

Materialien zur Onlineschulung „GRUNDBILDUNG DIGITAL. Angebote für die arbeitsplatzorientierte Grundbildung online gestalten“

Modul 4 Aufgabe: Erstellung eines eigenen Lehr- und Lernkonzeptes

Durchführung 18.5.-26.6.2020

KONZEPT FÜR EIN MEDIENGESTÜTZTES LEHR- UND LERNANGEBOT IN DER ARBEITSPLATZORIENTIERTEN GRUNDBILDUNG

Kurzüberblick:

Titel:	„HACCP-Hygienekonzept“ verstehen in Zeiten von Corona im Gast- und Hotelgewerbe
Zielgruppe:	19-jährige Frau
Lernziel:	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienekonzepte verstehen und praktisch umsetzen können • Erweiterung des Fachvokabulars • Entwicklung von Lern- und Lesestrategien
Lerninhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Bestimmungen • HACCP – Was ist das eigentlich? • nachteilige Beeinflussung • Personalhygiene • Betriebshygiene • Prozesshygiene • Produkthygiene
Lernformat:	<ul style="list-style-type: none"> • Online-Sprachcoaching in Einzelcoaching

Anteil des Medieneinsatzes am Gesamtkonzept:

Ordnen Sie Ihr Konzept anhand des Anteils an Phasen in persönlicher Präsenz bis hin zu reinen Online-Lernphasen in folgendes Kontinuum ein (vgl. [Didaktischer Leitfaden](#) eVideo S. 9); Kreuzen Sie das entsprechende Kästchen darunter an:

Technologiefreier Präsenzunterricht	Technologieeinsatz im Präsenzunterricht	Technologieeinsatz im Präsenzunterricht mit begleitender Lernplattform	Blended Learning: Wechsel von Präsenz und reinen Online-Lernphasen	Reines Online-Lernen mit verschiedenen Tools/Phasen und sozialer Interaktion	Reines Online-Lernen ohne soziale Interaktion
			X		

ANALYSE DER LERNENDENZIELGRUPPE UND RAHMENBEDINGUNGEN

(s. *Didaktischer Leitfaden eVideo S. 11*)

Rahmendaten der Lernendenzielgruppe:	<ul style="list-style-type: none"> • Deutschkenntnisse auf B1-Niveau ohne Sprachkurs • Muttersprache: rumänisch • berufsbegleitend zur Ausbildung im Hotelgewerbe (1. Lehrjahr) • Lernen in der Berufsschule vertraut • Online-Formate werden gut angenommen • sehr motiviert
Bedürfnisse der Lernenden:	<ul style="list-style-type: none"> • Grammatik und Grundverständnis der Sprache • Ausbau des aktiven und passiven Wortschatzes • Entwicklung des allgemeinen und spezifischen Sprachwortschatzes • Entwicklung von Lern- und Lesestrategien • Verbesserung des Hörverstehens, in Bereichen Bar, Service, Gastkommunikation, Küchenkommunikation und Hygienevorschriften

Lernorte und Lernzeiten:	<ul style="list-style-type: none"> • von zu Hause online über Zoom • wöchentlich zwei Stunden
Zur Verfügung stehende Technik:	<ul style="list-style-type: none"> • Smartphone
Kosten und Rechtliches:	<ul style="list-style-type: none"> • Konzeption und Durchführung des Unterrichts • rechtliche Grundlage von Zoom: keine Aufzeichnungen vom Betrieb gewährt

BESCHREIBUNG LEHR- UND LERNKONZEPT

(s. Diaktischer Leitfaden eVideo S. 12-15)

Lernziel	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienekonzepte verstehen und praktisch umsetzen können • Erweiterung des Fachvokabulars • Entwicklung von Lern- und Lesestrategien
Lerninhalt	<ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Bestimmungen • HACCP – Was ist das eigentlich? • nachteilige Beeinflussung • Personalhygiene • Betriebshygiene • Prozesshygiene • Produkthygiene

