## § 23 Praktische Prüfung

- (1) In den einzelnen Fachrichtungen werden folgende Fächer praktisch geprüft:
- 1. Fachrichtung Lebensmittel-Pflanze-Umwelt
  - a) chemisch-physikalische Lebensmitteluntersuchung und chemisch-physikalische Labortechnik (bei Schwerpunkt Lebensmittelanalytik) oder chemisch-physikalische Untersuchung und Labortechnik (bei Schwerpunkt Pflanzen- und Umweltanalytik),
  - b) mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung und mikrobiologische Labortechnik (bei Schwerpunkt Lebensmittelanalytik) oder Pflanzenanalytik (bei Schwerpunkt Pflanzen- und Umweltanalytik);
- 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 Pflichtfächern. <sup>2</sup>Der Vorsitzende bestimmt die Aufgaben auf Vorschlag der beteiligten Lehrkräfte. <sup>3</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.
- (3) Die Prüfungsaufgaben werden den Prüfungsteilnehmern unter Angabe der erlaubten Hilfsmittel und der zur Verfügung stehenden Zeit mitgeteilt.
- (4) <sup>1</sup>Die Prüfungsteilnehmer haben Hergang und Ergebnisse der praktischen Prüfungsarbeiten schriftlich kurz darzustellen. <sup>2</sup>Die zuständige Lehrkraft und ein weiteres Mitglied des Prüfungsausschusses bewerten die Leistung. <sup>3</sup>§ 22 Abs. 3 Satz 4 und 5 sowie Abs. 4 und 5 gilt entsprechend.