittel/-gegenstände in der Ausbildung**

Für den theoretischen Unterricht (Vorlesungen und Seminare) sind die während eines Studiums üblichen Arbeitsmittel erforderlich. Die in den Praktika eingesetzten Materialien und Gegenstände entsprechen im wesentlichen denen der späteren Berufstätigkeit.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Zusammenarbeit und Kontakte in der Ausbildung**

Während der brautechnischen Fachausbildung an der Technischen Universität arbeiten die angehenden Diplom-Braumeister/innen mit Kommilitonen und Kommilitoninnen des eigenen Faches sowie auch der Studiengänge Brauwesen und Getränketechnologie und Lebensmitteltechnologie zusammen, außerdem mit den Wissenschaftlichen Assistenten und Assistentinnen, den Dozenten und Dozentinnen und den Professoren und Professorinnen des Fachbereichs. Interne Kontakte bestehen vor allem zum Verwaltungspersonal der Universität. Während der Industriepraktika oder bei den Praktika während der Semester erledigen die Studenten und Studentinnen Aufgaben unter Anleitung von erfahrenen Fachkräften aus dem Labor, der Brauwirtschaft bzw. der Getränke- oder Lebensmittelherstellung, zum Beispiel Meistern und Meisterinnen, Technikern oder Technikerinnen und Ingenieuren oder Ingenieurinnen.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Körperliche Aspekte in der Ausbildung**

- Aufenthalt in geschlossenen, temperierten Seminar- und Vorlesungsräumen

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Psychische Aspekte in der Ausbildung**

- Deutliche Praxisorientierung der Ausbildung, daher hoher Anteil von hochschulinternen Praktika und Übungen im Technikum
- Leistungsdruck durch Leistungskontrollen in Form regelmäßiger mündlicher und schriftlicher Prüfungen

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Ausbildungsvergütung**

Teilweise wird für die Tätigkeit im Praktikum eine Vergütung gezahlt. Allgemein geltende Regelungen hierfür gibt es nicht.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

### **Ausbildungskosten**

#### **Studienkosten**

**Studiengebühren** Das Bundesverfassungsgericht erklärte am 26. Januar 2005 die bundesgesetzliche Garantie eines gebührenfreien Erststudiums für verfassungswidrig. Neben den privaten können nun auch öffentliche Hochschulen Studiengebühren verlangen. Je nach Bundesland muss man mit bis zu 500 Euro im Semester rechnen. Einen Überblick über die jeweiligen Studienbeiträge in den 16 Bundesländern bietet das Bundesministerium für Bildung und Forschung: Studiengebührenregelungen der Bundesländer

In einzelnen Bundesländern fallen Kosten für "Langzeit-Studenten", für ein Zweitstudium oder nach Verbrauch eines festgesetzten Studienguthabens an. Einschreibungsgebühren und Semesterbeiträge (z.B. für die Arbeit des Studentenwerks und für die verfasste Studentenschaft) sind immer zu entrichten, ihre Höhe ist von Hochschule zu Hochschule unterschiedlich. Nichtstaatliche Hochschulen können immer Studiengebühren erheben. **Lebenshaltungskosten und Versicherungen** Neben den Ausgaben, die unmittelbar mit dem Studium zusammenhängen, sind vor allem die Lebenshaltungskosten aufzubringen. Ihre Höhe ist unter anderem davon abhängig, ob ein eigener Haushalt geführt wird und in welcher Stadt sich die Hochschule befindet. Der finanzielle Aufwand für Lernmittel und Studienbedarf variiert je nach gewähltem Studienfach beträchtlich. Kommt eine Familienversicherung nicht infrage, weil Studierende über 25 Jahre alt sind oder zu viel verdienen, müssen auch Beiträge für eine studentische Krankenversicherung aufgebracht werden. Einen Überblick über die durchschnittlichen

## Studienförderung

Die finanziellen Belastungen durch ein Studium können erheblich sein. Damit ein Studium nicht an der sozialen und wirtschaftlichen Situation eines Studierwilligen scheitert, können Studierende finanziell gefördert werden. **BAföG (Bundesausbildungsförderungsgesetz)** Diese Ausbildungsförderung wird je zur Hälfte als zinsloses Darlehen und als Zuschuss gewährt. Auf den Internet-Seiten des Bundesministeriums für Bildung und Forschung kann man sich einen Überblick über das Ausbildungsförderungsgesetz verschaffen, Regelungen, Beispiele und Gesetzestexte nachlesen, die nötigen Informationen über die Antragstellung und das zuständige Amt für Ausbildungsförderung ermitteln. Mit dem BAföG-Rechner kann man seinen individuellen Förderanspruch errechnen: [Das neue BAföG](#)

**Bildungskredit** Ergänzend zum BAföG können Studierende in fortgeschrittenen Ausbildungsphasen durch einen zeitlich befristeten, zinsgünstigen Kredit unterstützt werden. Das Einkommen und Vermögen der Studierenden und ihrer Eltern spielt dabei keine Rolle.

