

Fach/Lernfeld	1. Block	2. Block
Methodenhinweise	Situationsbezogenes Sprechen Erstellen von Fließbildern (für praktische Prüfung) (KRE)	Diagramme (PUN) Schaubilder (HAT) Gruppenpuzzle, Feedback geben (KRE) Textarbeit(SAS)
Deutsch/Kommunikation	Mündliches und schriftsprachliches Erörtern	ästhetische und pragmatische LiteraturLiteratur
Methodenhinweise Politik	Lernzirkel, Gruppenpuzzle, Arbeiten mit Diagrammen	Steckbriefe, Arbeiten mit Karikaturen, Filme
Politik	Soziale Marktwirtschaft, Stabilitätsgesetz Konjunkturzyklen, Konjunkturbeeinflussung Steuern, BIP	Lebenskonzepte (Wandel der Familie), Armut, Armutsentwicklung Parteien, Verbände und NGO
Englisch/ Kommunikation		
<b>Fachtheorie/ Handlungskompetenz:</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf vorhandenes/ erworbenes Wissen (Regeln, Begriffe, Definitionen) zurückgreifen</li> <li>- Informationen beschaffen, speichern, bewerten und aufbereiten</li> <li>- das Ergebnis des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zeit- und zielorientierte Beschaffung des erforderlichen Wissens</li> <li>- Zentrale Zusammenhänge des jeweiligen Sach- bzw. Handlungsbereichs erkennen</li> <li>- Ergebnisse strukturieren und präsentieren können</li> <li>- Abläufe und Ergebnisse protokollieren und dokumentieren</li> </ul>
<b>Lernfeld 5:</b> Gesäuerte Milcherzeugnisse herstellen	Produktrelevante Rechtsvorschriften (Milcherzeugnis-VO); Säuregerinnung; mikrobiologische Grundlagen, relevante Wärmebehandlungsverfahren; Prozessfließbild am Beispiel Joghurt; Kulturenherstellung	Kulturenfehler; Untersuchungsverfahren, Verpackung; Vergleich verschiedener saurer Milchprodukte (Kefir, saure Sahne, Dickmilch etc.); produktrelevante Berechnungen
<b>Lernfeld 6:</b> Butter und Mischfette herstellen	Produktrelevante Rechtsvorschriften (Butter-VO; EG-Streichfett-VO); Milchwirtschaft (Zusammensetzung und Aufbau); Rahmreifungsverfahren; Butterungsverfahren; relevante Untersuchungen; Prozessfließbild Butter	mikrobiologische Aspekte; Dreiviertel-, Halbfettbutter; Mischfetterzeugnisse; produktspezifische Berechnungen (Rahmanfall, Ausbeute, Ausbutterungsgrad); Buttermilch
<b>Lernfeld 7:</b> Flüssige und feste Dauermilcherzeugnisse herstellen	Verfahren zur Eindampfung von Milch; Herstellung flüssiger Dauermilcherzeugnisse; Milchpulverarten; Eigenschaften von Milchpulver (chemisch, physikalisch, mikrobiologisch);	Verfahren zur Trocknung von Konzentrat (Sprüh- und Walzentrocknung), Brand- und Explosionsschutz; produktrelevante Berechnungen
<b>Lernfeld 8:</b> Versorgungsanlagen überwachen	Trinkwasser-VO; Vorschriften zur Abwasserentsorgung; Kälteanlagen (Kälteerzeugung, Kältemittel, Eiswasseranlage, Kompressionskältemaschine, Verdampfungswärme)	Dampferzeugung (Dampfkesselanlage, Funktion, Überwachung, Sicherheitseinrichtungen), Wasser: Eigenschaften, Aufbereitung, Untersuchungen, Abwasseraufbereitung; Ionenaustauscher
<b>Zielvereinbarungen</b>	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).