

LERNEN IM ARBEITSPROZESS

Qualifizierung an- und ungelerner junger Erwachsener mit dem Ziel eines anerkannten Berufsabschlusses

Durchführungsträger:



Wissenschaftliche Begleitung:



Fachliche Betreuung:



Laufzeit: Juni 1996 bis August 2000

Gefördert mit den Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung, des Thüringer Ministeriums für Wirtschaft und Infrastruktur und des Thüringer Ministeriums für Soziales und Gesundheit

Entstehungsgeschichte

- Nach der Wende: viele arbeitslose ehemalige Teilfacharbeiter
- ABM ohne Qualifizierung zum Berufsabschluss bietet keine Perspektive
- hohe Motivation, erhebliche Vorqualifikationen vorhanden

Notwendigkeit:

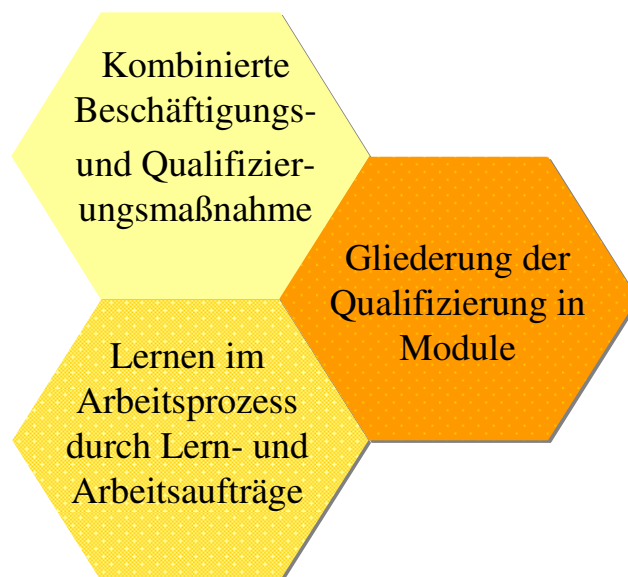
gründliche Ausbildung in anerkannten Berufen

An- und ungelernte junge Erwachsene

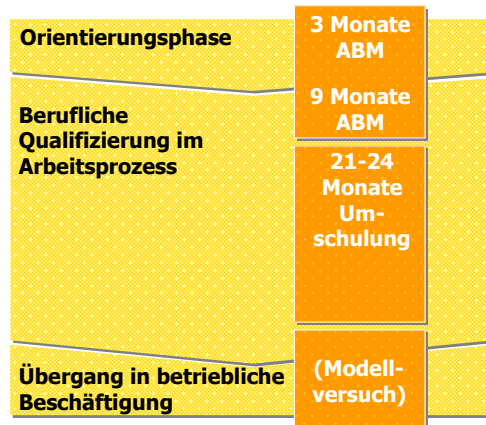
Qualifiziert werden junge Erwachsene

- ohne Berufsabschluss,
- mit Arbeitserfahrungen als An- oder Ungelernte,
- die aufgrund ihrer Vorqualifikationen nicht für eine reguläre Umschulung geeignet sind.

Innovationen des Modells:



Kombinierte Beschäftigungs- und Qualifizierungsmaßnahme



Bereits in der ABM werden Module zum Berufsabschluß absolviert.

Ein Jahr ABM und zwei Jahre Weiterbildung werden verknüpft.

Lernen für Praxis und Theorie im Arbeitsprozess.

Gliederung der Qualifizierung in Module

Moduldefinition

Module sind zeitlich und inhaltlich abgeschlossene Abschnitte der Qualifizierung

- Sie beziehen sich auf das Berufsbild und den Ausbildungsrahmenplan
- Sie gliedern sich nach betrieblichen Arbeitsbereichen bzw. Abläufen

Ein erfolgreich abgeschlossenes Modul befähigt zur fachgerechten Ausführung von Arbeiten in einem betrieblichen Arbeits- bzw. Auftragsbereich.

Lernen im Arbeitsprozess als didaktisch-methodisches Konzept



Das Konzept beinhaltet:

- Die Einbeziehung vorhandener Qualifikationen
- Die Nutzung unterschiedlicher Stärken
- die Arbeit in Gruppen
- die Differenzierung des Lernprozesses
- die praxisgerechte Qualifizierung
- selbständiges Planen und Handeln