Informationen finden Sie im Internet: [Bildungskredit](#)

**Stipendien** Es gibt Stiftungen und Förderwerke, die Studierende unterstützen. Manche sind hochschul-, fachrichtungs- oder auch konfessionsgebunden, andere richten sich ausschließlich an bestimmte Zielgruppen. Informationen finden Sie im Internet: [Stipendiendatenbank](#)

**Studienkredite** Die Bundesländer, die allgemeine Studiengebühren einführen, haben ihre Landesbanken dazu verpflichtet, Studiengebührenkredite anzubieten. Die entsprechenden Konditionen variieren, meist jedoch muss die Rückzahlung des Darlehens etwa ein oder zwei Jahre nach Studieneingetretensein - unabhängig vom Einkommen. Einen Überblick über Studienkreditangebote bietet die Stiftung Warentest: [Studienkredite](#)

**Informationen** Informationen und Unterlagen zum Thema Studienkosten und Finanzierungsmöglichkeiten bekommen Sie an allen Hochschulorten bei den lokalen Studentenwerken und bei allen Ämtern für Ausbildungsförderung. Im Internet bietet das Deutsche Studentenwerk vielfältige Informationen an: [Deutsches Studentenwerk](#)

Tipps und Infos zu "Leben und Wohnen - Studierende brauchen auch Geld" finden Sie in "Studien- & Berufswahl", hrsg. von der Bund-Länder-Kommission für Bildungsplanung und Forschungsförderung (BLK) sowie der Bundesagentur für Arbeit. Im Internet: [Studien- und Berufswahl \(zum Seitenanfang\)](#)

## Ausbildungsdauer

Die Regelstudienzeit an der Technischen Universität München beträgt 7 Semester (gemäß Rahmenprüfungsordnung der KMK). Dabei erstrecken sich die praktischen Studiensemester (Industriepraktikum) jeweils auf insgesamt 15 Monate, von denen 3 Monate vor Studienbeginn abgeleistet werden können. Bewerber/innen mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Brauer/in und Mälzer/in und Absolventen bzw.

Absolventinnen einer Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik sind vom Industriepraktikum befreit. Absolventen und Absolventinnen des Prüfungsjahres 2003 benötigten in Diplomstudiengängen des allgemeinen Ingenieurwesens, zu denen der Studiengang Brauwesen gehört, tatsächlich durchschnittlich 10,9 Semester. Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 11, Reihe 4.2, Bildung und Kultur - Prüfungen an Hochschulen 2003

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Verlängerungen

### Überschreiten der Regelstudienzeit

Das Überschreiten von Regelstudienzeiten ist grundsätzlich möglich. Allerdings legen die Hochschulprüfungsordnungen Fristen für die Ablegung von Prüfungen fest, die die Studiendauer faktisch begrenzen. So müssen in bestimmten Bundesländern Langzeitstudierende, die die vorgegebenen Prüfungsfristen bzw. die Regelstudienzeit erheblich überschreiten, mit der Zwangsexmatrikulation rechnen. In anderen Bundesländern verfügen Studierende beispielsweise über Studienguthaben oder Studienkonten. Ist das Guthaben aufgebraucht bzw. das Konto leer, werden Gebühren unterschiedlicher Höhe fällig.

### Besondere Verlängerungsgründe/Beurlaubung

Auslandssemester, Elternzeit oder Zeiten von Mutterschutz, längerer Krankheit oder des Wehr- und Ersatzdienstes können auf Antrag von der Anrechnung auf die Regelstudienzeit ausgenommen werden.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Ausbildungsform

Diese Studiengänge an Universitäten werden durch hochschuleigene Diplomstudien- und Diplomprüfungsordnungen geregelt. Letztere basieren auf den Hochschulgesetzen der Länder sowie auf dem Hochschulrahmengesetz (HRG). Derzeit bestehen, bedingt durch den laufenden Hochschulreformprozess, unterschiedliche Organisationsstrukturen und Gliederungen von Studiengängen nebeneinander: Manche Studiengänge sind weiterhin in die beiden Abschnitte Grund- und Hauptstudium gegliedert, andere wurden modularisiert, d.h. die Studieninhalte in kleine Lehreinheiten eingeteilt. Unabhängig von der Gliederungsform ist am Ende des Studiums eine Diplomarbeit anzufertigen. Teilweise sehen die Studienordnungen auch Berufspraktika außerhalb der Hochschule vor. Die Rechtsgrundlagen finden Sie unter **Rechtliche**

**Regelungen.**

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Ausbildungsaufbau

### Beispiel für einen Studienplan im Diplom-Studiengang Brauwesen an einer Universität mit Grund- und Hauptstudium (Fachstudium)

Lehrveranstaltungen nach Studienabschnitt, Semestern und Semesterwochenstunden (SWS)

#### Grundstudium

Die ersten beiden Semester sind Praxissemester (Industriepraktikum).

