

Rechtliche Hinweise zu den Musterunterweisungskonzepten

Haftung für inhaltliche Richtigkeit und Vollständigkeit

Die Ausbilderakademie/ Inh. Jürgen Hansen-Schmidt gibt keine Gewährleistung, dass die folgenden Musterunterweisungskonzepte den Vorgaben der Prüfungsanforderungen der zuständigen Stellen entsprechen.

Ausdrücklich weist die Ausbilderakademie/ Inh. Jürgen Hansen-Schmidt darauf hin, dass es sich bei den Unterweisungskonzepten um Muster ohne Anspruch auf Vollständigkeit oder Richtigkeit handelt und somit eine Haftung ausgeschlossen ist, sofern diese nicht nachweislich vorsätzlich oder grob fahrlässig verschuldet ist.

Beachten Sie bitte, dass die Formulierungen und Formatierungen nur beispielhaft sind. Bei den Texten in Kursivschrift handelt es sich um Beispiele bzw. Hinweise. Die Geschlechterbezeichnung können Sie entweder an einer konkreten Situation festlegen oder genderneutral als „Der/die Auszubildende/r“ beschreiben.

© Alle Inhalte, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben vorbehalten. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

© Jürgen Hansen-Schmidt

Schriftliche Planung einer Ausbildungssituation

Vier-Stufen-Methode zum Thema

„Schneiden von Zucchini in Würfelchen (Brunoise)“
Nennung des Themas (nicht des Feinlernziels)



Bild einfügen

Prüfungsteilnehmer/in: *Name, Vorname*

Prüfungsnummer: *wie von IHK vorgegeben*

Datum der praktischen Prüfung: *wie von IHK vorgegeben*

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende berufstypische Ausbildungssituation selbstständig formuliert und entworfen habe.

Ort, Datum

Unterschrift

Deckblatt zur Präsentation oder praktischen Durchführung einer Ausbildungssituation

Angaben zum Prüfungstermin

Datum:

Raum:

Uhrzeit:

Name:

Vorname:

Prüfungsort:

Präsentation einer Ausbildungssituation

praktische Durchführung einer Ausbildungssituation

Ausbildungsberuf

(Bezeichnung lt. Beiliegender Ausbildungsordnung):

Ausbildungsinhalt/Ausbildungssituation

(ggf. Zuordnung zum Ausbildungsrahmenplan bzw. beiliegenden betrieblichen Ausbildungsplan):

Ausbildungsplatz:

Zeitdauer: 15 Minuten

Anlagen (Blatt ...bis...):

1 Ausbildungsordnung/1 betrieblicher Ausbildungsplan (ggf.)

Ich habe diese Vorbereitung selbstständig erarbeitet. Bei meiner Erarbeitung habe ich die umseitig aufgeführten Hilfen genutzt.

Ort, Datum:

Unterschrift:

Inhalt:

1. Thema
2. Begründung der Themenwahl
3. Ausbildungsberuf / Ausbildungszeitpunkt
4. Ausbildungssituation / Ausbildungsort
5. Adressatenanalyse
6. Zielformulierung inkl. Begründung (Grob- und Feinlernziele)
7. Begründung der gewählten Methode, Abwägen von Vor- und Nachteilen
8. Lernerfolgskontrolle
9. Verlaufsplanung der Ausbildungseinheit
10. Medien / Arbeitsmittel

1. Thema

„Schneiden von Zucchini in Würfelchen (Brunoise)“.
Nennung des Themas (nicht des Feinlernziels)

2. Begründung der Themenwahl

Das Thema „Schneiden von Zucchini in Würfelchen (Brunoise)“ ist eine wichtige und grundlegende Arbeitstechnik für die folgende Zubereitung von Speisen.

Bedeutung des Themas für den Azubi: Grundlagenwissen

Das Themenfeld „Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden“ gehört zu den Kernlernbereichen im Berufsbild des/der Koch/Köchin.

