

## Studentenafel

### Fachschule für Lebensmitteltechnik, Schwerpunkt Fleischereitechnik

Lerneinheiten (Fächer, Lernfelder, Projekte)	Unterrichtsstunden / Zeitrictwerte		
	Jahresstunden (Schuljahr)		Gesamtstunden
Mögliche Prüfungsfächer: SP= schriftliche Prüfung (Anzahl: 3), PP=Präsentationsprüfung, ZP= Zusatzprüfung für FHR	1	2	
<b>I. Fachrichtungsübergreifender Lernbereich</b>	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
<b>II. Fachrichtungsbezogener Lernbereich</b>	960	1040	2000*
Betriebswirtschaftslehre ** SP	120	160	280
Maschinentechnik **	80	80	160
Rohstoffkunde SP	120	0	120
Lebensmittelchemie	160	0	160
Lebensmittelrecht	80	0	80
Technologie Fleisch und Fleischerzeugnisse incl. Übungen SP	160	160	320
LMQ 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	40	120	160
<b>Pflichtunterricht</b>	1440	1280	2720

\* Mit Zusatzunterricht zum Erwerb der Fachhochschulreife

\*\* Zuordnung der Stunden für den Erwerb der Fachhochschulreife

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

Sperrfächer: LMQ, Technologie Fleisch und Fleischerzeugnisse