

**Richtlinien und Lehrpläne  
für das Berufskolleg  
in Nordrhein-Westfalen**

**Fachschule für Technik  
Fachrichtung Lebensmitteltechnik**

Herausgegeben vom Ministerium für Schule und Weiterbildung

des Landes Nordrhein-Westfalen

Völklinger Straße 49, 40221 Düsseldorf

7412/2014

**Auszug aus dem Amtsblatt des Ministeriums für Schule und Weiterbildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Nr. 08/14**

**Sekundarstufe II - Berufskolleg;  
Bildungsgänge der Fachschulen; Lehrpläne**

Rd.Erl. d. Ministeriums für Schule und Weiterbildung  
v. 7.7.2014 - 313.6.08.01.13

Für die in der Anlage 1 aufgeführten Bildungsgänge der Fachschulen werden hiermit Lehrpläne gemäß § 6 in Verbindung mit § 29 Schulgesetz (BASS 1-1) festgesetzt. Sie treten zum 01.08.2014 in Kraft.

Die Veröffentlichung erfolgt in der Schriftreihe „Schule in NRW“.

Die in der Anlage 2 aufgeführten Lehrpläne zur Erprobung, die von den nunmehr auf Dauer festgesetzten Lehrplänen abgelöst werden, werden aufgehoben.

**Anlage 1: Lehrpläne, die zum 1.8.2014 in Kraft treten:**

Heft	Bereich/Fachrichtung/Schwerpunkt
7001	Fachrichtungsübergreifender Lernbereich (Bass 15-39 Nr. 1)
7101	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Gartenbau, Schwerpunkt Dienstleistungsgartenbau (Bass 15-39 Nr. 101)
7102	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Gartenbau, Schwerpunkt Produktion und Vermarktung (Bass 15-39 Nr. 102)
7103	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Landwirtschaft (Bass 15-39 Nr. 103)
7104	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Landwirtschaft, Schwerpunkt Ökologischer Landbau (Bass 15-39 Nr. 104)
7201	Fachschule für Gestaltung, Fachrichtung Mode (Bass 15-39 Nr. 201)
7202	Fachschule für Gestaltung, Fachrichtung Edelmetallgestaltung (Bass 15-39 Nr. 202)
7301	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Großhaushalt (Bass 15-39 Nr. 301)
7302	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Hauswirtschaft (Bass 15-39 Nr. 302)
7303	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Hotel und Gaststätten (Bass 15-39 Nr. 303)
7421	Fachschule für Technik, Fachrichtung Augenoptik (Bass 15-39 Nr. 401)
7428	Fachschule für Technik, Fachrichtung Baudenkmalpflege und Altbauerneuerung (Bass 15-39 Nr. 428)
7405	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bautechnik (Bass 15-39 Nr. 405)
7407	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bekleidungstechnik (Bass 15-39 Nr. 407)
7406	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bergbautechnik (Bass 15-39 Nr. 406)
7422	Fachschule für Technik, Fachrichtung Chemietechnik (Bass 15-39 Nr. 422)
7408	Fachschule für Technik, Fachrichtung Druck- und Medientechnik (Bass 15-39 Nr. 408)
7401	Fachschule für Technik, Fachrichtung Elektrotechnik (Bass 15-39 Nr. 401)
7410	Fachschule für Technik, Fachrichtung Fahrzeugtechnik (Bass 15-39 Nr. 410)
7429	Fachschule für Technik, Fachrichtung Farb- und Lacktechnik (Bass 15-39 Nr. 429)
7420	Fachschule für Technik, Fachrichtung Galvanotechnik (Bass 15-39 Nr. 420)
7431	Fachschule für Technik, Fachrichtung Gebäudesystemtechnik (Bass 15-39 Nr. 431)
7416	Fachschule für Technik, Fachrichtung Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik (Bass 15-39 Nr. 416)
7409	Fachschule für Technik, Fachrichtung Holztechnik (Bass 15-39 Nr. 409)
7426	Fachschule für Technik, Fachrichtung Kältetechnik (Bass 15-39 Nr. 426)
7417	Fachschule für Technik, Fachrichtung Korrosionsschutztechnik (Bass 15-39 Nr. 417)
7427	Fachschule für Technik, Fachrichtung Karosserie- und Fahrzeugbautechnik (Bass 15-39 Nr. 427)

- 7411 Fachschule für Technik, Fachrichtung Kunststoff- und Kautschuktechnik (Bass 15-39 Nr. 411)
- 7412 Fachschule für Technik, Fachrichtung Lebensmitteltechnik (Bass 15-39 Nr. 412)
- 7423 Fachschule für Technik, Fachrichtung Luftfahrttechnik (Bass 15-39 Nr. 423)
- 7404 Fachschule für Technik, Fachrichtung Maschinenbautechnik (Bass 15-39 Nr. 404)
- 7403 Fachschule für Technik, Fachrichtung Mechatronik (Bass 15-39 Nr. 403)
- 7424 Fachschule für Technik, Fachrichtung Medien (Bass 15-39 Nr. 424)
- 7413 Fachschule für Technik, Fachrichtung Medizintechnik (Bass 15-39 Nr. 413)
- 7430 Fachschule für Technik, Fachrichtung Metallbautechnik (Bass 15-39 Nr. 430)
- 7425 Fachschule für Technik, Fachrichtung Spreng- und Sicherheitstechnik (Bass 15-39 Nr. 425)
- 7418 Fachschule für Technik, Fachrichtung Textiltechnik (Bass 15-39 Nr. 418)
- 7414 Fachschule für Technik, Fachrichtung Umweltschutztechnik (Bass 15-39 Nr. 414)
- 7415 Fachschule für Technik, Fachrichtung Vermessungstechnik (Bass 15-39 Nr. 415)
- 7419 Fachschule für Technik, Fachrichtung Werkstofftechnik (Bass 15-39 Nr. 419)
- 7501 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkte Absatzwirtschaft, Finanzwirtschaft, Logistik, Medizinische Verwaltung, Produktionswirtschaft, Personalwirtschaft, Rechnungswesen, Recht, Steuern, Wirtschaftsinformatik (Bass 15-39 Nr. 501)
- 7508 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Möbelhandel (Bass 15-39 Nr. 508)
- 7509 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Finanzdienstleistungen (Bass 15-39 Nr. 509)
- 7510 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe (Bass 15-39 Nr. 510)
- 7511 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Wohnungswirtschaft und Realkredit (Bass 15-39 Nr. 511)
- 7402 Fachschule für Informatik, Fachrichtung Technische Informatik (Bass 15-39 Nr. 402)
- 7504 Fachschule für Informatik, Fachrichtung Wirtschaftsinformatik (Bass 15-39 Nr. 504)

## Anlage 2: aufgehobene Lehrpläne zur Erprobung

Heft	Bereich/Fachrichtung/Schwerpunkt
7001	Fachrichtungsübergreifender Lernbereich – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 1)
7101	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Gartenbau, Schwerpunkt Dienstleistungsgartenbau – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 101)
7102	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Gartenbau, Schwerpunkt Produktion und Vermarktung – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 102)
7103	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Landwirtschaft – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 103)
7104	Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Landwirtschaft, Schwerpunkt Ökologischer Landbau – RdErl. v. 3.8.2005 (Bass 15-39 Nr. 104)
7201	Fachschule für Gestaltung, Fachrichtung Mode – RdErl. v. 30.5.2006 (Bass 15-39 Nr. 201)
7202	Fachschule für Gestaltung, Fachrichtung Edelmetallgestaltung – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 202)
7301	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Großhaushalt – RdErl. v. 3.8.2005 (Bass 15-39 Nr. 301)
7302	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Hauswirtschaft – RdErl. v. 3.8.2005 (Bass 15-39 Nr. 302)
7303	Fachschule für Hauswirtschaft, Fachrichtung Hotel und Gaststätten – RdErl. v. 26.7.2006 (Bass 15-39 Nr. 303)
7421	Fachschule für Technik, Fachrichtung Augenoptik – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 421)
7428	Fachschule für Technik, Fachrichtung Baudenkmalpflege und Altbauerneuerung – RdErl. v. 9.3.2011 (Bass 15-39 Nr. 428)
7405	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bautechnik – RdErl. v. 3.8.2005 (Bass 15-39 Nr. 405)
7407	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bekleidungstechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 407)
7406	Fachschule für Technik, Fachrichtung Bergbautechnik – RdErl. v. 3.8.2005 (Bass 15-39 Nr. 406)
7422	Fachschule für Technik, Fachrichtung Chemietechnik – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 422)
7408	Fachschule für Technik, Fachrichtung Druck- und Medientechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 408)
7401	Fachschule für Technik, Fachrichtung Elektrotechnik – RdErl. v. 28.8.2007 (Bass 15-39 Nr. 401)
7410	Fachschule für Technik, Fachrichtung Kraftfahrzeugtechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 410)
7429	Fachschule für Technik, Fachrichtung Farb- und Lacktechnik – RdErl. v. 5.8.2011 (Bass 15-39 Nr. 429)
7420	Fachschule für Technik, Fachrichtung Galvanotechnik – RdErl. v. 26.7.2006 (Bass 15-39 Nr. 420)

