

Landesverband der Lebenshilfe Rheinland-Pfalz für Menschen mit geistiger Behinderung e.V.
Weiterbildung zur Geprüften Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung 2021-2023

Zubereitung von verschiedenen Kuchen und Gebäckwaren

Methodik-Modul **Systemisch Strukturgeleitetes Lernen**

Ina Aboulzahab

Evangelisches Diakoniewerk Zoar-Werkstätten Heidesheim

Schriftliche Abschlussarbeit (Projektarbeit)

Entsprechend §10 der Verordnung über die Prüfung zum anerkannten
Fortbildungsabschluss Geprüfte Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung und Themenfindung	1
2. Projektplan	3
2.1 Personenkreis	3
2.2 Rahmenbedingungen	6
2.3 Methodenwahl	8
2.4 Anforderungen	8
2.5 Lernziele	10
2.6 Didaktische Mittel	11
2.7 Beschreibung des Methodik-Moduls	13
3. Projektdurchführung	17
4. Lernzielkontrolle	34
5. Rückmeldung der Projektbeteiligten	35
6. Reflexion	37
Quellenverzeichnis	39
Anhang	41

Die Projektteilnehmer/in haben mir vorab eine Einwilligungserklärung für die Dokumentation sowie die Veröffentlichung der Fotos der Bildungsmaßnahme im Rahmen meiner Abschlussprüfung erteilt.

Diese Dokumente sind im Anhang abgelegt.

1. Einleitung und Themenfindung

Seit 2017 bin ich als Arbeitsbereichsleiterin in den Zoar-Werkstätten Heidesheim für mehrere Arbeitsgruppen verantwortlich, unter anderem auch für die Abteilung Küche, in der ich mein Praxisprojekt durchführe. Meine Hauptaufgabe ist es, die Produktion zu steuern und die Fachkräfte zur Arbeits- und Berufsförderung (im Folgenden FAB) der Abteilung zu unterstützen. Dadurch leite ich die Teilnehmer/innen des Projekts im Alltag nicht selbst in ihrer Arbeit an, kenne sie aber vom Austausch, den ich regelmäßig mit den FAB und dem Sozialen Dienst führe. Auch kann es vorkommen, dass ich im Vertretungsfall, bei Krankheit oder Abwesenheit der FAB in der Abteilung aushelfen muss.

In der Küche arbeitet derzeit eine Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung und acht Menschen mit Beeinträchtigung (im Folgenden MmB). Die Küche ist eine sogenannte Verteilerküche, dies bedeutet, sie stellt die Speisen für die Mittagsverpflegung nicht selbst her, sondern bekommt täglich von der Großküche aus Rockenhausen (Hauptsitz von Zoar) das warme Mittagessen angeliefert. Die Küche in Heidesheim gibt diese Speisen dann in der Kantine aus. Rund 80 Werkstattbeschäftigte nehmen an der Mittagsverpflegung teil.

Seit einiger Zeit werden in der Kantine die Zwischenmahlzeiten (Frühstück / Nachmittags-Snack) nicht mehr kostenfrei angeboten, sodass wir uns entschlossen haben, diese Mahlzeiten gegen einen Verkaufspreis weiterhin anzubieten. Die Nachfrage nach den Zwischenmahlzeiten ist gut. Für die MmB in der Küche stellt die Herstellung dieser Mahlzeiten eine Bereicherung des Aufgabenfeldes dar. Es werden neben belegten Brötchen und Sandwiches auch Pizza, Pizzabrötchen und Hamburger angeboten. Außerdem wird einmal in der Woche eine Salatbar mit frischen, selbsthergestellten Salaten bestückt. In den Sommermonaten wird nachmittags zusätzlich in der Kantine Eis verkauft. Um das Sortiment am Nachmittag weiter abzurunden, habe ich mir überlegt, an zwei Nachmittagen in der Woche selbstgebackenen Kuchen / Gebäck in der Kantine zu verkaufen. Der Kuchen / das Gebäck soll von den MmB in der Küche frisch gebacken werden. Da die MmB bisher wenig bis keine Erfahrung in der Herstellung von Kuchen und Gebäck haben, war mein Projektthema schnell gefunden.

Da ich staatlich anerkannte Meisterin der Hauswirtschaft bin, ist die Verpflegung und die Organisation von Dienstleistungen für mich ein wichtiger Bereich, den ich gerne

in den Zoar-Werkstätten mit meinem Fachwissen, meiner Erfahrung und meinen Kompetenzen weiter entwickeln möchte. Meine Motivation liegt vor allem darin, den MmB in der Küche ein neues und interessantes Aufgabengebiet zu schaffen, ihnen neue Handlungskompetenzen zu vermitteln und die Fachkraft in der Küche zu entlasten. Die Teilnehmer (im Folgenden TN) sollen durch mein Projekt für die Zukunft befähigt werden, verschiedene Kuchen und Gebäcksorten herzustellen.

Mit der Teilnahme an dem Projekt sehe ich bei den Teilnehmern/innen folgenden Nutzen:

- Ein neues, interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Erlernen von neuer Fachtheorie und Fachpraxis
- Dass Zielvereinbarungen aus dem Teilhabeplan umgesetzt werden
- Ein Zugewinn an Selbstwertgefühl
- Steigende Arbeitsmotivation
- Strukturiere Arbeitsabläufe
- Verbesserung in der Umsetzung von Arbeitsanweisung durch den Einsatz von didaktischen Mitteln wie z.B. Rezepte in leichter Sprache und bebilderte Rezepte
- Durch das Erlernen von neuen Kenntnissen und Fertigkeiten bessere Eignung für ein Außenpraktikum oder die Vermittlung auf den ersten Arbeitsmarkt

Für die Fachkraft in der Küche sehe ich folgenden Nutzen:

- Umsatzsteigerung der Abteilung Küche
- Entlastung im Arbeitsalltag
- Erweiterung des Speiseangebotes am Nachmittag
- Höhere Kundenzufriedenheit bei den Besuchern der Kantine
- Motivierte und qualifizierte Mitarbeiter in der Küche
- Mehr Selbstständigkeit der Mitarbeiter in der Küche

Die Werkstatt für behinderte Menschen (im Folgenden WfbM) hat nach §219 SGB IX den rechtlichen Auftrag:

1. Eine angemessene berufliche Bildung und eine Beschäftigung zu einem ihrer Leistung angemessenen Arbeitsentgelt aus dem Arbeitsergebnis anzubieten und

2. zu ermöglichen, ihre Leistungs- oder Erwerbsfähigkeit zu erhalten, zu entwickeln, zu erhöhen oder wiederzugewinnen und dabei ihre Persönlichkeit weiterzuentwickeln.

Durch die Projektteilnahme kommt die WfbM ihrem Auftrag nach. Die TN erlernen neue Fachkompetenz, die es ihnen ermöglicht in Zukunft Kuchen und Gebäck herzustellen, ihren Arbeitsplatz strukturiert einzurichten und Arbeitsanweisungen (z.B. Kuchenrezepte) planvoll abzuarbeiten. Außerdem sind die Steigerung des Umsatzes und die Kundenzufriedenheit als wichtiger Aspekt der Werkstatt zu sehen.

2. Projektplan

2.1 Personenkreis

Um das Interesse bei den Klienten in der Küche abzufragen, habe ich mein Projektvorhaben dort in einer Abteilungsbesprechung vorgestellt. Spontan meldeten sich fünf Interessenten, die ihre Bereitschaft am Projekt zusagten.

Ein TN hat sich dann aufgrund privater Gründe kurzfristig dagegen entschieden.

Also startete ich mit vier TN, die ich nun pseudonymisiert vorstelle:

Herr X. 35 Jahre alt, arbeitet seit 16 Jahren im Arbeitsbereich der Küche (Sozialakte Herr. X, zugegriffen am 23.05.23). Herr X. lebt bei seinen Eltern. Es liegen bei ihm, wie ich aus seiner Akte entnehmen kann, eine Intelligenzminderung als „ein Zustand von verzögerter oder unvollständiger Entwicklung der geistigen Fähigkeiten; besonders beeinträchtigt sind Fertigkeiten, die sich in der Entwicklungsperiode manifestieren und die zum Intelligenzniveau beitragen, wie Kognition, Sprache, motorische und soziale Fähigkeiten. Eine Intelligenzminderung kann allein oder zusammen mit jeder anderen psychischen oder körperlichen Störung auftreten“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2017) und eine eingeschränkte Belastbarkeit durch allgemeine Entwicklungsverzögerung mit Störung der Feinmotorik, der sprachlichen Ausdrucksfähigkeit und des Sozialverhaltens vor. Er hat einen Grad der Behinderung (GdB) von 100.

Aus der Kompetenzanalyse seines aktuellen Teilhabepfandes (THP) konnte ich entnehmen, dass Herr X. gerne in der Küche arbeitet und immer motiviert und pünktlich an seinem Arbeitsplatz erscheint. Mit den Lebensmitteln, die er verarbeitet, geht er sehr gewissenhaft um. Er erledigt auch die anfallenden Reinigungsarbeiten

vorbildlich. Die Arbeitssicherheitsvorschriften kann er korrekt einhalten. Er ist gut in das Küchenteam integriert und bei seinen Kollegen und Vorgesetzten beliebt. Herr X. nimmt keine Medikamente ein. Entwicklungspotenzial erkenne ich im planvollen Arbeiten und beim Einrichten des Arbeitsplatzes. Das Lesen von Rezepten und die praktische Umsetzung der Rezepte bereiten ihm noch Probleme, daher habe ich ihn für mein Projekt ausgewählt.

Frau S. 51 Jahre alt, arbeitet seit einem Jahr im Berufsbildungsbereich in der Abteilung Küche (Sozialakte Frau S. zugegriffen am 23.05.23). Sie lebt mit einer Mitbewohnerin in einer Wohngemeinschaft.

Wie ich aus der Akte entnehmen kann, hat sie eine rezidivierende depressive Beeinträchtigung, „hierbei handelt es sich um eine Störung, die durch wiederholte depressive Episoden (F32.-) charakterisiert ist“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2017) und eine Intelligenzminderung. Frau S. nimmt keine Medikamente ein und sie hat keinen Behindertenausweis.

Aus ihrem THP entnehme ich, dass Frau S. Stärken im Aufgabenverständnis und beim Bedienen der Maschinen hat. Arbeitssicherheitsvorschriften kann sie ohne Probleme einhalten. Sie erscheint immer pünktlich und hat Freude an ihrer Arbeit. Förderbedarf erkenne ich bei ihr beim Einrichten des Arbeitsplatzes und beim strukturierten Abarbeiten von Arbeitsabläufen. Frau S. hat früher als Bäckergehilfin gearbeitet. Anschließend war sie lange Zeit arbeitslos, wodurch ihr viele Fertigkeiten aus dem Berufsfeld der Bäckergehilfin nicht mehr präsent sind. Durch das Projekt möchte ich Frau S. unterstützen, diese Fertigkeiten wieder zurückzugewinnen.

Herr Q. ist 24 Jahre alt und lebt bei seinen Eltern. Er arbeitet seit 2 Jahren im Arbeitsbereich in der Abteilung Küche (Sozialakte Herr Q. zugegriffen am 23.05.23). Herr Q. hat Trisomie 21 „Chromosomenanomalie (Q90.-)“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2020). Er benötigt etwas mehr Zeit, um sich wegen seiner Sprachbeeinträchtigung verständlich zu äußern. Das Lesen und Schreiben beherrscht er ausreichend gut. Er besucht regelmäßig eine Praxis für Entwicklungspädagogik, um diese Kompetenzen weiter zu stärken. Er hat einen GdB von 100.

Aus seinem THP entnehme ich, dass Herr Q. gerne in der Küche arbeitet. Er schafft es, bei regelmäßiger Ansprache durch die Fachkraft, pünktlich und verlässlich an seinem Arbeitsplatz zu sein. Wenn er Unterstützung bekommt, hat er keine Probleme

bekannte Arbeitsschritte gewissenhaft auszuführen. Besonders gerne erledigt er Reinigungsarbeiten und ist im Bereich der Spülküche eingesetzt. Förderpotenzial besteht beim Einrichten des Arbeitsplatzes und beim Merken und Abarbeiten von Arbeitsaufträgen. Herr Q. habe ich ausgewählt, da er jederzeit motiviert ist, neue Aufgabengebiete im Bereich der Küche zu erlernen und gerne ein Praktikum außerhalb der WfbM machen möchte.

Herr C. ist 46 Jahre alt und lebt alleine. Herr C. arbeitet seit 17 Jahren im Arbeitsbereich der Küche. Aus seiner Akte (zugegriffen am 23.05.23) entnehme ich, dass er eine emotionale instabile Persönlichkeitsstörung Typ Borderline „eine Persönlichkeitsstörung mit deutlicher Tendenz, Impulse ohne Berücksichtigung von Konsequenzen auszuagieren, verbunden mit unvorhersehbarer und launenhafter Stimmung. Es besteht eine Neigung zu emotionalen Ausbrüchen und eine Unfähigkeit impulshaftes Verhalten zu kontrollieren (F60.31)“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2020) hat. Des Weiteren hat er eine Störung der Sexualpräferenz „sexuelle Deviation o.n.A. (F65.9)“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2020) und das Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom ADS „Aufmerksamkeitsstörung ohne Hyperaktivität (F98.80)“ (DIMDI - ICD-10-GM Version 2020). Herr C. hat keinen Behindertenausweis.

Herr C. arbeitet sehr verantwortungsbewusst und kennt die meisten Arbeitsabläufe in der Küche gut. Er hält die Arbeitssicherheitsvorschriften vorbildlich ein. Er ist immer pünktlich und kommt zuverlässig zur Arbeit. Seine Arbeitsaufgaben versucht er sehr sorgfältig zu erledigen. Dabei macht er sich selbst oft Zeitdruck, was zur Folge hat, dass er Fehler beim Umsetzen von Arbeitsaufträgen macht. Komplexe Aufträge werden von ihm durch selbst produzierten Stress falsch verstanden. Es fällt ihm schwer, seine Stärken zu sehen, positives Feedback nimmt er ungerne an. Seinen Fokus richtet er meistens auf seine Defizite.

Förderbedarf besteht bei der Umsetzung von Arbeitsanweisungen, beim Einrichten des Arbeitsplatzes und bei der Selbsteinschätzung der eigenen Fähig- und Fertigkeiten. Herr C. soll durch die Teilnahme am Projekt neue Tätigkeiten in der Küche erlernen sowie sein Selbstwertgefühl steigern.

Da ich übergeordnet als Arbeitsbereichsleiterin tätig bin, arbeite ich nicht täglich im Küchenalltag mit den Projektteilnehmern zusammen. Dies sehe ich als Vorteil, da

ich aus einem anderen Blickwinkel und neutral an die Projektumsetzung gehe, als es vielleicht die Fachkraft machen würde, die den Arbeitsalltag mit den TN erlebt.

2.2 Rahmenbedingungen

Leider ist es zwei Wochen vor meiner geplanten Projektdurchführung in der Werkstatt zu einem massiven Wasserschaden gekommen, sodass in dieser Zeit in der Küche kein fließendes Wasser zur Verfügung stand. Der pünktliche Start meines Projekts war gefährdet. Ohne fließendes Wasser ist das Arbeiten in der Küche problematisch. Ich hatte mir schon alternative Termine überlegt, doch zu meinem Glück wurde der Schaden am 24.04.23 behoben und somit konnte ich mein Projekt pünktlich am 26.04.23 starten.

Außerdem war es wichtig, vorab zu klären, wann die TN geplanten Urlaub oder feste Termine wie zum Beispiel arbeitsbegleitende Maßnahmen oder Therapieangebote wahrnehmen.

