

## **Bildungsmodul zum TFS-Saftladen**

### **A. Bildungsziel:**

Arbeitsweltorientierte Bildung und aktive Mitwirkung beim TFS-Saftladen im Sozialraum

### **B. Didaktik/Methodik**

### **C. Bildungsinhalte:**

1. Schlüsselqualifikationen erlangen/ ausbauen
2. Obst und Gemüse (Lebensmittel) allgemein
3. Hygieneschulung
4. Werkzeugkunde
5. Gefahrenschulung / Arbeitsschutz
6. Hilfsmittelerprobung
7. Arbeitsplatzgestaltung (Einrichten/ Säubern)
8. Auftragsabwicklung
9. Qualitätsgewährleistung
10. Spezifische Rezeptschulung
11. Arbeitgeber- u. Kundenkontakt
12. Umgang mit Geld

## **A. Bildungsziel:**

Arbeitsweltorientierte Bildung und Mitwirkung beim TFS-Saftladen als Teilhabe am Arbeitsleben im internen und betrieblichen Rahmen für Menschen mit hohem Unterstützungsbedarf

## **B. Didaktik/ Methodik:**

- Durch Basale Bildungseinheiten möglichst alle Sinne ansprechen.
- (riechen, schmecken, hören, tasten, sehen)
  
- Möglichst wenig starre Theorieeinheiten verwenden. Die Bildung eher im praktischen Tun vermitteln.
  
- Mit Schaubildern, Bildtafeln arbeiten
  
- Praktischen Nutzen erlebbar machen (reale Situationen) → „Training on the job“
  
- Kontakte ermöglichen (als Motor der Entwicklung) zur Persönlichkeitsentwicklung.
  
- Einsatz von Bildmaterial , Hilfsmittel, aber vor allem realem Material.
  
- Einbezug unterschiedlicher Lernorte ( Supermarkt, beim Auftraggeber, TFS, Erdbeerfeld)

## **C. Bildungsinhalte:**

### **1. Schlüsselqualifikationen**

- Bereitschaft/ Interesse/Motivation für das Angebot zeigen
- Ausdauer für die entsprechende Arbeitsstation entwickeln
- Motorische Fähigkeiten für die entsprechende Station entwickeln (Feinfühligkeit, um z.B. Becher nicht zu zerdrücken, Hilfsmittel nutzen können, Transport ohne etwas zu verschütten etc.)
- Soziale Kompetenz entwickeln ( Umgang Kunde, Auftraggeber, keine Kontaktscheu)
- Sich Hilfe holen/ einfordern können – eigene Grenzen erkennen

### **2. Obst und Gemüse (Lebensmittel) allgemein**

- ✓ Gesunde und ungesunde Lebensmittel unterscheiden können
  - Kennenlernen von Obst und Gemüse im Gegensatz zu Schokolade und Kuchen
  - Wie schmeckt es? Wie riecht es? sensorisch gestalten
  - Was ist gesünder und warum?
- ✓ Bestandteile
  - Schale / Kern / Fruchtfleisch → Was ist essbar?
- ✓ Herkunft
  - Ernte generell → Wer macht es (Bauer, Maschinen etc.)
  - Supermarkt (Einkaufsausflug)
  - Erdbeerfeld (Ernteausflug)
  - Vom Samen zur Pflanze
- ✓ Kommt es vom Baum oder Strauch oder aus der Erde?
  - Aus welchem Land stammt es? → Arbeit mit Globus, Karte, Filmen und Büchern
  - Eigener Garten zu Hause (evtl. auch in TFS)
- ✓ Materialerfahrung auf verschiedene Art und Weise  
→ Nicht nur zum Essen, sondern auch zum Trinken (Saft, Smoothie)  
→ Kartoffeldruck etc.

### **3. Hygieneschulung**

- ✓ Obst und Gemüse vor dem Verzehr :
  - Wie säubere ich das Obst und Gemüse
  - Wie lagere ich das Obst und Gemüse

- Was benötige ich zur Säuberung (Schüssel etc.)
- ✓ Welche Kleidung benötige ich? (Haarnetz, Handschuhe, Schürze, Schmuck ablegen)
- ✓ Arbeitsplatzgestaltung (sauberer Tisch)
- ✓ Umgang mit Desinfektionsmittel
- ✓ Kühlschrankreinigung durchführen
- ✓ Rückstellproben
- ✓ Temperaturkontrolle
- ✓ Wann darf ich nicht mitarbeiten (Durchfall, Fieber, Wunden etc...)
- ✓ Wo niese ich hin? (Kopf wegrehen)
- ✓ Kühlkette nicht unterbrechen (nur so viel aus dem Kühlschrank holen, wie verarbeitet wird, Kühlakkunutzung)
- ✓ Wann ist ein Handschuhwechsel nötig? (Kasse, Angreifen anderer Gegenstände)
- ✓ Regelmäßige Belehrungen und Unterweisungen

