

Fach/Lernfeld	1. Block	2. Block
Methodenhinweise	Situationsbezogenes Sprechen/ Kommunikationsmodelle anwenden Erstellen von Fließbildern (KRE)	Feedback-Regeln / Zuhörtechniken Präsentationen (PUN)
Deutsch/Kommunikation	Mündliches und schriftsprachliches Erörtern	ästhetische und pragmatische Literatur
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		
<p>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.</p>		
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	- Abläufe und Ergebnisse protokollieren und dokumentieren - das Ergebnis des eigenen Handelns an angemessenen Kriterien überprüfen	- Lernwege/ Lernstrategien entwickeln und anwenden - Arbeitstechniken und Verfahren kennen und sachbezogen sowie situationsgerecht anwenden - Transfer- und Abstraktionsfähigkeit entwickeln und anwenden
Lernfeld 5: Konsummilch untersuchen und beurteilen	rechtliche Grundlagen für Konsummilch; Kennzeichnung, Prozessfließbild Konsummilch allgemein; Separieren, Homogenisieren; Wärmebehandlungsverfahren; Veränderungen der Milchinhaltsstoffe durch die Wärmebehandlung	Vergleich der past. Milch, der ESL-Milch, der UHT-Milch und der ster. Milch; Verpackungsmaterialien; Mikrobiologie der Konsummilch; andere Trenntechniken; Qualitätsbewertung (DLG-Prüfschema)
Lernfeld 6: Saure Milcherzeugnisse untersuchen und beurteilen	Aufbau Lebensmittelreche; produktrelevante Rechtsvorschriften; Milcheiweiß; Prozessfließbild zur Herstellung von Joghurt; Untersuchungsverfahren/ Wärmebehandlungsmethoden; Kulturen und Kulturenherstellung	Molkenzynärese; Vergleich saure Milchprodukte: Dickmilch, Kefir, gesäuerte Buttermilch, saure Sahne/ Schmand/ Creme fraîche; Qualitätsbewertung; Verpackung; Bakteriophagen; Hefen und Schimmel; mikrobiologische Untersuchungen
Lernfeld 7: Butter und Streichfette untersuchen und beurteilen	rechtliche Grundlagen; Aufbau de Milchfettes; Bedeutung des Rahms für die Butterherstellung; Prozessfließbild Süßrahmbutter; mildgesäuerte Butter mit NIZO-Verfahren; Buttermilch	Butterfehler; Untersuchungen von Butter, Qualitätsbeurteilung von Butter
Lernfeld 8: Qualitätssicherungssysteme und Lebensmittelsicherheitsysteme anwenden	laborspezifische Qualitätssicherungssysteme (statistische Grundlagen, Wiederholbarkeit, Vergleichbarkeit, Linearität, Richtigkeit, Präzision, Ringversuche) und betriebliche Qualitätssicherungssysteme (Probenahme-Prüfpläne, Gute Herstellungspraxis, Hygienemaßnahmen, Umfeldmonitoring, kontinuierlicher Verbesserungsprozess, Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit; chemisches Rechnen (Titrationsen)	Methoden zur Auswertung, Beurteilung und Dokumentation von Abläufen und Ergebnissen; systematische Fehleranalysen; laborbezogene Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen Statistik; HACCP-Konzept
Fachpraktische Übungen	Kochsalzgehalt in Butter, Titer einer Silbernitrat-Maßlösung; Wassergehalt von Butter, fettfreie Trockenmasse in Butter; Herstellen einer $KMnO_4$ -Lösung (für $KMnO_4$ -Verbrauch); Titrierbare Säure von Milchpulver, Titer einer Natronlauge-Maßlösung; Titer einer Kaliumpermanganatlösung, Kaliumpermanganatverbrauch; Trockenmasse von Milch (Seesand), pH-Wert im Butterserum, Calcium- und Magnesium-Gehalt in Milch, Titer einer EDTA-Maßlösung	Chlorgehalt in Milch, Titer einer Ammoniumthio-cyanat-Maßlösung, Trockenmasse von Käse (Seesand) Vorbereitung Fremdwasser in Buttermilch, Phosphatasenachweis; Herstellen von Borsäure (für Stickstoffbestimmung); N-Bestimmung mittels Wasserdampfdestillation, Titer einer Schwefelsäure, Wasserhärte (Gesamthärte, Carbonathärte), Titer von Titriplex
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 neuen Lernfelder (bis zum Schuljahresende 2016_17).