Tabelle 1: Aufgaben die bis zu Projektbeginn von mir organisiert und erledigt werden mussten:

Aufgabe / Maßnahme	Zeitraumen
<ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung der Projektidee • Absprache mit Mentorin und Fachkraft aus der Küche 	21.02.23
<ul style="list-style-type: none"> • Projektvorstellung und Auswahl der TN • Einverständniserklärung und Fotofreigabe TN einholen 	15.04.23
<ul style="list-style-type: none"> • Genehmigung des Projektthemas durch das Landesamt 	15.04.23
<ul style="list-style-type: none"> • Tage und Uhrzeiten der Qualifizierungsmaßnahme festlegen • Schulungsraum für den Theorie Teil reservieren • Küchenbereich für den Praxisteil reservieren 	26.04.23 Schulungsraum
	27.04.23 Küche
	03.05.23 Schulungsraum
	Uhrzeit je von 12.30-16.00Uhr
<ul style="list-style-type: none"> • Einladung für die TN erstellen 	15.04.23

• Übergabe an TN	
• Verpflegung für Schulungstage bestellen	15.04.23
• Software Metacom App bestellen (Symbole zur Unterstützten Kommunikation - metacom.shop)	15.04.23
• Rezepte mit Metacom in leichter Sprache übersetzen • Rezepte laminieren und binden lassen	26.04.23
• Flip Charts für Schulung vorbereiten: <ul style="list-style-type: none"> ○ Herzlich Willkommen ○ Ablaufplan ○ Kuchen ABC ○ Lernziele ○ Prozessplanung ○ Prozessanalyse 	22.04.23
• Power Point Präsentation zum Thema Kuchen / Gebäck erstellen	22.04.23
• Kostenlose Gefühlskarten ausdrucken und laminieren (eduki.com)	22.04.23
• Mutmach-Karten bestellen (alexdesign-werkstatt.de)	22.04.23
• Küchenmaterialien / Küchenwerkzeuge auf Vollständigkeit und Funktion überprüfen	15.04.23
• Test für Ergebnisbewertung entwickeln	22.04.23
• Schulungsraum vorbereiten: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tische ○ Stühle ○ Block & Stifte für TN ○ Flipchart & Flipchart Marker ○ Pinnwand & Pinnadeln ○ Moderationskoffer ○ Beamer & Laptop ○ Verpflegung ○ Raum lüften 	26.04.23 vormittags

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Schild für Tür „Nicht stören“ ○ Lichtverhältnisse prüfen ○ Stuhl- und Tischanordnung prüfen | |
|---|--|

2.3 Methodenwahl

Beim Methodik Modul „Systemisch Strukturgeleitetes Lernen (SSL)“ werden insbesondere Fähigkeiten im Bereich der Fachkompetenz entwickelt: Einschätzung, Vorbereitung, Ausführung, Übertragung. „SSL strukturiert Lernsituationen in denen TN Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben“ (Paul M. Birsens - Das Arbeitspädagogische Bildungssystem, S.14).

Die TN erlernen neue Fachkompetenz, die Fähigkeiten Aufgaben sach- und fachgerecht auszuführen. Sie erlernen, wie eine neue Tätigkeit „Das Herstellen von Kuchen und Gebäck“ ausgeführt wird. Die Lernsituation steht im Vordergrund.

2.4 Anforderungen

Jede Schulungseinheit, jede Tätigkeit und jede Aufgabe stellt Anforderungen an die Person, der sie ausführt. Diese werden unterteilt in Kenntnisse (Wissen), Fertigkeit (Können) und Einstellung (Wollen).

Kenntnisse:

- Die TN kennen die gängigen Sicherheitshinweise im Umgang mit den Küchengeräten und Küchenwerkzeugen
- Die TN kennen den Aufbau und die Funktion der Küchengeräte
- Die TN kennen die verschiedenen Zutaten und ihren Zweck zur Herstellung von Kuchen und Gebäck
- Die TN kennen die optimale Platzierung und Anordnung der Zutaten und Werkzeuge
- Die TN kennen verschiedene Kuchen- und Gebäcksorten
- Die TN kennen die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Mahlzeiten

Fertigkeiten:

- Die TN können die Sicherheitsvorschriften einhalten
- Die TN können die Küchengeräte und Werkzeuge bedienen
- Die TN können die verschiedenen Zutaten für die Herstellung von Kuchen und Gebäck einsetzen
- Die TN können Zutaten und Werkzeuge optimal anordnen
- Die TN können verschiedene Kuchen- und Gebäcksorten herstellen
- Die TN können die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Mahlzeiten anwenden

Einstellungen:

- Die TN sind bereit, gängige Sicherheitshinweise im Umgang mit den Küchengeräten und Küchenwerkzeugen zu erlernen
- Die TN sind bereit, Küchengeräte und Werkzeuge sachgemäß zu bedienen
- Die TN sind bereit, die benötigten Zutaten für die Herstellung von Kuchen und Gebäck richtig einzusetzen
- Die TN sind bereit, benötigte Zutaten und Werkzeuge optimal anzuordnen
- Die TN sind motiviert, Kuchen- und Gebäcksorten herzustellen
- Die TN wollen die Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Mahlzeiten einhalten

2.5 Lernziele

Durch den engen Austausch mit der Fachkraft der Küche, durch Beobachtungen und durch die Sichtung der Teilhabepläne habe ich für die TN folgende nachvollziehbare, überprüfbare und messbare Lernziele formuliert:

- Die TN können ihren Arbeitsplatz so gestalten, dass die anfallenden Arbeiten gut durchgeführt werden können
- Die TN kennen verschiedene Kuchen- und Gebäcksorten
- Die TN kennen verschiedene Zutaten, die für die Zubereitung von Kuchen/Gebäck benötigt werden
- Die TN kennen die Hilfsmittel, die sie zum Zubereiten von Kuchen- und Gebäck benötigen
- Die TN können verschiedene Kuchen- und Gebäcksorten herstellen

Die Ziele aus dem Teilhabeplänen der TN lauten wie folgt:

Herr X.:

Neue Rezepte kennenlernen und diese planvoll abarbeiten. Arbeitsplatz sinnvoll einrichten. Arbeitsabläufe strukturiert ausführen.

Frau S.:

Neue Rezepte kennenlernen und diese planvoll abarbeiten. Arbeitsplatz sinnvoll einrichten. Arbeitsabläufe strukturiert ausführen.

Herr Q.:

Neue Aufgabengebiete erlernen. Merkfähigkeit fördern. Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatzes verbessern.

Herr C:

Korrekte Umsetzung von Arbeitsanweisungen, da er unter Zeitdruck oft Anweisungen falsch bzw. umständlich umsetzt. Einrichten des Arbeitsplatzes verbessern. Realistische Einschätzung eigener Fähig- und Fertigkeiten, stärkenorientiertes Verhalten, da er sich meist zu schlecht einschätzt.

Tabelle 2: Lernziele der Teilnehmer/innen

Lernziele	Herr. X	Frau S.	Herr Q.	Herr C.
Erlernen von neuen Aufgaben	X	X	X	
Rezepte planvoll abarbeiten	X	X		
Arbeitsplatz sinnvoll einrichten	X	X	X	X
Merkfähigkeit fördern			X	
Umsetzung von Arbeitsanweisungen				X
Selbsteinschätzung verbessern				X

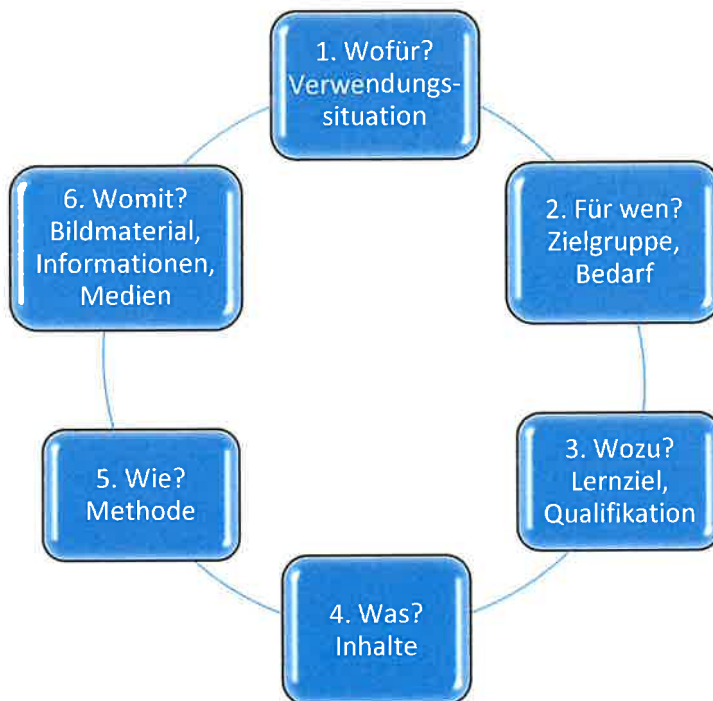
Tabelle 3: Veränderungsziel oder Stabilisierungsziel

Teilnehmer	Veränderungsziel	Stabilisierungsziel
Herr X.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatzes verbessern • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	
Frau S.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatzes verbessern • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	
Herr Q.	<ul style="list-style-type: none"> • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Maschinen und Werkzeugen
Herr C.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatzes verbessern • Selbsteinschätzung der eigenen Fähig- und Fertigkeiten 	

2.6 Didaktische Mittel

„Die wissenschaftliche Disziplin der Didaktik wird auch als Kunst der Lehre bezeichnet und findet überall dort statt, wo Lehrende und Lernende aufeinandertreffen. Der Begriff leitet sich vom griechischen Wort „didasko“ ab, was übersetzt „lehren und belehren“ bedeutet“ (Didaktik: Lehren und Lernen | Cornelsen).

Bei der Auswahl der didaktischen Mittel sind folgende Faktoren wichtig:



Etwas Neues zu erlernen bedarf immer etwas an Mut und Offenheit. Zum Einstieg in die Schulungseinheit habe ich Mutmach-Karten eingesetzt.

Mutmach-Karten laden ein, einen kurzen Moment inne zu halten, eine optimistische Grundhaltung zu erlangen und eine wohlwollende Haltung uns selbst gegenüber zu bescheren. Ich nutze diese Karten für den Kontaktaufbau in der Gruppe und um Offenheit für Neues herzustellen. Die Karten werden in einer Designwerkstatt in Köln hergestellt, dort arbeiten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung in einem Team zusammen.

Mir ist es außerdem wichtig, dass die TN einen Teil der didaktischen Mittel auch in Zukunft im Arbeitsalltag nutzen können, außerdem sollen auch die anderen Mitarbeiter/innen aus der Küche die Hilfsmittel in Zukunft verwenden dürfen. Ich habe von der Fachkraft aus der Küche erfahren, dass die TN Schwierigkeiten haben, klassische Rezepte zu erfassen und diese abzarbeiten.

Da das Umsetzen von Arbeitsanweisungen, das planvolle Abarbeiten von Rezepten und das Erlernen von neuen Aufgaben ein Ziel der TN ist, habe ich mir überlegt Rezepte in leichte Sprache zu übersetzen. Während der Weiterbildung wurde uns

die Metacom Software vorgestellt. Metacom sind Symbole zur unterstützten Kommunikation, außerdem können diverse Materialien wie Arbeitspläne, Tagespläne, Spielmaterial und Symboltafeln gestaltet werden.

Des Weiteren wollte ich den aktuellen Wissensstand zum Schulungsthema „Kuchen und Gebäck herstellen“ bei den TN abfragen. Diese Abfrage wollte ich zu Beginn und zwecks Auflockerung auf spielerische Art gestalten. Hierfür habe ich mir überlegt, auf einer Flip Chart ein Kuchen ABC mit den TN zu spielen.

Um die Lernhandlung fachtheoretisch zu stützen, habe ich eine Power Point Präsentation zum Thema „Kuchen / Gebäck herstellen“ erstellt.

Zur Zielüberprüfung habe ich einen Test ausgearbeitet, den die TN am letzten Schultag schreiben sollen. Des Weiteren habe ich für die TN auf Papier einen leeren Arbeitsplatz vorbereitet. Diesen sollen die TN mit Hilfe von Metacomsymbolen zum Thema „Arbeitsplatz“ einrichten.

Für die Reflektion habe ich geplant, die „Fünf-Finger-Feedback-Methode“ zu nutzen. Hierzu habe ich eine große Hand auf die Flip Chart gemalt. Die TN bekommen zum selbst Ausfüllen die Hand in klein auf DIN4 Papier ausgeteilt.

Bildkarten zum Thema Gefühle kommen bei der Rückmeldung der Gefühle zum Einsatz.

Alle didaktischen Mittel, die ich bei der Schulungseinheit eingesetzt habe, sind im Kapitel Projektumsetzung oder im Anhang zur Ansicht. Beide Metacom Rezepte habe ich auf DIN A4 zur Ansicht im Anhang abgebildet, die TN haben die Rezepte in detaillierter Ausführung bekommen.

2.7 Beschreibung des Methodik-Moduls

Prozess- und Material Organisation (im Folgenden PMO)

PMO1 Zentrierung:

Ankunft im Schulungsraum und Vorstellung des Themas „Zubereitung von verschiedenen Kuchen und Gebäckwaren“. Geistige Wachheit bei den TN erzeugen

und Spannungen abbauen. Aufmerksamkeit auf den Lerninhalt lenken. Erfragen was die TN sich unter dem Thema vorstellen und ob es Erfahrungen zu diesem Thema gibt.

PMO2 Beziehung:

Um Kontakt mit der Gruppe herzustellen, die Mutmach-Karten verteilen und diese besprechen. Dabei den TN die Möglichkeit geben, noch Themen, die sie aktuell beschäftigen loszuwerden und Raum für Fragen geben.

Anknüpfung:

Die Motivation für das Lernen verdeutlichen und das Interesse der TN wecken. Welchen Nutzen haben sie von dem Projekt. Diese mittels Brainstorming auf einer Moderationswand sammeln.

Zielfestlegung:

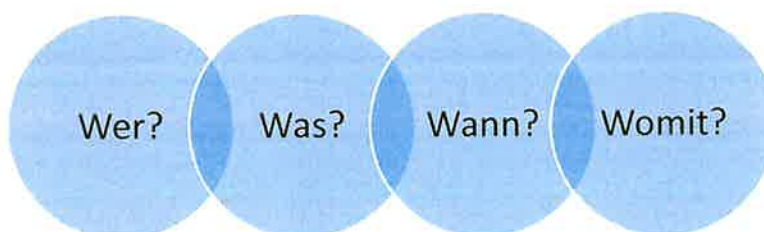
Bei der Zielfestlegung habe ich mich für die Möglichkeit der Transparenz entschieden. Allerdings frage ich vorab die TN nach Zielen, die sie mit der Lerneinheit verbinden.

Anschließend erläutere ich den TN die Lernziele, die ich mit der Lerneinheit verbinde. Wichtig hierbei ist es, dass die Ziele überprüfbar und messbar formuliert werden, damit sie in der Ergebnisbewertung ausgewertet werden können.

Prozessplanung:

Hier geht es darum, den Lernprozess zu planen und den Ablaufplan verständlich vorzustellen. Auch hier nutze ich die transparente Methode, da ich mir im Zuge der Projektplanung im Vorfeld bereits Gedanken zur Planung gemacht habe und die notwendigen Lernmittel bereits vorbereitet habe.

Grundlage der Prozessplanung sind die vier „W-Fragen“.



Lernhandlung:

Die Lernhandlung in die Praxis umsetzen. Dabei sollen alle „vier Ebenen des Lernens“ angewendet werden. Jede dieser Ebenen ist wichtig, um die Lernhandlung im Gehirn zu speichern und diese dann miteinander zu verknüpfen.