Studienfach	3. Semester	4. Semester
Mathematik	4 SWS	2 SWS
Experimentalphysik (mit Blockpraktikum am Semesterende)	6 SWS	3 SWS
Experimentalchemie	4 SWS	4 SWS
Chemisch-technische Analyse	5 SWS	5 SWS
Getränkeabfülltechnik	2 SWS	-
Maschinen- und Werkstoffkunde	2 SWS	3 SWS
Buchführung	2 SWS	-
Technische Thermodynamik	-	2 SWS
Summe	25 SWS	19 SWS

#### Hauptstudium (Fachstudium)

Studienfach	5. Semester	6. Semester
Technologie der Malz- und Würzebereitung	8 SWS	7 SWS
Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung des Bieres	2 SWS	2 SWS
Getränkeabfülltechnik	-	4 SWS
Biologische Analyse und Betriebsüberwachung	5 SWS	3 SWS
Getränketechnologie	2 SWS	-
Getränkemikrobiologie	1 SWS	1 SWS
Reinigungs- und Desinfektionstechnik	1 SWS	-
Chemisch-technische Analyse	5 SWS	-
Kessel-, Kraft- und Kälteanlagen	2 SWS	3 SWS
Betriebswirtschaftslehre	2 SWS	-

Kosten- und Investitionsrechnung	2 SWS	-
Technologie der Bierherstellung und Organoleptik (Blockpraktika am Semesterende)	3 SWS	3 SWS
wärmetechnisches und abfülltechnisches Praktikum (Blockpraktika am Semesterende)	3 SWS	6 SWS
Summe	36 SWS	29 SWS

Das 7. Semester dient der Vorbereitung und Durchführung der Diplom-Prüfung.

## Beispiel für einen modularisierten Studienplan im Diplom-Studiengang Brauwesen und Getränketechnologie an einer Universität mit Leistungspunktsystem

Lehrveranstaltungen nach Semestern, Modulen, Leistungspunkten/Credit Points (CP) und Semesterwochenstunden (SWS) **Grundstudium**

	1. und 2. Semester	3. und 4. Semester
	<b>Modul 1</b> Allgemeine Betriebswirtschaftslehre 3 CP/2 SWS	<b>Modul 10</b> Biochemie 3 CP/2 SWS
	<b>Modul 2</b> Biologie (Genetik) 4,5 CP/3 SWS	<b>Modul 11</b> Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie 3 CP/2 SWS
	<b>Modul 3</b> Chemisches Praktikum 4 CP/4 SWS	<b>Modul 12</b> Elemente des Apparatebaus 5,5 CP/4 SWS
	<b>Modul 4</b> Experimentalphysik 6,5 CP/5 SWS	<b>Modul 13</b> Lebensmittelchemie 3 CP/2 SWS
	<b>Modul 5</b> Informatik 5 CP/4 SWS	<b>Modul 14</b> Praktikum zur Mikrobiologie 3 CP/3 SWS
	<b>Modul 6</b> Mathematik 2,5 CP/2 SWS	<b>Modul 15</b> Strömungsmechanik 5 CP/4 SWS
	<b>Modul 7</b> Organische Chemie 3 CP/2 SWS	
	<b>Modul 8</b> Technische Mechanik 4 CP/3 SWS	
	<b>Modul 9</b> Allgemein bildendes Fach, wie Sozialwissenschaft der Technik 3 CP/6 SWS	
CP/SWS	35,5 CP/31 SWS	22,5 CP/17 SWS

### Hauptstudium

	5. und 6. Semester	7. und 8. Semester
	<b>Modul 16</b> Kessel-, Kraft- und Kälteanlagen 4 CP/3 SWS	<b>Modul 20</b> Innovative Technologien für Lebensmittel 3 CP/2 SWS
	<b>Modul 17</b> Lebensmittelmikrobiologie 3 CP/3 SWS	<b>Modul 21</b> Lebensmittelwissenschaftliches Seminar 4,5 CP/3 SWS
	<b>Modul 18</b> Lebensmittelverfahrenstechnik 4 CP/3 SWS	<b>Modul 22</b> Lebensmitteltechnologisches Praktikum 6 SWS
	<b>Modul 19a</b> Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung 3 CP/2 SWS	<b>Modul 19 b</b> Technologie der Gärung, Lagerung und Abfüllung 3 CP/2 SWS
		<b>Modul 23</b> Brau- und Getränketechnologie 4,5 CP/3SWS
		<b>Modul 24</b> Technologie der Malz- und Würzebereitung 6,5 CP/5 SWS
CP/SWS	14 CP/11 SWS	21,5 CP/21 SWS


## Grund- und Hauptstudium

- 26-wöchiges Industriepraktikum, das bis spätestens zur Meldung zur Diplomprüfung nachgewiesen werden muss
- Wahlpflicht- und Wahlfächer des Grund- und Hauptstudiums aus 6 verschiedenen Blöcken: mindestens 30 CP, unter Anrechnung der CP für Exkursionen
- Diplomarbeit am Ende des Studiums
- Diplomprüfung am Ende des Studiums

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Ausbildungsabschluss, Nachweise und Prüfungen

### Ausbildungsabschluss

Die Diplomprüfung bildet den berufsqualifizierenden Abschluss des Studiums zum bzw. zur Diplom-Braumeister/in. Struktur und Inhalt der Prüfung sind in hochschuleigenen Prüfungsordnungen geregelt - auf Basis der von der Kultusminister- und der Hochschulrektorenkonferenz beschlossenen Muster- Rahmenordnung für Diplomprüfungsordnungen an Universitäten und gleichgestellten Hochschulen auf Grundlage der Hochschulgesetze der Länder bzw. der Rahmenvorgaben für die Einführung von Leistungspunkten und die Modularisierung von Studiengängen und auf Grundlage der Hochschulgesetze der Länder. Die Rechtsgrundlagen finden Sie unter **Rechtliche Regelungen**.

