

Inhaltsverzeichnis:

1. Vorstellung der eigenen Person	2
2. Thema der Ausbildungssituation:	2
3. Adressatenbeschreibung:	2
4. Lernort:	3
5. Zeitpunkt:	3
6. Lernziele:	3
7. Lernaspekte:	4
8. Ausbildungsmethode:	4
9. Ausbildungsmittel:	5
10. Durchführung der Unterweisung:	5
11. Lernerfolgskontrolle/Lernerfolgssicherung	8
12. Feedback/Motivation.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
13. Ausblick:	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1. Vorstellung der eigenen Person

Name: VORNAME AUSBILDER
Alter: 24 Jahre
Familienstand: ledig, keine Kinder
Beruf: ausübender Beruf: Konditor
Ausbildung zum Bäcker 2012
Ausbildung zum Konditor 2014
Arbeitsstelle: ich arbeite seit 3 Jahren als Konditor und seit eineinhalb Jahren bei der Konditorei in OBERZENTRUM.

2. Thema der Ausbildungssituation:

Herstellung und Formgebung von Plunderteig

3. Adressatenbeschreibung:

Name des Auszubildenden: VORNAME AZUBINE
Alter: 19 Jahre
Ausbildungsberuf: Konditorin
Schulabschluss: Fachoberschulreife an Realschule in OBERZENTRUM
Ausbildungsdauer: gem. § 2 Ausbildungsordnung 3 Jahre
Ausbildungsstand: zweites Ausbildungsjahr im fünften Monat
Hobbys: Freunde treffen, backen und Gitarre spielen.
Motivation: Die Auszubildende ist intrinsisch motiviert

4. Lernort:

Produktionsraum (Backstube).

In dieser Räumlichkeit befinden sich alle nötigen Maschinen zur Umsetzung und Vermittlung des Lernstoffes.

5. Zeitpunkt:

Unter Berücksichtigung der individuellen Leistungskurve des Auszubildenden erfolgt die auf ca. 20minütige Unterweisung an einem Donnersag, um 09:30 Uhr. Erfahrungsgemäß befindet sich der Auszubildende zu diesem Zeitpunkt in einem Leistungshoch, so dass die vermittelten Inhalte bestmöglich aufgenommen werden können.

Der Auszubildende wurde eine am Anfang der Woche über mein Vorhaben informiert.

6. Lernziele:

Das jeweilige Richt- und Groblernziel habe ich dem Ausbildungsrahmenplan entnommen.

Richtlernziel:

Das Richtlernziel ist aus §4 Nr.12 der Ausbildungsordnung zum Konditor/in entnommen. Entsprechend des Ausbildungsrahmenplans für die Berufsausbildung Konditor/in lautet dies:

Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen

Groblernziel:

Das Groblernziel ergibt sich aus dem bereits o.a. Teil des Ausbildungsberufsbildes und ist im Ausbildungsrahmenplan im selben Abschnitt, Unterpunkt e) zu finden. Dieses lautet:

Deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten

Feinlernziel:

Laut betrieblichem Ausbildungsplan lautet das Feinlernziel

Der Auszubildende hat nach Abschluss der Ausbildungseinheit die Fähigkeiten besitzen, Plunderteige/ Plunderteilchen fachgerecht und selbstständig herzustellen.

7. Lernaspekte:

kognitiver Lernaspekt:

Der Auszubildende soll nach der Ausbildungseinheit in der Lage sein einen süßen Hefeteig herzustellen und ihn fachgerecht durch Tourierung zu einem Plunderteig weiterzuverarbeiten. Sie soll fachlich in der Lage sein die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge durchzuführen und die Leitsätze für Feingebäcke kennen. Außerdem soll die Auszubildende die verschiedenen Herrichtungsarten von Plunderteig kennenlernen.

affektiver Lernaspekt:

Die Auszubildende soll einen sorgfältigen und sicheren Umgang mit den benötigten Maschinen entwickeln.

psychomotorischer Lernaspekt:

Die Auszubildende soll nach der Ausbildungseinheit mit der Verwendung von Maschinen in der Lage sein Plunderteige eigenständig herzustellen.

8. Ausbildungsmethode:

Da die Auszubildende ein motorischer Lerntyp ist, habe ich großen Wert auf eine Ausbildungsmethode gelegt, die insbesondere die psychomotorischen Lernanspekte anspricht.

