

Konzept einer Ausbildungssituation

Bedienung der betriebseigenen Kaffeemaschine



Abb.1: Kaffeemaschine Magnifica DeLonghi
Quelle: Eigenes Bild

„Es gibt nur eine wahre Fee: die Kaffeefee!“

Konzept einer Ausbildungssituation

Einleitung

Persönliche Vorstellung

Peter Nolte, Berufspädagoge, Dozent in Ausbilderlehrgängen seit 2002, Lehrgangsleiter

Planung

Betriebliche Situation

NOVA NEXUS bildet seit 2011 im eigenen Unternehmen und bei weiteren Bildungsträgern ca. 300 Ausbilder aus. Der Betrieb wird geleitet von Dorothea und Peter Nolte, beschäftigt zwei Mitarbeiter und arbeitet freiberuflichen Partnern zusammen.

Im heutigen Zusammenhang erhalten die neuen Lehrgangsteilnehmer eine Einfügung in die Bedienung der Kaffeemaschine „Magnifica DeLonghi“.

Adressatenanalyse

Es sind bis zu sieben Lernende im Lehrgang. Das Alter liegt i.d.R. zwischen 20 und 64 Jahren. Die Teilnehmer sind Kaffeetrinker mit umfangreicher persönlicher Erfahrung in der Herstellung von Bürokaffee. Die meisten Kaffeetrinker haben bisher keine systematische Einweisung in die Maschinenbedienung erlebt. Vergleichbare Berufsschulinhalte liegen nicht vor. Die Lerntypen sind zu diesem Zeitpunkt nicht bekannt. Die Motivation ist intrinsisch, da der Kaffee nach Innen muss.

Lernziele

Die Lernziele sind i.d.R. aus dem Richtlernziel „Kundenorientierung“ oder vglb. herzuleiten.

Auszug der Ausbildungsordnung der Bestattungsfachkraft

Richtlernziel

Groblernziel

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitlicher Richtwert in Wochen im	
			1. – 18. Monat	19. – 36. Monat
1	2	3	4	
8	Qualitätssichernde Maßnahmen und Kundenorientierung (§ 3 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 8)	a) Aufgaben und Ziele von qualitätssichernden Maßnahmen anhand betrieblicher Beispiele unterscheiden b) qualitätssichernde Maßnahmen im eigenen Arbeitsbereich anwenden, dabei zur kontinuierlichen Verbesserung von Arbeitsvorgängen beitragen c) Arbeiten kundenorientiert durchführen d) Arbeitsergebnisse kontrollieren und dokumentieren e) Fachnormen zur Qualitätssicherung umsetzen	8	

Tab. 1: Auszug Ausbildungsrahmenplan Bestattungsfachkraft

Feinlernziel gem. Ausbildungsplan

Nach der Ausbildungssituation können die Teilnehmer der „Magnifica DeLonghi“ einen Kaffee unter Anwendung der individuellen Geräteeinstellungen innerhalb von 60 Sekunden selbstständig erzeugen und verletzungsfrei entnehmen.

Kognitives Lernziel

Die Teilnehmer verstehen die Bedienelemente der Maschine und wissen, an welchen Einstellungen Kaffeestärke und Flüssigkeitsmenge vorgenommen werden. Sie kennen außerdem die Bezugsquelle der Kaffeetassen.

Konzept einer Ausbildungssituation

Affektives Lernziel

Die Teilnehmer verstehen die Bedeutung der richtigen Maschineneinstellungen, um einen geschmackvollen Kaffee zu erzeugen. Sie verstehen die Gefahren, die mit einer Fehlbedienung verbunden sind und entwickeln Sicherheit im Umgang mit der Maschine.

Psychomotorisches Lernziel

Die Teilnehmer sind selbstständig in der Lage sich und anderen Teilnehmern einen Kaffee zu bereiten und zu entnehmen.

Rahmenbedingungen

Lernort: NOVA NEXUS Seminarraum, Ottostraße 91, 2. Etage rechts, an der Kaffeemaschine

Lernzeit: 9:20 – 9:40 Uhr

Dauer: 10 – 20 min

Hinweis auf Leistungskurve: Der Vormittag kurz nach Lehrgangseröffnung wurde gewählt, weil zu diesem Zeitpunkt noch Koffein vom Frühstück im Organismus ist. Eine spätere Einweisung würde den Unterrichtsverlauf wegen Koffeinverknappung stören.

Arbeitsmittel: vollständig betriebsbereite Kaffeemaschine „Magnifica DeLonghi“, Wasser, Kaffeebohnen, zwei Tassen

Durchführung

Thema

Das Thema lautet: „Sichere Bedienung der betriebseigenen Kaffeemaschine“

Teilnehmer des Lehrgangs sollen selbstständig in der Lage sein, sich Kaffee nach Bedarf zu machen, um ihre Pause angenehm zu gestalten.