### Erforderliche Nachweise

Voraussetzung für den Erwerb des Hochschulgrades Diplom-Braumeister/Diplom-Braumeisterin ist eine erfolgreich abgelegte Diplomprüfung. Als Zugangsvoraussetzung zur Diplomprüfung müssen dem Hochschulprüfungsamt folgende Nachweise vorgelegt werden:

- Zeugnis über die bestandene Diplom-Vorprüfung
- erfolgreiche Teilnahme an den vorgeschriebenen Lehrveranstaltungen (Leistungsnachweise/Credit Points, Scheine)

Die Prüfungsordnung der jeweiligen Hochschule schreibt vor, welche Leistungsnachweise zu erbringen sind. Bei modularisierten oder international akkreditierten Studiengängen erfolgt die Bewertung der Studienleistungen zunehmend durch Leistungspunkte/Credit Points.

### Erforderliche Prüfungen

**Vordiplom** Das Grundstudium schließt mit dem Vordiplom ab. Vordiplomprüfungen finden in einem Prüfungsblock oder in zwei Blöcken statt. In modularisierten Studiengängen werden die Leistungsnachweise studienbegleitend durchgeführt. In der Regel sind 120 Leistungspunkte für das Vordiplom nachzuweisen. **Diplomprüfung** Um den akademischen Grad Diplom zu erlangen, sind im Hauptstudium weitere Leistungsnachweise zu erbringen sowie eine Diplomarbeit anzufertigen. Blockprüfungen am Ende des Hauptstudiums finden innerhalb von vier Wochen statt. Die jeweiligen Hochschulprüfungsordnungen legen Art, Umfang, Zeitpunkt und Inhalt der Prüfungsfächer fest; Wahlmöglichkeiten ergeben sich aus dem jeweiligen Studienschwerpunkt. In modularisierten Studiengängen mit studienbegleitenden Leistungsnachweisen wird auf die Diplomprüfung in der Regel verzichtet. Die Diplomarbeit soll zeigen, dass man in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist eine Fragestellung aus dem Brauwesen bzw. der Getränketechnologie selbstständig wissenschaftlich zu bearbeiten. Hierfür stehen in der Regel sechs Monate zur Verfügung.

### Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Fachprüfungen können in der Regel zweimal wiederholt werden, die Diplomarbeit nur einmal.

### Prüfende Stelle/Prüfungsordnung

Prüfungsberechtigt sind Professoren und andere nach Landesrecht prüfungsberechtigte Personen, die in dem Fachgebiet, auf das sich die Prüfungsleistung bezieht, eine eigenverantwortliche, selbstständige Lehrtätigkeit an einer Hochschule ausgeübt haben. Ein Prüfungsausschuss achtet darauf, dass die Bestimmungen der Prüfungsordnung eingehalten werden.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Abschlussbezeichnung

Nach erfolgreich absolviertem Studium verleiht die Universität den Diplomgrad:

- Diplom-Braumeister/Diplom-Braumeisterin

Den Anhang zum Abschlusszeugnis bildet das in der Regel in englischer Sprache abgefasste Diploma Supplement. Es enthält unter anderem Informationen über Art und Qualifikationsniveau des Abschlusses, den Status der Hochschule, die den Abschluss verleiht, sowie detaillierte Informationen über das Studienprogramm, in dem der Abschluss erworben wurde (Zulassungsvoraussetzungen, Studienanforderungen, Studienverlauf u.a.). Hinweis: Diplomabschlüsse von Universitäten und gleichgestellten Hochschulen sind konsekutiven Masterabschlüssen grundsätzlich gleichgestellt und verleihen dieselben Berechtigungen.  
([zum Seitenanfang](#))

## **Zugangsvoraussetzungen für die Ausbildung**

Studiengänge des Brauwesens sind nicht bundesweit zulassungsbeschränkt. Die Hochschulen vergeben ihre Studienplätze selbst und legen dabei eigene Auswahlkriterien fest. Generell ist für ein Universitätsstudium die allgemeine oder die fachgebundene Hochschulreife vorgeschrieben. In München haben auch Bewerber/innen mit Fachhochschulreife zum Studium des Brauwesens. Zum Studium zugelassen werden kann, wer über die erforderliche Hochschulzugangsberechtigung und eine EU-Staatsbürgerschaft verfügt oder eine andere Staatsangehörigkeit und ein deutsches Abitur besitzt. Studieninteressierte aus anderen Ländern ohne deutsches Abitur müssen sich für alle Fächer immer bei der jeweiligen Hochschule bewerben. Für die Immatrikulation benötigen sie einen Zulassungsbescheid. Außerdem wird geprüft, ob ihre Vorbildung in Deutschland zur Aufnahme eines Studiums berechtigt oder ob sie eine Feststellungsprüfung ablegen müssen. Studienbewerber/innen aus nicht-deutschsprachigen Ländern müssen die erforderlichen Deutschkenntnisse nachweisen oder an der Deutschen Sprachprüfung für den Hochschulzugang (DSH) teilnehmen bzw. den Test Deutsch als Fremdsprache (TestDaF) ablegen. Informationen zur Vorbereitung auf ein Studium in Deutschland erteilt der Deutsche Akademische Austausch Dienst: Deutscher Akademischer Austausch Dienst e.V. (DAAD) Für besonders qualifizierte Berufstätige gibt es Sonderwege, die ein Studium auch ohne formale Hochschulzugangsberechtigung ermöglichen. Voraussetzung für das brautechnische Fachstudium in Berlin ist ein mittlerer Bildungsabschluss oder ein gleichwertiger Bildungsstand. Daneben ist eine dreijährige Tätigkeit in einschlägigen Industriebetrieben, beispielsweise in Brauerei- und Mälzereibetrieben, oder eine abgeschlossene Berufsausbildung als Brauer/in und Mälzer/in erforderlich. Bei Nachweis der allgemeinen Hochschulreife genügt eine einjährige praktische Tätigkeit.  
([zum Seitenanfang](#))