PMO 5 Konkretisierung:

Die Tätigkeiten „Arbeitsplatz einrichten“, „Kuchen und Gebäck backen“ praktisch ausführen.

Die lehrende Person führt mit der lernenden Person die Tätigkeit nacheinander (Vormachen/Nachmachen) und zum Teil auch miteinander durch.

PMO 6 Materialisierung:

Hier sollen die TN bildlich ihre Tätigkeit darstellen, also wesentliche Lerninhalte skizzieren. Beispielsweise das Einrichten des Arbeitsplatzes oder die Zutaten, die für den Kuchen benötigt werden. Wichtig ist, dass die TN die Zeichnung mit dem Lerninhalt verknüpfen.

PMO 7 Symbolisierung:

Die TN sollen ihrer Tätigkeit sprachlich beschreiben. Dabei können sie die Skizze, die sie in PMO 6 erstellt haben nutzen, um den anderen TN zu beschreiben, was sie aufgezeichnet haben.

PMO 8 Abstrahierung:

Die TN sollen sich die Lernhandlung gedanklich vorstellen. Dabei kann die Fachkraft unterstützen, indem sie Abläufe wie zum Beispiel das Einrichten des Arbeitsplatzes in einzelnen Schritten vorsagt und die TN mit verschlossenen Augen sich diese Tätigkeiten gedanklich vorstellen.

Ergebnisbewertung:

Hierbei wird überprüft, ob die festgelegten Lernziele aus dem Element Zielfestlegung erreicht wurden. Die TN werden hierzu ein Frageblatt bearbeiten und eine kleine praktische Aufgabe durchführen. Damit wird bemessen, in welchem Umfang die Lernziele erreicht wurden.

Prozessanalyse:

Die TN reflektieren den stattgefundenen Lernprozess. Wurde der Prozess so wie geplant eingehalten? Was lief besonders gut? Wo gab es Schwierigkeiten? Würden wir eine Schulungseinheit in Zukunft wieder so gestalten?

Hier sollen sich die TN auch mit der Auswahl der didaktischen Mittel und deren Einsatz auseinandersetzen. Welche der didaktischen Mittel haben den TN geholfen die Lerneinheit zu verstehen?

Die Fachkraft erläutert vorher kurz nochmal alle Abläufe und die Hilfsmittel.

Für die Prozessanalyse nutze ich unterstützend den „Fünf-Finger-Feedback-Bogen“, den die TN ausfüllen; dieser ist mit einfach formulierten Fragen erstellt.

Rückmeldung der Gefühle:

Die TN beschreiben, wie sie sich während der Lerneinheit gefühlt haben und wie zufrieden sie mit ihrem Lernerfolg sind. Die Fachkraft beteiligt sich dabei. Hierbei werden die Gefühlskarten zum Einsatz kommen.

Schlussfolgerung:

Welche Veränderungen können wir für die Zukunft ableiten?

Aus den Resultaten der Auswertung werden gemeinsam Schlussfolgerungen gezogen: Was sollte für die nächste Durchführung geändert oder weggelassen werden? Was war hilfreich und sollte beibehalten werden? Entsprechende Rückmeldungen bilden die Grundlage für zukünftige Veränderungen bei der Prozessplanung.

PMO 3 Ablösung

Formale Verabschiedung der Gruppe. Lösen aus der Situation.

PMO 4 Öffnung:

Die TN dürfen nach der Schulungseinheit nach Hause gehen, da sie regulär um 16.00 Uhr Feierabend haben.

3. Projektdurchführung

Tag 1 – 26.04.23

Am Vormittag des ersten Schultages hatte ich den Schulungsraum vorbereitet, alle Tische gereinigt und den Raum gut gelüftet. Es sollte eine angenehme Schulungsatmosphäre entstehen und die TN sollten sich wohl fühlen. Die Anordnung der Tische und Stühle habe ich so gewählt, dass die TN einen guten Blick zu mir nach vorne, zu den Flip Charts und zur Leinwand haben. Außerdem sollten sich alle TN inkl. mir ansehen können. Ich habe den TN Papier und Stifte bereitgelegt, um sich eigene Notizen machen zu können. Um 12.00 Uhr wurden die in der Küche bestellten Erfrischungsgetränke, der Kaffee und die Snacks angeliefert. Eine Flip Chart habe ich mit einem großen „Herzlich Willkommen“ und einem lachenden Smiley bemalt. Auf einer zweiten Flip Chart habe ich den TN den Tagesablauf inkl. der Pausenzeiten aufgezeichnet. Um Störungen während der Schulung zu vermeiden, habe ich an der Tür ein Schild mit der Bitte, nicht zu stören aufgehängt.



Abbildung 1: Schulungsraum
(eigenes Foto)

Abbildung 2: Willkommen
(eigenes Foto)

Abbildung 3: Ablaufplan Tag 1
(eigenes Foto)

PMO 1 Zentrierung:

Pünktlich um 12.30 Uhr kamen die TN zum Start der Schulungseinheit in den Schulungsraum. Nach einer Begrüßung und dem Einfinden auf den Plätzen ging es los. Ich bedankte mich erst einmal für die Bereitschaft an meinem Abschlussprojekt teilzunehmen und erklärte den TN, welche Bedeutung das Projekt in Bezug auf meine Weiterbildung hat.

Um die volle Aufmerksamkeit auf die Lerneinheit zu bekommen, begann ich die Einheit mit dem Spiel Kuchen ABC. Hierfür habe ich eine Flip Chart mit den Buchstaben des ABC vorbereitet. Die TN sammelten nun gemeinsam zu jedem Buchstaben mehrere Kuchen- / Gebäcksorten und sortierten diese zu den jeweiligen Anfangsbuchstaben auf die Flip Chart. Dabei wurde den TN bewusst, wie viele verschiedene Kuchensorten es gibt und dass sie einige bereits kannten. Dadurch wurde die Situation aufgelockert und die erste Aufregung verflog.

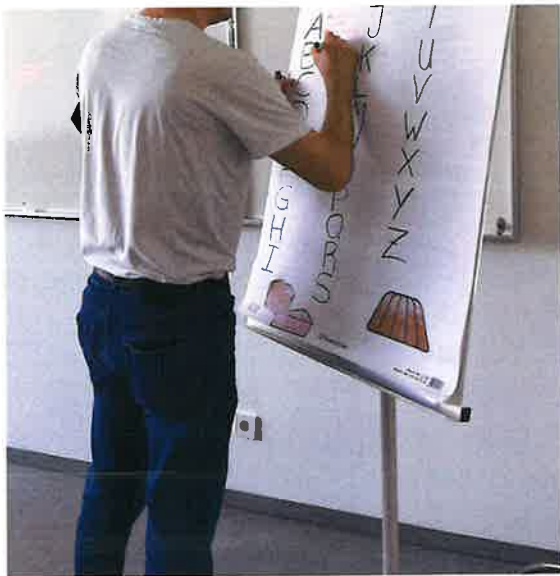


Abbildung 4: TN beim Kuchen ABC (eigenes Foto)



Abbildung 5: Kuchen ABC (eigenes Foto)

PMO2 Beziehung:

Neue Aufgaben und Situationen verlangen auch immer Mut und Offenheit. Ich erklärte den TN, dass ich selbst auch aufgeregt bin und dass dies völlig normal sei. Dann kamen die Mutmach-Karten zum Einsatz. Jeder TN durfte eine Karte ziehen. Erstmal las sich jeder seine eigene Karte leise durch, dann stellte jeder seine Karte kurz in der Runde vor.

Herr C. zog eine Karte, auf der ein Segelboot zu sehen war; darauf stand: Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen. Herr C. empfand dies als sehr passend. Er sagte, er versuche immer das Beste aus (s)einer Situation zu machen. Die Runde nickte ihm bestätigend zu.

Herr X. zog die Karte, auf der man eine Kreuzung mit mehreren Wegen, die zu einem Ziel führten sah; darauf stand: Umwege erweitern die Ortskenntnis. Darauf erläuterte Herr X., dass er weiß, dass es viele Wege gibt, die zum Ziel führen. Ich bestätigte ihn und gab ihm Recht.

Frau S. zog eine Karte, auf der zwei Personen beim Kuchenbacken abgebildet waren. Dabei stand: Einfach mal ausprobieren! Könnte ja auch klappen! Frau S. lachte und sagte, dass sie immer alles ausprobiert und sie sich sehr auf das Backen freut.

Herr Q. zog die Karte, auf der eine Person mit Regenschirm bei Regen freudig tanzte. Darauf stand: Es muss nicht immer alles Sinn ergeben. Oft reicht es, wenn es Spaß macht! Daraufhin lachte Herr Q. laut los und die anderen TN mussten mitlachen.

Nun konnte die ganze Gruppe mit einem guten Gefühl in das erste Element starten.



Abbildung 6: Mutmach-Karten (eigenes Foto)



Abbildung 7: Mutmach-Karten durch TN gezogen (eigenes Foto)

Anknüpfung:

„Warum sind wir heute hier?“ schrieb ich auf bunten Karten an die Moderationswand. Nun verteilte ich den TN Moderationskarten und Stifte und erklärte, dass es jetzt darum geht, zu sammeln, welches Interesse sie haben, an der Lerneinheit teilzunehmen, welche Beweggründe und welche Motivation es für ihre Teilnahme gibt.

Ich gab ihnen ein Beispiel als Hilfestellung vor: Wenn die TN Kuchen und Gebäck selbst herstellen könnten, ist dies auch gleichzeitig eine Entlastung für die Fachkraft aus der Küche. Dann kann sie sich in dieser Zeit anderen Aufgaben widmen. Ich schrieb auf eine Moderationskarte: FAB entlasten.

Alle TN nickten mir bestätigend zu und fingen an zu schreiben.

Es kam einige Punkte zusammen:

- Neues lernen
- Lernen
- Fachkompetenz erweitern
- Auftrag der WfbM
- Ziele aus THP erfüllen
- Spaß

- Spaß haben
- Abwechslung
- Kuchen für den Verkauf
- Geld
- Backen



Abbildung 8: Warum sind wir heute hier?
(eigenes Foto)

Nach der Anknüpfung stand die erste Pause auf dem Zeitplan. Ich fragte in die Runde, ob sie Lust hätten, jetzt eine kleine Pause von 20 Minuten einzulegen. Die Runde nickte einstimmig. Ich verteilte Kaffee und die TN bedienten sich an den leckeren Kaffeeteilchen, die wir von der hauseigenen Zoar-Bäckerei aus Rockenhausen geschickt bekommen hatten. Dabei unterhielten wir uns, passend zum Schulungsthema, über die Herstellung von Gebäck und dass die Bäckerei in Rockenhausen tolle Kuchen und Teilchen herstellt. Nach der Pause ging es zum nächsten Thema über.

Zielfestlegung:

Bei der Zielfestlegung erfragte ich zunächst die TN nach Zielen, die sie mit der Lerneinheit verbinden. Es kamen einige Meldungen aus der Runde. Die TN nannten Kuchen backen können, Rezepte lesen können, alle Materialien bereitlegen, die Zutaten bereitlegen.

Nun fragte ich um einen Freiwilligen der Lust hat, die gesammelten Vorschläge aus der Runde auf die Flip Chart zu schreiben. Hr. C meldete sich sofort und nahm sich einen Stift. Ich fragte in die Runde, mit was sie denn anfangen würden, wenn sie einen Kuchen backen möchten. Aus der Runde kam einstimmig die Antwort: „Zutaten holen“.

Ich bestätigte die Gruppe und sagte, dass dies zum Hauptlernziel „Arbeitsplatz einrichten“ gehört. Und wir hierzu gemeinsam Unterziele sammeln.

Herr C. schrieb auf die Flip Chart die Überschrift, dann folgten Unterziele zu folgenden Thema:

- Einrichten des Arbeitsplatzes
 - Arbeitsutensilien zurechtlegen
 - Zutaten bereitlegen
 - Rezept bereitlegen
 - Individuelle Einrichtung des Arbeitsplatzes, da die TN bei uns in der Küche die Auswahlmöglichkeit haben, ob sie lieber im Stehen oder am Tisch sitzend arbeiten möchten. Außerdem werden die Materialien bei Links- und Rechtshändern unterschiedlich angeordnet
- Erkundung der einzelnen Kuchen/Gebäckvariationen
 - Welche Teigsorten gibt es
- Praktische Umsetzung der Rezeptauswahl
 - Kuchen / Gebäck herstellen
- Ergebnis bewerten
 - Test zu den Lernzielen bearbeiten

Anschließend erläuterte ich den TN, dass es wichtig sei, dass die Ziele überprüfbar und messbar formuliert werden, damit sie in der Ergebnisbewertung ausgewertet werden können.

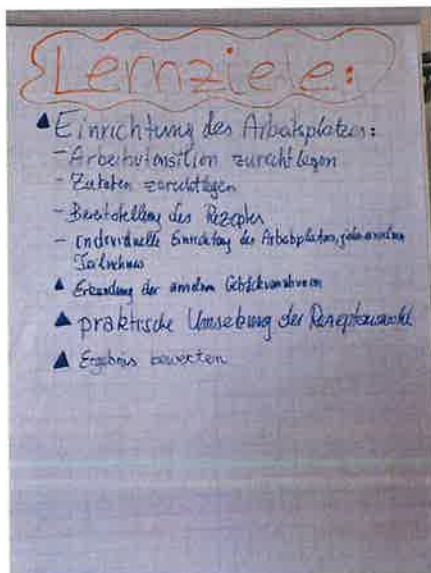


Abbildung 9: Lernziele (eigenes Foto)

Prozessplanung:

Nun ging es darum, den Ablauf des Lernprozesses den TN verständlich vorzustellen. Ich stellte den TN folgende Prozessplanung vor.

Tabelle 4: Prozessplan

Wer	Was	Wann	Womit
Teilnehmer/innen & Fachkraft	Kuchen und Gebäcksorten kennenlernen	26.04.23	Power Point Präsentation
Teilnehmer/innen & Fachkraft	Einrichten des Arbeitsplatzes	26. und 27.04.23	Power Point Präsentation und praktische Anleitung
Teilnehmer/innen & Fachkraft	Zutaten und Hilfsmittel bereitstellen	27.04.23	Metacom Rezept und praktische Anleitung
Teilnehmer/innen & Fachkraft	Backen von Kuchen / Gebäck	27.04.23	Metacom Rezept und praktische Anleitung

Lernhandlung:

Nun bat ich die TN der Präsentation an der Leinwand zu folgen.

Über folgende Themen hatte ich für das Projekt eine Power Point Präsentation erstellt:

- Verschiedene Teigsorten und ihre Zutaten
- Welche Kuchenarten backe ich aus welchem Teig?
- Wichtige Hilfsmittel zur Kuchen- und Gebäckherstellung
- Richtiges Einrichten des Arbeitsplatzes - innerer und äußerer Greifraum
- Vorstellung der Metacom Rezepte, Erklärung der Symbole
- Metacom Rezept Nussecken / Metacom Rezept Brownies
- Fragen oder Anmerkungen?



Abbildung 10 und 11: Seite 1 und 2 der Power Point Präsentation (eigenes Foto)

Die TN sahen aufmerksam zu, bei Herr C. erkannte ich Müdigkeit, da er häufig gähnte und müde in Richtung Leinwand sah. Um die Aufmerksamkeitsspanne der Gruppe zu halten, öffnete ich zum Lüften die Fenster, außerdem fragte ich gezielt ein paar Wissensfragen zu den gezeigten Folien und konnte so erkennen, ob die TN alles verstanden hatten oder ob noch etwas unklar war. Herr C. wirkte dadurch auch wieder wacher und man merkte, dass mein Nachfragen ihn anspornte am Ball zu bleiben. Zum Ende der Präsentation gab es von den TN keine Fragen und der Blick auf die Uhr verriet, dass es bereits 15.30Uhr ist. Ich bedankte mich für den gelungenen ersten Projekttag und die tolle Mitarbeit der TN. Anschließend zeigte ich auf der Flip Chart die Vorschau für den nächsten Tag. Nach einer gemeinsamen Verabschiedung durften die TN nach Hause gehen.