- 7431 Fachschule für Technik, Fachrichtung Gebäudesystemtechnik – RdErl. v. 5.8.2011 (Bass 15-39 Nr. 431)
- 7416 Fachschule für Technik, Fachrichtung Heizungs-, Lüftungs- und Klimatechnik – RdErl. v. 30.5.2006 (Bass 15-39 Nr. 416)
- 7409 Fachschule für Technik, Fachrichtung Holztechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 409)
- 7426 Fachschule für Technik, Fachrichtung Kältetechnik – RdErl. v. 28.8.2007 (Bass 15-39 Nr. 426)
- 7417 Fachschule für Technik, Fachrichtung Korrosionsschutztechnik – RdErl. v. 30.5.2006 (Bass 15-39 Nr. 417)
- 7427 Fachschule für Technik, Fachrichtung Karosserie- und Fahrzeugbautechnik – RdErl. v. 28.8.2007 (Bass 15-39 Nr. 427)
- 7411 Fachschule für Technik, Fachrichtung Kunststoff- und Kautschuktechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 411)
- 7412 Fachschule für Technik, Fachrichtung Lebensmitteltechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 412)
- 7423 Fachschule für Technik, Fachrichtung Luftfahrttechnik – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 423)
- 7404 Fachschule für Technik, Fachrichtung Maschinenbautechnik – RdErl. v. 3.5.2005 (Bass 15-39 Nr. 404)
- 7403 Fachschule für Technik, Fachrichtung Mechatronik – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 403)
- 7424 Fachschule für Technik, Fachrichtung Medien – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 424)
- 7413 Fachschule für Technik, Fachrichtung Medizintechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 413)
- 7430 Fachschule für Technik, Fachrichtung Metallbautechnik – RdErl. v. 5.8.2011 (Bass 15-39 Nr. 430)
- 7425 Fachschule für Technik, Fachrichtung Spreng- und Sicherheitstechnik – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 425)
- 7418 Fachschule für Technik, Fachrichtung Textiltechnik – RdErl. v. 30.5.2006 (Bass 15-39 Nr. 418)
- 7414 Fachschule für Technik, Fachrichtung Umweltschutztechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 414)
- 7415 Fachschule für Technik, Fachrichtung Vermessungstechnik – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 415)
- 7419 Fachschule für Technik, Fachrichtung Werkstofftechnik – RdErl. v. 30.5.2006 (Bass 15-39 Nr. 419)
- 7501 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkte Absatz, Personal, Produktion, Rechnungswesen, Wirtschaftsinformatik – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 501)
- 7510 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe – RdErl. v. 26.7.2006 (Bass 15-39 Nr. 510)
- 7508 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Möbelhandel – RdErl. v. 3.5.2005 (Bass 15-39 Nr. 508)

- 7511 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Wohnungswirtschaft und Realkredit – RdErl. v. 27.3.2007 (Bass 15-39 Nr. 511)
- 7509 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Finanzdienstleistung – RdErl. v. 23.12.2005 (Bass 15-39 Nr. 509)
- 7402 Fachschule für Technik, Fachrichtung Informatik – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 402)
- 7504 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Informatik – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 504)
- 7502 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Finanzwirtschaft – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 502)
- 7506 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Logistik – RdErl. v. 3.5.2005 (Bass 15-39 Nr. 506)
- 7507 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Medizinische Verwaltung – RdErl. v. 3.5.2005 (Bass 15-39 Nr. 507)
- 7505 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Recht – RdErl. v. 3.5.2005 (Bass 15-39 Nr. 505)
- 7503 Fachschule für Wirtschaft, Fachrichtung Betriebswirtschaft, Schwerpunkt Steuern – RdErl. v. 2.9.2004 (Bass 15-39 Nr. 503)

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
<b>1 Bildungsgänge der Fachschule.....</b>	<b>11</b>
1.1 Intention der Bildungsgänge .....	11
1.2 Organisatorische Struktur .....	12
1.3 Didaktische Konzeption.....	12
1.4 Hinweise zum Erwerb der bundesweiten Fachhochschulreife .....	15
<b>2 Fachschule für Lebensmitteltechnik .....</b>	<b>20</b>
2.1 Berufsbild und Ausbildungsziel.....	20
2.2 Stundentafel .....	21
2.3 Fachrichtungsübergreifender Lernbereich .....	21
2.4 Differenzierungsbereich.....	22
2.5 Lernfelder.....	23
2.5.1 Übersicht der Lernfelder .....	23
2.5.2 Beschreibung der Lernfelder.....	23



# 1 Bildungsgänge der Fachschule

## 1.1 Intention der Bildungsgänge

### **Fachschulen sind Einrichtungen der beruflichen Weiterbildung**

Fachschulen bauen auf der beruflichen Erstausbildung und Berufserfahrungen (postsekundäre Ausbildung) auf: Sie bieten in Vollzeit- oder Teilzeitform (berufsbegleitend) eine berufliche Weiterbildung mit einem staatlich zertifizierten Berufsabschluss. Fachschulen entwickeln sich entsprechend den wachsenden Qualifikationsanforderungen weiter. Sie vertiefen und erweitern die Fach- und Allgemeinbildung auf wissenschaftspropädeutischer Grundlage und ermöglichen damit den Erwerb allgemein bildender Abschlüsse.

### **Fachschulen qualifizieren zur Übernahme erweiterter Verantwortung und Führungstätigkeit**

Fachschulen vermitteln erweiterte berufliche Fähigkeiten und Kenntnisse für Fachkräfte in der beruflichen Praxis.

Studierende qualifizieren sich für übergreifende oder spezielle Aufgaben koordinierender, gestaltender, anleitender oder pädagogischer Art. Gelernt wird, komplexe Arbeiten selbstständig zu bewältigen, Entscheidungen zu treffen, ihre Umsetzung zu planen, sie durchzuführen und zu reflektieren, verantwortlich in aufgaben- und projektbezogenen Teams tätig zu werden, Führungsaufgaben in definierten Funktionsbereichen zu übernehmen.

Die erweiterte berufliche Handlungskompetenz, die an Fachschulen erworben wird, entfaltet sich in den Dimensionen Fachkompetenz, Human- und Sozialkompetenz sowie Methoden- und Lernkompetenz.

- Durch Fachkompetenz werden die Studierenden befähigt, berufliche Aufgaben selbstständig, sachgerecht und methodengeleitet zu bearbeiten und die Ergebnisse zu beurteilen.
- Human- und Sozialkompetenz zeigt sich in der Fähigkeit, in gesellschaftlichen wie beruflichen Situationen verantwortungsvoll zu handeln. Insbesondere im Hinblick auf Teamarbeit bedeutet dies im beruflichen Kontext die Fähigkeit zur Gestaltung von Kommunikationsprozessen.
- Die Methodenkompetenz ermöglicht zielgerichtetes, planmäßiges Vorgehen bei der Bearbeitung komplexer Aufgaben. Planungsverfahren, Arbeitstechniken und Lösungsstrategien sollen zur Bewältigung von Aufgaben und Problemen selbstständig ausgewählt, angewandt und weiterentwickelt werden.
- Lernkompetenz ist die Grundlage, um aktiv und eigenständig an den gesellschaftlichen und beruflichen Veränderungen teilnehmen zu können. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Beruf hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln.

Zu einer umfassenden Handlungskompetenz gehört auch die Sensibilisierung für die Wirkungen tradiert männlicher und weiblicher Rollenprägungen und die Entwicklung alternativer Verhaltensweisen zur Förderung der Gleichstellung von Frauen und Männern (Gender Mainstreaming).

Die in Fachschulen vermittelten Kompetenzen werden nach dem Deutschen Qualifikationsrahmen für Lebenslanges Lernen der Niveaustufe 6 zugeordnet.