### **Schulische Vorbildung - rechtlich**

Zulassungsvoraussetzung für ein Universitätsstudium des Brauwesens ist die allgemeine, die fachgebundene Hochschulreife, die Fachhochschulreife oder ein von der zuständigen Stelle des Bundeslandes (Kultusministerium oder Oberschulamt) als gleichwertig anerkanntes Zeugnis. Eine Ausnahme gibt es im Bundesland Hessen. Die Universität Kassel bietet in einigen Fachbereichen gestufte Studiengänge an, für die sich auch Studierende mit Fachhochschulreife einschreiben können. In diesen Studiengängen erwirbt man zunächst ein so genanntes Diplom I oder einen Bachelorabschluss und nach einem anschließenden Vertiefungsstudium ein Diplom II, das dem klassischen Universitätsdiplom entspricht, oder einen Masterabschluss. Für besonders qualifizierte Berufstätige ohne Hochschulreifezeugnis gibt es darüber hinaus in allen Bundesländern Sonderbestimmungen, die auch diesem Personenkreis den Zugang zum Hochschulstudium ermöglichen. Dieser so genannte Dritte Bildungsweg ist in den einzelnen Bundesländern unterschiedlich geregelt - als Sonderprüfung für besonders befähigte Berufstätige, als Einstufungsprüfung oder als Probestudium. Für das brautechnische Fachstudium in Berlin wird mindestens ein mittlerer Bildungsabschluss oder eine gleichwertige anerkannte Ausbildung vorausgesetzt. Informationen zu Hochschulzugangsmöglichkeiten für besonders qualifizierte Berufstätige finden Sie unter: Synoptische Darstellung der in den Ländern bestehenden Möglichkeiten des Hochschulzugangs für beruflich qualifizierte Bewerber ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung auf der Grundlage hochschulrechtlicher Regelungen  
([zum Seitenanfang](#))

### **Berufliche Vorbildung - rechtlich**

Für die Zulassung zum Brautechnischen Fachstudium in Berlin wird vorausgesetzt:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Brauer/in und Mälzer/in oder
- eine praktische Tätigkeit von 3 Jahren in Brauereien und Mälzereien;
- Bei Bewerbern/Bewerberinnen mit allgemeiner Hochschulreife: 1 Jahr praktische Tätigkeit.

([zum Seitenanfang](#))

### **Mindestalter**

Es ist kein bestimmtes Mindestalter vorgeschrieben.

([zum Seitenanfang](#))

### **Höchsteralter**

Es ist kein bestimmtes Höchsteralter vorgeschrieben.

([zum Seitenanfang](#))

### **Geschlecht**

Für ein Studium des allgemeinen Ingenieurwesens, zu dem das Brauwesen gehört, interessieren sich vorwiegend Männer. Im Wintersemester 2003/2004 lag der Anteil der männlichen Studierenden bei rund 81 Prozent. Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 11, Reihe 4.1, Bildung und Kultur - Studierende an Hochschulen Wintersemester 2003/2004

([zum Seitenanfang](#))

### **Auswahlverfahren**

Derzeit sind keine Auswahlverfahren bekannt.

([zum Seitenanfang](#))



## Weitere Ausbildungsvoraussetzungen

Das Studium kann nur im Wintersemester begonnen werden.  
(zum Seitenanfang)