Lehr-/Lernformat (Online-Offline-Mix)	<ul style="list-style-type: none"> • Online-Präsenz: Videokonferenzen über Zoom mit der Möglichkeit der synchronen Erarbeitung der Lernfelder durch geteilten Bildschirm. • Online-Selbstlernaufgabe: Bearbeitung der Übung 4 des e-Videos Gastgewerbe – Service • Offline-Selbstlernaufgabe: Erarbeitung der zur Verfügung gestellten Arbeitsblätter (Zuschicken per Mail)
Lernmaterialien und Lernprogramme	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienekonzept des Hotels (Arbeitsplatz des Coachees) • Informationen der Website des BZgA (https://www.infektionsschutz.de/) • die Materialien des Coaches aus selbst abgelegten HACCP-Schulungen im Rahmen der eigenen Tätigkeit im Gastgewerbe und Teile des e-Videos „Gastgewerbe – Service“
Technische Geräte / digitale Tools und Kommunikationsformen	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation läuft über Zoom, Lernprogramme wie das e-Video werden in „gemeinsamer“ Arbeit bearbeitet, da nicht Smartphone-kompatibel • Arbeitsblätter werden per Mail zur Verfügung gestellt, ausgedruckt, abfotografiert, zurückgeschickt
Lernphasen	<ul style="list-style-type: none"> • Jede Sitzung umfasst alle Lernphasen: • Einführung in die Thematik • Bearbeitung der Thematik mit kleinen Texten/Videos/Klickaufgaben, teilweise in Selbstarbeit (Entwicklung der Lern- und Lesestrategien, Ausbau des Hörverständnisses) • Wiederholung der Thematik und Festhalten der unbekanntenen Begriffe (Anlegen eines individuellen Fachwörter-Glossars) • praxisnahe Beispiele finden (Einbettung in den eigenen Arbeitsalltag, Transferarbeit) • Wissenstest zur Ergebnissicherung • Die einzelnen Inhalte verteilen sich damit auf die Sitzungen
Lehrendenrolle	moderierende, unterstützende Funktion im eigenen Lernprozess der Lernenden, unterrichten
Sozialformen und Lernorte	<ul style="list-style-type: none"> • e-Teaching und e-Tutoring • von zu Hause, online über Zoom

ABLAUFPLAN/CURRICULUM LEHR- UND LERNKONZEPT

Beispielhaft für ein Modul oder eine UE

Zeit / Ablauf	Lernziel	Inhalt	Lernphase	Sozialform / Lernort	Lehrmethode	Kommuni-ka-tionsform	E-Tools	Materialien
12:00	Wissensvermittlung, Orientierung	Einführung in die Thematik Personalhygiene	Orientierung, Einstieg, Abfrage des Vorwissens	e-Teaching, online über Zoom	Betrachtung der Informationen	Plenum	geteilter Bildschirm	Hygienekonzept des Hotels
12:30	Entwicklung von Lern- und Lesestrategien, Ausbau des Fachwortschatzes	Bearbeitung der Inhalte der Texte des Hygienekonzepts: Personalhygiene	Erarbeitung, Aneignung	e-Teaching, online über Zoom	gemeinsames Lesen der Texte, unbekannte Begriffe werden markiert, Texte in einfache Sprache übersetzt	Plenum	geteilter Bildschirm	Hygienekonzept des Hotels und eigene Materialien aus abgeschlossenen HACCP-Schulungen
13:15	Ausbau des Hörverstehens, Ausbau des passiven Sprachwortschatzes	Einbettung der Übung 20 des e-Videos: Personalhygiene „Gastgewerbe – Service“	Erarbeitung, Aneignung	e-Tutoring, online über Zoom	Klickspiel (drag and drop)	Einzelarbeit	geteilter Bildschirm mit der Funktion des Bearbeitens	e-Video „Gastgewerbe – Service“

13:30	Praxistransfer, Ausbau des aktiven Sprachwortschatzes	Personalhygiene am eigenen Arbeitsplatz	Übung, Festigung	e-Teaching	Sprechen über Personalhygiene: Wie betrifft mich dieses Thema?	Plenum	Video-Konferenz	
13:45	Ergebnissicherung	Personalhygiene	Ergebnissicherung	e-Tutoring	Wissenstest	Einzelarbeit	geteilter Bildschirm mit der Funktion des Bearbeitens	Erstellung eines kleinen Wissenstest zu Thematik (3-4 Fragen)
14:00- bis nächste Sitzung	Anwendung der Lernmethoden	Personalhygiene	Reaktivierung des Wissens	Einzelarbeit offline	Hausaufgabe	Einzelarbeit offline (Kommunikation über Mail möglich)		Hausaufgabe zum Thema erstellen (Beispiel: Lückentext...)