

Fach/Lernfeld	1. Block	2. Block
Methodenhinweise	5-Schritt-Lese-Methode Mind-Mapping; Textarbeit (Informationsbeschaffung aus Texten), Strukturlegen (KRE) Gruppenarbeit, Präsentationen, Stellungnahme formulieren (REM)	Diagramme / Schaubilder / Deutschsprachige Operatoren / Arbeitsanweisungen verstehen Fließbild erstellen, Gruppenpuzzle, Feedback geben (KRE) Internetrecherche (TOB), Pro-Contra-Diskussion (REM)
Deutsch/Kommunikation	Duden-Arbeit, Orthografie, Interpunktion, Grammatik	Rhetorik, Kommunikation
Methodenhinweise Politik	Berufsausbildungsvertrag, Fallbeispiele, Rollenspiele, Film,	Digitale Medien, Printmedien, Internet
Politik	Berufsausbildungsvertrag, Jugendarbeitsschutzgesetz, BBiG Arbeitsvertrag und Kündigung, Kündigungsschutzgesetz Arbeitszeit und Urlaub, Mutterschutz und Elternzeit/-geld Schwerbehindertenrecht	Medienvielfalt im Vergleich, Trends in der Mediennutzung Gesellschaftspolitische Funktion von Medien Soziale Netzwerke im Internet, Nutzungsoptionen und Risiken, Transparenz und Kontrolle, Datenschutz
Englisch/Kommunikation	Introducing oneself, meeting people, daily routines, time, numbers, date, describing company and products Grammar: present tense, past tense, adverbs of frequency	Making telephone calls, leaving messages, writing emails, describing a process, visiting a trade fair Grammar: future tense, modals
Fachtheorie/ Handlungskompetenz: Die nachfolgend aufgeführten Lernfelder mit ihren Lerninhalten enthalten die zu vermittelnden fachlichen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Zur Ausbildung fachlicher und methodischer Kompetenzen werden zusätzliche Fähigkeiten benötigt, die unter Anwendung der o.g. Methoden vermittelt und vertieft werden. Der zeitliche Ablauf der Einführung ist unter „Fachliche Kompetenzen / Methodische Kompetenzen“ aufgeführt. Die Ausbildung der Selbstkompetenz und der sozialen Kompetenzen unterliegen keiner zeitlichen oder fachlichen Zuordnung (Lernfeld), sondern begleitet den Unterrichtsprozess kontinuierlich über den gesamten Ausbildungszeitraum.		
Personalkompetenz Soziale Kompetenz	Die Schülerinnen und Schüler werden dahingehend gefördert und gefordert, dass sie Leistungsbereitschaft zeigen, Selbstkontrolle und Anstrengungsbereitschaft entwickeln; sich Arbeits- und Verhaltensziele setzen; eigene Stärken und Schwächen erkennen und einschätzen; sorgfältig und rationell arbeiten; zielstrebig und ausdauernd arbeiten; mit Misserfolgen konstruktiv umgehen können (aus Fehlern lernen) Die Schüler erwerben und vertiefen folgende Fähigkeiten: mit anderen gemeinsam lernen und arbeiten; solidarisch und tolerant handeln; anderen achtsam und einfühlsam begegnen; Hilfe leisten und annehmen; sich an vereinbarte Regeln halten; sich in ein Team einordnen, aber auch leiten können; mit Konflikten angemessen umgehen; Verantwortung erkennen und übernehmen	
Fachliche Kompetenzen Methodische Kompetenzen	- Auf vorhandenes/ erworbenes Wissen (Regeln, Begriffe, Definitionen) zurückgreifen - Informationen beschaffen, speichern, bewerten und aufbereiten - das Ergebnis des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen	- Zeit- und zielorientierte Beschaffung des erforderlichen Wissens - Zentrale Zusammenhänge des jeweiligen Sach- bzw. Handlungsbereichs erkennen - Ergebnisse strukturieren und präsentieren können - Abläufe und Ergebnisse protokollieren und dokumentieren
Lernfeld 1: Den Ausbildungsbetrieb präsentieren	- Rechtsformen von Unternehmen - Unternehmensziele - Mitarbeiterqualifikation - Ausbildungsvertrag	- Arbeits- und Tarifverträge - Gesetze und Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung - Sozialversicherungen
Lernfeld 2: Qualität der Milch beurteilen und Milch annehmen	- Zusammensetzung der Milch (Milchinhaltsstoffe und Fremdbestandteile) - Milchbildung, Einflussfaktoren - Milch-Güte-VO; Eingangskontrolluntersuchungen.	- Keimzahl, Zellzahl; Keimgruppen Rohmilch - Milchwirtschaftliche Berechnungen (Dichte, Fett- und Eiweißeinheiten)
Lernfeld 3: Anlieferungsmilch bearbeiten	- Separieren, Standardisieren, Wärmebehandeln, Kühlen - Wärmerückgewinnung - Cleaning in place (CIP), Sterilization in place (SIP)	- Prozessleitpläne - Milchwirtschaftliche Berechnungen (Mischungsrechnen) - Fördertechnik - Anlagenmaterialien, metallische Werkstoffe
Lernfeld 4: Konsummilch und Milchmodiggetränke herstellen	- Einschlägige EG-Verordnungen und -Richtlinien, Nationales Recht - Produktrelevante Rechtsvorschriften - Trenntechniken - Wärmebehandlungsverfahren (Pasteurisierung, Ultraheißbehandlung) - Homogenisieren; Vollstrom- und Teilstromhomogenisieren	- Abfüllung; Verpackungsmaterial - Hitzedenaturierung der Proteine - Keimreduktion - Rekontamination - Milchwirtschaftliche Berechnungen (Mischungsrechnen)
Zielvereinbarungen	1. Verdeutlichen des roten Fadens innerhalb des Lernfeldes durch regelmäßigen Hinweis auf den aktuellen Stand im Stoffverteilungsplan.	2. Intensive Absprache der Kollegen innerhalb der Lernfelder (bis zum Schuljahresende 2016_17).