Vier – Stufen Methode:

1. Stufe vorbereiten
2. Stufe vormachen und erklären
3. Stufe nachmachen lassen und erklären lassen
4. Stufe selbstständig ausführen lassen / üben

Alternativmethode:

Methodenmix aus

1. Lehrgespräch, um Ihr Vorwissen festzustellen
2. Demonstration, um die Übung vorzumachen
3. Lernauftrag, um das Erprobte zu sichern

9. Ausbildungsmittel:

- 1.Spiralkneter
- 2.Ausrollmaschine
- 3.Rollholz
- 4.Rohstoffe zur Weiterverarbeitung
- 5.Produktionsraum

10. Durchführung der Unterweisung:

1. Stufe vorbereiten:

Die Vorbereitung des Arbeitsplatzes erfolgt durch mich. Hierfür habe ich mich vergewissert, dass der Arbeitsplatz aufgeräumt und alle nötigen Arbeitsmittel sortiert sind. Ich habe alle Rohstoffe zusammengetragen und die Leitsätze für eine kurze Einführung zur Hand. Außerdem habe ich dafür gesorgt, dass alle Maschinen nicht durch andere Arbeiten belegt werden und für meinen Auszubildenden und mich zugänglich sind.

Um Störungen während der Ausbildungseinheit zu vermeiden, habe ich meine Kollegen informiert, dass die Auszubildende während des Vorgangs nicht für andere Arbeiten zur Verfügung steht.

Vor Beginn der Ausbildungseinheit erkundige ich mich bei meiner Auszubildenden über Ihr Wohlbefinden. Sie geht am Wochenende auf ein Konzert und positiv gestimmt.

Im Anschluss erkläre ich der Auszubildenden die wichtigen Grundlagen des Unfallschutzes, die bei dieser Tätigkeit zu beachten sind.

Arbeitszergliederung				
Was mache ich?	Wie mache ich es?	Warum mache ich es?	Womit	Zeiteinteilung
1. Sichtung des Arbeitsplatzes	Überprüfen des Arbeitsplatzes auf Sauberkeit und Ordnung. Gewährleisten des Vorliegens einer aktuellen Portoliste	Sicherstellung der Vorhaltung benötigter Schulungsmaterialien sowie Gewährleistung eines reizfreien Umfeldes	Augen	ca. 5 Min.
2. Überprüfung der Frankiermaschine	Betätigen des Einschalters	Vergewisserung, dass das Gerät funktionstüchtig und an das Stromnetz angeschlossen ist	Hand und Augen	
3. Informationsweitergabe an die Kollegen / Ausschaltung Telefon	Hinweis an die Kollegen auf die Unterweisungseinheit sowie Umschalten des Telefons	Vermeidung von Störfaktoren während der Unterweisungseinheit	Mund	
4. Schaffung eines angenehmen Unterweisungsklimas	Freundliche Begrüßung des Auszubildenden	Eruierung des persönlichen Wohlergehens	Mund	
5. Hinweis auf Grundlagen des Unfallschutzes	Hinweis auf die an der Wand hängende Bedienungsanleitung	Mögliche Hilfe zur Selbsthilfe bei Problemen mit der Frankiermaschine	Bedienungsanleitung	

2. Stufe vormachen und erklären:

Ich zeige dem Auszubildenden die Vorgehensweise bei der Teigherstellung und dem Tourieren von Plunderteig.

Hierbei weise ich sie auf typische handwerkliche Fehler hin, z.B. falsche Tourenzahl

Ich erkläre dem Auszubildenden immer:

- Wie mache ich es
- Warum mache ich es
- Wann mache ich es
- Womit mache ich es

Arbeitszergliederung				
Was mache ich?	Wie mache ich es?	Warum mache ich es?	Womit	Zeiteinteilung
1. Einschalten der Frankiermaschine sowie Programmierung der Portogebühren	Ich betätige den Ein-Schalter der Frankiermaschine und vergewissere mich über das eingestellte Portoprogramm und zeige dem Azubi ggfls. Die Möglichkeit der Portoänderung auf	Beginn mit den Frankierarbeiten	Hand und Mund	ca. 5 Min.
2. Einwiegen des Briefes und Abgleich zwischen Portoliste und eingestelltem Portoprogramm	Ich lege den ersten Brief auf die interne Waage der Frankiermaschine und vergleiche auf der Portoliste die notwendige Portogebühr mit dem eingestellten Portoprogramm	Korrekte Frankiereinstellung des Briefes	Hand und Augen	
3. Einführen des Briefes in die Frankiermaschine	Ich schiebe den Brief vorsichtig in den automatischen Einzug der Maschine	Frankierung des Briefes	Hand	
4. Kontrolle	Ich kontrolliere den frankierten Briefumschlag	Sichtkontrolle	Augen	
5. Vermeidung typischer Anwenderfehler	Ich weise den Azubi auf typische Handhabungsfehler hin (fehlerhaftes Ablesen des Portos, Festhalten des Briefes)	Vermeidung von typischen Anwenderfehlern	Mund und Augen	

3. Stufe nachmachen lassen und erklären lassen:

Die Auszubildende macht die von mir vorgemachten Arbeitsschritte nach. Gegebenenfalls korrigiere ich Sie bei der Ausführung. Ich schreite ausschließlich ein, wenn die Ausführung fehlerhaft ist oder eine Gefahr droht.