## Perspektiven nach der Ausbildung

Nach dem Studium arbeiten Diplom-Braumeister und -Braumeisterinnen als Fach- und Führungskräfte im Braugewerbe, in der gesamten alkoholfreien Erfrischungsgetränke- und der Brunnen-Industrie, aber auch in der entsprechenden Zulieferindustrie und im Maschinen- und Anlagenbau. Immer wieder gibt es neue Entwicklungen in der Produktionstechnik und Automation; Verbraucherverhalten und -geschmack ändern sich ebenso wie rechtliche Vorschriften und betriebswirtschaftliche Vorgaben: Um den eigenen Kenntnisstand diesen Entwicklungen anzupassen, müssen sich die Braumeister und Braumeisterinnen ständig weiterbilden. Sie können ihre Fachkenntnisse durch die Lektüre von Fachliteratur und Fachzeitschriften auf dem aktuellen Stand halten und geeignete Seminare und Kurse belegen, beispielsweise zu Themen wie Brauerei und Mälzerei, Prozessautomatisierungstechnik, Qualitätsmanagement oder Umweltschutz/Ökologie und Umwelttechnik. Die Notwendigkeit des Lernens wird sich durch das ganze Berufsleben ziehen. Nach dem Studienabschluss ist die berufliche Bildung für diplomierte Braumeister und Braumeisterinnen also nicht beendet. Sie können auch Fortbildungsmöglichkeiten in Betracht ziehen, z.B. als REFA-Ingenieur/in oder Qualitätsmanagementbeauftragte/r. Zur Erweiterung ihrer Fachkenntnisse bieten sich darüber hinaus Aufbau-, Ergänzungs- oder Zusatzstudiengänge an, zum Beispiel in den Bereichen Verfahrenstechnik, Anlagenbau, Projektmanagement oder Wirtschaftsingenieurwesen. Einige Braumeister und Braumeisterinnen wählen den Weg in die Selbstständigkeit und bauen sich eine Existenz auf, zum Beispiel mit einer Mälzerei, Brauerei oder einem Herstellungsbetrieb für alkoholfreie Getränke.  
(zum Seitenanfang)

## Ausbildungsalternativen

Sollte sich Ihr Berufsziel Diplom-Braumeister/in nicht verwirklichen lassen, so bedenken Sie bitte, dass es viele Berufe gibt, die ähnliche oder vergleichbare Tätigkeiten aufweisen. Vielleicht findet sich hier ein neuer Wunschberuf - eine echte Alternative. Zum Berufsziel Diplom-Braumeister/in gibt es Alternativen in den Bereichen:

- Getränkeherstellung
- Weinwirtschaft
- Nahrungs- und Genussmittelherstellung

Eine Gemeinsamkeit all dieser Berufsbereiche besteht in der Ausübung von verantwortlichen Fach- und Führungsaufgaben im Bereich der Nahrungs- und Genussmittelherstellung.

(zum Seitenanfang)

## Ausbildungsalternativen (Liste)

Die nachfolgend aufgelisteten Ausbildungsalternativen weisen Gemeinsamkeiten mit dem Beruf Diplom-Braumeister/in auf:

- Bereich Getränkeherstellung Die Studiengänge Getränketechnologie und Brauwesen/Brennereitechnologie sind eng miteinander verwandt. In den Lehrveranstaltungen werden viele gemeinsame Kenntnisse über die Herstellung von Getränken, über Lebensmittelhygiene und Abfüllanlagen usw. erworben. Auch in der späteren Berufstätigkeit gibt es viele Überschneidungen. Alternativberuf:
  - Dipl.-Ing. (FH) - Getränketechnologie in **BERUFENET**
- Bereich Weinwirtschaft Auch den Absolventen und Absolventinnen der Studienrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft werden während ihres Studiums Kenntnisse vermittelt, die sie befähigen, vergleichbare Tätigkeiten und anspruchsvolle Fachaufgaben in leitenden Positionen der Getränkeindustrie auszuführen, hier vor allem in der Fruchtsaftindustrie. Alternativberufe:
  - Dipl.-Ing. (FH) - Weinbau u. Getränketechnologie in **BERUFENET**
  - Dipl.-Ing. (FH) - Weinbau u. Kellerwirtschaft in **BERUFENET**
- Bereich Nahrungs- und Genussmittelherstellung Maschinen und Anlagen in der Getränkeindustrie sowie allgemein in der Lebensmittelherstellung sind vielfach vergleichbar. Auch manche Rohstoffe sind gleich. Braumeister/innen haben vergleichbare Kenntnisse über Produktionsprozesse und lebensmitteltechnische Grundlagenfächer. Alternativberufe:
  - Dipl.-Ing. (Uni) - Lebensmitteltechnologie in **BERUFENET**
  - Dipl.-Ing. (FH) - Lebensmitteltechnologie in **BERUFENET**

Das Ziel einer Beschäftigung im Bereich der Lebensmitteltechnologie kann auch über andere Studiengänge wie beispielsweise Fertigungsingenieurwesen in der Nahrungsmittel- und Getränketechnologie erreicht werden. Auch in diesem Bereich gibt es bei den Studieninhalten wie auch bei der späteren Berufstätigkeit viele Überschneidungen.

