

# BRAUER UND MÄLZER – NEUE PRÜFUNGSSTRUKTUR, VO AB 01.08.2021

<b>AP Teil 1</b> 25 %	<b>Prüfungsbereich Aufbereiten von Wasser und Herstellen von Malz</b> 2 Arbeitsproben ( 30 min. und 60 min. incl. situative Gesprächsphasen (sGp)) und schriftlich zu bearbeitende Aufgaben (90 min.)			
<b>AP Teil 2</b>	<b>Brauprozesse</b>	<b>Betriebstechnik</b>	<b>Verfahrenstechnologie</b>	<b>Wirtschafts- und Sozialkunde</b>
	3 Arbeitsproben je 30 min. (incl. sGp) 90 min.	1 Arbeitsprobe mit 30 min. (incl. sGp)	schriftlich zu bearbeitende Aufgaben (150 min.)	schriftlich zu bearbeitende Aufgaben (60 min.)
75%	30%	15%	20%	10%
<b>Abschlussprüfung</b> 100 %	Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mit mindestens „ausreichend“, im Ergebnis von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“, in mindestens 3 Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens „ausreichend“ und in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“.			

Quelle: A.Schaurer, IHK München, 23.02.21