Tag 2 – 27.04.23

PMO 5 Konkretisierung:

Am 2. Schultag traf ich die TN direkt in der Küche. Für 12.30 Uhr hatte uns die Fachkraft in der Küche einen Arbeitsbereich reserviert, sodass wir ungestört und ohne den Küchenablauf zu stören, mit der praktischen Umsetzung starten konnten. Die TN waren bereits in Küchenkleidung, da sie den Vormittag schon in der Küche gearbeitet hatten. Die Hygieneregeln hatte ich während der Schulung nicht mehr erläutert, da alle Küchenmitarbeiter/innen zwei Mal pro Jahr eine ausführliche Hygienebelehrung durchlaufen müssen. Dadurch sind den TN alle wichtige Regeln geläufig.

Jeder TN bekam von mir eine Mappe mit den Metacom Rezepten, die ich für die Schulung erstellt hatte. Zur Aufteilung hatten wir in der Gruppe überlegt, dass Zweierteams gebildet werden. Ein Team sollte Brownies backen, das andere Team bekam das Nussecken-Rezept. Leider war es schwierig, die Kuchensorten spontan mit der Gruppe auszusuchen, da ich die Rezepte in leichter Sprache vorab erstellen musste; außerdem mussten die Zutaten für die Kuchen vorab eingekauft werden. Also hatte ich bereits zwei Kuchenrezepte ausgewählt, bei denen es genügend Arbeitsschritte gab und die auch gut für den Verkauf in der Kantine geeignet waren. Alle TN waren mit der Aufteilung und der Rezeptauswahl zufrieden, sodass wir loslegen konnten.

Beide Rezepte starten erst einmal mit dem Bereitstellen der Hilfsmittel. Die TN holten sich anhand der aufgelisteten Symbole alle Hilfsmittel an ihren Arbeitsplatz. Mit einem wasserlöslichen Stift konnten die TN alle besorgten Hilfsmittel abhaken. Diese Arbeit war super im Team machbar.

Nun ging es weiter mit den Zutaten. Die TN fuhren mit einem Servierwagen erst in das Kühlhaus und sammelten die gekühlten Lebensmittel, die sie benötigten, dann fuhren sie in das Trockenlager, um die restlichen Zutaten auszuwählen. Wieder an ihrem Arbeitsplatz angekommen, zeigte ich den TN dort wie ein Arbeitsplatz zum Backen eingerichtet wird und erklärte dabei die Arbeitsschritte, so wie ich es einen Tag zuvor in der Präsentation gezeigt hatte. Die TN machten es mir nach. Nachdem jedes Team seinen Arbeitsplatz eingerichtet hatte, fingen sie an, die Zutaten abzuwiegen. Ich war überrascht, wie selbstständig die TN mit den Metacom

Rezepten arbeiten konnten. Das Abwiegen der Zutaten konnten die TN gut umsetzen, da sie diese Tätigkeiten bereits von der Herstellung der Salate kannten. Nachdem alles abgewogen war, kontrollierten die TN nochmal mithilfe der Checkliste, ob alle Zutaten bereitstanden. Nun konnten wir mit der Teigherstellung starten. Die TN arbeiteten die Rezeptbeschreibung Schritt für Schritt ab. Bei den Arbeitsschritten Schokolade schmelzen, Nussmischung im Topf herstellen und Mürbeteig ausrollen musste ich die TN etwas mehr unterstützen, da sie diese Tätigkeiten bisher noch gar nicht kannten. Nachdem ich diese Arbeitsschritte vorgemacht hatte, konnten die TN die Tätigkeiten ausführen. Es lief alles ohne Probleme und die Kuchen waren schnell bereit für den Backofen.

Während die Kuchen im Ofen waren, stand für die TN eine Pause an. Als wir wieder in die Küche kamen, duftete es herrlich nach Nuss und Schokolade. Beide Kuchen waren gelungen und die TN waren sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Selbst Herr C., der ungerne Lob annimmt, freute sich sehr; er konnte es kaum abwarten, ein Stück zu probieren.

Anschließend trafen wir uns im Schulungsraum wieder.



Abbildung 12 und 13:
Fertige Brownies und
Nussecken (eigenes Foto)

PMO 6 Materialisierung:

Ich gab den TN die Aufgabe, sich einen der eben erlebten Lerninhalte nochmal vorzustellen und diesen dann aufzumalen oder zu skizzieren.

Bis auf Herrn Q. fingen alle TN an zu zeichnen. Herr Q. war unsicher, was er jetzt tun sollte. Ich setzte mich neben ihn und fragte, was er denn eben in der Küche gearbeitet hatte. Er antwortete: Nussecken gebacken. Dann schlug ich ihm vor, die Zutaten, die er benutzt hatte, aufzumalen. Er nickte und fing an zu malen.

PMO 7 Symbolisierung:

Nun erklärte ich den TN, dass sie mit Hilfe der Eben gezeichneten Skizze versuchen sollten, ihre Tätigkeit sprachlich zu beschreiben. Herr C. wollte starten und fing an, seine Zeichnung zu erklären. Er hatte das Einrichten des Arbeitsplatzes aufgemalt und die Zutaten, die er hierfür benötigt hatte. Auch Herr X. erklärte in der Gruppe, dass er seinen Arbeitsplatz aufgezeichnet hatte. Frau S. hatte eine Nussecke und den Teig aufgemalt, sie erklärte die Arbeitsschritte, die sie beim Nussecken backen getätigt hatte. Herr Q. hatte einen runden Kreis gemalt und erklärte in der Runde, dass dies ein Maulwurfkuchen sei, den er für seinen Geburtstag backen möchte.

PMO 8 Abstrahierung:

Nun ging es darum, die Lerninhalte zu verinnerlichen, indem sich die TN die Lernhandlung gedanklich vorstellen sollten. Ich erklärte der Runde, dass ich ihnen nun die einzelnen Arbeitsschritte, die beim Kuchen backen relevant sind, vorlesen werde. Ich bat die TN die Augen dabei zu schließen und sich auf diese ungewohnte Situation einzulassen. Dann beschrieb ich die Arbeitsschritte, die wir beim Kuchenbacken durchgeführt hatten.

Anschließend bedankte ich mich für den gelungenen zweiten Projekttag und verabschiedete die TN in ihren verdienten Feierabend.

Tag 3 – 03.05.23

Alle TN kamen pünktlich zu unserem letzten Schultag in den Seminarraum. Ich hatte wieder Getränke und Snacks bereitgestellt. Da unser letzter Schultag bereits ein paar Tage her war (dies war leider nicht anders realisierbar), fragte ich erst einmal nach dem aktuellen Gemütszustand der TN und wie sie die letzten Schultage in Erinnerung hatten. Die TN fanden besonders die praktische Umsetzung in der Küche toll und fragten mich wann, wir wieder gemeinsam backen werden. Dies war für mich eine tolle erste Rückmeldung.

Ergebnisbewertung:

Um zu überprüfen, wie die TN die Lernzeile erreicht haben bzw. welche Lernergebnisse erzielt worden waren, stand nun ein Test auf dem Tagesablauf. Ich erklärte den TN, dass es hier keinesfalls um eine Benotung wie in der Schule geht, sondern darum, dass ich erkennen möchte, ob und in welchem Umfang sie die festgelegten Lernziele erreicht haben. Dann verteilte ich die vorbereiteten Arbeitsblätter, sodass die TN starten konnten. Da dies für sie eine unbekannte Situation darstellte, hatte ich bewusst kein Zeitlimit vorgegeben.

Als nach knapp 30 Minuten alle TN fertig waren, sammelte ich die Blätter ein und ließ die Runde eine kurze Kaffeepause machen. Diese Zeit nutzte ich zur Auswertung.

Anschließend ging es an die praktische Lernzielüberprüfung zum Thema „Arbeitsplatz einrichten“. Hierzu habe ich für jeden TN einen leeren Arbeitsplatz auf Papier vorbereitet. Dazu bekam jeder TN kleine Symbole, die die Hilfsmittel/Materialien fürs Backen darstellten. Die Aufgabe bestand nun darin, dass die TN ihren Arbeitsplatz so einrichten sollten, wie sie es in der Schulung gelernt hatten.

In meinen Vorüberlegungen habe ich festgelegt, dass es beim schriftlichen Test eine maximale Punktzahl von 27 Punkten zu erreichen gab, jede richtig beantwortete Frage wurde mit einem Punkt bewertet.

Beim Einrichten des Arbeitsplatzes mit Symbolen gab es 13 Arbeitsmittel die zugeordnet werden sollten. Jede richtige Zuordnung wurde mit einem Punkt bewertet. Hier waren also 13 Punkte zu erreichen.

Somit konnten die TN die Gesamtpunktzahl von 40 Punkten erreichen.

Tabelle 5: Punktesystem Test

Erreichte Punktzahl:	Bewertung:
0-10	Das kannst du bestimmt noch besser. Über fleißig weiter!
11-20	Du hast einiges gewusst. Bleib dran und übe weiter!
21-30	Prima, das machst du schon gut. Mit ein wenig Übung wirst du zum Profi!
31-40	Super Leistung, du bist ein Profi. Mach weiter so!

Tabelle 6: Erreichte Punktzahl der Projektteilnehmer/innen - Testauswertung

Teilnehmer/in	Herr X.	Herr C.	Frau S.	Herr Q.
Schriftlicher Test	19 P.	27 P.	25 P.	26 P.
Arbeitsplatz einrichten	11 P.	13 P.	10 P.	12 P.
Gesamtpunktzahl:	30 P.	40 P.	35 P.	38 P.



Abbildung 14: TN bearbeiten Test (eigenes Foto)



Abbildung 15: Übung Arbeitsplatz einrichten mit Metacomymbolen (eigenes Foto)

Prozessanalyse:

Nun ging es an die Analyse der stattgefundenen Prozesse.

Hierzu zeigte ich den TN an der Flip Chart eine große Hand, die ich wie folgt beschriftet hatte:

- Daumen → Das war super.
- Zeigefinger → Das geht besser.
- Mittelfinger → Das hat mir nicht gefallen.
- Ringfinger → Das nehme ich mit.
- Kleiner Finger → Das kam zu kurz.

Hierzu teilte ich jedem TN ein Blatt aus, das sie ausfüllen sollten.

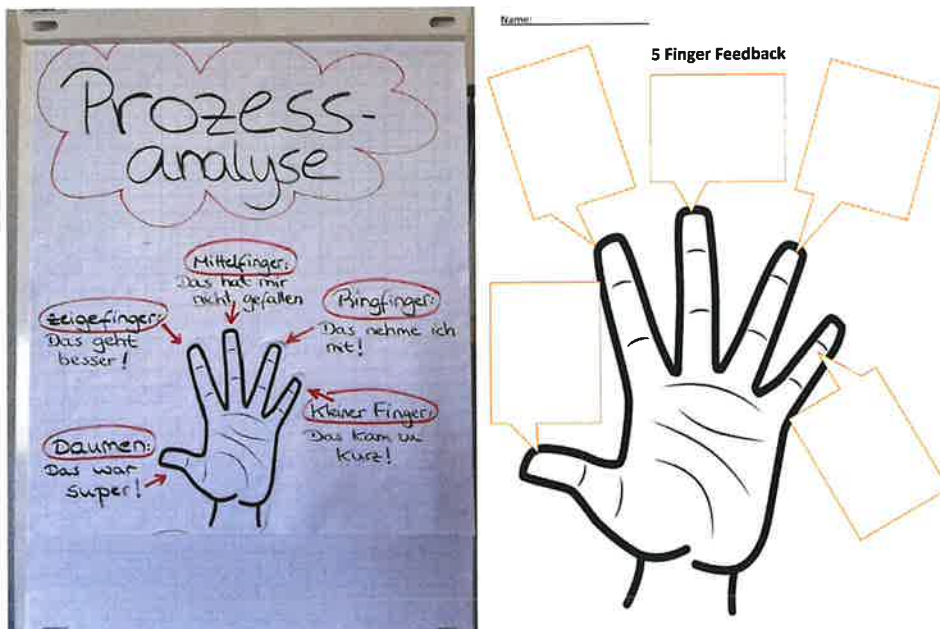


Abbildung 16: Flip Chart Prozessanalyse (eigenes Foto)

Abbildung 17: TN Blatt (eigenes Foto)

Um für mehr Transparenz zu sorgen, schlug ich vor, die Ergebnisse im Plenum zu besprechen. Alle TN waren damit einverstanden. Außerdem fragte ich die TN auch, wie sie die Arbeit mit den Metacom Rezepten empfanden.

Tabelle 7: Fünf Finger Feedback Methode - Auswertung

Fünf Finger Feedback Hand - Auswertung				
	Hr. C.	Fr. S.	Hr. Q.	Hr. X.
Daumen Das war super...	Sehr anschauliches Lehrmaterial. Einfache, leicht zu verstehende Erklärungen	Nussecken gemacht, Gruppenarbeit	Kuchen backen, Gruppe	Die Zusammenarbeit in der Praxis mit den Kollegen
Zeigefinger Das geht besser...	Besseres Engagement/ Mithilfe der übrigen Teilnehmer bei Reinigungsarbeiten	kA	kA	kA
Mittelfinger Das hat mir nicht gefallen...	Der anfallende Schmutz, die Schokolade die überall verteilt war.	kA	Boden putzen	kA
Ringfinger Das nehme ich mit...	Die Teamarbeit, die genaue Aufgabenverteilung	Auffrischung	Papa helfen	Die Arbeit mit den Kollegen vertiefen und neue Kuchen / Teilchen machen
Kleiner Finger Das kam zu kurz...	Es wurde nur eine Kuchensorte pro Gruppe gebacken	Hefeschnecke, Apfelstreusel, Kirschstreusel, Nuss-schnecken	kA	kA
Wie war Ihre Erfahrung mit den Metacom Rezepten ?	Sehr hilfreich, gerne mehr Rezepte in dieser Form	Hat Spaß gemacht	War einfacher als normale Rezepte	Fiel mir leichter als normale Kuchenrezepte

kA = keine Angaben

Rückmeldung der Gefühle:

Hierzu habe ich eine Auswahl an Gefühlskarten bereitgelegt und forderte die TN auf, innezuhalten und zu reflektieren, wie nun ihr Gefühl ist, nachdem wir drei intensive Schulungstage erlebt hatten. Ich fragte die TN nach ihrer Zufriedenheit, die sie mit der Lerneinheit verbinden.

Auch ich beteiligte mich bei der Rückmeldung der Gefühle.

Tabelle 8: Rückmeldung der Gefühle

Hr. C.	Müde
Fr. S.	Motiviert
Hr. Q.	Fleißig
Hr. X.	Stolz
Fr. Aboulzahab	Begeistert

Schlussfolgerung:

Gemeinsam im Team haben wir folgende Schlussfolgerung gezogen:

So ein Projekt macht Spaß und bringt viel Abwechslung in den Arbeitsalltag. Die Rezepte in leichter Sprache sind praktikabel und sollen mit anderen Kuchensorten erweitert werden. Hr. C. könnte sich sogar vorstellen, selbst bebilderte Rezepte mit der Metacom Software zu erstellen. Nachmittags soll nun zwei Mal pro Woche ein Kuchenverkauf stattfinden. Hierfür wollen die TN den Kuchen backen. Nach der Schulung trauen sich die TN sogar zu, den Kuchen selbstständig und ohne Hilfe der Fachkraft zu backen. Die TN würden in Zukunft gerne selbst die Kuchen und Gebäcksorten auswählen. Auch das Einkaufen der Zutaten durch die TN ist denkbar. Die Teamarbeit wollen sie beibehalten – es hat allen Spaß gemacht und das Gruppengefühl wurde auch noch gestärkt. Von den anderen Kollegen/innen aus der Küche kamen auch schon Anfragen, ob sie bei der nächsten Schulung teilnehmen könnten, da sie auch gerne das Backen von Kuchen erlernen wollen.