(zum Seitenanfang)

## Interessen

### Förderlich:

- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Interesse an chemischen und biologischen Vorgängen, an Ernährungs- und Gesundheitsfragen
- Neigung zu exaktem, analysierendem Denken

## **Nachteilig:**

- Abneigung gegen das Durcharbeiten von Fachliteratur

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## **Arbeitsverhalten**

### **Notwendig:**

- Ausreichende geistige Spannkraft und Beharrlichkeit, Befähigung zu selbstständiger Arbeitsorganisation und eigengesteuerter Stoffaneignung (Hochschulstudium)
- Bereitschaft und Fähigkeit, sich wieder auf eine Lernsituation einzustellen
- Umstellfähigkeit (unterschiedliche Fächer im Wechsel)
- Genaue, sorgfältige Arbeitsweise (z.B. für Laborübungen)

### **Förderlich:**

- Planvolle, systematische Arbeitsweise (Stoffaneignung)
- Ausreichende neurovegetative Belastbarkeit und psychische Stabilität (Prüfungsdruck)
- Befähigung zu selbstständigem Arbeiten, aber auch Befähigung zur Gruppenarbeit

## **Nachteilig:**

Keine Angaben

## **Ausschließend:**

Keine Angaben  
[\(zum Seitenanfang\)](#)

## **Fähigkeiten**

### **Notwendig:**

Von den folgenden Fähigkeiten ist für das Studium und die Berufsausübung jeweils ein bestimmter Mindestausprägungsgrad notwendig. Ein darüber hinausgehender (höherer) Ausprägungsgrad ist meist vorteilhaft.

- Gut-durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Durchschnittliche Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit (z.B. Prüfen der Qualität der Produkte, Ablesen von Instrumentenanzeigen) (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Gute logische Denkfähigkeit (relativ hoher Komplexitäts- und Abstraktionsgrad des Gegenstandsbereichs) (z.B. im Bereich der chemisch-technischen Analyse) (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Gutes technisches Verständnis (Verständnis für die Funktionsweise von Produktionsprozessen und Anlagenbetrieb)
- Durchschnittliches mündliches Ausdrucksvermögen (z.B. für Referate oder mündliche Fachprüfungen als Teil der Diplomprüfung) (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Durchschnittliches schriftliches Ausdrucksvermögen (z.B. für die Erstellung von Praktikumsberichten, Semesterarbeiten oder der Diplomarbeit) (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Gut-durchschnittliche mathematische Befähigung (z.B. im Bereich der Mess- und Untersuchungsrechnung sowie der naturwissenschaftlichen Grundlagen) (Bezugsgruppe: Personen mit Hochschulreife)
- Durchschnittliche Beobachtungsgabe (Beobachtung von Maschinen, Abfüllanlagen und des Gärprozesses während des Industriepraktikums)

### **Förderlich:**

- Einfallsreichtum im technischen Bereich (Findigkeit bei der Fehlersuche, Finden neuer technischer Lösungen)

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## **Kenntnisse und Fertigkeiten**

**Gute Voraussetzungen für ein erfolgreiches Studium des Brauwesens bilden vertiefte Kenntnisse in den nachfolgend genannten Schulfächern:**

Schulfach:	Begründung:
Biologie/Chemie/Physik:	Leistungskurse in diesen Fächern sind nicht vorausgesetzt, da entsprechendes Wissen an der Hochschule auf wissenschaftlichem Niveau vermittelt wird. Gute Kenntnisse erleichtern jedoch das Grundstudium.
Mathematik:	Benötigt wird anwendungsbezogene Mathematik. Können muss man z.B. die Differential-, Integral-, Infinitesimal- und Vektorrechnung. Der sichere Umgang mit statistischen Methoden ist ebenfalls wichtig.
Wirtschaftslehre:	Grundkenntnisse in Betriebswirtschaft und Management erleichtern den Einstieg in die kaufmännische Materie, die übrigens auch im Brausektor immer wichtiger wird.
Deutsch:	Ein Muss für das Studium: Textverständnis, einwandfreier Ausdruck und korrekte Orthografie! Das Fach Deutsch ist immer wichtig, zumal es auch Logik und Dialogfähigkeit fördert und damit das Vermögen, klar diskutieren und vortragen zu können.
Englisch:	Die Fachsprache in den Naturwissenschaften ist Englisch. Studierende müssen englische Texte rasch lesen und verstehen, in Englisch diskutieren sowie englische Referate verfassen können.
Informationstechnische Grundausbildung:	Studieren ohne PC und Internet? Undenkbar. Man muss sich zumindest mit der elementaren Bedienung auskennen. Anwenderkenntnisse sind auch für das Erstellen von Facharbeiten nötig.

Die Angaben beruhen auf Befragungen von Fachbereichsvertretern an Hochschulen . Quellen: BW Bildung und Wissen Verlag und Software GmbH sowie Genius, die Studienberatung der Professoren (<http://www.genius-studienberatung.de>)  
(zum Seitenanfang)

## Körperliche Eignungsvoraussetzungen

- Befähigung zum anhaltenden Sitzen (Unterricht in schulischer Form, Lernen, Nacharbeiten zu Hause)
- Befähigung zum Gehen und Stehen sowie zum beidhändigen Arbeiten (hoher Anteil schulinterner Praktika und Übungen im Technikum)
- Ausreichendes Hörvermögen, gegebenenfalls durch Hörhilfe entsprechend korrigiert (Verstehen des mündlich dargestellten Unterrichtsstoffes, Kommunikation im Rahmen von Kleingruppenarbeit)
- Durchschnittliches Sehvermögen für Nähe und Ferne, gegebenenfalls durch Sehhilfen entsprechend korrigiert (z.B. für Laborübungen)

(zum Seitenanfang)

## Körperliche Eignungsrisiken

- Fehlende Befähigung zum anhaltenden Sitzen

(zum Seitenanfang)

