Studentafel der HTL für Lebensmitteltechnologie

Allgemeine Pflichtgegenstände	I.	II.	III	IV	V.	Summe
Religion	2	2	2	2	2	10
Deutsch	3	2	2	2	2	11
Englisch	2	2	2	2	2	10
Geografie, Geschichte und politische Bildung	2	2	2	2	-	8
Wirtschaft und Recht	-	-	-	2	3	5
Bewegung und Sport	2	2	2	1	1	8
Angewandte Mathematik	3	3	3	2	2	13
Angewandte Physik	2	2	-	-	-	4
Verbindliche Übungen						
Soziale und personale Kompetenz	1	1	-	-	-	2
Fachtheorie und Fachpraxis						
Anorganische und organische Chemie	2	3	-	-	-	5
Lebensmittelchemie, Analytik und Biochemie	3	2	4	4	4	17
Verfahrenstechnik und Lebensmitteltechnologie	3	3	3	3	3	15
Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene und Ernährung	-	-	4	4	4	12
Lebensmittelrecht	-	-	-	2	2	4
Angewandte Betriebswirtschaft	-	-	-	-	2	2
Chemisch-technologisches Laboratorium	4	4	4	4	2	18
Mikrobiologisches und lebensmittelhygienisches Laboratorium	-	-	3	3	3	9
Getreide- und biotechnologische Verfahrenstechnik	-	2	2	3	3	10
Werkstätte und Produktionstechnik, Werkstättenlaboratorium*	5	5	4	2	2	18
Gesamtstundenanzahl	36	37	37	38	37	185

*)1. und 2. JG Werkstätte, 3., 4. und 5. JG Werkstättenlaboratorium

Pflichtpraktikum mindestens 8 Wochen (gesamt bis zur 5. Klasse) in den Ferien