PMO 3 Ablösung

Ich bedankte mich bei der Gruppe für ihre tolle Teilnahme an der Schulungseinheit und für die Offenheit, die sie mir entgegengebracht hatten. Schließlich bin ich nicht die vertraute Fachkraft, die sie jeden Tag aus dem Arbeitsalltag kennen. Außerdem lobte ich die gute Zusammenarbeit im Team und ihre hohe Motivation etwas Neues lernen zu wollen.

Die TN bedankten sich auch bei mir für die neuen Fachkenntnisse, die sie erlernt haben und sagten nochmal, dass sie viel Spaß hatten.

PMO 4 Öffnung:

Anschließend verabschiedete ich die TN und wünschte ihnen einen schönen Feierabend.

4. Lernzielkontrolle

„Die Ergebnisbewertung steht in direkter Verbindung zur Zielfestlegung“ (Paul M. Birsens - Das Arbeitspädagogische Bildungssystem, S.22).

Tabelle 9: Lernziele der Teilnehmer/innen

Teilnehmer	Veränderungsziel	Stabilisierungsziel
Herr X.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatz verbessern • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	
Frau S.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatz verbessern • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	
Herr Q.	<ul style="list-style-type: none"> • Planvolles Abarbeiten von Aufträgen 	<ul style="list-style-type: none"> • Umgang mit Maschinen und Werkzeugen
Herr C.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordnung und Einrichten des Arbeitsplatz verbessern • Selbsteinschätzung der eigenen Fähig- und Fertigkeiten 	

Herr X. erreichte eine Gesamtpunktzahl von 30 Punkten. Beim Abarbeiten der Metacom Rezepten konnte er strukturiert vorgehen. Hier benötigte er kaum Unterstützung. Auch das Einrichten des Arbeitsplatzes konnte er gut ausführen. Die anfallenden Arbeitsschritte konnte er somit auch gut abarbeiten. Beim schriftlichen Test fiel ihm das Zuordnen der Arbeitsmaterialien und das Benennen der Kuchensorten schwer. Dies könnte an der ungewohnten Test-Situation gelegen haben. Aus seiner Akte hatte ich entnommen, dass bei seinen kognitiven Fähigkeiten noch Förderbedarf besteht.

Herr C. erreichte die maximale Punktzahl von 40 Punkten. Dies ist eine tolle Leistung. Er war selbst sehr überrascht darüber und konnte meine Wertschätzung gut

annehmen. Das Einschätzen der eigenen Fähigkeiten ist bei ihm auch ein Lernziel, da sich Herr C. oft zu schlecht einschätzt. Herr C. konnte seinen Arbeitsplatz so einrichten, dass er die anfallenden Tätigkeiten gut ausführen konnte. Durch den Verkauf des Kuchens in der Kantine, bekam er viel Anerkennung von den Kantinenbesuchern. Auch wenn ihm dies teilweise etwas unangenehm war, konnte er es schlussendlich annehmen.

Frau S. erreichte 35 von 40 Punkten. Beim Einrichten des Arbeitsplatzes ging sie etwas umständlich vor, da sie sich alle Materialien nach und nach zusammensuchte, statt mit dem Servierwagen alles auf einmal einzusammeln. Dieses Vorgehen änderte sie aber direkt nachdem ich sie darauf ansprach. Den schriftlichen Test konnte sie, bis auf das Benennen von zwei Kuchensorten, vollständig lösen. Auch sie hatte wenig Schwierigkeiten beim Abarbeiten der Rezeptschritte in der Praxis. Die bebilderten Rezeptschritte waren für sie sehr hilfreich.

Herr Q. erreichte eine Gesamtpunktzahl von 38 Punkten. Er hatte beim Ausfüllen des schriftlichen Tests keine Schwierigkeiten, das Anordnen der Arbeitsmittel fiel ihm in der Küche leichter als bei der Testaufgabe. Dadurch, dass er die Möglichkeit hatte, die bebilderten Rezeptschritte durchzustreichen, konnte er die Metacom Rezepte Schritt für Schritt gut abarbeiten. Die Bedienung der Küchenmaschinen beherrschte er bereits vor der Schulung gut und konnte dieses Ziel durch die praktische Übung weiter stabilisieren.

Bei allen vier TN sehe ich die festgelegten Lernziele als erreicht an.

5. Rückmeldung der Projektbeteiligten

Hier kamen die Gefühlskarten zum Einsatz, die die TN beim Reflektieren ihrer Gefühle unterstützen sollten. Ich habe nur eine Auswahl der Gefühlskarten gewählt, da es bei 32 Gefühlskarten sonst vielleicht zu einer Überforderung gekommen wäre. Außerdem waren manche Gefühle (zum Beispiel schadenfroh, krank, angewidert oder durstig) meiner Meinung nach nicht passend zum Kontext.

Herr C. wählte die Karte „müde“ aus. Er erklärte, dass er aktuell sehr müde wäre, dies aber nicht mit der Schulung zu tun hätte, sondern eher daran lag, dass er aktuell Schlafprobleme hätte. Weiter wollte er sich hierzu nicht äußern.

Frau S. nahm die Karte „motiviert“ und nannte als Begründung, dass sie es kaum abwarten könnte, wieder Kuchen in der Küche backen zu dürfen. Am liebsten würde sie am nächsten Tag starten.

Herr Q. suchte sich die Karte „fleißig“ aus. Er sagte, dass er immer fleißig sei und gerne in der Küche arbeite. Außerdem möchte er seinen Papa zu Hause beim Kuchenbacken unterstützen.

Herr X. wählte die Karte „stolz“ aus. Er beschrieb, dass er stolz auf sich und seine Leistung sei und er weiterhin in der Küche arbeiten möchte. Dies sei genau die Tätigkeit, die ihm Spaß macht.

Ich suchte die Karte „begeistert“ aus, da ich von den Schulungstagen begeistert war. Die TN waren den neuen Aufgaben gegenüber sehr offen und zeigten eine hohe intrinsische Motivation. Jeder hat seine Stärken eingebracht. Auch die Teamarbeit hat toll geklappt.



Abbildung 18: Ablaufplan Tag 3 (eigenes Foto)

Abbildung 19: Ausgewählte Gefühlskarten (eigenes Foto)

6. Reflexion

Ich bin sehr zufrieden mit dem Projektergebnis. Alle TN haben neue Fachtheorie erworben und konnten diese praktisch sehr gut umsetzen. Dabei konnte ich viele didaktische Mittel einsetzen, die die TN bei der Durchführung unterstützt haben. Für die Zukunft wollen wir mit den Metacom Symbolen noch weitere Rezepte erstellen, bei deren Auswahl die TN beteiligt werden sollen. Außerdem werde ich Herrn C. zeigen, wie die Metacom App funktioniert und wie die Erstellung von Rezepten erfolgt. Dies werde ich als neue Schulung mit der Methode SSL planen.

Unser Berufsbildungs- und Integrationservice (BIS) möchte die Metacom App für ihre Berufsbildungsteilnehmer nutzen. Dort habe ich die App bereits vorgestellt und den Nutzen der unterstützten Kommunikation erläutert.

Die TN haben durch das Projekt neue Fachkenntnisse wie das Backen von Kuchen, das Lesen von Rezepten und das Einrichten ihres Arbeitsplatzes gewonnen und konnten ihre Fähigkeiten dort erweitern.

Als weitere Anknüpfungsmöglichkeiten plane ich das Methodik Modul Selbstgesteuertes Tätigsein (STS) zu nutzen. Die TN haben durch SSL die Kenntnisse und Fertigkeiten erworben, die sie nun selbstgesteuert umsetzen können. Bei Problemen können die TN selbst Lösungen finden und eigene Entscheidungen treffen. Denkbar wäre auch, dass die TN vorab die Zutaten in einer Einkaufsliste zusammenstellen und selbst einkaufen.

Die Planung mit Hilfe der Projektskizze war für mich sehr hilfreich. Bei der Projektumsetzung konnte ich so die Punkte gut abarbeiten. Das geplante Zeitfenster von einem halben Tag war optimal, da ganze Tage zu anstrengend geworden wären. Außerdem haben sich die kurzen Pausen zwischendurch bewährt, um Energie zu tanken und entspannt weiter zu arbeiten.

Die Beziehung zu den Projektteilnehmern ist durch das Projekt und die intensive Zusammenarbeit gestärkt worden. Ich habe die TN nochmal von einer ganz anderen Seite kennengelernt. Immer wenn ich in der Küche bin, werde ich gefragt, wann wir das nächste Projekt starten. Das freut mich sehr und zeigt mir, dass den TN die Projektzeit gut gefallen hat.

In der Kantine der Werkstatt wird nun zwei Mal in der Woche selbstgebackener Kuchen zum Verkauf angeboten. Die anderen Werkstattmitarbeiter/innen nehmen

das Angebot, ein Stück Kuchen zu kaufen, sehr gerne an. Die TN des Projekts haben hierdurch eine neue und anspruchsvolle Tätigkeit erhalten. Das Ziel unserer Werkstatt, ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsangebot anzubieten, konnte durch die Schulungsmaßnahme ebenfalls realisiert werden.

Ich arbeite seit 23 Jahren in der Eingliederungshilfe, in der ich auch im Jahr 2000 meine Ausbildung zur staatlich anerkannten Hauswirtschafterin gemacht habe. Mir wurde durch die Weiterbildung wieder bewusst, dass ich in der Werkstatt für behinderte Menschen den richtigen Arbeitsplatz gefunden habe. Das ist genau die Art von Arbeit, die mir Spaß macht. Für mich steht hier der Mensch mit seiner Persönlichkeit und seinen Stärken im Fokus und dass jeder Mensch unterschiedlich ist. Ich war schon immer ein sehr empathischer Mensch. Zu meinen Stärken zählt es, sich in andere Menschen hineinzusetzen und dadurch ihr Verhalten besser zu verstehen. Durch die Weiterbildung habe ich das Gefühl, mich persönlich noch mehr weiterentwickelt zu haben. Mein Auftreten in der Werkstatt hat sich positiv verändert und ich habe neue Denkansätze bekommen, die mich in meinem Handeln bestätigen. Mein Auftreten gegenüber den Menschen mit Behinderung ist sicherer, beispielsweise kann ich nun besser bei auftretenden Problemen die Menschen unterstützen und lösungsorientierter agieren. Meine Kommunikation hat sich verändert, ich kann viele Methoden, die wir in der Weiterbildung erlernt haben, im Arbeitsalltag anwenden. Auch im privaten Bereich hilft mir beispielsweise die gewaltfreie Kommunikation bei der Hausaufgaben-Begleitung meines Sohnes weiter. Außerdem erlebe ich, dass eine respektvolle Haltung, sowie klare und authentische Aussagen sehr wichtig in der Zusammenarbeit mit Menschen sind.

Quellenverzeichnis

Wissenschaftliche Quelle:

Birsens, Paul M. (2021): Das Arbeitspädagogische Bildungssystem (ABS). Leitfaden zur Anwendung der Methodik-Module. Wassernach: bil-ko.

Online-Quellen:

Alexianer Werkstätten (o.J.): Mutmach Karten. Online abrufbar unter:

<https://www.alexianer-werkstaetten.de/koeln/project/seelische-gesundheit/>

zuletzt geprüft am 23.05.2023

Bildkarten zum Thema Gefühle kostenlos (2023). Online abrufbar unter:

<https://www.betterteachingresources.com/post/bildkarten-gef%C3%BChle-kostenlos>

zuletzt geprüft am 23.05.2023

Cornelsen Verlag (2023): Didaktik, das Zusammenspiel von Lehren und Lernen. Online abrufbar unter:

<https://www.cornelsen.de/empfehlungen/paedagogik/didaktik>

zuletzt geprüft am 30.05.2023

Internationale statistische Klassifikation der Krankheiten und verwandter Gesundheitsprobleme 10. Revision (2013)

Online abrufbar unter:

<https://www.dimdi.de/static/de/klassifikationen/icd/icd-10-gm/kode-suche/htmlgm2013/index.htm>

zuletzt geprüft am 24.05.2023

§ 219 SGB IX – Begriff und Aufgaben der Werkstatt für behinderte Menschen (2022).

Online abrufbar unter:

<https://www.sozialgesetzbuch-sgb.de/sgbix/219.html>

zuletzt geprüft am 23.05.2023

Interne/nicht zugängliche Dokumente:

Sozialakten und THP der Teilnehmer/in zugegriffen am 23.05.2023

Anhang

Abbildung 20: Praxis in der Küche (eigenes Foto)

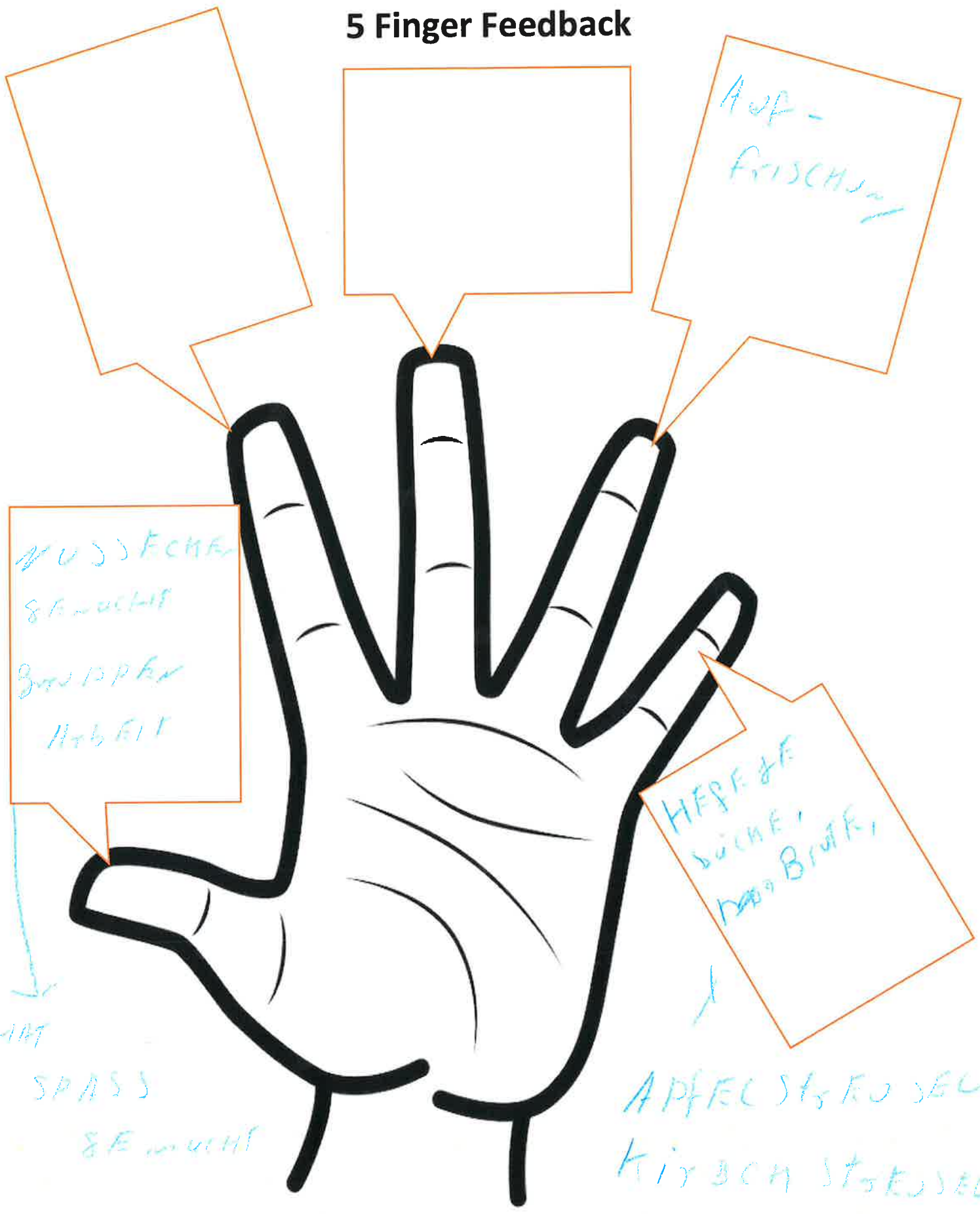


Abbildung 21: Hr. Q. taucht Nussecken in Schokolade (eigenes Foto)

Abbildung 22: Hr. C. schneidet Brownies (eigenes Foto)

Name: [REDACTED]

5 Finger Feedback



NUSS- & SCHOKOLADEN-ARBEIT

AUF-FRISCHUNG

HEBET & BÜCHE, BROT, ...