## **Fachschulen orientieren sich an den aktuellen Qualifikationsanforderungen der Arbeitswelt**

Unsere Arbeitswelt ist in den Produktions-, Verwaltungs- und Dienstleistungsbereichen von Wandlungen und Umbrüchen in den Produktions-, Verwaltungs- und Dienstleistungsbereichen geprägt. Berufliche Anforderungen und Berufsbilder ändern sich entsprechend. Fachschulen müssen rasch und flexibel auf neue Qualifikationsanforderungen reagieren können. Das wird durch curriculare Grundlagen ermöglicht, die den Unterricht an der Bearbeitung beruflicher Aufgaben orientieren. Sie bieten darüber hinaus Zusatzqualifikationen in Aufbaubildungsgängen an.

## **Fachschulen vermitteln Studierfähigkeit**

Der Abschluss eines mindestens zweijährigen Fachschulbildungsgangs ermöglicht den zusätzlichen Erwerb einer durch Vereinbarung der Kultusministerkonferenz bundesweit anerkannten Fachhochschulreife. Damit werden gute Grundlagen für ein erfolgreiches Fachhochschulstudium gelegt.

## **Fachschulen qualifizieren zur beruflichen Selbstständigkeit**

Der Abschluss der Fachschule befähigt zur beruflichen Selbstständigkeit und ist z. B. anerkannt als Voraussetzung für die Eintragung in die Handwerksrolle.

(Beschluss des „Bund-Länder-Ausschusses Handwerksrecht“ zum Vollzug der Handwerksordnung vom 21. November 2000 und der Änderung der Verordnung über die Anerkennung von Prüfungen bei der Eintragung in die Handwerksrolle und bei der Meisterprüfung im Handwerk vom 2. November 1982, § 1)

## **1.2 Organisatorische Struktur**

Die Fachschulen sind in Fachrichtungen und Schwerpunkte gegliedert. Der Pflichtunterricht für die Studierenden beträgt in einjährigen 1200, in zweijährigen 2400 und in dreijährigen Bildungsgängen 3600 Unterrichtsstunden. Die Stundentafel ist nach Lernbereichen und Fächern gegliedert. Sie umfasst den fachrichtungsübergreifenden, den fachrichtungsbezogenen Lernbereich mit der Projektarbeit und den Differenzierungsbereich. Diese sind aufeinander abzustimmen.

Für Absolventinnen und Absolventen der Fachschule können Aufbaubildungsgänge eingerichtet werden, die in der Regel 600 Unterrichtsstunden umfassen.

## **1.3 Didaktische Konzeption**

### **Handlungsorientierung**

Die Entwicklung einer umfassenden Handlungskompetenz erfordert die Orientierung des Unterrichts an der Bearbeitung beruflicher Aufgaben. In diesem Zusammenhang wird mit Handlungsorientierung das didaktische und lernorganisatorische Konzept für die Gestaltung des Unterrichts bezeichnet. Der Unterricht soll die Studierenden zunehmend in die Lage versetzen, die Verantwortung für ihren Lern- und Entwicklungsprozess zu übernehmen.

Handlungsorientierte Lernprozesse sind durch folgende Merkmale gekennzeichnet:

- Den Ausgangspunkt des Lernens bildet eine berufliche Aufgabe, die zum Handeln auffordert.
- Die Handlung knüpft an die Erfahrungen der Lernenden an.

- Die Handlung wird von den Lernenden selbstständig geplant, durchgeführt, korrigiert und ausgewertet.
- Die Lernprozesse werden von sozialen und kooperativen Kommunikationsprozessen begleitet.
- Die Ergebnisse der Lernprozesse müssen hinsichtlich ihres Nutzens reflektiert werden.

### **Handlungsfelder**

Handlungsfelder sind zusammengehörige Aufgabenkomplexe mit beruflichen sowie lebens- und gesellschaftsbedeutsamen Handlungssituationen, zu deren Bewältigung befähigt werden soll. Handlungsfelder sind mehrdimensional, indem sie berufliche, gesellschaftliche und individuelle Problemstellungen miteinander verknüpfen. Die Gewichtung der einzelnen Dimensionen kann dabei variieren.

### **Lernfelder**

Lernfelder sind didaktisch begründete, schulisch aufbereitete Handlungsfelder. Sie fassen komplexe Aufgabenstellungen zusammen, deren unterrichtliche Bearbeitung in handlungsorientierten Lernsituationen erfolgt. Lernfelder sind durch Zielformulierungen im Sinne von Kompetenzbeschreibungen und durch Inhalte ausgelegt. Die Konkretisierung der Lernfelder durch Lernsituationen wird in Bildungsgangkonferenzen geleistet.

Lernfelder sind mit Zeitrichtwerten versehen.

### **Lernsituationen**

Das Lernen in Lernfeldern wird über Lernsituationen organisiert und strukturiert. Lernsituationen sind didaktisch ausgewählte praxisrelevante Aufgaben. Sie werden durch die Bildungsgangkonferenz entwickelt und festgelegt. Die Bildungsgangkonferenz muss sicherstellen, dass durch die Gesamtheit der Lernsituationen die Intentionen des Lernfeldes insgesamt erfasst werden. Lernen in Lernsituationen ist handlungsorientiertes Lernen.

### **Fächer**

Fächer sind landeseinheitlich inhaltlich-organisatorische Einheiten, die auf den Zeugnissen ausgewiesen und benotet werden. Sie sind mit zugeordneten Jahresstunden in den Stundentafeln für die Fachschulen festgelegt.

Inhalte, die aufgrund von KMK- Vereinbarungen ausgewiesen werden müssen, sind den Lernfeldern zugeordnet.

### **Selbstlernphasen**

Von den Unterrichtsstunden des fachrichtungsübergreifenden und des fachrichtungsbezogenen Lernbereichs können unter Einbeziehung der in der Rahmenstundentafeln E1 bis E3 ausgewiesenen Projektarbeit bis zu 20 v. H., jedoch nicht mehr als 480 Unterrichtsstunden, als betreute und durch Lehrkräfte vor- und nachbereitete andere Lernformen (Selbstlernphasen) organisiert werden. (APO-BK Anlage E)

Selbstlernphasen fordern in besonderer Weise dazu auf, Verantwortung für Lernprozess und Kompetenzentwicklung zu übernehmen. Dies geschieht dadurch, dass die Lehrenden schrittweise die Verantwortung für die Organisation des Lernens an die Studierenden abgeben. Die Studierenden werden zunehmend in die Lage versetzt, das eigene Lernverhalten zu reflektieren, zu steuern, zu kontrollieren und zu entwickeln.

Damit verändert sich auch die Rolle der Lehrenden: Individuelle Lernprozesse sind zu beraten, zu begleiten und zu unterstützen. Kommunikationsstrukturen zwischen Lehrenden und

Studierenden, die individuelle Lernzeiten, individuelle Lerntempi und das Lernen an anderen Orten in Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit berücksichtigen, sind zu entwickeln. Eine besondere Herausforderung für die Lehrenden ist die sinnvolle Verknüpfung von Präsenz- und Selbstlernphasen.

Die organisatorischen Regelungen zu den Selbstlernphasen trifft die Bildungsgangkonferenz. Sie stimmt die Selbstlernphasen mit der didaktischen Jahresplanung ab und entwickelt Kriterien zur Leistungsbewertung.

Die Inhalte der Selbstlernphasen werden aus dem Lehrplan abgeleitet und sind in Lernsituationen eingebettet. Dabei können sie mit zunehmendem Kompetenzerwerb umfangreicher und komplexer werden. Dies kann von der unterrichtsvorbereitenden Erarbeitung von Aufgaben über die Bearbeitung eines linear aufgebauten Lernprogramms bis zur völlig selbständigen Erarbeitung einer Lernsituation reichen. Methodisch sind hierbei Fallstudie oder Studienbrief ebenso möglich wie die Nutzung von E-Learning-Verfahren. Letztere tragen durch die Nutzung elektronischer Kommunikationsmittel zur zusätzlichen Kompetenzerweiterung im methodischen Bereich und bei der Lernorganisation in Einzel- oder Gruppenarbeit bei.

Der Lernerfolg fließt in die Leistungsbewertung ein. Dabei trägt die Form der Leistungsüberprüfung der Dauer, dem Umfang und der Komplexität der Selbstlernphase Rechnung. Die Benotung der Arbeitsergebnisse einer Selbstlernphase wird bei der Bewertung der Fächer berücksichtigt, denen das jeweilige Lernfeld zugeordnet ist. Bei einer Gruppenarbeit ist darauf zu achten, dass die Arbeitsergebnisse den einzelnen Studierenden zugeordnet werden können.

### **Projektarbeit**

Die Projektarbeit hat aufgrund ihres Stellenwertes in der Studententafel den Status eines Faches und wird auf dem Zeugnis unter Angabe des Themas bzw. der Themen mit einer Note ausgewiesen. Die unterrichtliche Umsetzung erfolgt in der zweiten Hälfte des Bildungsgangs in der Regel zeitlich zusammenhängend (geblockt). In der Vollzeitform findet während der Projektarbeit kein weiterer Unterricht statt.

