

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autorin	VII
Einführung.....	1
1 Gesetzlich verankerte Schulungspflichten	2
1.1 Schulungspflicht im Bereich Lebensmittelhygiene	2
1.1.1 Fachkundeschulung nach Durchführungsverordnung.....	2
1.1.2 Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz	5
1.2 Schulungen im Bereich Arbeitsschutz	6
1.2.1 Arbeitsschutzgesetz.....	6
1.2.2 Jugendarbeitsschutzgesetz	6
1.2.3 Gefahrstoff-Verordnung	7
1.2.4 Biostoff-Verordnung	8
1.3 Zusammenfassung der Pflichtschulung	8
2 Planung und Aufbau einer Schulung	11
2.1 Ziele von Mitarbeiterschulungen.....	11
2.2 Drei Grundsätze für Schulungen.....	12
2.2.1 Vorerfahrungen der Mitarbeiter einbeziehen	12
2.2.2 Immer wieder aktive Phasen einbauen.....	13
2.2.3 Bezug zur eigenen Arbeitssituation herstellen.....	13
2.3 Dramaturgischer Aufbau einer Schulung.....	14
2.4 Didaktische Planung einer Schulung	18
2.4.1 Grobplanung einer Schulung	18
2.4.2 Didaktische Feinplanung einer Schulung	22
3 Methoden	27
3.1 Das klassische Brainstorming und seine Abwandlungen.....	27
3.1.1 Das klassische Brainstorming.....	28
3.1.2 Kopfstandmethode	29
3.1.3 Identifikationsmethode	30
3.1.4 Kartenabfrage	31
3.1.5 Das Brainwriting (6-3-5-Methode).....	33
3.1.6 W-Fragen-Methode	35

3.1.7	ABC- und Kreuzwort-Methode	36
3.2	Fischgrätdiagramm	37
3.3	Erkundung	40
3.4	Textarbeit mit Leitfragen	41
3.5	Kurzvortrag	43
3.6	Lehrgespräch.....	44
3.7	Digitale Schulungsmethoden	46
3.7.1	Standard-Online-Schulungen	46
3.7.2	Individuelle E-Learning-Programme.....	46
3.7.3	Kombination von Präsenzschulung und Online-Schulungsprogrammen.....	47
4	Medien und Technik	48
4.1	Räumliches Setting	48
4.2	Moderationswand (Pinnwand)	50
4.3	Flipchart und elektronische Charts	55
5	Kompetenzen eines Trainers	56
5.1	Wertschätzender Umgang	57
5.2	Diskussion mit offenen Fragen anregen.....	57
5.3	Spielregeln mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern festlegen.....	58
5.4	Auf Killerphrasen aufmerksam machen	58
5.5	Sich professionell präsentieren.....	59
5.6	Sprechen vor Gruppen	60
6	Organisation einer Schulung	61
6.1	Einladung und Ausschreibungstext.....	61
6.2	Handout (Schulungsunterlagen)	64
6.2.1	Grundsätze für die Gestaltung von Handouts	64
6.2.2	Beispiel Handout für eine Belehrung nach IfSG § 43	65
6.3	Zur Dokumentation: Teilnehmerlisten und Teilnahmebescheinigungen.....	69
7	Schulungskosten	72