

## Studentafel

### Fachschule für Lebensmitteltechnik, Schwerpunkt Bäckereitechnik

Lerneinheiten (Fächer, Lernfelder, Projekte)	Unterrichtsstunden / Zeitrictwerte		
	Jahresstunden (Schuljahr)		Gesamtstunden
	1	2	
Mögliche Prüfungsfächer: SP= schriftliche Prüfung (Anzahl: 3), PP=Präsentationsprüfung, ZP=Zusatzprüfung für FHR			
<b>I. Fachrichtungsübergreifender Lernbereich</b>	400	320	720*
Deutsch/Kommunikation **	80	80	160
Englisch **	120	120	240
Politik/ Gesellschaftslehre	0	80	80
Mathematik **	120	40	160
Physik **	80	0	80
<b>II. Fachrichtungsbezogener Lernbereich</b>	1080	920	2000*
Betriebswirtschaftslehre ** SP	120	160	280
Maschinentechnik ** ZP	80	80	160
Rohstoffkunde SP	80	80	160
Lebensmittelchemie	120	0	120
Lebensmittelrecht	80	0	80
Technologie Feine Backwaren	80	0	80
incl. Übungen SP	80	0	80
Bäckereitechnologie incl. Übungen SP	40	120	160
	40	80	120
Lebensmittelchemische Qualitätssicherung incl. Übungen SP	120	80	200
Mikrobiologische Qualitätssicherung incl. Übungen	40	80	120
Sensorik SP	0	80	80
Technologie Verpackung	0	40	40
EDV	80	0	80
Projektarbeit PP	120	120	240
<b>Pflichtunterricht</b>	<b>1480</b>	<b>1240</b>	<b>2720</b>

\* 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): Bäckereitechnologie, LMQ