

Tipps und Empfehlungen für Kursleiter*innen an der vhs Dortmund.

Ihr Ausschreibungstext umfasst **max. 700 Zeichen** inkl. Leerzeichen

Der Titel umfasst **max. 65 Zeichen**

7 Stil-Tipps

1. Schreiben Sie Ihre zentralen Argumente bereits in den Titel und das Intro. **Faustregel:** Bringen Sie Ihre Kernbotschaft in den ersten 3 Zeilen unter. Verzichten Sie auf allgemeine Einführungen.
2. Starten Sie Ihre Kursausschreibung **NICHT** mit der Formulierung „**In diesem Kurs lernen Sie...**“. Wenn alle Kursleiter*innen diese Formulierung wählen, liest sich das ziemlich langweilig.
3. Starten Sie Ihre Kursausschreibung **NICHT** mit der Formulierung „**Ziel des Kurses ist...**“. Wenn alle Kursleiter*innen diese Formulierung wählen, liest sich das ebenfalls ziemlich langweilig.
4. Verwenden Sie keine Formulierungen wie „Der Vortrag **soll** zeigen“ oder „Der Kurs **möchte** dabei unterstützen“. Streichen Sie Wörter wie „**sollen, wollen, möchten**“ und formulieren Sie klar. „Der Vortrag zeigt...“, „Der Kurs unterstützt Sie dabei...“
5. Verwenden Sie **kein Passiv, sondern formulieren Sie aktiv**. Schreiben Sie also nicht „Mit einer speziellen Software werden die Bilder zu einem Fotobuch zusammengefügt.“ Sondern: „Mit einer speziellen Software fügen Sie die Bilder zu einem Fotobuch zusammen.“
6. Schreiben Sie einen wichtigen Suchbegriff in den Titel. Wenn Sie einen Gitarrenkurs anbieten, dann sollte im Titel das Wort „Gitarre“ vorkommen. Wenn Sie ein Rückentraining anbieten, dann sollte im Titel das Wort „Rücken“ vorkommen.
7. Benutzen Sie Präsens statt Futur. **Also NICHT so:** Wir werden durch kleine Übungen die Lust auf Sprache wecken. **Sondern so:** Wir wecken durch kleine Übungen die Lust auf Sprache.

Die Vorlage für Ihren Ausschreibungstext

Eine ansprechende Kursausschreibung umfasst in der Regel 4 Teile:

1. Titel
2. Intro-Satz
3. Haupt-Teil
4. Schluss-Satz

Beispiele	Teil der Kursausschreibung
Chinesische Kalligraphie Lachyoga: Lachen ist die beste Medizin Werteorientiert leben: Wie die Prävention der Depression gelingen kann Die Cloud: Dropbox, Drive und Co Gekonnt gekontert! Schlagfertigkeit ist erlernbar	Titel Sie haben zwei Möglichkeiten: a) Sie formulieren einen einteiligen Titel, der das Wesentliche sachlich präsentiert b) Sie formulieren einen zweiteiligen Titel, der einen weiteren Aspekt betont oder neugierig macht Wichtig: Das Keyword muss in den Titel.
Ein Tag für alle, die Ihre Gäste mit trendigen Cocktails überraschen wollen. 60 Minuten, die Ihre Sicht auf Homöopathie verändern! Mit dem Step-Brett jagen wir die Kalorien. Wie können Sie auch in herausfordernden Situationen konstruktiv argumentieren?	Intro-Satz Ihr Intro-Satz gibt den Leser*innen einen wichtigen Grund für die Kursteilnahme. Hier gilt: Kommen Sie gleich zum Wesentlichen. Verzichten Sie auf Einleitungen und Hintergrunddarstellungen.
Sie lernen, wie Sie mit offenen und verdeckten verbalen Angriffen souverän umgehen, ohne beleidigend zu werden. Sie lernen, wie Sie • sich vor unsachlichen Attacken schützen • unterschiedliche Schlagfertigkeitmethoden einsetzen • witzig und humorvoll reagieren	Haupt-Teil Im Haupt-Teil präsentieren Sie, was die Teilnehmenden im Kurs erwartet, was sie lernen, mitnehmen, wovon sie profitieren. Im Haupt-Teil können Sie wichtige Inhalte auch in Form von Aufzählungen präsentieren. Wichtig: Maximal 3 bis 5 Aufzählungspunkte.
So können selbst anfangs unangenehme Gespräche mit einem Lächeln aller Beteiligten enden.	Schluss-Satz Ein kurzer Schluss-Satz gibt den Hinweis auf einen weiteren wichtigen Aspekt Ihres Kurses. Sie können auch noch einmal den Nutzen betonen, den die Teilnahme bringt.