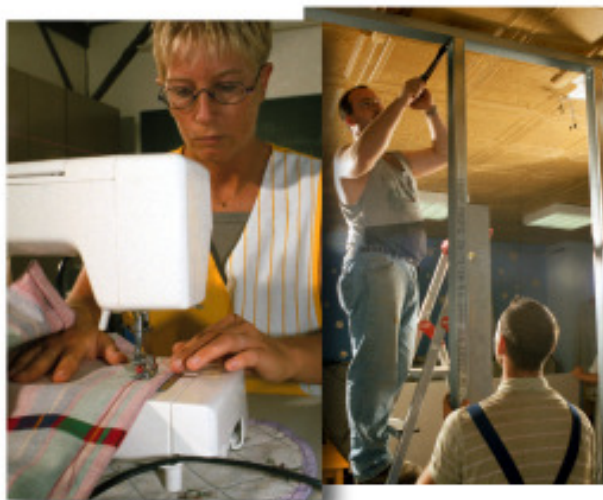
Kleingruppe bearbeitet Lernmaterialien



Ergänzender Theorieunterricht



Arbeiten werden selbständig durchgeführt

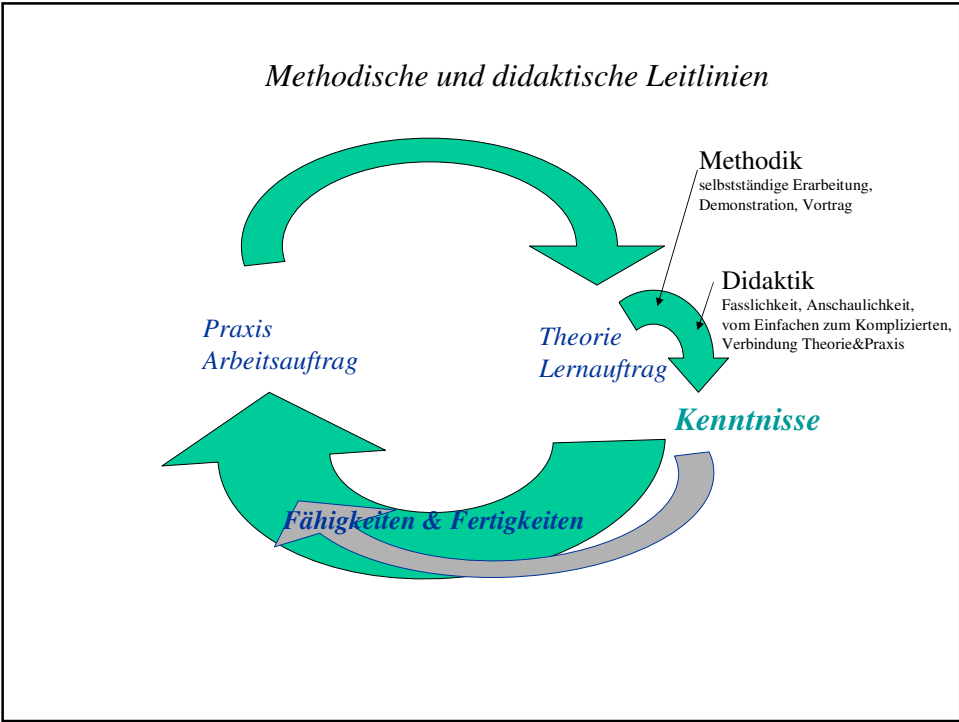


Qualitätskontrolle



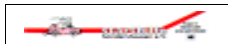
Planungsablauf

- **Was sind die Schwerpunkte in der betrieblichen Praxis?**
- **Wie werden diese Schwerpunkte mit dem Rahmenausbildungs- und dem Stoffverteilungsplan verbunden?**
- **Welche Rolle spielt das Ausbildungsteam bei der Erarbeitung und Erprobung von Modulen?**
- **Welche Besonderheiten gibt es bei der Organisation sowie der Durchführung von Lern- und Arbeitsaufträgen?**



Auszug der Module und Lernaufträge

Lern Nr.	Modul / Lernauftrag	Ausbildungsrahmenplan	Zeitraum
3.	Modul 3 Nahrungszubereitung Kleinküche	§3 Nr.8	7 Wo
3.1	Kochen für Kleinhaushalte u. größere Gruppen	§3 Nr.9 §3 Nr.10	
3.2	Backen		
3.3	Kalte Küche		
3.4	Anrichten, Portionieren, Sortieren		
6.	Modul 6 Gestalten von Räumen und Wohnumfeld	§3 Nr.7 §3 Nr.9	4 Wo
6.1	Tisch eindecken für besondere Anlässe	§3 Nr.14	
6.2	Raumgestaltung, Dekorieren, Geschenke		
6.3	Pflanzenpflege, Gestecke gestalten		



Lernmaterialien zum

Modul 3 Nahrungszubereitung

Beruf: Hauswirtschafter/in

In diesem Modul eignen Sie sich Kenntnisse an über die Bedeutung der Hygieneverordnung in Bezug auf Personen, Arbeitsplatz und Arbeitsmittel. Das Erstellen von Speiseplänen unter Berücksichtigung der Jahreszeit und des Marktangebotes gehört ebenfalls dazu. Herstellen von Gerichten, Mahlzeiten, Gebäcken und Getränken unter Verwendung von verschiedenen Garverfahren. Speisen garnieren, anrichten und servieren.