## Gesetze/Regelungen

### Regelungen auf Bundesebene

- **Hochschulrahmengesetz (HRG) vom 26.01.1976 (BGBl. I S. 185), in der Fassung der Bekanntmachung vom 19. 01.1999 (BGBl. I S. 18), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 12.04.2007 (BGBl. I S. 506)**  
*Fundstelle:* 1976 (BGBl. I S. 185), 1999 (BGBl. I S. 18), 2000 (BGBl. I S. 1638), 2001 (BGBl. S. 2785), 2002 (BGBl. I S. 693, 1467, 3138), 2004 (BGBl. I S. 2298, 3835), 2006 (BGBl. I S. 2748), 2007 (BGBl. I S. 506) Internet
- **Gesetz über befristete Arbeitsverträge in der Wissenschaft (Wissenschaftszeitvertragsgesetz- WissZeitVG) vom 12.04.2007 (BGBl. I S. 506)**  
*Fundstelle:* 2007 (BGBl. I S. 506) Internet
- **Bundesgesetz über individuelle Förderung der Ausbildung (Bundesausbildungsförderungsgesetz - BAföG) in der Fassung der Bekanntmachung vom 06.06.1983 (BGBl. I S. 645, 1680), geändert durch Gesetz zur Familienförderung vom 22.12.1999 (BGBl. I S. 2552), zuletzt geändert durch zuletzt geändert durch Art. 4 Abs. 9 des Gesetzes vom 22.09.2005 (BGBl. I S. 2809)**  
*Fundstelle:* 1983 (BGBl. I S. 645, 1680), 1999 (BGBl. I S. 2552), 2000 (BGBl. I S. 1983), 2001 (BGBl. I S. 390, 3986), 2002 (BGBl. I S. 1946), 2003 (BGBl. I S. 2848, 2954, 3022), 2004 (BGBl. I S. 1950, 3127), 2005 (BGBl. I S. 2809) Internet
- **Muster-Rahmenordnung für Diplomprüfungsordnungen - Universitäten und gleichgestellte Hochschulen - beschlossen von der Konferenz der Rektoren und Präsidenten der Hochschulen in der Bundesrepublik Deutschland am 06.07.1998 (Fassung v. 04.07.2000) und von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland am 16.10.1998 (Fassung v. 13.10.2000)**  
*Fundstelle:* 1998 (KMK-Beschlussammlung) Volltext (pdf, 70kB)
- **Künftige Entwicklung der länder- und hochschulübergreifenden Qualitätssicherung in Deutschland, Beschluss der KMK**

vom 01.03.2002

*Fundstelle:* 2002 (KMK-Beschlussammlung) Volltext (pdf, 183kB)

- **Rahmenvorgaben für die Einführung von Leistungspunktsystemen und die Modularisierung von Studiengängen (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 15.09.2000 i.d.F. vom 22.10.2004)**

*Fundstelle:* KMK-Beschlussammlung Volltext (pdf, 16kB)

- **Qualifikationsrahmen für Deutsche Hochschulabschlüsse (Im Zusammenwirken von Hochschulrektorenkonferenz, Kultusministerkonferenz und Bundesministerium für Bildung und Forschung erarbeitet und von der Kultusministerkonferenz am 21.04.2005 beschlossen)**

*Fundstelle:* 2005 (KMK-Beschlussammlung) Volltext (pdf, 43kB)

## Regelungen auf Länderebene

- Hochschulgesetze, Universitätsgesetze
- Qualifikations- oder Hochschulzugangsverordnungen

## Regelungen auf Hochschulebene

- Studienordnungen für das Diplomstudium der Chemie
- Diplomprüfungsordnungen für den Studiengang Chemie

Die Bestimmungen des Hochschulrahmengesetzes werden in Universitätsgesetzen der Länder oder allgemeinen Hochschulgesetzen umgesetzt. Auf Basis des Landes-Hochschulgesetzes und der Rahmenordnungen der Kultusminister- und Hochschulrektorenkonferenz erstellt jede Hochschule für jeden von ihr angebotenen Studiengang eine eigene Studienordnung und eine Prüfungsordnung. Die allgemeinen Bestimmungen der Hochschulgesetze der Länder werden in landesspezifischen Verordnungen zum Beispiel über den Hochschulzugang konkret ausgeführt.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Neu

### Neues Befristungsrecht für Arbeitsverträge in der Wissenschaft

Junge Wissenschaftler/innen haben nun Rechtssicherheit, dass sie auch nach ihrer Qualifizierungsphase von 12 Jahren (Medizin: 15 Jahre) auf Drittmittelstellen weiterbeschäftigt werden können: Das Wissenschaftszeitvertragsgesetz sieht explizit die Befristung wegen Drittmittelfinanzierung vor. Durch eine familienpolitische Komponente - bei Betreuung von Kindern verlängert sich die zulässige Befristungsdauer um zwei Jahre je Kind - wird die Situation von Nachwuchswissenschaftlern und -wissenschaftlerinnen mit Kindern berücksichtigt. Das Gesetz ist am 18. April 2007 in Kraft getreten. 24.05.2007

[\(zum Seitenanfang\)](#)