Die Projektarbeit liefert den lernorganisatorischen Rahmen, in dem, losgelöst von Zuordnungen zu anderen Fächern oder Lernfeldern, erworbene Kompetenzen bei der Durchführung eines umfassenden berufsrelevanten Projektes angewandt und weiterentwickelt werden können. Dies gilt in besonderem Maße für die im Rahmen von Selbstlernphasen erworbenen Kompetenzen.

Für die Projektarbeit werden keine inhaltlichen Vorgaben gemacht. Die Themen der Projekte können durch die Arbeitsgruppen selbst gewählt werden. Dabei stehen die Lehrenden beratend zur Seite, um zu gewährleisten, dass die Projekte sowohl realisierbar sind als auch dem der Kompetenzentwicklung entsprechenden Anforderungsniveau gerecht werden. Die Projekte werden in Arbeitsgruppen teamorientiert durchgeführt. Die Gestaltung und der Verlauf des Arbeitsprozesses ist neben der Erstellung und Präsentation eines Arbeitsproduktes als Ergebnis der Projektarbeit anzusehen.

Die Lehrenden haben während der Umsetzung des Projektes die Aufgabe, durch ihre moderierende und beratende Unterstützung adäquate Rahmenbedingungen zu schaffen.

In der Projektarbeit werden die Leistungen der einzelnen Studierenden bewertet. Dabei sind sowohl prozess- als auch situationsorientierte Formen der Lernerfolgsüberprüfung vorzusehen.

### **Bildungsgangarbeit**

Die zentrale didaktische Arbeit wird in den Bildungsgangkonferenzen geleistet; hier finden die nach APO-BK notwendigen Festlegungen und Absprachen sowie die wesentlichen pädagogischen Beratungen und Abstimmungen zur Leistungsbewertung statt. Die Umsetzung der

in den vorherigen Abschnitten beschriebenen didaktischen Konzeption erfolgt in einer didaktischen Jahresplanung durch die Bildungsgangkonferenz.

Die Bildungsgangkonferenz hat im Rahmen der Umsetzung des Lehrplans folgende Aufgaben:

- Konkretisierung der Lernfelder durch Lernsituationen, wobei zu beachten ist, dass die im Lehrplan enthaltenen Kompetenzbeschreibungen, Inhaltsangaben und Zeitrichtwerte verbindlich sind.
- ggf. weitere Festlegung/Änderung der Zuordnung von FHR-Standards. Die FHR-Standards sind Bestandteil des Lehrplans.
- Planung der Lernorganisation; ggf. unter Berücksichtigung von Selbstlernphasen.
- Planung der Projektarbeit.
- Leistungsbewertung.
- Planung des Fachschulexamens.
- Evaluation.

Die genannten Aufgaben sind in der didaktischen Jahresplanung zu dokumentieren.

### **KMK-FHR- Standards**

Die im Beschluss der Kultusministerkonferenz festgelegten Standards (siehe 1.4) sind im Kapitel „2.7 Lernfelder“ unter "Beschreibung der Lernfelder" den Fächern bzw. den Inhalten zugeordnet, soweit diese nicht über die Fächer des fachrichtungsübergreifenden Lernbereichs abgedeckt werden. Für eine vereinfachte Darstellung der Zuordnung sind dort nur die Ziffern der Nummerierungen aufgenommen, die im folgenden Kapitel: „IV Standards“ festgelegt wurden.

## **1.4 Hinweise zum Erwerb der bundesweiten Fachhochschulreife**

### **Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen**

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i. d. F. vom 09.03.2001)

#### **I. Vorbemerkungen**

Die Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen geht davon aus, dass berufliche Bildungsgänge in Abhängigkeit von den jeweiligen Bildungszielen, -inhalten sowie ihrer Dauer Studierfähigkeit bewirken können.

Berufliche Bildungsgänge fördern fachpraktische und fachtheoretische Kenntnisse sowie Leistungsbereitschaft, Selbstständigkeit, Kooperationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kreatives Problemlöseverhalten. Dabei werden auch die für ein Fachhochschulstudium erforderlichen Lern- und Arbeitstechniken vermittelt.

#### **II. Voraussetzungen für den Erwerb der Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung**

Die Fachhochschulreife nach dieser Vereinbarung kann erworben werden in Verbindung mit dem

[...]

- Abschluss einer Fachschule/Fachakademie

Der Erwerb der Fachhochschulreife über einen beruflichen Bildungsgang setzt in diesem Bildungsgang den mittleren Bildungsabschluss voraus. Der Nachweis des mittleren Bildungsabschlusses muss vor dem Eintritt in die Abschlussprüfung erbracht werden.

Die Fachhochschulreife wird ausgesprochen, wenn in den einzelnen originären beruflichen Bildungsgängen die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben eingehalten werden. Außerdem muss die Erfüllung der in dieser Vereinbarung festgelegten inhaltlichen Standards über eine Prüfung (vgl. Ziff. V) nachgewiesen werden. Diese kann entweder in die originäre Abschlussprüfung integriert oder eine Zusatzprüfung sein.

[...]

### III. Rahmenvorgaben

Folgende zeitliche Rahmenvorgaben müssen erfüllt werden:

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Sprachlicher Bereich   | 240 Stunden |
| Davon müssen jeweils mindestens 80 Stunden auf Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch und auf eine Fremdsprache entfallen. |             |
| 2. Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich   | 240 Stunden |
| 3. Gesellschaftswissenschaftlicher Bereich mindestens<br>(einschließlich wirtschaftswissenschaftlicher Inhalte)             | 80 Stunden  |

Diese Stunden können jeweils auch im berufsbezogenen Bereich erfüllt werden, wenn es sich um entsprechende Unterrichtsangebote handelt, die in den Lehrplänen ausgewiesen sind. Die Schulaufsichtsbehörde legt für jeden Bildungsgang fest, wo die für die einzelnen Bereiche geforderten Leistungen zu erbringen sind.

### IV. Standards

#### 1. Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch

Der Lernbereich „Mündlicher Sprachgebrauch“ vermittelt und festigt wesentliche Techniken situationsgerechten, erfolgreichen Kommunizierens in Alltag, Studium und Beruf.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeiten erwerben,

- 1.1 unterschiedliche Rede- und Gesprächsformen zu analysieren, sachgerechte und manipulierende Elemente der Rhetorik zu erkennen,
- 1.2 den eigenen Standpunkt in verschiedenen mündlichen Kommunikationssituationen zu vertreten,
- 1.3 Referate zu halten, dabei Techniken der Präsentation anzuwenden und sich einer anschließenden Diskussion zu stellen.

Im Lernbereich „Schriftlicher Sprachgebrauch“ stehen vor allem die Techniken der präzisen Informationswiedergabe und der schlüssigen Argumentation – auch im Zusammenhang mit beruflichen Erfordernissen und Anforderungen des Studiums – im Mittelpunkt.

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- 1.4 komplexe Sachtexte über politische, kulturelle, wirtschaftliche, soziale und berufsbezogene Themen zu analysieren (geraffte Wiedergabe des Inhalts, Analyse der Struktur und wesentlicher sprachlicher Mittel, Erkennen und Bewertung der Wirkungsabsicht, Erläuterung von Einzelaussagen, Stellungnahme) und
- 1.5 Kommentare, Interpretationen, Stellungnahmen oder Problemerkörterungen – ausgehend von Texten oder vorgegebenen Situationen – zu verfassen (sachlich richtige und schlüssige Argumentation, folgerichtiger Aufbau, sprachliche Angemessenheit, Adressaten- und Situationsbezug) oder

- 1.6 literarische Texte mit eingegrenzter Aufgabenstellung zu interpretieren (Analyse von inhaltlichen Motiven und Aspekten der Thematik, der Raum- und Zeitstruktur, ggf. der Erzählsituation, wichtiger sprachlicher und ggf. weiterer Gestaltungselemente).

## **2. Fremdsprache**

Das Hauptziel des Unterrichts in der fortgeführten Fremdsprache ist eine im Vergleich zum Mittleren Schulabschluss gehobene Kommunikationsfähigkeit in der Fremdsprache für Alltag, Studium und Beruf. Dazu ist es erforderlich, den allgemeinsprachlichen Wortschatz zu festigen und zu erweitern, einen spezifischen Fachwortschatz zu erwerben sowie komplexe grammatikalische Strukturen gebrauchen zu lernen.

