

Fach/Lernfeld	1. Block	2. Block
Methodenhinweise	Mitschreiben / Mitschriften Textarbeit, Präsentationen (SAS)	Rollenspiel (Thema: Prüfungen) (KRE) Protokoll erstellen (WEP)
Deutsch/Kommunikation	Protokollieren Grammatik / Rechtschreibung / Stil	Präsentation als Facharbeit und als Referat, Literatur
Methodenhinweise Politik	Internet, Arbeiten mit Karikaturen, Lernzirkel, Film	Kartenmaterial, Steckbriefe, z.B. Lebenssituationen in Europa, Tageszeitung
Politik	Interessenvertretung im Betrieb, Mitbestimmung, Mitwirkung und Unterrichtung Tarifvertragsparteien, Tarifverträge, Tarifverhandlungen und Arbeitskampfmaßnahmen	Grundwissen EU, Probleme und Perspektiven, Leben und Arbeiten in Europa, internationale Beziehungen, Friedenssicherung (Politische Konflikte – Ursachen und politische Lösungsansätze)
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 9: Wasser, Abwasser und Hilfsstoffe untersuchen und beurteilen	rechtlichen Grundlagen von Trinkwasser und Abwasser. Probenahme und die Untersuchungen von Trinkwasser (Bestimmung der Gesamtkeimzahl, der coliformen Keime sowie von Wasserinhaltsstoffen), Abwasser (Bestimmung des Chemischen Sauerstoffbedarfs, des BSB, des Sediments, des Phosphatgehaltes sowie stickstoffhaltiger Verbindungen),	Betriebswasser (Bestimmung der Säuren- und Basenkapazität, der Gesamthärte, der Oxidierbarkeit, des Sulfit- und des Phosphatgehaltes sowie der Leitfähigkeit) und Hilfsstoffen (Bestimmung der Konzentration von Reinigungs- und Desinfektionslösungen und deren Leitfähigkeit).
Lernfeld 10: Frischkäse untersuchen und beurteilen	einschlägige rechtliche Grundlagen; Herstellungsverfahren, die Probenahme und Probenvorbereitung Separatoren zur Frischkäseherstellung Ultrafiltration	Eigenschaften von Milcheiweiß Schnellmethoden (Spektroskopie, Trockenmasse- und Fettgehaltsbestimmung) und Referenzmethoden (Trockenmasse- und Fettgehaltsbestimmung) sowie dem Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen (Rekontaminationskeime) zur Qualitätsbeurteilung
Lernfeld 11: Käse, Molke und deren Erzeugnisse untersuchen und beurteilen	lebensmittelrechtliche Grundlagen von Käse ; Untersuchungsmethoden zur Qualitätsbeurteilung (Bestimmung des Wasser-, Fett-, Natriumchlorid-, Nachweis von Endosporen und Rekontaminationskeimen sowie sensorische Beurteilung) Herstellungsverfahren, die produktspezifischen Kulturen, die Verpackungsmaterialien, die Probenahme und Probenvorbereitung	Molkenarten; einschlägige rechtliche Bestimmungen Mikrofiltration, Ultrafiltration, Nanofiltration, Umkehrosmose Relevante Untersuchungen; Sie machen sich mit den Eigenschaften von Lactose und deren Nachweismethoden (gravimetrisch, enzymatisch) vertraut
Lernfeld 12: Dauermilcherzeugnisse untersuchen und beurteilen	lebensmittelrechtlichen Grundlagen von flüssigen und festen Dauermilcherzeugnissen; Untersuchungs-methoden (Bestimmung des Schüttgewichtes, des Molkenproteinindex, des Lactose- und Fettgehaltes, Nachweis von produktspezifischen Schadkeimen und pathogenen Keimen	und die Durchführung von Haltbarkeitstests (Rückstellproben). Herstellungsverfahren (Eindampfung, Walzen-, Sprüh- und Gefriertrocknung) der verschiedenen Dauermilcherzeugnisse (Kondensmilch, Milchpulver unterschiedlicher Erhitzungsklassen und Instantmilchpulver).
Fachpraktische Übungen	BSB, Titer Na-thiosulfat, CSB, Titer Ammonium Eisen (II)sulfat, Peroxidzahl, pH-Wert im Butterserum, Fettfreie Trockenmasse von Butter	Laktose nach Fehling, Verseifungszahl, Titer Salzsäure, Eiweißgehalt nach Kjeldahl, Titer Schwefelsäure, Säurezahl und ffa, Titer Kalilauge
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 2017_18).

