

**Anlage**  
(zu § 1 Nr. 5)

„Anlage 1.2

**Studentafel**  
**für Fachakademien für Brau- und Getränketechnologie**

Fächer	1. Studienjahr		2. Studienjahr	
	Wochen- stunden	Jahres- stunden	Wochen- stunden	Jahres- stunden
<b>Pflichtfächer</b>				
Mathematik	4	160	-	-
Physik und Elektrotechnik	4	160	-	-
Chemie und Lebensmittelchemie	4	160	-	-
Mikrobiologie und mikrobiologische Qualitätssicherung	3	120	3	120
Biotechnologie	-	-	2	80
Chemisch-technische Analyse	4	160	4	160
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe	4	160	-	-
Technologie der Bierbereitung	2	80	4	160
Herstellung alkoholfreier Getränke	2	80	2	80
Maschinenkunde und Energietechnik	2	80	5	200
Datenverarbeitung und Statistik	2	80	-	-
Produktions- und Qualitätsmanagement	-	-	2	80
Mess-, Steuer- und Regeltechnik	-	-	4	160
Umweltschutz und Arbeitssicherheit	-	-	2	80
Betriebsorganisation	-	-	2	80
Betriebswirtschaft	-	-	3	120
Betriebspsychologie und Arbeitspädagogik	3	120	-	-
Rechtskunde	-	-	2	80
Sozialkunde	2	80	-	-
Deutsch	2	80	-	-
	38	1520	35	1400
<b>Zusatzfächer</b> für den Erwerb der Fachhochschulreife				
Deutsch <sup>1)</sup>	1	40	-	-
Englisch <sup>1)</sup>	2	80	1	40
Mathematik <sup>1) 2)</sup>	-	-	2	80

<sup>1)</sup> Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

<sup>2)</sup> In dem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.“