### *Verstehen (Rezeption)*

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- 2.1 anspruchsvollere allgemeinsprachliche und fachsprachliche Äußerungen und unterschiedliche Textsorten (insbesondere Gebrauchs- und Sachtexte) – ggf. unter Verwendung von fremdsprachigen Hilfsmitteln – im Ganzen zu verstehen und im Einzelnen auszuwerten.

### *Sprechen und Schreiben (Produktion)*

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Fähigkeit erwerben,

- 2.2 Gesprächssituationen des Alltags sowie in berufsbezogenen Zusammenhängen in der Fremdsprache sicher zu bewältigen und dabei auch die Gesprächsinitiative zu ergreifen,  
2.3 auf schriftliche Mitteilungen komplexer Art situationsgerecht und mit angemessenem Ausdrucksvermögen in der Fremdsprache zu reagieren,  
2.4 komplexe fremdsprachige Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung von Hilfsmitteln auf Deutsch wiederzugeben und entsprechende in Deutsch dargestellte Inhalte in der Fremdsprache zu umschreiben.

## **3. Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich**

Die Schülerinnen und Schüler sollen ausgehend von fachrichtungsbezogenen Problemstellungen grundlegende Fach- und Methodenkompetenzen in der Mathematik und in Naturwissenschaften bzw. Technik erwerben.

Dazu sollen sie

- 3.1 Einblick in grundlegende Arbeits- und Denkweisen der Mathematik und mindestens einer Naturwissenschaft bzw. Technik gewinnen,  
3.2 erkennen, dass die Entwicklung klarer Begriffe, eine folgerichtige Gedankenführung und systematisches, induktives und deduktives, gelegentlich auch heuristisches Vorgehen Kennzeichen mathematisch- naturwissenschaftlich-technischen Arbeitens sind,  
3.3 Vertrautheit mit der mathematischen und naturwissenschaftlich-technischen Fachsprache und Symbolik erwerben und erkennen, dass Eindeutigkeit, Widerspruchsfreiheit und Vollständigkeit beim Verbalisieren von mathematischen bzw. naturwissenschaftlich-technischen Sachverhalten vor allem in Anwendungsbereichen für deren gedankliche Durchdringung unerlässlich sind,  
3.4 befähigt werden, fachrichtungsbezogene bzw. naturwissenschaftlich-technische Aufgaben mit Hilfe geeigneter Methoden zu lösen,  
3.5 mathematische Methoden anwenden können sowie Kenntnisse und Fähigkeiten zur Auswahl geeigneter Verfahren und Methoden mindestens aus einem der weiteren Bereiche besitzen:  
3.5.1 Analysis (Differential- und Integralrechnung),

- 3.5.2 Beschreibung und Berechnung von Zufallsexperiment, einfacher Wahrscheinlichkeit, Häufigkeitsverteilung sowie einfache Anwendungen aus der beurteilenden Statistik,
- 3.5.3 Lineare Gleichungssysteme und Matrizenrechnung,
- 3.6 reale Sachverhalte modellieren können (Realität – Modell – Lösung – Realität),
- 3.7 grundlegende physikalische, chemische, biologische oder technische Gesetzmäßigkeiten kennen, auf fachrichtungsspezifische Aufgabenfelder übertragen und zur Problemlösung anwenden können,
- 3.8 selbstständig einfache naturwissenschaftliche bzw. technische Experimente nach vorgegebener Aufgabenstellung planen und durchführen,
- 3.9 Ergebnisse ihrer Tätigkeit begründen, präsentieren, interpretieren und bewerten können.

## **V. Prüfung**

### ***1. Allgemeine Grundsätze***

Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife ist jeweils eine schriftliche Prüfung in den drei Bereichen – muttersprachliche Kommunikation/Deutsch, Fremdsprache, mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich – abzulegen, in der die in dieser Vereinbarung festgelegten Standards nachzuweisen sind. Für die Zuerkennung der Fachhochschulreife für Absolventinnen und Absolventen der mindestens zweijährigen Fachschulen kann der Nachweis der geforderten Standards in zwei der drei Bereiche auch durch kontinuierliche Leistungsnachweise erbracht werden. Soweit die zeitlichen und inhaltlichen Rahmenvorgaben dieser Vereinbarung durch die Stundentafeln und Lehrpläne der genannten beruflichen Bildungsgänge abgedeckt und durch die Abschlussprüfung des jeweiligen Bildungsgangs oder eine Zusatzprüfung nachgewiesen werden, gelten die Bedingungen dieser Rahmenvereinbarung als erfüllt.

Die Prüfung ist bestanden, wenn mindestens ausreichende Leistungen in allen Fächern erreicht sind (§ 16, Abs. 4 der Anlage E zur APO-BK).

Die schriftliche Prüfung kann in einem Bereich durch eine schriftliche Facharbeit mit anschließender Präsentation der Ergebnisse im Rahmen eines Kolloquiums unter prüfungsgemäßen Bedingungen ersetzt werden.

### ***2. Festlegungen für die einzelnen Bereiche***

#### **a) Muttersprachliche Kommunikation/Deutsch**

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens drei Stunden ist eine der folgenden Aufgabenarten zu berücksichtigen:

- (textgestützte) Problemerkörterung,
- Analyse nichtliterarischer Texte mit Erläuterung oder Stellungnahme,
- Interpretation literarischer Texte.

#### **b) Fremdsprachlicher Bereich**

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens 1½ Stunden, der ein oder mehrere Texte, ggf. auch andere Materialien zu Grunde gelegt werden, sind Sach- und Problemfragen zu beantworten und persönliche Stellungnahmen zu verfassen. Zusätzlich können Übertragungen in die Muttersprache oder in die Fremdsprache verlangt werden.

c) Mathematisch-naturwissenschaftlich-technischer Bereich

In der schriftlichen Prüfung mit einer Dauer von mindestens zwei Stunden soll nachgewiesen werden, dass die Schülerinnen und Schüler in der Lage sind, komplexe Aufgabenstellungen selbstständig zu strukturieren, zu lösen und zu bewerten, die dabei erforderlichen mathematischen oder naturwissenschaftlich-technischen Methoden und Verfahren auszuwählen und sachgerecht anzuwenden.

**VI. Schlussbestimmungen**

[...]

Mit dem erfolgreichen Abschluss eines mindestens zweijährigen Fachschulbildungsganges (in Vollzeitform) erwerben die Absolventinnen und Absolventen die Fachhochschulreife.

Die Fächer, in denen durch den Unterricht die vorgegebenen Standards erfüllt werden, sind in den Stundentafeln ebenso festgelegt wie die Fächer für die Fachhochschulreifeprüfung.

## 2 Fachschule für Lebensmitteltechnik

### 2.1 Berufsbild und Ausbildungsziel

Technikerinnen und Techniker verfügen über ein breites Spektrum beruflicher Qualifikationen, die ihnen Wege zu vielfältigen Tätigkeiten eröffnen. Diese können sowohl übergreifende, koordinierende als auch spezifische, technikgestaltende Aufgaben umfassen. Das berufliche Handeln ist bestimmt durch ein methodengeleitetes Vorgehen sowie die permanente Reflexion der jeweiligen Bedingungen und Konsequenzen. Dabei finden die ökonomischen, ökologischen und gesellschaftlichen Bedingungen in der gesamten Prozesskette Beachtung.

Technikerinnen und Techniker verfügen über ausgeprägte kommunikative und soziale Fähigkeiten. Diese sind Voraussetzung für die verantwortliche Mitwirkung in aufgaben- bzw. projektbezogenen Teams und die Wahrnehmung von Führungsaufgaben. Sie delegieren Aufgaben und Entscheidungsbefugnisse, informieren, beraten und motivieren Mitarbeiter und weisen sie in Arbeitsaufgaben ein.

Die Kooperation mit internationalen Geschäftspartnern erfordert, neben der Kenntnis nationaler beruflicher Gegebenheiten, eine zielgerichtete Kommunikation, die sich auf Fremdsprachenkompetenz, interkulturelles Verständnis und Informationskompetenz stützt.

Technikerinnen und Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik werden durch diese breite berufliche Qualifikation in vielfältigen Tätigkeitsbereichen im gesamten Spektrum der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Lebensmitteltechnikerinnen und -techniker leiten verantwortlich abgegrenzte Betriebsbereiche und sind hierbei für die nachhaltige Umsetzung der Unternehmensziele unter Wahrung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit zuständig.