SPASS & FREIZEIT

APFELSTREUSEL
KIRCHENSTREUSEL

NUSSCHNITTEN

Test zum Thema Kuchen backen

Datum: 03.05.27

Name: XXXXXXXXXX

Nennen sie 3 Teigarten:

Rüf.T.....

He.F.E.....

Mü. & F.....

Nennen sie 1 Kuchen mit diesem Buchstaben

A ~~Apfelkuchen~~ Apfelkuchen

H

M Mandarinkuchen

S

Mit welchem Hilfsmittel rollen sie Kuchenteig aus?





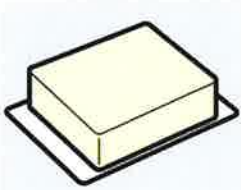
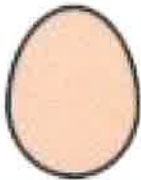





- mit einer Flasche
- mit einem Schraubenzieher
- mit einer Teigrolle oder Nudelholz

Was passiert, wenn sie Kakao Pulver in Teig rühren?

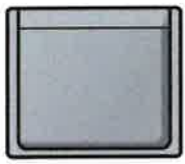


- Der Teig wird braun
- Der Teig wird rosa
- Der Teig wird grün

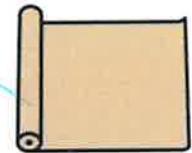
Wie heißen die Zutaten:

 	ZUCKER
	BUTTER
	EI
	MARMELADE
	SCHOKOLADE
	HASSELNÜSSE
 	BACKPULVER

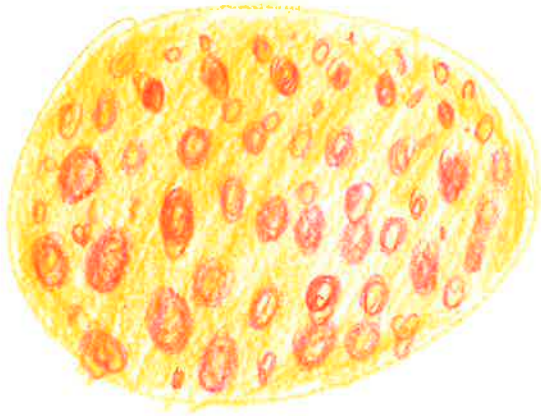
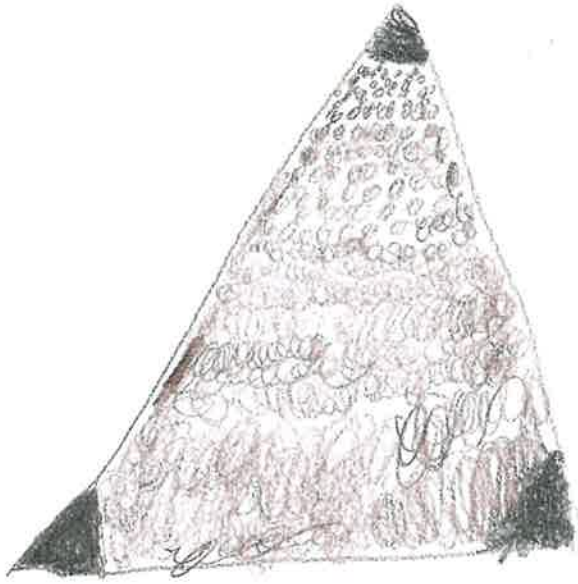
Ordnen sie die Begriffe den Bildern zu



- Waage
- Küchen-Maschine
- Backblech
- Backofen
- Koch Löffel
- Backpapier
- Rührschüssel
- Messer
- Ess-Löffel
- Gabel
- Topf

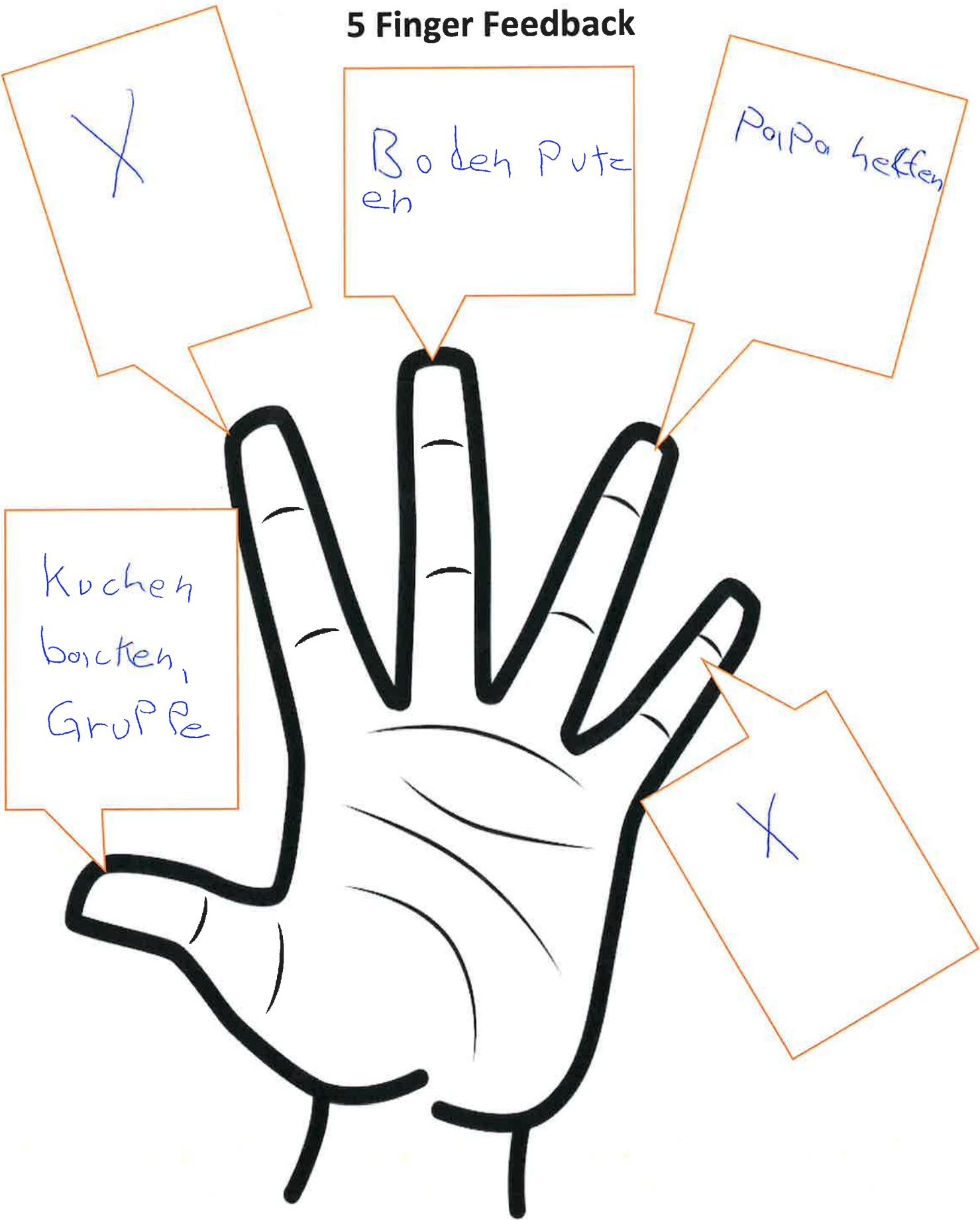


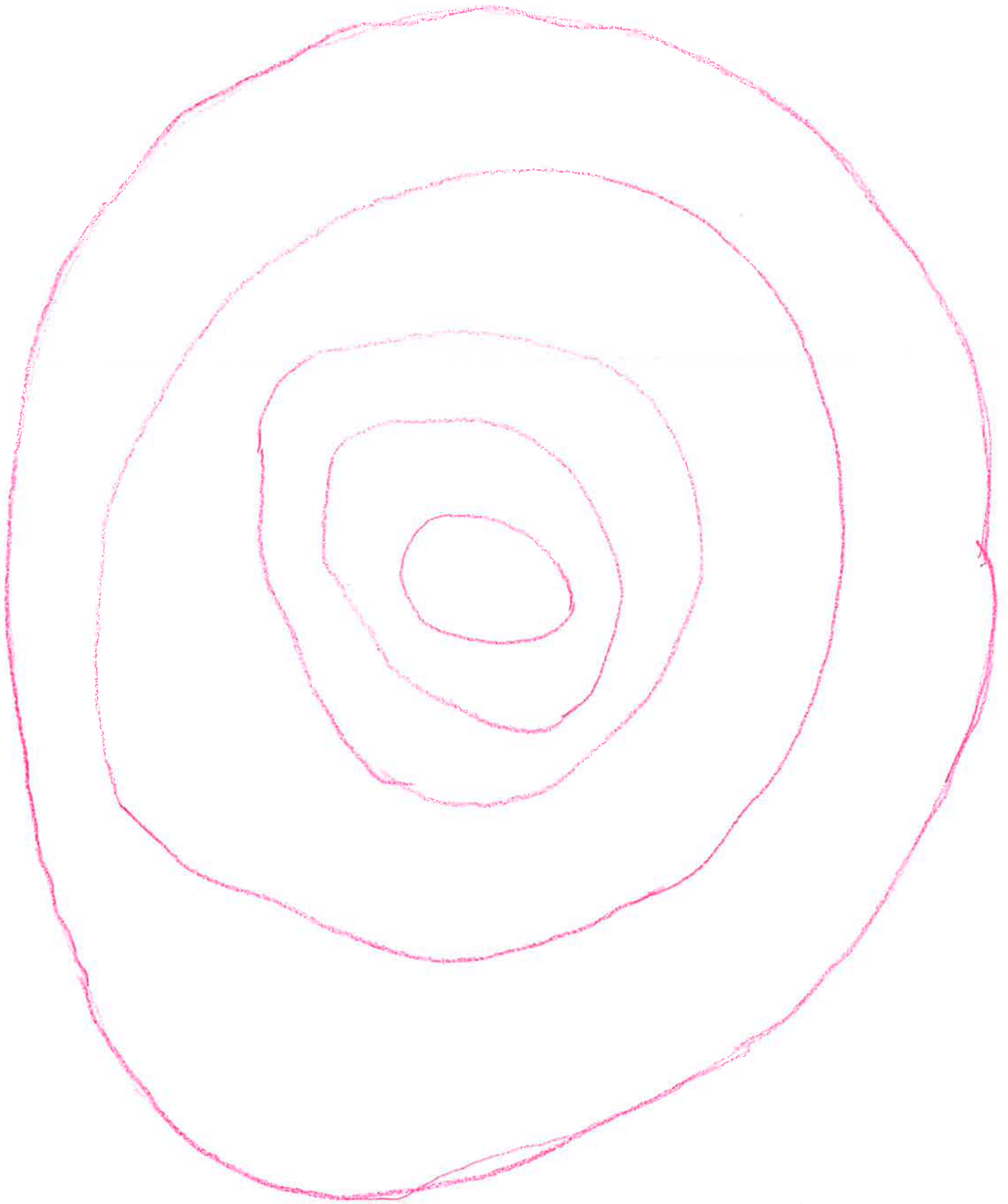
~~Handwritten text~~



Name: [REDACTED]

5 Finger Feedback





Test zum Thema Kuchen backen

Datum: 3.5.2023

Name: [REDACTED]

Nennen sie 3 Teigarten:

Rü...~~cken~~... Kuchen

He...fer...teig

Mü.....

Nennen sie 1 Kuchen mit diesem Buchstaben

A nahas Kuchen

H eidel beeren Kuchen

M aulwurf Kuchen

S choko Kuchen

Mit welchem Hilfsmittel rollen sie Kuchenteig aus?



mit einer Flasche

mit einem Schraubenzieher

mit einer Teigrolle oder Nudelholz

Was passiert, wenn sie Kakao Pulver in Teig rühren?

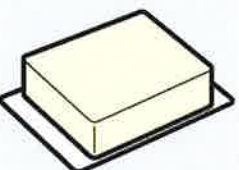






Der Teig wird braun

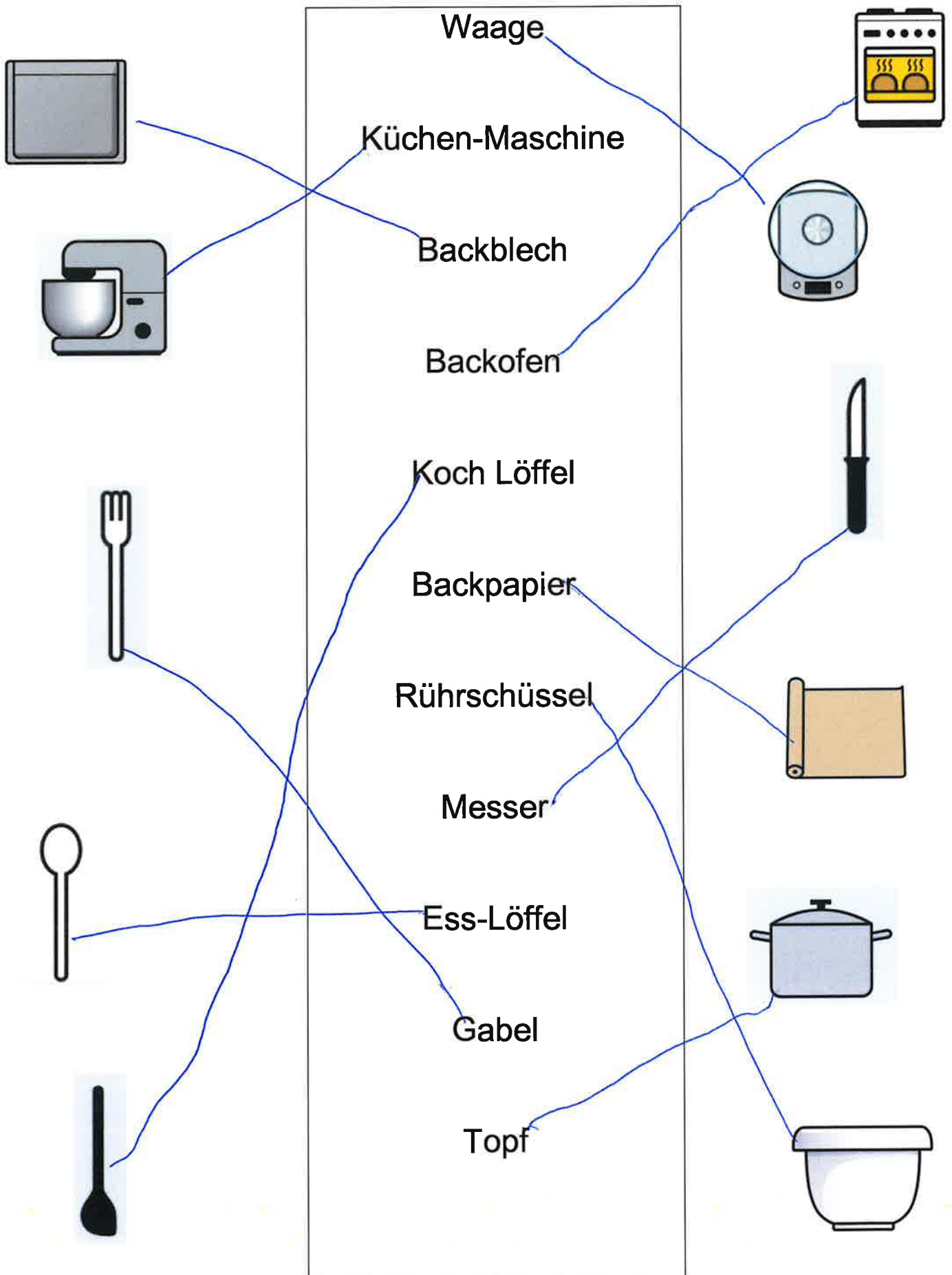
Der Teig wird rosa

Der Teig wird grün

Wie heißen die Zutaten:

