

## 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:

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

### 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*)

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

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

## BESCHREIBUNG LEHR- UND LERNKONZEPT

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

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

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

## 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...)