Diese Grundfertigkeit muss im späteren Einsatzgeschehen für einen reibungslosen Servierablauf als automatisierte Handlung ablaufen und erhöht somit die Produktivität der Servicemitarbeiter bei gleichzeitiger Reduzierung des Stresses.

Bedeutung des Themas für das Unternehmen: z.B. für die Wertschöpfung oder/ und für die betrieblichen Abläufe. Das Unternehmen kann namentlich genannt werden, muss aber nicht.

Der Auszubildende befindet sich im ersten Ausbildungsjahr und hat bisher noch keine Erfahrungen mit dem Schneiden von Gemüse und Kartoffeln gesammelt.

In der letzten Ausbildungseinheit wurden die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften besprochen. Hierbei wurde auch ausführlich auf die Unfallverhütungsvorschriften im Umgang mit Messern eingegangen.

Vorwissen/ vorherige Ausbildungseinheit benennen

3. Ausbildungsberuf / Ausbildungszeitpunkt

- Ausbildungsberuf: Koch/ Köchin
- Ausbildungszeitpunkt: 1. Ausbildungshalbjahr/ 5. Monat

Das Thema sollte im ersten Ausbildungshalbjahr und ohne Vorwissen vermittelbar sein.

4. Ausbildungssituation / Ausbildungsort

Die Unterweisung wird um 10.00 Uhr in der Lehrküche durchgeführt, der Raum ist optimal beleuchtet, angenehm klimatisiert und modern ausgestattet.

Der Ausbilder hat sein Telefon umgeleitet und es bestehen ansonsten keine Störquellen.

Für optimale Arbeitsplätze sorgen: Für Ruhe sorgen, Beleuchtung und Belüftung beschreiben.

Der Zeitpunkt der Unterweisung wurde ausgewählt, weil um diese Uhrzeit die Leistungsbereitschaft und Aufnahmefähigkeit aufgrund des Biorhythmus am höchsten ist. Passend zum Arbeitsbeginn um 8.30 Uhr hat der Auszubildende genügend Zeit, um im Unternehmen mental anzukommen und sich auf die Unterweisung einzustellen.

Zusammenhänge zwischen Uhrzeit/ Biorhythmus/ Leistungsbereitschaft und Aufnahmefähigkeit herstellen

5. Adressatenanalyse

Der 18-jährige Tim hat die Fachoberschulreife mit einem Notendurchschnitt von 2,4 abgeschlossen und hat vor 5 Monaten die Ausbildung zum Koch bei der Gourmet GmbH begonnen.

Er verfügt über eine gute Auffassungsgabe, eine hohe Lernbereitschaft und ist intrinsisch motiviert. Tim ist ein haptischer Lerntyp.

Er kommt aus stabilen sozialen Verhältnissen, spielt in seiner Freizeit gerne Fußball und hat zwei Geschwister.

Adressatenanalyse: Motivation/ Lern- und Leistungsbereitschaft/ Lerntempo/ Auffassungsgabe/ evtl. auch soziale Herkunft und individueller Lerntyp (z.B. audio-visuell)

6. Zielformulierung inkl. Begründung (Grob- und Feinlernziele)

- Richtlernziel: „Küchenhilfe“ (§ 3 Nr. 8)
- Groblernziel: (§ 3 Nr. 8) b) „Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden“

8	Küchenhilfe (§ 3 Nr. 8)	b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden
---	----------------------------	---

Richt- und Groblernziel gemäß Ausbildungsrahmenplan benennen und die entsprechende Seite als Anlage zum Konzept.

- Feinlernziel: Der Auszubildende soll (nach der Ausbildungseinheit) in der Lage sein, selbstständig und fachgerecht Zucchini gemäß Vorgabe in regelmäßige Brunoise (Würfelchen) zu schneiden.

Feinlernziel formulieren: Endverhalten/ Bedingungen/ Kontrollmaßstab müssen genannt werden (!!!)