Weitere Informationen rund um Ihre Veranstaltung.

Wir bewerben Kurse auf der Website und darüber hinaus zum Beispiel auf Facebook, über unseren Newsletter oder über die Zeitung. Mit weiteren Informationen und Material können Sie uns bei der Werbung für Ihren Kurs unterstützen:

- Lehrwerke mit denen Sie arbeiten und die ISBN-Nummer
- Hinweise zu verwendeten Methoden, Geräten, Technik
- Themen, die Sie behandeln
- Fotomaterial: Mit Zusendung Ihres Bildmaterials bestätigen Sie, dass Sie mit der Veröffentlichung zur Bewerbung der Kurse einverstanden sind und die Urheberrechte oder eine Genehmigung zur Veröffentlichung durch den jeweiligen Urheber besitzen. Bitte senden Sie uns Ihre Bilddateien in der höchstmöglichen Auflösung/Qualität zu.
- Zielgruppen: An wen richtet sich der Kurs, für wen ist der Kurs besonders geeignet
- Stimmen von Teilnehmenden: Was sagen Teilnehmende über Ihren Kurs, über die Ergebnisse, über einzelne Aspekte Ihrer Arbeit
- Ihre eigene Website, Facebook-Seite oder Youtube-Videos
- Links zu Websites, die für Ihr Thema wichtig sind, zum Beispiel die Website eines Verbandes
- Zahlen, Jahrestage, Jubiläen, die für Ihr Thema, Ihren Kurs wichtig sind
- Relevante Bücher
- Zitate oder Expert*innen-Stimmen zum Thema
- False Friends für Ihre Fremdsprache
- Anekdoten rund um Ihr Thema („Schon Napoleon, war für seine Vorliebe für ... bekannt“)
- Ein Rezept oder eine Übung
- Ein Zitat von Ihnen „Warum ich mein Thema spannend finde, warum ich mich dafür begeistere, warum ich andere gerne davon begeistere.“



[Insights ansehen](#)

[Hervorheben](#)



Gefällt [anettegoeke](#) und **18 weiteren Personen**
vhsdortmund_offiziell Kuchen kaufen war gestern! 🍰 Mit den Kochkursen der vhs.dortmund wirst du zum Chefkoch und Meisterpâtissier 🧑🍳

Am 29.07.2021 kannst du dich auf [vhsdortmund.de](#) oder unserem vhsProgrammheft über die Kurse informieren.

Himbeerkuchen à la vhs.dortmund

🍰 Zutaten: 500g Himbeeren, 2 Eier, 225g Mehl, 130 Butter und Zucker, 1Päckchen Backpulver und Vanillezucker, eine Prise Salz, 1-2Teelöfel Zucker

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in Rührschüssel zu einer homogenen Masse verrühren
2. Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren
3. Springform mit Butter einfetten und Mischung einfüllen
4. Himbeeren auf dem Teig geben
5. 1-2 Teelöfel Zucker auf die Himbeeren und über die Mischung streuen
6. In den vorgeheizten Backofen für 45-55min bei 170Grad backen

Bon Appétit 🍴

#kochen #backen #cakes #bonappetit #chefkoch
 #kuchen #rezepte #baking (PS/JK)

19. Juli