

Inhalt	Seite
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 Stundentafeln	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 -	
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