

BRAUER CURSUS WEIHENSTEPHAN



Kosten:

3.850,- €

10% Rabatt für TUM Alumni

Inhalte

Welchem Weg folgt eigentlich jedes Bier bei seiner Entstehung? Dieser beginnt schon auf dem Feld und durchläuft bis zum perfekt eingeschenktem Bier zahlreiche Stationen. Das Zertifikatsprogramm „Brauer Kursus Weihenstephan“ bietet eine umfassende Einführung in alle Bereiche des Mälzungs- und Brauprozesses: von der Rohstoffkunde über die Technologie der Malz- und Bierbereitung und die Qualitätskontrolle bis hin zum abgefüllten Endprodukt.

Dabei verbinden die erfahrenen Dozent*innen traditionelles Handwerk mit modernster Technik und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse mit Erfahrungen aus der Praxis.

Die Onlinemodule werden durch Präsenztage in der Forschungsbrauerei Weihenstephan und Exkursionen in traditionsreiche Betriebe ergänzt. Dadurch erleben die Teilnehmer*innen Brautechnologie in allen Facetten und sind bestens auf künftige Herausforderungen im Brauwesen vorbereitet.

Zielgruppe

Personen, die in vor- und nachgelagerten Bereichen des Brauwesens tätig sind, bspw. Produktion, Vertrieb oder Vermarktung sowie Hobbybrauer*innen, die ihr Wissen wissenschaftlich fundiert erweitern möchten. Idealerweise haben Teilnehmer*innen eine erste Grundausbildung in wissenschaftlich-technischen Bereichen.

Warum diese Zertifizierung an der TUM?

Neueste Forschungserkenntnisse verbunden mit traditionsreicher Geschichte: Der Brauer Kursus, speziell konzipiert in Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München, ist das erste umfassende Zertifikatsprogramm in der Wissenschaft und Technologie des Brauens.

Die TUM bietet in Weihenstephan seit über 150 Jahren Lehr- und Studiengänge, Ausbildungskurse und Seminare im Fachbereich Brauwesen und Getränketechnologie an – diese Erfahrungen fließen in die Ausrichtung des Programms ein. Am Lehrstuhl bestehen mit einer eigenen Forschungsbrauerei, umfangreicher Laborinfrastruktur und einer engen Kooperation mit der Staatsbrauerei Weihenstephan ideale Voraussetzungen für die Verbindung von Tradition und modernem Brauwesen.

Akademische Verantwortung

Prof. Dr.-Ing. Thomas Becker

Professur für Brau- und Getränketechnologie, TUM

Dr.-Ing. Martina Gastl

Leitung Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, TUM

Roman Werner M.Sc.

Managing Director TUM Food and Agro Center for Innovation and Technology

Kontakt & weitere Informationen



brauer.cursus@ill.tum.de

+49 (89) 289 28474

<http://go.tum.de/674297>



Über das TUM Institute for LifeLong Learning

Das TUM Institute for LifeLong Learning unterstützt internationale Fachexpert*innen und Führungskräfte aus Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft dabei, den Herausforderungen des 21. Jahrhunderts zu begegnen. Dazu bietet das Institut innovative Weiterbildungskurse an und ermöglicht dadurch eine wissenschaftlich fundierte und technologiegestützte Fach- und Führungskräfteentwicklung.