

# **Unterweisungsentwurf**

**Name:**

**Adresse:**

**Prüfung im Handwerk:** Bäckerhandwerk

**Prüfungsort- und Tag:** Hwk-Berufsbildungszentrum  
David-Röntgenstrasse 19  
56073 Koblenz  
Donnerstag den, 20.12.2007

**Vorbereitungskurs in:** Rheinbrohl

**Thema der Unterweisung:** Verarbeitung von Hefeteig zu einem Hefezopf

Ich erkläre, dass ich diesen Unterweisungsentwurf selbständig erstellt habe.

**Ort, Datum**

**Unterschrift**

# **Inhaltsverzeichnis**

## **1 Didaktische Überlegung**

1.1 Angaben zum Auszubildenden

1.2 Angaben zur Unterweisung

1.3 Angaben zum Arbeitsmaterial

## **2 Didaktische Analyse**

2.1 Thema der Unterweisung

### **2.2 Formulierungen der Lernziele**

2.2.1 Richtlernziel

2.2.2 Groblernziel

2.2.3 Feinlernziel

### **2.3 Formulierung der Lernzielbereiche**

2.3.1 Kognitiver Lernzielbereich

2.3.2 Affektiver Lernzielbereich

2.3.3 Psychomotorischer Lernzielbereich

### **2.4 Umsetzung von Schlüsselqualifikationen**

## **3 Methodische Überlegung**

3.1 Sozialformen

3.2 Lehrverfahren

3.3 Methodenwahl und Begründung

## **4 Ablauf der Unterweisung**

## **5 Lernerfolgskontrolle**

## **6 Arbeitszergliederung**

# 1. Didaktische Überlegung

## 6.1 Angaben zum Auszubildenden:

Name:

Alter:

Ausbildungsstand:

## 6.2 Angaben zur Unterweisung:

Ort: HwK-Berufsbildungszentrum David-Röntgenstr.10, 56073 Koblenz

Datum: 20.12.2007

Dauer der Unterweisung: ca. 20 Minuten

## 6.3 Arbeitsmaterial:

Hefeteig,

Arbeitskleidung: weißes T-Shirt, Schürze und Kopfbedeckung

# 2. Didaktische Analyse

## 2.1 Thema der Unterweisung

Thema: Verarbeitung von Hefeteig zu einem Hefezopf.

Begründung: Aufbau des theoretischen Wissens , welches in der Berufsschule vermittelt wurde.

Einordnung: Die Unterweisung ist dem § 3 der Ausbildungsordnung zuzuordnen.

## 2.2 Formulierungen der Lernziele

### 2.2.1 Richtlernziel:

Das Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig

### 2.2.2 Groblernziel:

Hefeteig nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten

### 2.2.3 Feinlernziel:

Verarbeitung von Hefeteig zu einem Hefezopf

## 2.3 Formulierungen der Lernzielbereiche

### **2.3.1 Kognitiver Lernzielbereich:**

der Auszubildende kann erklären wie er die Aufgabe selbständig durchführt  
der Auszubildende kann seine Arbeit selber bewerten

### **2.3.2 Affektiver Lernzielbereich:**

der Auszubildende ist bereit hygienisch einwandfrei zu Arbeiten  
der Auszubildende ist bereit, ordnungsgemäß und sauber zu arbeiten.

### **2.3.3 Psychomotorischer Lernzielbereich:**

der Auszubildende ist in der Lage selbständig ein Hefezopf herzustellen  
der Auszubildende beherrscht die Flechttechnik

## **2.4 Umsetzungen von Schlüsselqualifikationen**

Bei der gestellten Aufgabe soll der Lehrling durch die erarbeitende Methode das Denken in Zusammenhängen sowie seine Kreativität und sein Urteilsvermögen weiter bilden. Er soll selber nach Lösungen suchen, sie erkennen um eigens die Initiative zu ergreifen und die Aufgabe zu lösen.

## **3. Methodische Überlegung**

### **3.1 Sozialformen**

Einzelunterweisung

### **3.2 Lehrverfahren**

Entwickelndes oder erarbeitendes Lehrverfahren

### **3.3 Methodenwahl:**

erarbeitende Methode

#### **Begründung:**

Durch die erarbeitende Methode wird der Auszubildende motiviert, er wird in die Arbeitsabläufe integriert und seine Selbständigkeit wird gefördert. Zudem wird seine Kreativität angeregt durch die eigene Auseinandersetzung mit Problemen.

## **4. Ablauf der Unterweisung**

### **Vorbereitungsphase:**

Der Auszubildende wird über die Arbeitsaufgabe flechten eines Hefezopfes aufgeklärt und der Zusammenhang mit dem theoretischen Wissens aus dem Berufsschulunterricht wird hergestellt.

Der Auszubildende wird zu der Bedeutung der Aufgabe im Bezug auf das tägliche Geschäft eines Bäckers befragt.

Dann wird der Auszubildende auf die Hygienevorschrift hingewiesen.

### **Erarbeitungsphase:**

Der Auszubildende wird für die Durchführung richtig positioniert. Der Ausbilder wird dem Auszubildenden den ersten flecht Vorgang vormachen. Danach soll der Auszubildende den Zopf selbständig weiter flechten. Bei Fehlern wird der Auszubildende durch gezielte Fragen darauf hingewiesen. Außerdem soll der Auszubildende die einzelnen Schritte erklären.

### **Kontrollphase:**

Der Auszubildende soll seine Arbeit kontrollieren um eigenständig eventuelle Fehler zu finden.

Der Ausbilder wird mit dem Auszubildenden einzelne Beurteilungsmerkmale wie z.B. das gleichmäßige Flechtbild erarbeiten.

Der Auszubildende soll die einzelnen Arbeitsschritte der Erarbeitungsphase wiederholen.

Bei Unklarheiten werden diese nochmals aufgegriffen und erklärt.

### **Übungsphase:**

Es wurde noch ein weiterer Hefeteig zu Übungszwecken vorbereitet, an dem der Auszubildende das Erlernte vertiefen und festigen kann.

Da das flechten von Hefezöpfen zu den täglichen Aufgaben eines Bäckers gehört, bietet sich dort eine weitere Übungsmöglichkeit.

## **5. Lernerfolgskontrolle**

**mündlich:** mündliche Wiederholung des Arbeitsvorgangs

**schriftlich:** Eintragung des Ausbildungsnachweises ins Berichtsheft

**optisch:** optische Kontrolle der Arbeitsprobe

## 6. Arbeitszergliederung:

### Was?

positionieren der einzelnen Teigstränge

### Wie?

die Teigstränge werden senkrecht nebeneinander positioniert

### Warum?

um die optimale Ausgangssituation für das Flechten zu schaffen

Anfang des Flechtvorgangs

durch übereinander Schlagen der einzelnen Teigstränge

um einen geflochtenen Zopf zu erhalten

andrücken der Enden

durch übereinander legen der Endstücke und gleichzeitiges an- bzw. zusammen-drücken der Enden

damit sich das Geflecht nicht mehr lösen kann

abtrennen der Endstücke

durch auflegen der Handkanten und leichte vor- und rückwärts Bewegungen

um einen optisch schönen Abschluss zu erhalten