Beschreibung der Lehrmethode

Die Ausbildungssituation wird als Methodenmix aus Demonstration mit Erläuterung und einem Anwendungsauftrag gestaltet.

Begründung der gewählten Ausbildungsmethode

Die Bedienung einer Kaffeemaschine ist i.d.R. bekannt. Hier geht es um die Besonderheiten bezgl. der vorhandenen Maschine. Der Methodenmix sichert den gefahrlosen Umgang mit dem Gerät ab. Der anschließende Anwendungsauftrag erzeugt persönliche Erfahrung, sichert die Teilnehmer gegen Schäden ab, falls durch die Beobachtung während der Demonstration Unklarheiten entstanden sind.

Nennen und begründen einer geeigneten alternativen Methode

Bei einer gänzlich unerfahrenen Teilnehmergruppe wäre die Vier-Stufen-Methode zu wählen, die den Prozess in Teilschritten sichtbar macht. Anschließend würden die Teilnehmer jeden Schritt unter Aufsicht nachmachen und erklären. Zum Üben und Festigen würden dann reihum alle Teilnehmer einen Kaffee herstellen und sich so gegenseitig beobachten.

Detaillierte Beschreibung der Vorgehensweise

1. Demonstrationshase mit Erläuterung

Der Lehrgangsleiter stellt die Kaffeemaschine namentlich vor und weist auf die Bedienelemente hin. Dazu gehören Ein/Ausschalter, Wahltasten für eine oder zwei Kaffee pro Durchgang, Auslaufventil, Drehregler für

Konzept einer Ausbildungssituation

Kaffeestärke und Wassermenge. Es wird auf die gefährlichen Elemente hingewiesen: Gefahr der Verbrühung bei Kontakt mit dem heißen Wasser am Auslauf und Verletzungsgefahr bei der Entnahme der heißen Tasse.

Weiterhin stellt der Lehrgangsleiter eine leere Tasse mittig unter den Auslauf. Die Drehregler werden jeweils auf Mitte gestellt, um einen Kaffee mit mittlerer Stärke zu erzeugen. Während dieser Vorgänge erläutert der Lehrgangsleiter die Vorgänge.

Nach der Einführung betätigt er den Tastschalter für einen Kaffee, tritt ein Stück zurück, damit die Teilnehmer den Prozess beobachten können. Eine Erläuterung findet nicht statt.

Anschließend fordert der Lehrgangsleiter die Teilnehmer auf, die Beobachtung zu beschreiben und stellt Verständnisfragen wie „Welche Einstellungen werden vorgenommen, wenn man eine volle Tasse starken Kaffees brühen möchte? Nachdem die Teilnehmer die Fragen korrekt beantworten können, folgt der Anwendungsauftrag.

2. Anwendungsauftrag

Ein Teilnehmer beginnt mit dem Aufstellen einer leeren Tasse unter dem Auslaufventil und stellt die Drehregler auf die von ihm gewünschte Stärke ein.

Nach Sichtprobe durch den Lehrgangsleiter schaltet der Teilnehmer die Taste für einen Kaffee. Die Beteiligten beobachten den Prozess. Offene Fragen werden gemeinsam erörtert.

Anschließend wiederholen die Teilnehmer der Reihe nach diesem Vorgang bis jeder eine eigene Tasse Kaffee hergestellt hat.

Kontrolle

Lernzielkontrolle

Das Lernziel ist erreicht, wenn jeder Teilnehmer einen für sich individuell eingestellten Kaffee der Maschine entnommen hat. Dieses Ziel wurde vollständig erreicht.

(gegenseitiges) Feedback geben

Teilnehmer und Lehrgangsleiter erklären einander wie sie die Ausbildungssituation wahrgenommen haben. Die Teilnehmer reflektieren, dass sie sich bei der Maschinenbedienung jetzt sicherer fühlen und bereit sind weiteren Kaffee selbst herzustellen. Außerdem sind sie bereit Varianten des Vorgangs zu lernen z.B. zwei Tassen gleichzeitig herzustellen.

Motivation erzeugen / sachliche Kritik

Der Lehrgangsleiter lobt die Gruppe für die konzentrierte Beobachtung und aktive Mitarbeit. Sachliche Kritik entfällt, da keine Verbesserungen notwendig sind.

Lernerfolgssicherung

Zur Lernerfolgssicherung wird ein Teilnehmer durch ein Losverfahren bestimmt, ein Fotoprotokoll zu erstellen und den Kollegen auszuhändigen.

Thematischer Ausblick

Aufbauend auf den gewonnenen Kenntnissen und Fertigkeiten folgt in der nächsten Ausbildungssituation, die Befüllung mit Kaffeebohnen und Wasser.

Abschluss

Der Lehrgangsleiter bedankt sich nochmal für die Aufmerksamkeit und bittet die Teilnehmer zum Kaffee trinken.