

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Vorbemerkungen	5
1      Berufsbild und Ausbildungsziel	6
2      Didaktische Struktur	7
2.1    Handlungsfelder	9
2.2    Handlungsorientierung	14
2.2.1   Unterrichtsmethodischer Aspekt	14
2.2.2   Lernorganisatorischer Aspekt	17
2.3    Unterrichtsfächer	18
2.4    Handlungs- und Lernbereiche	18
2.5    Projektarbeit	19
3      Studentafeln	20
3.1    Typ Technik - Lebensmitteltechnik - Bäckereitechnik	20
3.2    Typ Technik - Lebensmitteltechnik - Fleischereitechnik	22
3.3    Typ Technik - Lebensmitteltechnik - Konserventechnik	24
3.4    Typ Technik - Lebensmitteltechnik - Lebensmittelverarbeitungstechnik	26
4      Unterrichtsvorgaben für die Fachrichtung Lebensmitteltechnik - schwerpunktübergreifende Fächer -	28
4.1    Meß-, Steuer-, Regelungstechnik	28
4.1.1   Das Fach im Bildungsgang	28
4.1.2   Handlungs- und Lernbereiche	31
4.2    Produktentwicklung	32
4.2.1   Das Fach im Bildungsgang	32
4.2.2   Handlungs- und Lernbereiche	34

4.3	Produktionskomponenten	36
4.3.1	Das Fach im Bildungsgang	36
4.3.2	Handlungs- und Lernbereiche	38
4.4	Produktionsmaschinen und -verfahren	39
4.4.1	Das Fach im Bildungsgang	39
4.4.2	Handlungs- und Lernbereiche	41
4.5	Qualitätsmanagement	42
4.5.1	Das Fach im Bildungsgang	42
4.5.2	Handlungs- und Lernbereiche	44
4.6	Sicherheits- und Umwelttechnik	45
4.6.1	Das Fach im Bildungsgang	45
4.6.2	Handlungs- und Lernbereiche	46
4.7	Technische Kommunikation	47
4.7.1	Das Fach im Bildungsgang	47
4.7.2	Handlungs- und Lernbereiche	50
5	Unterrichtsvorgaben für die Fachrichtung Lebensmitteltechnik - Schwerpunktbezogene Fächer -	52
5.1	Produktionslogistik	52
5.1.1	Das Fach im Bildungsgang	52
5.1.2	Handlungs- und Lernbereiche	54
5.2	Produktionstechniken	54
5.2.1	Das Fach im Bildungsgang	54
5.2.2	Handlungs- und Lernbereiche	56
5.3	Verfahrenstechnik	57
5.3.1	Das Fach im Bildungsgang	57
5.3.2	Handlungs- und Lernbereiche	58
5.4	Verpackungstechnik	59
5.4.1	Das Fach im Bildungsgang	59
5.4.2	Handlungs- und Lernbereiche	61
6	Hinweise zur Projektarbeit	62