Lernzielbereiche:

- **Kognitiver Lernzielbereich:** Der kognitive Lernzielbereich wird angesprochen, weil dem/ der Auszubildenden theoretisches Wissen und Kenntnisse vermittelt werden (Fachbegriffe/ Werkzeug)
Unter kognitiven Fähigkeiten versteht man Geistesleistungen wie Denken, Kennen, Aufzählen und Beschreiben.
- **Affektiver Lernzielbereich:** Der affektive Lernzielbereich wird angesprochen, weil dem/ der Auszubildenden die Bedeutung und Wichtigkeit des Themas bewusst gemacht wird. Das affektive Feinlernziel betrifft die Vermittlung von Einstellungen, Werten und Gefühlen.
Da es sich hierbei nicht nur um das Schneiden von Gemüse, sondern auch um einen wichtigen Prozess der Vorbereitung des Arbeitsplatzes („Mise en Place“) handelt, bei dem sorgfältig gearbeitet werden muss, ist auch der affektive Lernzielbereich wichtig.
- **Psychomotorischer Lernzielbereich:** Der psychomotorische Lernzielbereich wird durch das eigenständige Erlernen der Wiegeschnitttechnik und des Krallengriffs angesprochen, diese Fertigkeiten sollen erlernt und die Handlungen automatisiert werden.
Psychomotorik betrifft die Fähigkeit, Bewegungsabläufe bzw. Arbeitstechniken bewusst zu steuern.

Angesprochene Lernzielbereiche in Bezug auf das Thema nennen

7. Begründung der gewählten Methode, Abwägen von Vor- und Nachteilen

Die Vier-Stufen-Methode eignet sich hervorragend, um am Anfang der Ausbildung grundlegende Fertigkeiten im psychomotorischen Lernzielbereich zu vermitteln.

Begründung der Methode

Die Vier-Stufen-Methode bietet sich hierbei besonders für den psychomotorischen Lernbereich an. Auf Grund von nur einem Auszubildenden ist ein stufenweises Erlernen der Fähigkeiten und auch die Kontrolle des Erlernten möglich. Das Feinlernziel kann mit einer strukturierten Zeitplanung innerhalb der kurzen Unterweisung vermittelt und umgesetzt werden.

In dieser ausbilderzentrierten Methode kann der Ausbilder die Beachtung der Unfallverhütungsvorschriften und die systematischen Handlungsabläufe hervorragend kontrollieren und ggf. bei sicherheitsrelevanten Arbeiten direkt eingreifen.

Vorteile der Methode erläutern

Durch diese aktivierende Methode wird die Lernmotivation der Auszubildenden erhöht und führt in aller Regel zum Erreichen des Lernziels. Als ausbilderzentrierte Methode ist sie besonders gut für die Einzelausbildung geeignet.

Vorwissen muss von der Auszubildenden bei dieser Methode nicht vorhanden sein, Fachbegriffe werden im Verlauf erklärt.

Vorteile der Methode erläutern

Die berufliche Handlungskompetenz und Schlüsselqualifikationen werden in Bezug auf die fachlichen Kenntnisse gefördert.

Die soziale und persönliche Kompetenz sowie die Methodenkompetenz werden durch die ausbilderzentrierten Methoden, wozu auch die Vier-Stufen-Methode zählt, nur bedingt gefördert. Zur Förderung dieser Schlüsselqualifikationen sollten handlungsorientierte Methoden wie beispielsweise die Leittextmethode oder die Projektarbeit eingesetzt werden.

Nachteile in Bezug zu den Schlüsselqualifikationen und Kompetenzbereichen benennen und mögliche andere Methoden zur Beseitigung dieser Nachteile aufführen.