 A blue packet labeled 'Zucker' with a spoon pouring white granules, and a small pile of white granules.	Zucker
 A block of yellow butter on a white wrapper.	Butter
 A single brown egg.	Eier
 A yellow jar with a label showing lemons.	Zitronenmarmelade
 A bar of dark chocolate with a grid pattern.	Schoko
 Several whole and sliced almonds.	Nus
 A yellow packet labeled 'Backpulver' with a mound of powder, and a small pile of white powder.	Backpulver

Ordnen sie die Begriffe den Bildern zu



Name: _____

5 Finger Feedback

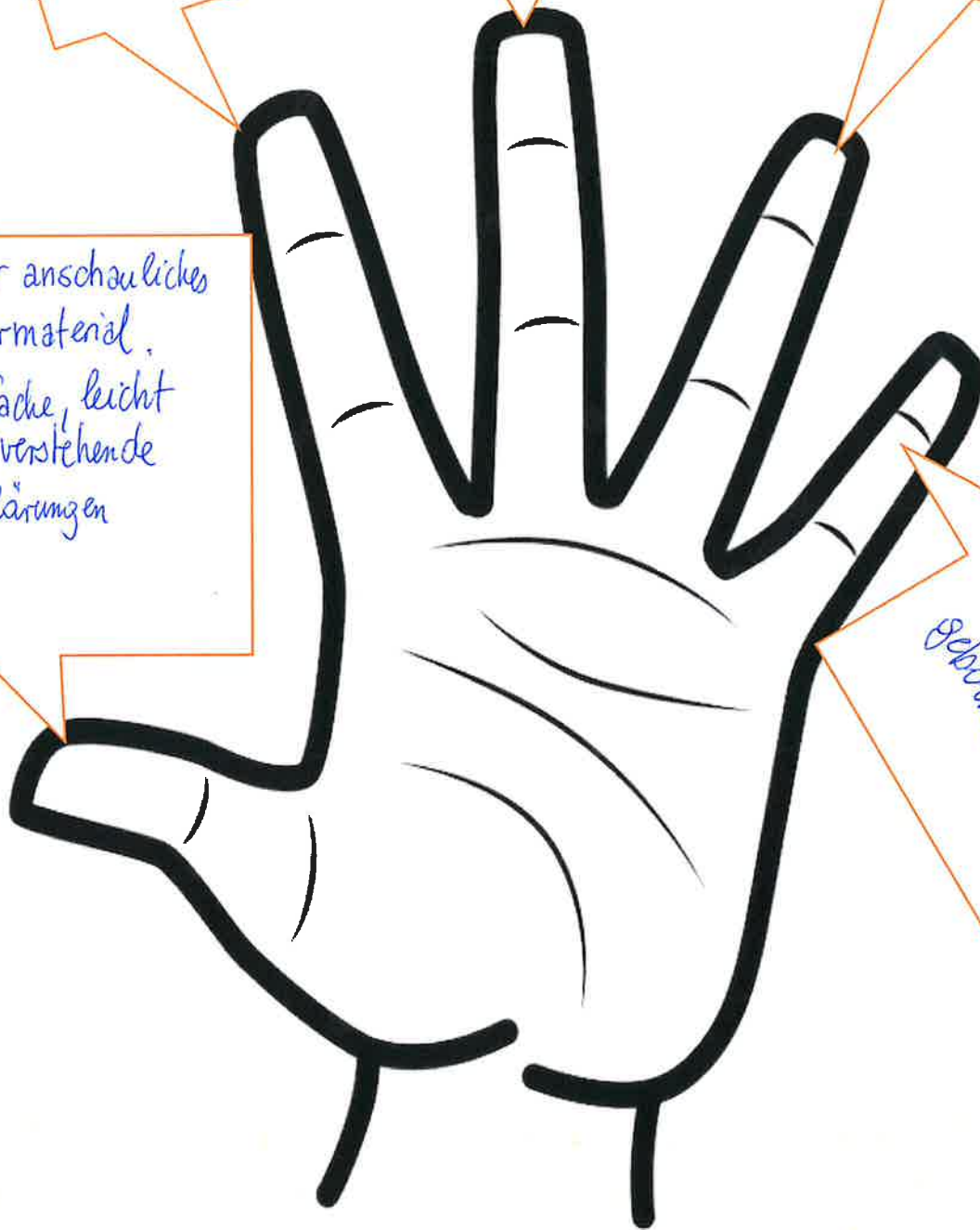
- besseres Engagement
beim Reinigen, der
übrigen Teilnehmer

der anfallende Schmutz,
Die Schokolade, die
überall verteilt war.

- die Teamarbeit
- die genaue Aufgaben-
verteilung.

sehr anschauliches
Lehrmaterial,
Einfache, leicht
zu verstehende
Erklärungen

- Es wurde nur eine
Kudensorte pro Gruppe
geboden



Test zum Thema Kuchen backen

Datum: 03. Mai 2023

Name: [REDACTED]

Nennen sie 3 Teigarten:

Rührteig....

He.feteig....

Mürbeteig....

Nennen sie 1 Kuchen mit diesem Buchstaben

Apfelstrudel

Hefezopf

Marmorkuchen

Schokoladenkuchen

Mit welchem Hilfsmittel rollen sie Kuchenteig aus?




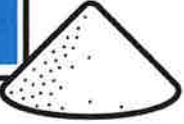
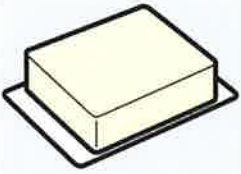
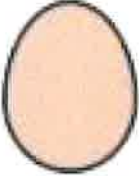





- mit einer Flasche
- mit einem Schraubenzieher
- mit einer Teigrolle oder Nudelholz

Was passiert, wenn sie Kakao Pulver in Teig rühren?

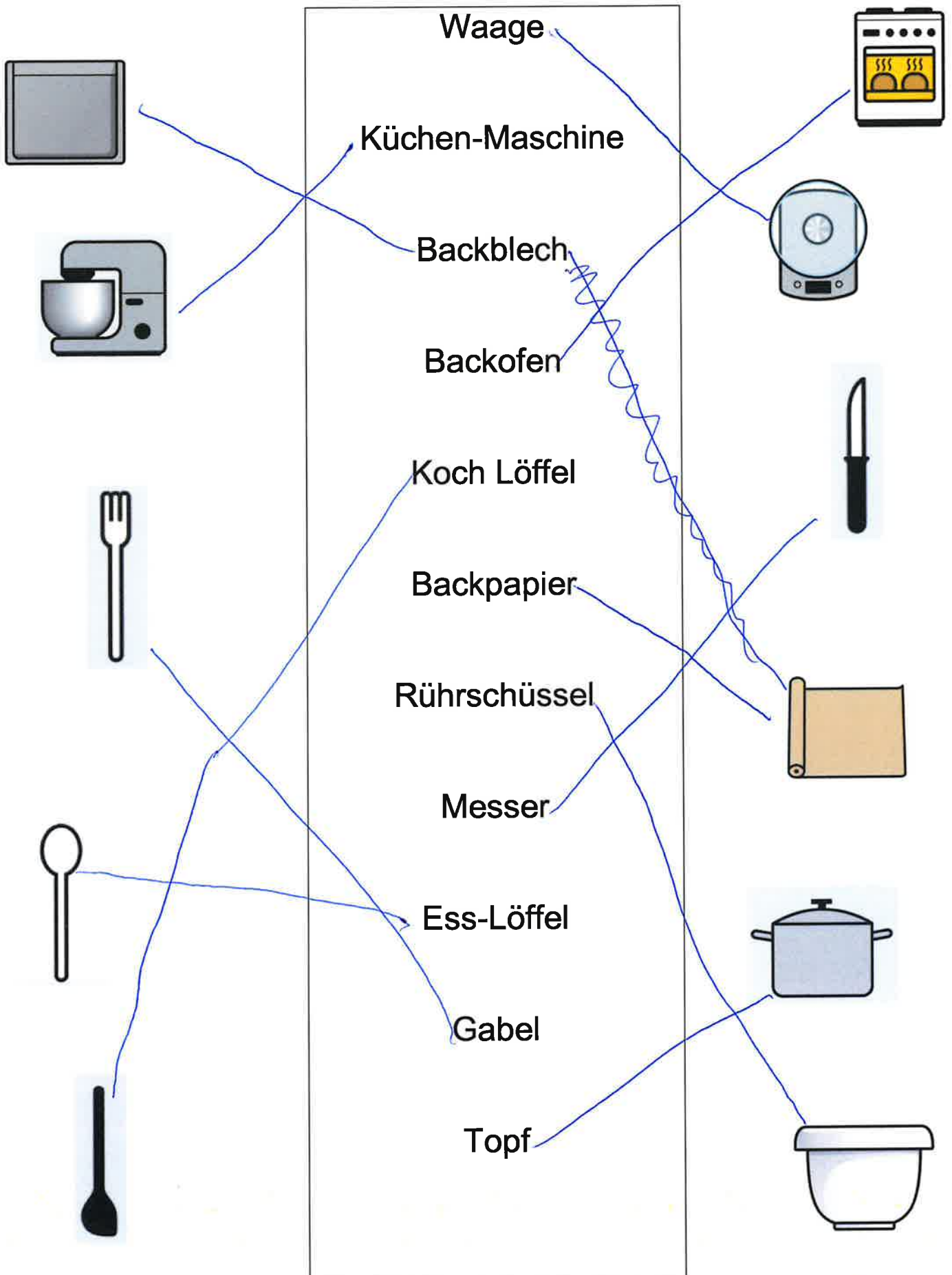


- Der Teig wird braun
- Der Teig wird rosa
- Der Teig wird grün

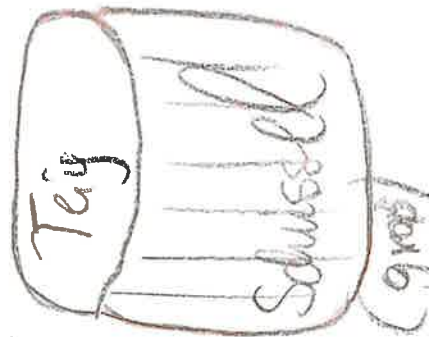
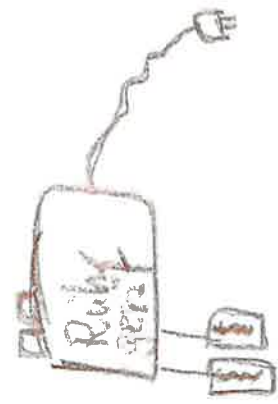
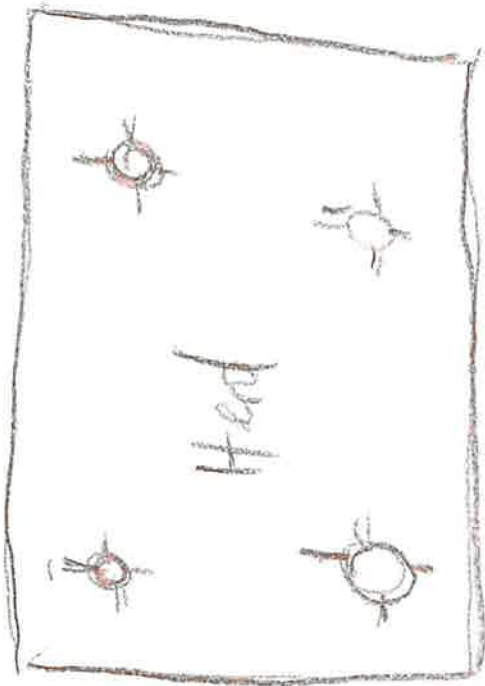
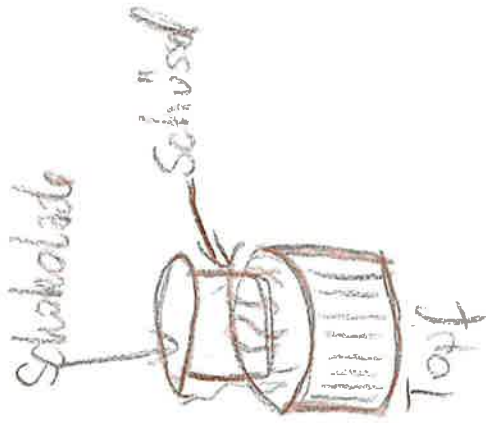
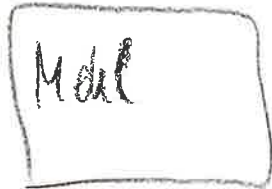
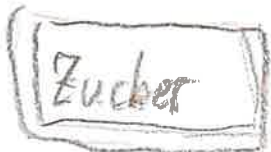
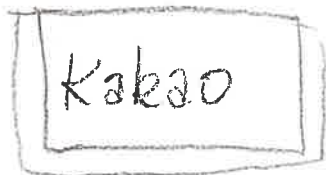
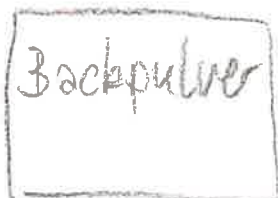
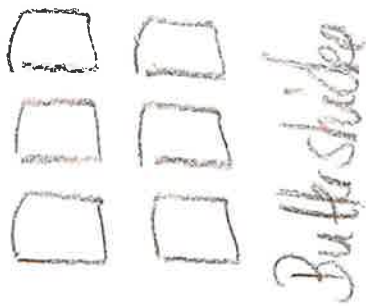
Wie heißen die Zutaten:

 	Zucker
	Butter
	Ei
	Marmelade
	Schokolade
	Haselnüsse
 	Backpulver (Natriumhydrogencarbonat)

Ordnen sie die Begriffe den Bildern zu



[Redacted]



Test zum Thema Kuchen backen

Datum: 3.4.2023

Name: [REDACTED]

Nennen sie 3 Teigarten:

RÜHTEIG.....

HEFE...TEIG....

MÜLLER...TEIG..

