

Stundentafel

Fachschule für Lebensmitteltechnik, Schwerpunkt Fertiggerichte/ Feinkost

Lerneinheiten (Fächer, Lernfelder, Projekte)	Unterrichtsstunden / Zeitrichtwerte		
	Mögliche Prüfungsfächer: SP= schriftliche Prüfung (Anzahl: 3), PP=Präsentationsprüfung, ZP= Zusatzprüfung für FHR		
	Jahresstunden (Schuljahr)		Gesamtstunden
	1	2	
I. Fachrichtungsübergreifender Lernbereich	480	240	720*
Deutsch/Kommunikation **	80	80	160
Englisch **	120	120	240
Politik/ Gesellschaftslehre	80	0	80
Mathematik **	120	40	160
Physik **	80	0	80
II. Fachrichtungsbezogener Lernbereich	960	1040	2000*
Betriebswirtschaftslehre SP	120	160	280
Maschinentechnik ZP**	80	80	160
Rohstoffkunde SP	120	0	120
Lebensmittelchemie	160	0	160
Lebensmittelrecht	80	0	80
Technologie Fertiggerichte/ Feinkost incl. Übungen SP	160	160	320
Lebensmittelchemische Qualitätssicherung incl. Übungen SP	40	160	200
Mikrobiologische Qualitätssicherung incl. Übungen SP	40	160	200
Sensorik SP	40	40	80
Technologie Konservierung SP	0	80	80
Technologie Verpackung SP	0	80	80
EDV	80	0	80
Projektarbeit PP	40	120	160
Pflichtunterricht	1440	1280	2720

* Mit Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife

** Zuordnung der Stunden für den Erwerb der Fachhochschulreife

(80 h M, 80 h D, 80 h E, 80 h naturwissenschaftlich-technisches Fach, hier Maschinentechnik)

Sperrfächer: §11(5): Technologie Fertiggerichte und Feinkost, LMQ