8. Lernerfolgskontrolle

- Nach der 1. Stufe bekommt der Azubi die Möglichkeit, das vom Ausbilder Vorgemachte kognitiv zu rekapitulieren.
- In der 2. Stufe stellt der Ausbilder Kontrollfragen.
- Nach der 3. Stufe kontrolliert und bewertet der Ausbilder die Arbeitsschritte/ das fertige Produkt. Hierbei werden zusätzlich vom Ausbilder Kontrollfragen gestellt.
- Nach der 4. Stufe wird das Ergebnis der selbstständigen Arbeit bewertet.

Zudem werden die Inhalte der Ausbildungseinheit vom Auszubildenden im Ausbildungsnachweis eingetragen („heute“).

Lernerfolgskontrolle: z.B.: Selbstkontrolle/ Zusammenfassung/ Kontrollfragen/ Ausbildungsnachweis/ Berichtsheft

9. Verlaufsplanung der Ausbildungseinheit

Vorbereitung (Stufe 1)				
Zeit	Aktionen/Lernschritte	Methode	Ausbildungsmittel	Pädagogische Begründung/Motiv
3 min	Ausbilder stellt Arbeits- und Ausbildungsmittel bereit, begrüßt den Auszubildenden, benennt das Thema, fragt nach Vorerfahrungen (z.B. Arten von Gemüse), erläutert das Feinlernziel und den Nutzen im betrieblichen Alltag und für den Azubi. Auszubildender hört zu und beantwortet Fragen.	Kurzvortrag evtl. Lehrgespräch	Notizpapier, Stift, Fotoanleitung, Messer, Zucchini, Antirutschmatte, Schneidbrett, Messer/Schüsseln/ Schlesinger/ Fertige Brunoise	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellen einer guten Lernatmosphäre/ Auflockerung - Vorbildfunktion: gute Vorbereitung - Motivation durch Interesse wecken - Anknüpfen an Vorerfahrungen - Nutzen/ Bedeutung nennen: Azubi kann und soll nach der Unterweisung selbstständig und fachgerecht die Arbeiten durchführen. > Startmotivation > Selbstvertrauen > aktivierend > Azubi wird Teil des Teams

Vormachen (Stufe 2)				
Zeit	Aktionen/Lernschritte	Methode	Ausbildungsmittel	Pädagogische Begründung/Motiv
3 min	Ausbilder macht schrittweise vor, wie die Zucchini geschnitten wird. Dabei erklärt der Ausbilder die richtige Anwendung der Schnitt- und Grifftechnik und Werkzeuge und begründet die Vorgehensweise, evtl. Maßnahmen zur Unfallverhütung werden erklärt.	Demonstration	Notizpapier, Stift, Fotoanleitung, Messer, Zucchini, Antirutschmatte, Schneidbrett, Messer/Schüsseln/ Schlesinger/ Fertige Brunoise	<ul style="list-style-type: none"> - der Auszubildende soll genau beobachten: visueller Lernbereich (LB) und aufmerksam zuhören: auditiver LB - die Möglichkeit zum Nachfragen wird gegeben > Lernerfolgskontrolle: Azubi soll die einzelnen Arbeitsschritte wiederholen (kognitiv)

Nachmachen (Stufe 3)				
Zeit	Aktionen/Lernschritte	Methode	Ausbildungsmittel	Pädagogische Begründung/Motiv
5 min	<p>Der Auszubildende führt die zuvor gezeigten Arbeitsschritte selbstständig aus, erklärt und begründet seine Vorgehensweise.</p> <p>Der Ausbilder beobachtet, lobt, hört zu, greift bei Gefahr ein, korrigiert bei (grobem) Fehlverhalten und stellt evtl. Kontrollfragen.</p> <p>Richtige Ausführung des Azubis sachbezogen loben</p>	Lernen in der Praxis	Notizpapier, Stift, Fotoanleitung, Messer, Zucchini, Antirutschmatte, Schneidbrett, Messer/Schüsseln/ Schlesinger/ Fertige Brunoise	<p>- Nachahmen psychomotorischer LB</p> <p>- Feinmotorik und Selbstsicherheit werden: geschult psychomotorischer LB</p> <p>- eine evtl. fehlerhafte Arbeitsweise kann sofort korrigiert werden</p> <p>> Lernerfolgskontrolle: Ausbilder kontrolliert und bewertet die einzelnen Arbeitsschritte/ das fertige Produkt</p> <p>> aktivierend</p> <p>> motivierend</p>

