## § 125 Praktische Prüfung

- (1) In den beiden Fachrichtungen werden folgende Fächer praktisch geprüft:
- 1. Fachrichtung Lebensmittel-Pflanze-Umwelt
  - a) chemisch-physikalische Lebensmitteluntersuchung und chemisch-physikalische Labortechnik oder chemisch-physikalische Untersuchung und Labortechnik,
  - b) mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung und mikrobiologische Labortechnik oder Pflanzenanalytik,
- 2. Fachrichtung Biotechnologie
  - a) chemisch-physikalische Untersuchung und Labortechnik,
  - b) Fermentationstechnologie.
- (2) <sup>1</sup>Die praktische Prüfung erstreckt sich auf mindestens je eine Aufgabe aus den in Abs. 1 aufgeführten Fächern und umfasst maximal 390 Minuten. <sup>2</sup>Die praktische Prüfung wird zwischen der schriftlichen und der mündlichen Prüfung von der Lehrkraft des jeweiligen Fachs und einem weiteren Mitglied des Prüfungsausschusses durchgeführt. <sup>3</sup>Der Vorsitzende bestimmt die Aufgaben auf Vorschlag der beteiligten Lehrkräfte.
- (3) Die Prüfungsaufgaben der praktischen Prüfung werden den Prüfungsteilnehmern unter Angabe der erlaubten Hilfsmittel und der zur Verfügung stehenden Zeit mitgeteilt.
- (4) Die Prüfungsteilnehmer haben Hergang und Ergebnisse der praktischen Prüfungsarbeiten schriftlich kurz darzustellen.