Das Modul 3 besteht aus folgenden Lernaufträgen:

LERNAUFTRAG 3.1:	Kochen für Kleinhaushalte und Gruppen
LERNAUFTRAG 3.2:	Backen / Biskuitmasse
LERNAUFTRAG 3.3:	Kalte Küche

Name, Vorname:
Plan für die Durchführung:	
Beginn:
Besprochene Leitimpulse:
Besprochene Arbeitsplanung :
Qualitätskontrolle:
Abschlussgespräch:

zu vermittelnde theoretische Lehrstoffe lt. Lehrplan

Lernauftrag	Haushaltskunde	Wirtschaftslehre	Fachrechnen
3.1. Kochen	Küchentechnische Eigenschaften der Nährstoffe Geräte und Maschinen im Küchenbereich	Einrichtung Arbeitsplatz Umgebungseinflüsse Hygiene, Unfallschutz	Umrechnung von Kochrezepten Kostenberechnung, Kostenvergleiche
3.2. Backen	Küchentechnische Eigenschaften der Nährstoffe Bedienung und Funktion Backofen, Küchenmaschine	Einrichtung Arbeitsplatz Hygiene, Unfallschutz	Umrechnung Teigmengen, Kostenberechnung, Kostenvergleiche

Durchgeführte Lernaufträge:

LERNAUFTRAG 1.1: Baustelleneinrichtung

LERNAUFTRAG 1.2: Vermessung

LERNAUFTRAG 1.3: Gründen von Fundamenten

LERNAUFTRAG 1.4: Herstellen von Mauerwerk

LERNAUFTRAG 1.5: Aufstellen von Arbeits- und Schutzgerüsten

LERNAUFTRAG 1.6: Bau von Treppen für den Innen- und Außenbereich

LERNAUFTRAG 1.7: Herstellen von Schornsteinen

LERNAUFTRAG 1.8: Verarbeiten von Natursteinen

Die Gestaltung der fachlichen Inhalte erfolgt nach dem Ausbildungsrahmenplan.

Modul 3:
Nahrungszubereitung
Seite 4



Arbeitsauftrag

Ihre Eltern freuen sich auf ihre Silberne Hochzeit. Überraschen Sie sie mit einer Torte aus Biskuitmasse!

Richten Sie bitte das Gebäck an!



◆ In diesem Auftrag erlernen Sie:

- Herstellen von Biskuitmasse
- Bedienen von Herden und elektrischen Küchengeräten
- Kennenlernen von Hygienevorschriften
- Kalkulieren von Rezepten
- Erstellen eines Einkaufszettels
- Handhaben und Benutzung von Kochbüchern

Modul 3.2

Gestaltung von Arbeitsabläufen

Biskuitmasse

- 4 Eier
- 4 EL Wasser
- 150g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 75g Mehl
- 75g Speisestärke
- 1TL Backpulver

1. Backofen vorheizen
Umluftofen 160°C, Ober- und Unterhitze 180°C
2. Backform einfetten bzw. mit Backpapier auslegen



Eier einzeln aufschlagen, in eine Schüssel geben und schaumig rühren



Zucker einrieseln lassen, warmes Wasser dazugeben Und aufschlagen bis die Masse sich verdoppelt hat



Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und über die Eimasse sieben



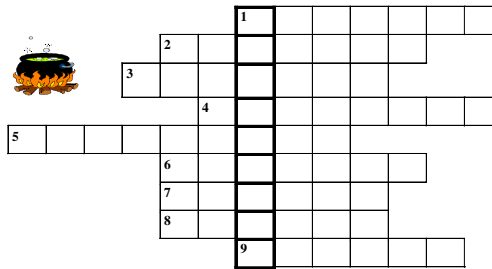
Masse mit Handrührgerät Stufe 1 vorsichtig verrühren bis der Teig glatt ist

Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form geben und sofort in den vorgeheizten Backofen geben.
Backzeit beim Blech ca. 12 – 15min, bei der Springform 30 - 35min

