

Fach/Lernfeld	1. Block	2. Block
Methodenhinweise	Exzerpt (Spezieller Inhaltsauszug) (SAS) Mind-Mapping; Textarbeit (Informationsbeschaffung aus Texten), Strukturlegen (KRE)	Gliederung linear / Diagramme / Piktogramme / Schaubilder (SAS) Gruppenpuzzle (FER), Feedback geben (KRE) Textarbeit, Präsentationen (REM)
Deutsch/Kommunikation	Sachtexte analysieren Informierende Darstellungsformen (Bericht/Kommentar)	Inhalte strukturieren, visualisieren, präsentieren
Politik	Einstellungsverhandlungen, Rechte und Pflichten von AG / AN Kündigung und Arbeitszeugnis	Arbeitszeit, Pausen, Urlaubsansprüche Mutterschutz und Elterngeld
Englisch/Kommunikation	<i>Introducing oneself, meeting people, daily routines, time, numbers, date, describing company and products Grammar: present tense , past tense, adverbs of frequency</i>	<i>Making telephone calls, leaving messages, writing emails, describing a process, visiting a trade fair Grammar: future tense, modals</i>
<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	- 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
<b>Lernfeld 1:</b> Den Ausbildungsbetrieb präsentieren	- Rechtsformen von Unternehmen - Unternehmensziele; - Mitarbeiterqualifikation - Ausbildungsvertrag	- Arbeits- und Tarifverträge; -Gesetze und Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung; - Sozialversicherungen
<b>Lernfeld 2:</b> Milch chemisch untersuchen und bewerten	- Grundlagen der allgemeinen und anorganischen Chemie  Gehalts- und Konzentrationsangaben von Lösungen; Mischungsrechnen; Herstellen von Lösungen; Säure-Base-Titrationen mit Indikatoren; pH-Wert und SH-Wert	
<b>Lernfeld 3:</b> Milch physikalisch untersuchen und bewerten	Mechanik: Körperbegriff; Eigenschaften von Stoffen Aggregatzustände; Messen in der Mechanik; Dichte; allgemeine Gasgleichung	Thermodynamik: Temperatur; Wärmemenge; Joule; Zustandsänderung; Molekularbewegung; Elektrochemie: pH-Meter; Leitfähigkeit; Potentiometrie; Optik: Licht; Chromatografie; Extraktion
<b>Lernfeld 4:</b> Milch mikrobiologisch und sensorisch untersuchen und bewerten	Aufbau, Stoffwechsel und Vermehrung von Mikroorganismen; Wachstumsbedingungen, Nährmedien  Grundlagen der sensorischen Prüfungen (inkl. Grundgeschmacksrichtungen, Qualitätsbegriff)	
<b>Fachpraktische Übungen</b>	Sicherheitsbelehrung, Herstellen von Lösungen, Trockenmasse Speisequark (Folie), Reinheit, Löslichkeit, Anleitung zum Anfertigen eines Analysenprotokolls, Erhitzungsnachweise, Dichte Milch und Buttermilch, Fremdwasser in Buttermilch	Konduktometrie, Potentiometrie, Säure-Base-Titration mit Indikator, Titer Natronlauge; SH von Milch und Buttermilch; pH-Wert von Milch und Buttermilch; Tm Käse (Seesand) Vorbereitung, Tm Käse (Folie), pH- und SH-Wert von Joghurt
<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).