Insbesondere werden sie mit der Wahrnehmung folgender Aufgaben betraut:

- Technologiekonzepte zur Lebensmittelherstellung erstellen, realisieren und optimieren
- Hygieneschwerpunkte ermitteln und Lenkungsverfahren festlegen
- Logistische Konzepte als Teil der betrieblichen Organisation entwickeln und anwenden
- Kostenkalkulationen zur betriebswirtschaftlichen Optimierung nutzen
- Optimale Verpackungen auswählen
- Marktanalysen durchführen, Trends erfassen und neue Produkte entwickeln
- Qualitätsuntersuchungen planen und realisieren.

Technikerinnen und Techniker der Fachrichtung Lebensmitteltechnik planen und koordinieren den Einsatz von Material, Maschinen und Beschäftigten. Sie übernehmen dabei verantwortungsvolle Fach- und Führungsaufgaben bei der Planung, Organisation, Steuerung und Überwachung von Arbeitsabläufen, kontrollieren die fachgerechte Ausführung der Arbeiten und kümmern sich um die Einhaltung der Qualitätsanforderungen.

Sie wirken mit bei der Einführung neuer Verfahren und Technologien, sorgen für die Einhaltung des Arbeits-, Umwelt- und Gesundheitsschutzes und unterweisen Fachkräfte.

Lebensmitteltechnikerinnen und Techniker können darüber hinaus Aufgaben im Kundenservice, bei der Anwendungsberatung oder dem Vertrieb von Lebensmittelprodukten übernehmen und im Dienstleistungsbereich tätig sein.

## 2.2 Studentafel

Lernbereich	Unterrichtsstunden
<b>Fachrichtungsübergreifender Lernbereich</b>	<b>400 – 600</b>
Deutsch/Kommunikation <sup>1,2</sup>	80 – 160
Fremdsprache <sup>1,2</sup>	80 – 160
Politik/Gesellschaftslehre <sup>1</sup>	80
Betriebs- und Personalwirtschaft	80 – 160
Mathematik <sup>1</sup>	80 – 160
<b>Fachrichtungsbezogener Lernbereich</b>	<b>1800 – 2000</b>
Lebensmitteltechnologie <sup>1</sup>	350 – 490
Rohstoffe und Produktentwicklung	140 – 210
Qualitätsmanagement/Lebensmittelrecht	80 – 160
Betriebstechnik	250 – 320
Verpackungs- und Umwelttechnik	80 – 160
Produktionswirtschaft und Logistik	80 – 160
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse <sup>1</sup>	80 – 160
Kostenbezogenes Management <sup>1</sup>	80 – 160
Projektarbeit	160 – 320
<b>Differenzierungsbereich<sup>3</sup></b>	<b>0 – 200</b>
Berufs- und Arbeitspädagogik	20 – 80
Hygienemanagement	20 – 60
Spezielle Mathematik <sup>1</sup>	40 – 80
Spezielle Naturwissenschaften <sup>1</sup>	40 – 80
	<b>mindestens 2400</b>

## 2.3 Fachrichtungsübergreifender Lernbereich

Der fachrichtungsübergreifende Bereich ist Bestandteil des handlungsorientierten Lernens an Fachschulen. Besonders zu berücksichtigen sind:

- Lerntechniken
- Präsentationstechniken
- Projekt- und Gruppenarbeitstechniken
- moderne Kommunikationstechniken.

Die Konzeption der jeweiligen Lernsituation ist so vorzunehmen, dass der fachrichtungsübergreifende Bereich in die didaktische Planung einzubeziehen ist. Dies ist bei den vorliegenden Lernfeldbeschreibungen berücksichtigt. Zu den Fächern des fachrichtungsübergreifenden Be-

<sup>1</sup> Fächer zum Erwerb der Fachhochschulreife

<sup>2</sup> Deutsch/Kommunikation und Fremdsprache müssen bei Erwerb der Fachhochschulreife im Umfang von mindestens 240 Stunden erteilt werden.

<sup>3</sup> Auswahl gemäß Kapitel 2.4. Auswahl gemäß Kapitel 2.4

reichs liegt ein getrennt veröffentlichter Lehrplan vor (Lehrplan für die Fachschule in Nordrhein-Westfalen- fachrichtungsübergreifender Lernbereich – Heft 7001)<sup>1</sup>.

Die Fächer des fachrichtungsübergreifenden Lernbereichs sind:

	<b>Fach</b>
1	Deutsch/Kommunikation
2	Fremdsprache
3	Politik/Gesellschaftslehre
4	Betriebs- und Personalwirtschaft

## **2.4 Differenzierungsbereich**

Nach der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (APO-BK) vom 26.05.1999 in der jeweils gültigen Fassung, wird der Differenzierungsbereich im Rahmen der Anlage E1 – E3 angeboten. Dieses Angebot ist von den Studierenden bis zu einem Gesamtstundenvolumen von

- 1200 Unterrichtsstunden bei einjährigen Fachschulen
- 2400 Unterrichtsstunden bei zweijährigen Fachschulen und
- 3600 Unterrichtsstunden bei dreijährigen Fachschulen

verpflichtend wahrzunehmen.

Im Differenzierungsbereich können Ergänzungs-, Erweiterungs- und Vertiefungsangebote nach den individuellen Fähigkeiten und Neigungen bzw. Eingangsvoraussetzungen der Studierenden eingerichtet werden. Das Angebot muss entsprechend den individuellen Bedürfnissen gestreut sein, d. h. eine Wahl grundsätzlich ermöglichen. Der auf das Individuum bezogene Differenzierungsunterricht findet außerhalb des Klassenverbandes statt. Die Unterrichtsbelegung ergibt sich aus dem Wahlverhalten der Studierenden.

---

<sup>1</sup> Dieser Lehrplan weist die Standards zur Erlangung der Fachhochschulreife gemäß Vereinbarung über den Erwerb der Fachhochschulreife in beruflichen Bildungsgängen, Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 05.06.1998 i.d.F. vom 09.03.2001 aus.

## 2.5 Lernfelder

### 2.5.1 Übersicht der Lernfelder

Lernfelder		Zeitrichtwerte	
		1. Ausbildungsabschnitt	2. Ausbildungsabschnitt
1	Ein Technologiekonzept für die Herstellung von Lebensmitteln am Beispiel von Getränken erstellen	270 – 430	
2	Hygieneschwerpunkte für Milch- und Milchprodukte ermitteln und Lenkungsverfahren festlegen	320 – 480	
3	Logistisches Konzept des Lieferketten-Managements auf die Herstellung von stärkehaltigen Produkten übertragen und anwenden	390 – 590	
4	Kosten für ein Süßwarenprodukt kalkulieren		170 – 280
5	Verpackungen für öl- und fetthaltige Lebensmittel auswählen		90 – 180
6	Ein neues Lebensmittelprodukt aus dem Bereich Fleisch, Fisch oder Tiefkühlkost entwickeln		240 – 390

### 2.5.2 Beschreibung der Lernfelder

Lernfeld 1: Ein Technologiekonzept für die Herstellung von Lebensmitteln am Beispiel von Getränken erstellen			
Ausbildungsabschnitt 1		Zeitrichtwert: 270 - 430 Stunden	
<p><b>Angestrebte Kompetenzen:</b>                      Die Studierenden stellen den Herstellungsprozess von Getränken als eine Kombination von verfahrenstechnischen Grundoperationen dar und bestimmen Messgrößen als Grundlage für die Steuerung und Regelung der Produktionsprozesse. Sie dokumentieren die Prozesse unter Verwendung der DIN-Normen zur symbolhaften Darstellung.                      Die Studierenden recherchieren optimale Packmittel und Packstoffe für Getränke und definieren allgemeine Ansprüche des Verbrauchers, Händlers und Herstellers an Verpackungen. Hierbei berücksichtigen sie die typischen Eigenschaften der Ausgangsmaterialien zur Getränkeherstellung.</p>			
Inhaltliche Beiträge der Fächer			
Fächer	Zeitrichtwert (h)	Inhaltsbereiche	KMK-Standards
Lebensmitteltechnologie	55 – 70	– Rot-, Weißwein- und Sekttechnologie – Bierherstellung – Produktion von Frucht- und Gemüsesäften – Lebensmittel als disperse Systeme – Sedimentieren – Filtrieren	1.2, 1.3, 1.4, 3.2, 3.3