Auserlesene Varianten

5. Erkennen Sie die vielfältigen Garverfahren und tragen sie entsprechend ein!

Modul 3.1



1. Das Bräunen und Garen durch intensive Wärmestrahlung oder Wärmeleitung ohne oder mit wenig Fett bezeichnet man als
 2. Ein Garen in reichlich Flüssigkeit unter Wasseraufnahme und Volumenzunahme des Gargutes ist das
 3. Garen im eigenen Saft, eventuell unter Zugabe von wenig Flüssigkeit und wenig Fett nennt man
 4. Ein kombiniertes Garverfahren von kurzem Bräunen oder Anbraten in wenig heißem Fett und langsamen Weitergaren in wenig heißer Flüssigkeit nennt man das
 5. Ein langsames Garen in viel Flüssigkeit ist das
 6. Garen in strömendem Wasserdampf nennt man
 7. Bräunen und Garen im eigenen Fett oder mit wenig heißem Fett ist das
 8. Das Garen und Bräunen von Teigen ist das
 9. Das Garen in viel siedender Flüssigkeit ist das
- Garen und Bräunen in viel heißem Fett nennt man

Modul 6.3

Hallo!

Hey!

Ich will meine Balkonkästen bepflanzen. Hast du ein paar Tipps?

Ja, entferne die alte Erde und säubere deine Kästen.

Ich habe mir ein paar neue Kästen gekauft.

Beginne aber erst im Mai mit Bepflanzen!

Warum?

Es besteht im April noch Nachtfröstegefahr.

Muß ich beim Kauf der Pflanzen was beachten?

Oh, ja! Nur gut durchwurzelte gesunde Pflanzen kaufen.

Soll ich die Erde gleich düngen?

Nein! Du füllst deine Kästen mit frischer Blumenerde.

Vorher müßt du die Abzugslöcher mit Kieselsteinen abdecken.

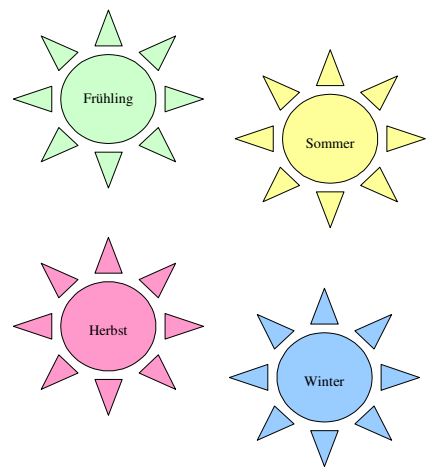
Blumen-tipp

- Die ausgepflanzten Wurzelballen vor dem Einpflanzen in ein Wasserbad tauchen.
- Die Pflanzballen nur so tief einsetzen, daß sie ca 2cm mit Erde bedeckt sind und gut andrücken.
- Keinig **Auswässern!**
- Nach einem Monat kann man mit der Nachdüngung beginnen.



Leitimpulse für den Auftrag

1. Jede Jahreszeit hat ihre Pflanzen. Wählen Sie einige Pflanzen für Balkonkästen und Kübel aus und ordnen sie in die Übersicht ein!






Modul 6.3

3. Fertigen Sie einen eigenen Pflanzenkatalog für Balkon- und Kübelpflanzen an!

	Name:	<i>Tulpe</i>
	Farbe:	<i>rot, gelb, weiß, bunt</i>
	Blütezeit:	<i>III - V</i>
	Standort:	<i>sonnig, halbschattig</i>
	Höhe:	<i>10-40cm</i>
Ausbreitung:	<i>stehend</i>	

Bewertungstabelle

						
	TN	Ausb.	TN	Ausb.	TN	Ausb.
Einrichtung des Arbeitsplatzes						
Umgang mit Geräten ➤ Handführgerät ➤ Elektroherd						
Einhaltung der Hygienebestimmungen						
Reihenfolge der Arbeitsschritte						
Backergebnis ➤ Aussehen						
Backergebnis Geschmack						
Portionieren und Anrichten						
Sortengerechte Mülltrennung						

TN: Teilnehmer
Ausb.: Ausbilder



**BIBB – Modellversuch
"Lernen im Arbeitsprozeß"**

ZERTIFIKAT

Herr
Geboren am

hat im Beruf **Maurer**

das

Modul 1 MAUERWERKSBAU

mit Erfolg abgeschlossen.

Das Modulzertifikat bestätigt, daß die zum Modul gehörenden Tätigkeiten fachgerecht ausgeführt werden können.

Die vorhandenen Fertigkeiten und Kenntnisse wurden durch die Qualitätskontrolle zu den Lernaufträgen auf der Baustelle und durch eine Modulprüfung nachgewiesen.

Starthilfe Sondershausen e.V.

Wir haben trotz der vielen Arbeit den
Humor nicht verloren

Wir haben die Neugier auf „Neues
Lernen“ geweckt

Wir sind für neue Ideen offen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!!