#### **4. Werkzeugkunde**

- ✓ Werkzeuge zur Bearbeitung von Obst und Gemüse kennenlernen
  - Brettchen
  - Messer
  - Reibe
  - Powerlink
  - Mixer (vorbereiten auf Lautstärke → Erschreckmoment)
  - Waage
- ✓ Werkzeugnutzung erproben / Techniken der Ver- und Bearbeitung
- ✓ Verpackungsmaterial kennenlernen (Plastikbehälter, Thermoboxen, Kühlakkus, Polstermaterial)

#### **5. Gefahrenschulung / Arbeitsschutz**

- ✓ Umgang mit dem Messer, der Reibe
- ✓ Wann darf ich einen Mixer ein- und ausschalten?
- ✓ Verhalten im Straßenverkehr (beim Einkauf)
  - Ampelnutzung
  - Beim Betreuer bleiben
  - Umgang in Angstsituationen (Hund)

#### **6. Hilfsmittelerprobung**

- ✓ Tasse als Hilfsmittel bei Röhrenbestückung

- ✓ Powerlinknutzung
- ✓ Bildvergleich beim Abwiegen Zahlungshilfe

## **7. Arbeitsplatzeinrichtung / -säuberung**

- ✓ Welche Stationen gibt es?
  - Waschstation
  - Schneideplatz
  - Waageplatz
  - Becherstation
  - Mixerbereich
  - Auslieferung
- ✓ Wie ist der Platz zu gestalten? Was geschieht da?
  - Was muss weg geräumt werden?
  - Was muss gesäubert werden?
  - Wo finde ich das Material?
  - Was wird benötigt?
- ✓ Wie verlasse ich den Arbeitsplatz nach getaner Arbeit?
  - Was muss wohin geräumt werden?
  - Was darf ich säubern, was säubert der Betreuer?
  - Spülen, Abtrocknen → Was wird benötigt, wie wird dosiert?  
→ warmes und kaltes Wasser spüren

## **8. Auftragsabwicklung**

- ✓ Überblick über den Ablauf des gesamten Arbeitsprozesses gewinnen
  - Bestellung per Zettel oder Telefon entgegennehmen → Nutzung Telefon
  - Planung Einkauf (Einkaufzettel schreiben)
  - Einkauf (zu Fuß oder Rollifahrrad, PKW)
  - Vorbereitung am Vortag (Waschen, Schneiden, Wiegen, Abfüllen, kühl stellen, Kisten packen....)
  - Durchführung der Endzubereitung + Auslieferung, Busbeladung, Thekenauf- und -abbau etc.) → Was gehört alles zur Theke (Material)
  - Kassieren
  - Säubern

## **9. Qualitätsgewährleistung**

- ✓ Faule Obststellen erkennen und entfernen
- ✓ Geschmackstest durchführen u. Absprechen , nötige Änderungen
- ✓ Rezepteinhaltung / Sorgfalt
- ✓ Kühlung gewährleisten
- ✓ Möglichst immer frisch einkaufen
- ✓ Verpackungsmaterial kennen und nutzen (Thermoboxen)

## **10. Spezifische Rezeptschulung**

- ✓ Welche Smoothies stellen wir her? (Schaubild)
- ✓ Was sind die jeweiligen Zutaten (evtl. Mengen)?
- ✓ Welcher Smoothie ist für welchen Anlass geeignet? → z.B. Weihnachtssmoothie
- ✓ Geschmacksproben → wie schmeckt es ohne Eis oder ohne Orangensaft etc.

## **11. Arbeitgeber- und Kundenkontakt**

- ✓ Freundliches Auftreten/ Ansprache
  - Wie möchte ich, dass man mir begegnet?
- ✓ Verkaufsabläufe kennen lernen
- ✓ Nähe und Distanz
- ✓ Kommunikation (Nutzung von Danke, Bitte, Begrüßungsfloskeln etc.)

## **12. Umgang mit Geld**

- ✓ Für was wird Geld benötigt?
- ✓ Welche Arten gibt es?  
→ Münzen, Scheine
- ✓ Kennenlernen verschiedener Münzen und Scheine (nach Möglichkeit Wert einschätzen lernen)
- ✓ Einsatz einer Geldwechsel Schablone