<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrichtwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Rohstoffe und Produktentwicklung	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundbegriffe der Ernährung</li> <li>– Wasser als Lebensmittel</li> <li>– Eigenschaften und Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse</li> </ul>	
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsbegriff bei Lebensmitteln</li> <li>– Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie</li> </ul>	
Betriebstechnik	40 – 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fördertechnik für Flüssigkeiten</li> <li>– Anzeigearten von Messgrößen</li> <li>– Statistische Betrachtung von Messwerten</li> <li>– Technische Darstellung von Herstellungsabläufen</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundbegriffe der Verpackungstechnik</li> <li>– Glas als Packstoff</li> <li>– Ziele des Umweltschutzes</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundbegriffe</li> <li>– Wertschöpfungsprozess</li> <li>– Produktionstypen</li> </ul>	
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen lebensmittelchemischer Reaktionen</li> <li>– Aufbau der Materie</li> <li>– Physikalische Größen</li> <li>– Volumen-Dichte-Masse-Beziehung bei Lebensmitteln</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wirtschaftliche Grundannahmen</li> <li>– Betriebliche Organisationsstrukturen</li> </ul>	1.2, 1.4, 3.1
Deutsch/Kommunikation	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Informationsbeschaffung und -verarbeitung</li> </ul>	1.4, 1.5
Fremdsprache	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> </ul>	2.1
Politik/Gesellschaftslehre	20 – 25	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sozialversicherungen</li> <li>– Steuerarten</li> </ul>	1.2, 1.4, 1.5
Betriebs- und Personalwirtschaft	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– berufliche Weiterbildung</li> </ul>	
Mathematik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Umgang mit Variablen</li> <li>– Binome</li> <li>– 3- und 5-Satz</li> </ul>	3.1, 3.2, 3.3

<b>Lernfeld 2: Hygieneschwerpunkte für Milch und Milchprodukte ermitteln und Lenkungsverfahren festlegen</b>			
<b>Ausbildungsabschnitt 1</b>		<b>Zeitrictwert: 320 - 480 Stunden</b>	
<p><b>Angestrebte Kompetenzen:</b>                      Die Studierenden analysieren die Herstellungsprozesse von Milch und Milchprodukten unter lebensmittelhygienischen Gesichtspunkten, dabei berücksichtigen sie die Art und Lebensweise von Mikroorganismen.                      Sie entscheiden über kritische Punkte und legen Maßnahmen zu deren Überwachung und Lenkung fest. Zur Dokumentation benutzen sie auch geeignete Software.                      Die Studierenden legen Bewertungskriterien für die Eignung von Standorten für die Produktion von Molkereiprodukten fest. Sie wenden verschiedene Bewertungsmethoden an, um eine Standortentscheidung zu treffen.                      Die Studierenden treffen material- und produktionswirtschaftliche Entscheidungen anhand verschiedener Kennziffern und schätzen betriebswirtschaftliche Konsequenzen alternativer Anlageinvestitionen ab.</p>			
<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Lebensmitteltechnologie	80 – 90	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Milch- und Käsetechnologie</li> <li>– Sauermilchprodukte- und Butterherstellung</li> <li>– Zentrifugieren</li> <li>– Homogenisieren von Flüssigkeiten</li> <li>– Wärmetauscher</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 3.3, 3.4, 3.8, 3.9
Rohstoffe und Produktentwicklung	25 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbau und Eigenschaften von Proteinen</li> <li>– Proteinreiche Lebensmittel</li> </ul>	
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bausteine der Lebensmittelhygiene</li> <li>– Krisenmanagement</li> </ul>	
Betriebstechnik	50 – 60	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pumpen</li> <li>– Druck- und Temperaturmessung</li> <li>– Arbeiten mit Textverarbeitungsprogramm</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Papier, Karton, Pappe als Packstoff</li> <li>– Migrationsuntersuchung</li> <li>– Behandlung von festen Abfällen</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Standortentscheidungen</li> <li>– Bewertungsmethoden zur Standortfindung</li> </ul>	
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kinematik bei maschinellen Prozessen</li> <li>– Säuren / Basen</li> <li>– Oxidation / Reduktion</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Standort- und Produktionsfaktoren</li> <li>– Arbeitsplatzgestaltung</li> </ul>	1.2, 1.5
Deutsch/Kommunikation	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Darstellende und sachbezogene Texte</li> </ul>	1.4, 1.5
Fremdsprache	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> <li>– Fachtextübersetzung</li> </ul>	2.1,2.4

<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Politik/Gesellschaftslehre	25 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen des Rechtssystems</li> <li>– Wirtschaftsrecht</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 1.5
Betriebs- und Personalwirtschaft	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erweiterte Qualifizierung/Lernende Unternehmen</li> <li>– Konzept des ganzheitlichen Lernens</li> <li>– Handlungslernen</li> </ul>	
Mathematik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prozentrechnung</li> <li>– Mischungsrechnen</li> <li>– Trigonometrie</li> <li>– Flächenberechnung</li> </ul>	3.1, 3.3

<b>Lernfeld 3: Das logistische Konzept des Lieferketten-Managements auf die Herstellung von stärkehaltigen Produkten übertragen und anwenden</b>	
<b>Ausbildungsabschnitt 1 und 2</b>	<b>Zeitrictwert: 390 - 590 Stunden</b>
<p><b>Angestrebte Kompetenzen:</b>                  Die Studierenden beurteilen und analysieren Kohlenhydrate und kohlenhydratreiche Lebensmittel als Grundstoffe der Stärkeherstellung hinsichtlich Aufbau und Zusammensetzung. Sie stellen den Herstellungsablauf als eine Abfolge der verfahrenstechnischen Grundoperationen Klassieren, Sortieren und Zerkleinern dar.                  Die Studierenden planen und strukturieren Material- und Informationsflüsse betriebsübergreifend und vernetzt. Dabei verfolgen sie einen engpassorientierten Planungsansatz. Sie optimieren Planungs- und Fertigungsabläufe und vermeiden dadurch zu hohe Bestände, geringe Lieferbereitschaft und lange Durchlaufzeiten in der Produktion.</p>	

<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standard</b>
Lebensmitteltechnologie	95 – 110	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Herstellung von Mais-, Weizen- und Kartoffelstärke</li> <li>– Herstellung von Sorbit und Zuckeraustauschstoffen</li> <li>– Zerkleinern</li> <li>– Klassieren</li> <li>– Sortieren nach verschiedenen Stoffeigenschaften</li> <li>– Metall- und Nichtmetalldetektoren</li> <li>– Extrudieren</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 3.3, 3.4, 3.7, 3.8, 3.9
Rohstoffe und Produktentwicklung	35 – 45	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbau und Eigenschaften der Kohlenhydrate</li> <li>– Stärkereiche und zuckerreiche Lebensmittel</li> <li>– Hilfsstoffe zur Lebensmittelherstellung</li> <li>– Analyse des Lebensmittelmarktes</li> </ul>	

<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standard</b>
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundlagen des Lebensmittelrechts</li> <li>– Eichrechtliche Anforderungen an Lebensmittel</li> <li>– Amtliche Lebensmittelüberwachung</li> </ul>	
Betriebstechnik	60 – 70	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fördertechnik für Feststoffe</li> <li>– Füllstands- und Volumenmessgeräte</li> <li>– Arbeiten mit Tabellenkalkulationsprogrammen</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Weißblech als Packstoff</li> <li>– Bereitstellung von Energie</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Supply Chain</li> <li>– Produktionsplanung und Steuerung</li> </ul>	
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kraft und Druck</li> <li>– Gasreaktionen</li> <li>– Grundlagen der Organische Chemie</li> <li>– Organische Lebensmittelinhaltsstoffe</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dezentrale Produktionsstrukturen</li> <li>– Betriebswirtschaftliche Kennziffern der Produktion</li> <li>– Kostenanalyse</li> </ul>	1.2, 1.4, 3.2
Deutsch/Kommunikation	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Monologische und dialogische Form der Kommunikation</li> </ul>	1.2,1.3
Fremdsprache	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> <li>– Beschreibung von Produktionsverfahren</li> <li>– Präsentation in Englisch</li> </ul>	2.1, 2.2
Politik/Gesellschaftslehre	30 – 35	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Europäische Union</li> <li>– Entwicklung einer europäischen Arbeitsethik</li> <li>– Technologischer Fortschritt</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 1.5
Betriebs- und Personalwirtschaft	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Problemlösungskompetenzen</li> <li>– Handlungsorientierung</li> <li>– Instrumente der Personalwirtschaft</li> </ul>	
Mathematik	20 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Flächenberechnung</li> <li>– Volumenberechnung</li> <li>– Exponentialfunktionen</li> <li>– Logarithmusfunktionen</li> </ul>	3.1, 3.2, 3.3