Nennen sie 1 Kuchen mit diesem Buchstaben

A

H

M

S

Mit welchem Hilfsmittel rollen sie Kuchenteig aus?



mit einer Flasche

mit einem Schraubenzieher

mit einer Teigrolle oder Nudelholz

Was passiert, wenn sie Kakao Pulver in Teig rühren?

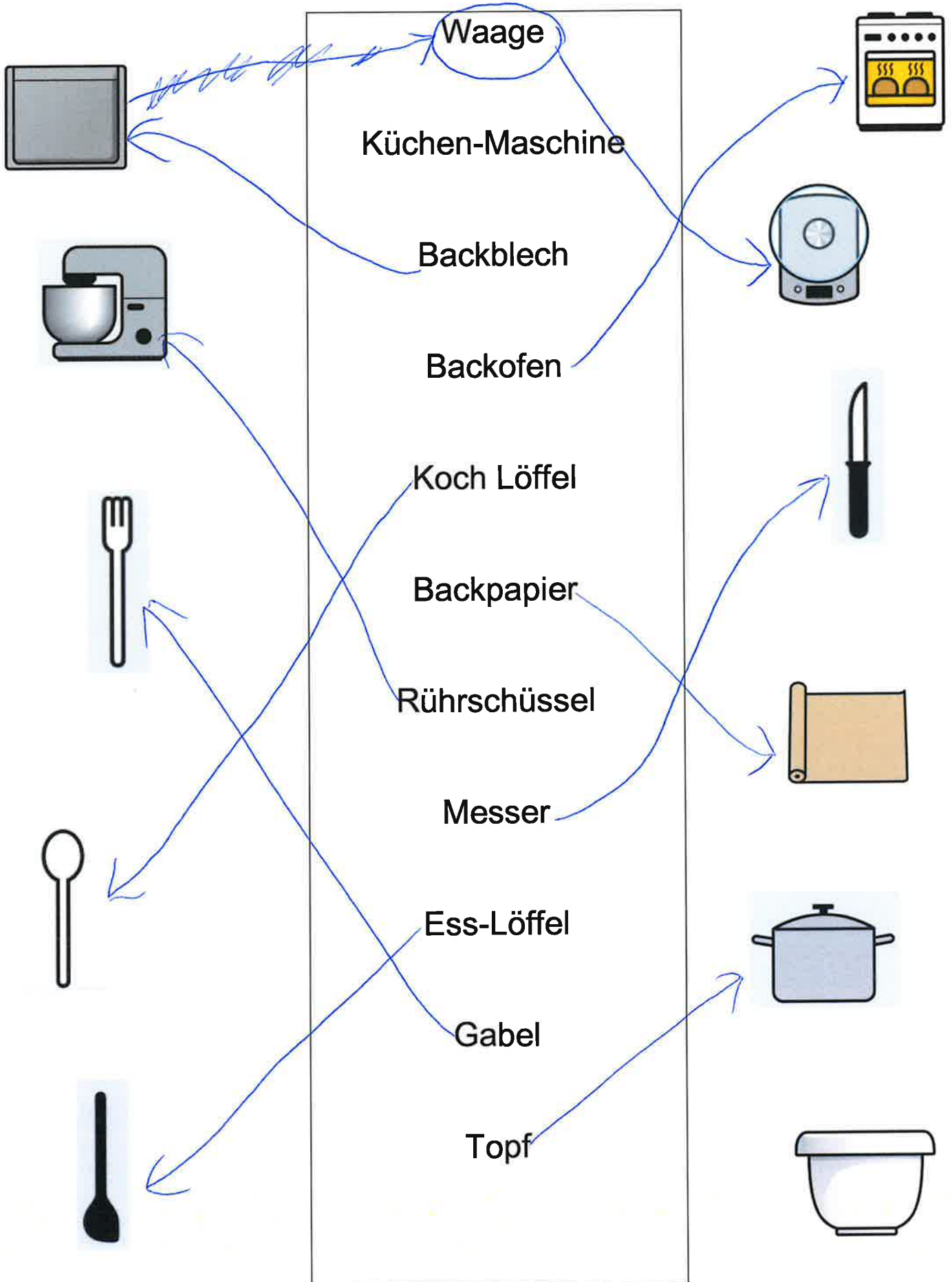


Der Teig wird braun


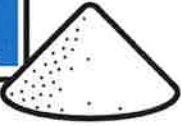
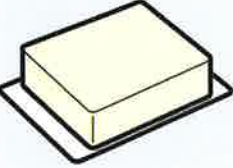
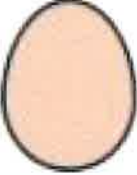


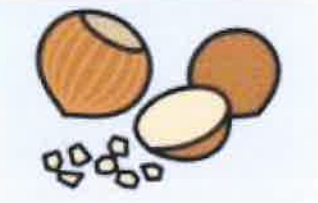


Der Teig wird rosa

Der Teig wird grün

Ordnen sie die Begriffe den Bildern zu



Wie heißen die Zutaten:

 	Zucker + Brauner Zucker
	Butter
	Eier 9
	Mandel
	Schokolade
	Munke
 	Backpulver



0000

HERD

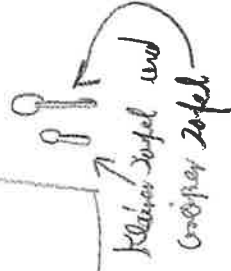


Arbeitsplatte
Ein Jährer Guss

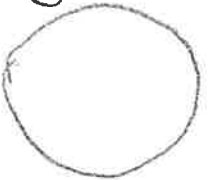
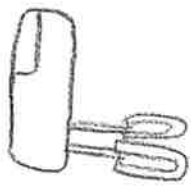
3



Weg



Kleiner Zupfel und
Großer Zupfel



Großkugeln

1

3 kleine Zupfel

Die Zutaten

Butter

Zucker

Brauner Zucker

Vanille

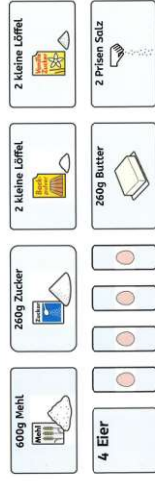
Kegeln

Mehl

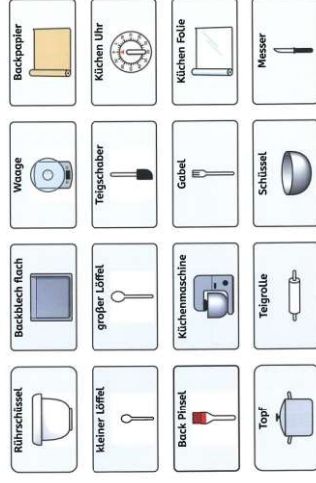
Backpulver

2

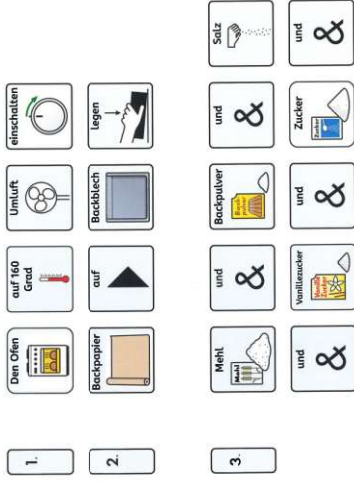
Zutaten Teig



Hilfsmittel Nuss Ecken



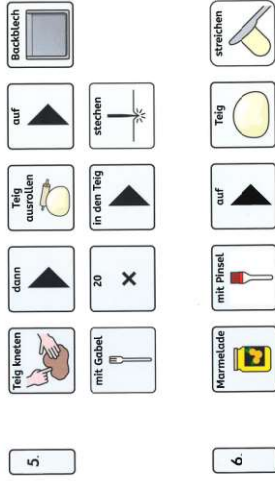
Ablauf Nuss Ecken



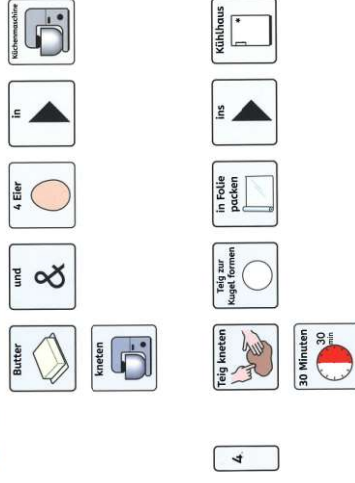
Zutaten Nuss Masse



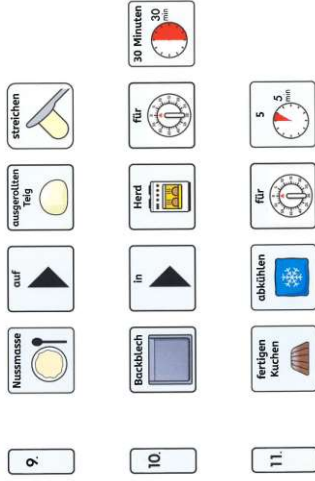
Ablauf Nuss Ecken



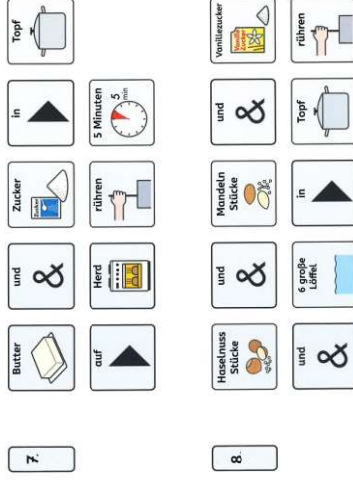
Ablauf Nuss Ecken



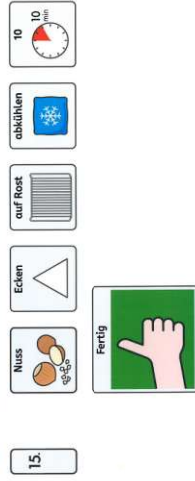
Ablauf Nuss Ecken



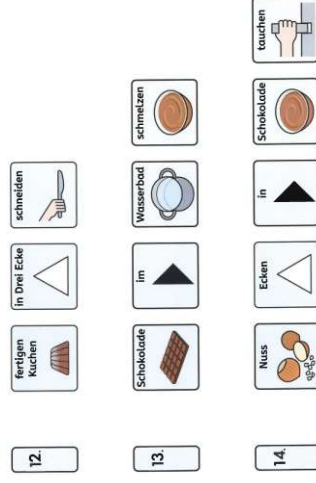
Ablauf Nuss Ecken



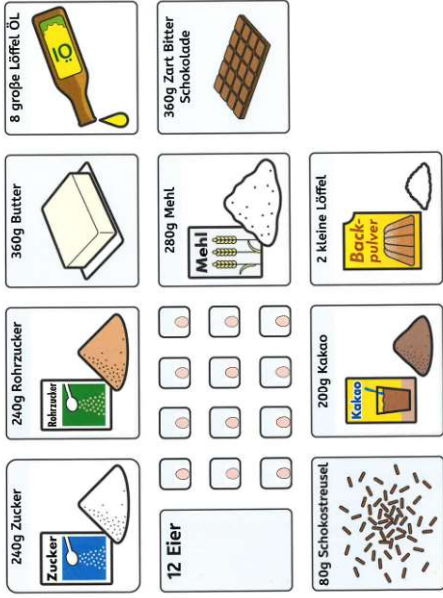
Ablauf Nuss Ecken



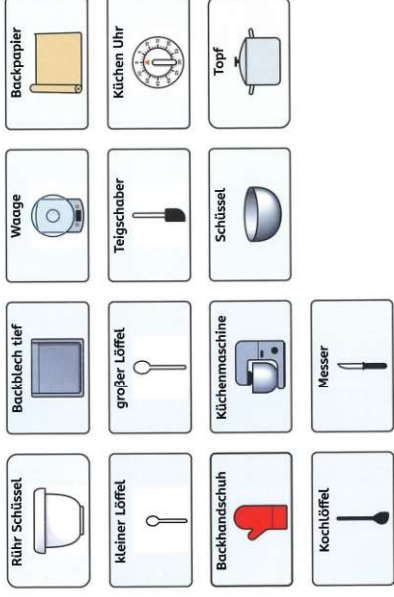
Ablauf Nuss Ecken



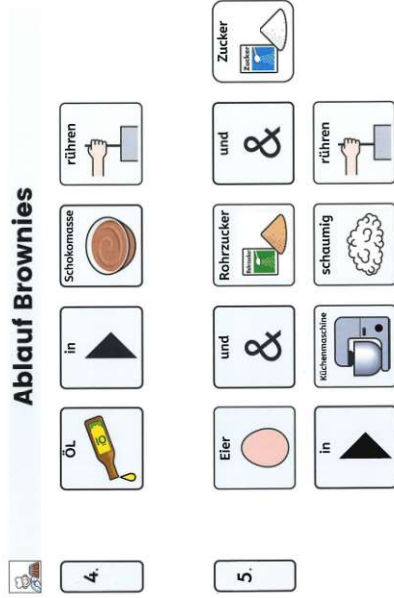
Zutaten Brownies



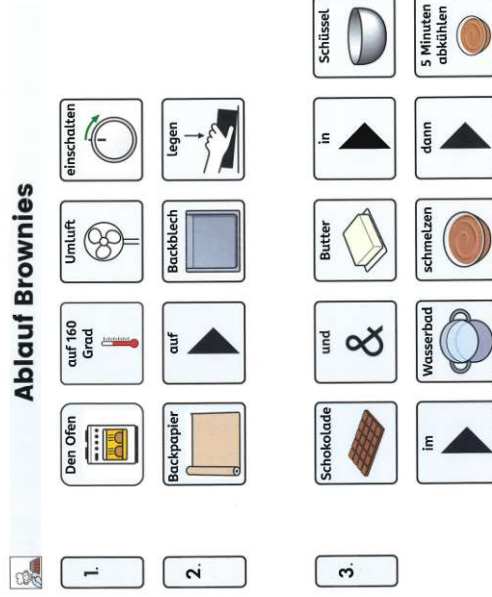
Hilfsmittel Brownies



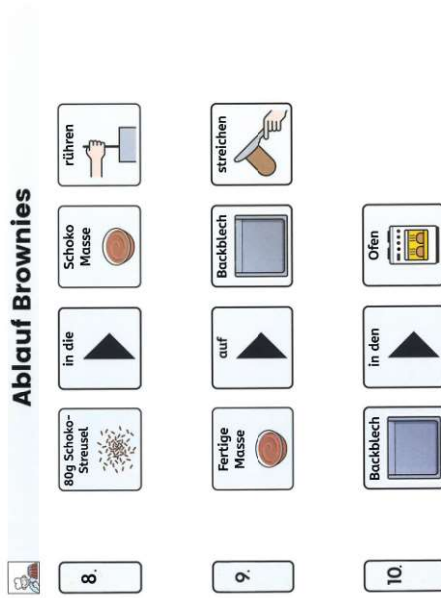
Ablauf Brownies



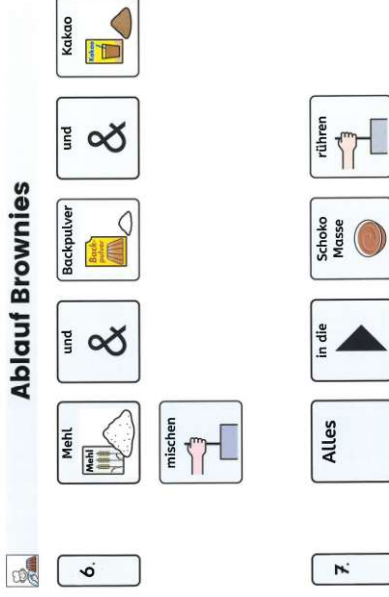
Ablauf Brownies



Ablauf Brownies



Ablauf Brownies



Ablauf Brownies