Arbeitszergliederung				
Was lasse ich machen?	Wie lasse ich es machen?	Warum lass ich es den Azubi machen?	Womit	Zeiteinteilung
1. Einschalten der Frankiermaschine sowie Programmierung der Portogebühren	Ich lasse den Auszubildenden die Frankiermaschine einschalten. Anschließend soll er das eingestellte Portoprogramm ablesen und mir aufzeigen, wie er es ggfls. abändern kann.	Beginn mit den Frankierarbeiten	Hand	ca. 5 Min.
2. Einwiegen des Briefes und Abgleich zwischen Portoliste und eingestelltem Portoprogramm	Der Azubi soll den einen Brief auf die interne Waage der Frankiermaschine legen und anhand der Portoliste die notwendige Programmierung einstellen	Korrekte Frankiereinstellung des Briefes	Hand	
3. Einführen des Briefes in die Frankiermaschine	Ich lasse den Azubi einen Brief vorsichtig in den automatischen Einzug der Maschine schieben	Frankierung des Briefes	Hand	
4. Kontrolle	Ich kontrolliere den frankierten Briefumschlag	Sichtkontrolle	Augen	
5. Vermeidung typischer Anwenderfehler	Der Azubi soll mir typische Handhabungsfehler benennen, die beim Frankieren mit dieser Maschine passieren können (fehlerhaftes Ablesen des Portos, Festhalten des Briefes)	Vermeidung von typischen Anwenderfehlern	Mund und Augen	

Sofern Sie Ihre Aufgaben zu meiner Zufriedenheit ausgeführt hat, lobe ich Sie.

4. Stufe selbstständig ausführen lassen:

In dieser Phase hat die Auszubildende die Möglichkeit, die einzelnen Schritte bei erneuter Herstellung eines Plunderteiges zu wiederholen. Die Produzierten Waren werden nach Fertigstellung begutachtet und Besprochen.

Arbeitszergliederung				
Was lasse ich machen?	Wie lasse ich es machen?	Warum lass ich es den Azubi machen?	Womit	Zeiteinteilung
1. Selbstständiges Frankieren an der Frankiermaschine	Der Azubi soll selbstständig die Frankiermaschine einschalten, das entsprechende Portoprogramm einstellen und die Briefe eigenständig in die Maschine einführen.	Frankieren von diversen Briefen und Festigung des Erlernten	Hand	ca. 5 Min.
2. Kontrolle	Der Auszubildende soll die frankierten Briefe hinsichtlich des korrekt eingestellten Portos überprüfen	Sichtkontrolle vor Zuführung zur Deutschen Post AG	Auge	

Sofern er diese Aufgaben ebenfalls zu meiner Zufriedenheit gelöst hat, lobe ich sie erneut.

11. Lernerfolgskontrolle / Lernerfolgssicherung:

- a) Ich prüfe, ob das Feinlernziel erreicht wurde und ob die Methode für die Auszubildende richtig war. Ggf. werde ich mit ihr Wiederholungen und Änderungen besprechen. Dazu gehört auch ein Feedback.
- b) Nach dem Ausbildungsabschnitt fordere ich meine Auszubildende auf das erlernte in einem Wochenbericht in Ihren Ausbildungsnachweis niederzuschreiben. In Zukunft werde ich sie öfter diese Arbeit ausführen lassen um das Gelernte zu festigen.

12 Feedback / Motivation

Ich gebe der Auszubildenden Gelegenheit ihre Wahrnehmung der Ausbildungssituation zu schildern. Dann gebe ich ihr mein Feedback.

Motivation

Ich weise sie gegebenenfalls auf einige Flüchtigkeitsfehler hin und **lobe** sie für ihre gute Leistung.

13. Ausblick

Zum Schluss bespreche ich mit AZUBINE das folgende Thema:

gem. Groblernziel § 4 Nr. 12 f) Teige backen