<b>Lernfeld 4: Kosten für ein Süßwarenprodukt kalkulieren</b>			
<b>Ausbildungsabschnitt 2</b>		<b>Zeitrichtwert: 170 - 280 Stunden</b>	
<p><b>Angestrebte Kompetenzen:</b>                      Die Studierenden untersuchen die Eigenschaften von Zucker und weiterer Rohstoffe wie Mandeln und Nüsse. Auf dieser Grundlage entwickeln sie die verschiedenen Technologien der Süßwarenherstellung.                      Die Studierenden kalkulieren die Kosten des Herstellungsprozesses und ermitteln den Selbstkostenpreis mit Hilfe verschiedener Kalkulationsschemata. Sie nutzen dabei geeignete Software.                      Sie entwickeln ein Konzept für die Abwasserbehandlung einer umweltgerechten Lebensmittel-Herstellung.</p>			
<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrichtwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Lebensmitteltechnologie	40 – 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zuckergewinnung</li> <li>– ausgewählte Süßwarentechnologien aus den Bereichen Schokolade, Zuckerwaren, Gummi- und Geleeartikel</li> <li>– Extraktion</li> <li>– Kristallisation</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 3.3, 3.4, 3.7, 3.8, 3.9
Rohstoffe und Produktentwicklung	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rohstoffe zur Süßwarenherstellung</li> <li>– Aufbau und Eigenschaften von Fetten</li> <li>– Ideenfindung</li> <li>– Phasen der Produktentwicklung</li> </ul>	
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelwirtschaft</li> </ul>	
Betriebstechnik	30 – 40	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Antriebsmaschinen</li> <li>– Messen von stoffspezifischen Größen</li> <li>– Rechnergestützte Präsentationstechnik</li> <li>– Datenbankverwaltung</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aluminium als Packstoff</li> <li>– Behandlung flüssiger Abfälle</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Analysemethoden</li> <li>– Produktionsstrategien</li> </ul>	
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Arbeit, Energie, Leistung</li> <li>– Kohlenwasserstoffe</li> <li>– Alkohole in der Lebensmittelindustrie</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grundbegriffe der Kostenrechnung</li> </ul>	3.1, 3.4
Deutsch/Kommunikation	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kommunikationsstörungen</li> </ul>	1.1
Fremdsprache	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> </ul>	2.1
Betriebs- und Personalwirtschaft	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mitarbeitermotivation</li> <li>– Menschenführung</li> </ul>	
Mathematik	10 – 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lineare Funktionen</li> </ul>	3.1, 3.2, 3.3

<b>Lernfeld 5: Verpackungen für fett- und ölhaltige Lebensmittel auswählen</b>			
<b>Ausbildungsabschnitt 2</b>		<b>Zeitrictwert: 90 - 180 Stunden</b>	
<p>Angestrebte Kompetenzen:                      Die Studierenden recherchieren die Technologie zur Herstellung fett- und ölhaltiger Produkte und wählen eine geeignete Verpackung für diese Produkte aus. Sie berücksichtigen bei der Auswahl Aspekte der Produktqualität und Gebrauchseignung.                      Die Studierenden wenden Methoden zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung in der Praxis an und bewerten sie. Sie beziehen die gesetzlichen Regelungen der Produkthaftung und des Wettbewerbsrechtes in die Qualitätsbetrachtung ein.                      Die Studierenden sind in der Lage, Störungen der zwischenmenschlichen Kommunikation wahrzunehmen. Sie analysieren ihre Ursachen und werten sie hinsichtlich ihrer Auswirkungen auf Betriebsabläufe aus.</p>			
<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Lebensmitteltechnologie	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Öl- und Margarineherstellung</li> <li>– Feinkostherstellung</li> <li>– Destillation</li> <li>– Rektifikation</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 3.3, 3.4, 3.8, 3.9
Rohstoffe und Produktentwicklung	10 – 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fett- und öltreiche Lebensmittel</li> <li>– Qualitätsmanagement in der Produktentwicklung</li> <li>– Rechtliche Aspekte der Produktentwicklung</li> </ul>	
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Qualitätswerkzeuge</li> <li>– CAQ-Systeme</li> <li>– Qualitätskosten</li> </ul>	
Betriebstechnik	15 – 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Dosiertechnik</li> <li>– Begriffe der Steuerungstechnik</li> <li>– Arbeitssicherheit</li> <li>– Technische Darstellung von Bauteilen</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Kunststoffe als Packstoffe</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Innerbetrieblicher Materialflusses</li> <li>– Logistikplanung</li> </ul>	
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gesetzmäßigkeiten für technische Gase</li> <li>– Aldehyde im Lebensmittelbereich</li> <li>– Organische Säuren</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Investitionsrechnung</li> </ul>	1.2, 1.3
Deutsch/Kommunikation	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Konfliktsituationen</li> </ul>	1.1, 1.4
Fremdsprache	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> </ul>	2.1
Betriebs- und Personalwirtschaft	5 – 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jobrotation</li> <li>– Jobenrichment</li> </ul>	
Mathematik	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Quadratische Funktionen</li> </ul>	3.2, 3.3, 3.4

<b>Lernfeld 6: Ein neues Lebensmittelprodukt aus dem Bereich Fleisch, Fisch oder Tiefkühlkost entwickeln</b>			
<b>Ausbildungsabschnitt 2</b>		<b>Zeitrictwert: 240 - 390 Stunden</b>	
<p><b>Angestrebte Kompetenzen:</b>                  Die Studierenden entwickeln eine Idee für ein neues Lebensmittelprodukt. Sie beschaffen sich die dafür notwendigen Informationen in deutscher und englischer Sprache, werten sie aus und erstellen auf dieser Grundlage ein Produkt- und Marketingkonzept. Sie setzen die Produktidee unter Einbeziehung ihrer Kenntnisse der Herstellungstechnologie von Tiefkühlkost sowie Fleisch- und Fischprodukten in die Praxis um und präsentieren das neu entwickelte Produkt. Sie erstellen praxisgerechte Lösungen für Verpackungssysteme für Tiefkühlkost und setzen die Kenntnis grundlegender Qualitätsuntersuchungsmethoden in die Praxis der Lebensmittelanalyse um. Die Studierenden erarbeiten ein logistisches Konzept für die Organisation eines Rohstoff - und Fertigproduktlagers.</p>			
<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Lebensmitteltechnologie	60 – 70	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Technologie TK-Produkte</li> <li>– Technologie Fleisch und Fleischverarbeitung</li> <li>– Technologie Fischverarbeitung</li> <li>– Gefrierverfahren</li> <li>– Verhalten von Lebensmitteln beim Gefrieren</li> </ul>	1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 3.3, 3.4, 3.5.2
Rohstoffe und Produktentwicklung	20 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fleisch- und Fischprodukte</li> <li>– praktische Produktentwicklung</li> <li>– Präsentation und Test der entwickelten Produkte</li> <li>– Dokumentation der Produktentwicklung</li> </ul>	
Qualitätsmanagement / Lebensmittelrecht	15 - 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Methoden der Lebensmitteluntersuchung</li> <li>– Praxis: Qualitätsuntersuchungsmethoden</li> </ul>	
Betriebstechnik	40 – 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Hygienesdesign</li> <li>– Werkstoffauswahl unter Hygieneaspekten</li> <li>– Logische Verknüpfungssteuerung</li> <li>– Sicherheitstechnische Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>– Vermassung von Bauteilen</li> </ul>	
Verpackungs- und Umwelttechnik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anforderungen an Verpackungssysteme für Fleisch, Fisch und TK-Erzeugnisse</li> <li>– Entwicklung einer Verkaufsverpackung</li> </ul>	
Produktionswirtschaft und Logistik	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lagerlogistik</li> <li>– Beschaffungslogistik</li> <li>– Marketinglogistik</li> </ul>	

<b>Inhaltliche Beiträge der Fächer</b>			
<b>Fächer</b>	<b>Zeitrictwert (h)</b>	<b>Inhaltsbereiche</b>	<b>KMK-Standards</b>
Lebensmittelchemie und physikalische Prozesse	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Berechnungen thermischer Prozesse</li> <li>– Akustik - Aspekte der Lärmschutz-VO</li> <li>– Ester und Naturstoffe</li> </ul>	3.3, 3.7
Kostenbezogenes Management	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Absatzstrategien</li> <li>– Marketingkonzepte</li> </ul>	1.3, 1.5
Deutsch/Kommunikation	15 – 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Argumentation und Verhandlung</li> </ul>	1.1, 1.2, 1.5
Fremdsprache	5 - 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wortfelder und Fachbegriffe</li> <li>– Fachtextarbeit</li> </ul>	2.1, 2.3, 2.4
Betriebs- und Personalwirtschaft	10 - 20	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mitarbeiterqualifikation</li> </ul>	
Mathematik	15 - 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Deskriptive Statistik und Wahrscheinlichkeitsrechnung</li> <li>– Folgen und Reihen</li> </ul>	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5.2