

Anlage 4
 (zu § 13)

Studentenafel für die Fachakademie für Brau- und Getränketechnologie

| Fächer | Wochenstunden | |
|---|----------------|----------------|
| | 1. Studienjahr | 2. Studienjahr |
| Pflichtfächer | | |
| Mathematik | 4 | – |
| Physik und Elektrotechnik | 4 | – |
| Chemie und Lebensmittelchemie | 4 | – |
| Mikrobiologie und mikrobiologische Qualitätssicherung | 3 | 3 |
| Biotechnologie | – | 2 |
| Chemisch-technische Analyse | 4 | 4 |
| Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe | 4 | – |
| Technologie der Bierbereitung | 2 | 4 |
| Herstellung alkoholfreier Getränke | 2 | 2 |
| Maschinenkunde und Energietechnik | 2 | 5 |
| Datenverarbeitung und Statistik | 2 | – |
| Produktions- und Qualitätsmanagement | – | 2 |
| Mess-, Steuer- und Regeltechnik | – | 4 |
| Umweltschutz und Arbeitssicherheit | – | 2 |
| Betriebsorganisation | – | 2 |
| Betriebswirtschaft | – | 3 |
| Betriebspsychologie und Arbeitspädagogik | 3 | – |
| Rechtskunde | – | 2 |
| Sozialkunde | 2 | – |
| Deutsch | 2 | – |
| Gesamtsumme | 38 | 35 |
| Zusatzfächer für den Erwerb der Fachhochschulreife | | |
| Deutsch ¹ | 1 | – |
| Englisch ¹ | 2 | 1 |
| Mathematik ^{1, 2} | – | 2 |

¹ Das Fach ist in die Ergänzungsprüfung zum Erwerb der Fachhochschulreife einzubringen.

² In dem Fach ist die schriftliche Ergänzungsprüfung abzulegen.