Üben (Stufe 4)				
Zeit	Aktionen/Lernschritte	Methode	Ausbildungsmittel	Pädagogische Begründung/Motiv
4 min	<p>Auszubildender wiederholt alle Arbeitsschritte selbstständig (üben, festigen). Der Ausbilder kontrolliert das Übungsergebnis und lobt.</p> <p>-----</p> <p>Der Ausbilder weist auf nächste Lerneinheiten und Berichtsheft hin. Lob und Anerkennung für die gute Zusammenarbeit und Verabschiedung</p>	Lernen durch Wiederholung	Notizpapier, Stift, Fotoanleitung, Messer, Zucchini, Antirutschmatte, Schneidbrett, Messer/Schüsseln/ Schlesinger/ Fertige Brunoise	<p>- Lernen durch Wiederholen: Gelerntes wird gefestigt und Selbstständigkeit gefördert: >Lernerfolgssicherung</p> <p>- Motivation durch erfolgreiches Erreichen des Lernziels</p> <p>> Lernerfolgskontrolle: Selbstkontrolle durch den Azubi/ Feedback des Ausbilders</p> <p>> motivierend</p>

10. Medien / Arbeitsmittel

- Arbeitsmittel: Antirutschmatte/ Schneidbrett/ Messer/ Schüsseln/ Schlesinger/ Zucchini...
- Fertig geschnittene Zucchini Brunoise zur Ansicht
- Fotoanleitung „Schritt für Schritt“
- Handout: „Der junge Koch“: Schnitttechnik Brunoise
- Ausschnitt aus dem Ausbildungsrahmenplans (1 Seite)
- *Arbeitszergliederung: optional*

Medien aus Punkt 10. als Anlagen beifügen!

Beispiel Arbeitszergliederung:

Lernschritte Was mache ich?	Kernpunkte Wie mache ich es?	Begründung Warum mache ich es?	Arbeitsmittel Womit mache ich es?
1. Vorbereitung von Arbeitsplatz und Werkzeug	Die Antirutschmatte unter das Schneidebrett legen, eine Schüssel für Abfälle und eine Schüssel für die Brunoise bereitstellen.	Mögliche Unfallgefahr wird vermieden; Sauberkeit am Arbeitsplatz	Gesichertes Schneidebrett, Kochmesser, zwei Schüsseln für Abfall und die Brunoise
2. Arbeitsschritt Putzen der Zucchini	Zucchini waagerecht auf das Brett legen und die Enden abschneiden. Wiegeschnitttechnik / Krallengriff	Um die gewünschte Schnittform der Zucchini herzustellen und da die Enden giftig sind.	Kochmesser
3. Arbeitsschritt Zucchini in Würfel (Brunoise) schneiden	Eine 1 cm dicke Scheibe abschneiden. Scheibe auf das Brett legen und 1 cm dicke Streifen schneiden. Streifen um 90 Grad drehen und 1 cm dicke Würfel schneiden: Wiegeschnitttechnik / Krallengriff	Um gleichmäßige Zucchini-Brunoise zu erhalten.	Kochmesser/ Wiegeschnitttechnik
4. Arbeitsschritt Zucchini – Brunoise mit dem Schlesinger in die Schüssel befördern	Die Brunoise werden mit der linken Hand und in der rechten Hand haltenden Schlesinger in die Schüssel befördert.	Um später die gesamten Zucchini-Brunoise für das Ratatouille zu verwenden.	Schüssel, Schlesinger

Arbeitszergliederung nur beispielhaft, evtl. zu ergänzen