

Regelung für das Vorpraktikum des Bachelor-Studiengangs Getränketechnologie, die wichtigsten Fakten in Kürze (Zusammenfassung aus BBPO 2023):

Das Vorpraktikum:

- und die Hochschulzugangsberechtigung sind Voraussetzung für die Zulassung zum Studium.
- ist ein Pflichtpraktikum und muss bis zum Vorlesungsbeginn des 1. Semesters abgeschlossen und nachgewiesen sein.
- ist ein Vollzeitpraktikum.
- hat einen Umfang von 12 Wochen.
- soll in Ausbildungsbetrieben absolviert werden (z. B. Weingüter, Winzergenossenschaften, Wein- und Sektkellereien; Frucht- oder Gemüsesafthersteller, Süßmostbetriebe; Hersteller von Erfrischungsgetränken; Fruchtweinersteller; Mineralwasserbetriebe; Brauereien; Brennereien).
- soll mindestens vier der folgenden Arbeitsbereiche umfassen: (1) Auswahl und Beurteilung von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten; (2) Prozessablauf bei der Herstellung von Getränken; (3) Reinigung und Sterilisation von Behälter und Getränken; (4) Füllung und Verpackung von Getränken; (5) Qualitätskontrolle; (6) Vermarktung; (7) Betriebsorganisation.
- Vorpraktikumsbescheinigung des Praxisbetriebes mit Angabe von: Name, Geburtsdatum der Praktikant*innen, genaue Angaben zur Dauer des Vorpraktikums, Arbeitsbereichen sowie Name und Originalunterschrift der verantwortlichen ausstellenden Person im Betrieb.
- folgende Ausbildungen und praktischen Tätigkeiten werden vollumfänglich oder teilweise als Vorpraktikum anerkannt:
 - Eine abgeschlossene, einschlägige Berufsausbildung ersetzt nach Vorlage des Abschlusszeugnisses das Praktikum. Die Ausbildungsberufe sind: Winzer*in, Weintechnolog*in, Brauer*in und Mälzer*in, Destillateur*in, Fachkraft für Fruchtsafttechnik, Fachkraft für Lebensmitteltechnik und alle sonstigen einschlägigen Berufe der Getränkewirtschaft.
 - Ein Praktikum oder ein anerkannter Berufsabschluss in einem Spezialbetrieb (Weinlaboratorien, milchverarbeitende Industrie, Zulieferbetriebe der Wein- und Getränkebranche, Groß- und Einzelhandelsbetriebe der Wein- und Getränkewirtschaft, fachbezogene Verbände und Institutionen) wird nach Vorlage des Abschlusszeugnisses bis zu 4 Wochen angerechnet.

Anforderung Vorpraktikumsbericht - Studiengang Getränketechnologie (B.Sc.)

Der Vorpraktikumsbericht:

- umfasst die Vorpraktikumsbescheinigung(en) der Praxisbetriebe und mehrere Erfahrungsberichte.
- beinhaltet **min. 5 Erfahrungsberichte** im Umfang von **je min. 2 Seiten** aus den Arbeitsbereichen (s. S. 1) (Gesamtumfang min. 10 Seiten).
- ist **keine Auflistung** von täglich anfallenden Arbeiten, sondern die Dokumentation der **gesamten Prozesskette unterschiedlicher Arbeitsvorgänge** mit Erklärung sowie alternative Optionen. Sie dokumentieren das Arbeitsziel, den Arbeitsablauf mit zeitlichem und personellem Umfang, die im Betrieb genutzten Geräte sowie betriebliche Rahmenbedingungen und Besonderheiten.
- folgt nachstehendem Aufbau (* optional):
 - **Einleitung** umfasst eine kurze Vorstellung des Praktikumsbetriebs (z. B. Standort, Größe, Produkteportfolio, Firmenphilosophie o.ä.) mit der Angabe des Praktikumszeitraums und Ihrer Intention für die Auswahl dieses Betriebes.
 - dann folgen Ihre **min. 5 Erfahrungsberichte**. Bitte achten Sie dabei möglichst auf den „roten Faden“!
 - **Ihr (persönliches) Fazit**: was hat Ihnen an dem Praktikum gefallen; wie sind Sie angekommen / wurden Sie eingebunden; was nehmen Sie (persönlich) für sich aus diesem Praktikum mit...?
 - * **Inhaltsverzeichnis**: bietet sich an, um dem Leser eine bessere Übersicht über Struktur und Umfang des Berichtes zu ermöglichen.
 - * **Abbildungen**: Gerne dürfen Sie Abbildungen zur Verdeutlichung der Abläufe einfügen. Bitte vergessen Sie, nicht eine entsprechende Bildbeschriftung und eine Quellenangabe anzufügen.
- muss dem Praktikumsunternehmen zum Abzeichnen vorgelegt werden.
- soll zu Beginn des 1. Semesters bei der Vorpraktikumsbeauftragten (Frauke Dormann, frauke.dormann@hs-gm.de) abgegeben werden - z.B. bei Ihrem 1. Praktikumstermin „Rohwarenkunde“.
- Ein Nicht-Einreichen oder bei festgestellten Mängeln kann die Anerkennung des Vorpraktikums widerrufen oder an Auflagen gebunden werden.

Formatierung:

DIN A 4

Schriftart und -größe: Arial 11 - 12
max. Zeilenabstand: 1,15

Blocksatz

Angabe Seitenzahlen: z. B. 2 / 10

Beispielaufbau:

Deckblatt

Inhaltsverzeichnis

Einleitung: Vorstellung des Betriebes

Erfahrungsberichte:

1. Arbeitsvorgang, z. B. Feldarbeiten

2. Arbeitsvorgang, z. B. Keller

3. Arbeitsvorgang, z. B. Filtration

4. Arbeitsvorgang, z. B. Abfüllung

5. Arbeitsvorgang, z. B. Lager

6. Arbeitsvorgang, z. B. Vinothek

(persönliches) Fazit

Bei Rückfragen steht Ihnen die Vorpraktikumsbeauftragte gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüße

