

# Gestaltungskompetenzerwerb mit Neuen Medien Erfahrungen im Projekt EMAG\*

**Petra Müsebeck**

\* Entwicklung und Erprobung eines medienbezogenen curricularen Konzeptes zur Aneignung von Gestaltungskompetenz an vernetzten Lernorten der Beruflichen Bildung

## Inhalt

- ✓ Das Projekt EMAG – Ziele und Kontext
- ✓ Gestaltungskompetenzorientierte Curricula
- ✓ Potenziale neuer Medien
- ✓ Beispielkonzeptionen und erste Einsichten

## Das Projekt EMAG – Ziele und Kontext

- ✓ gefördert vom BMBF + ESF im Zeitraum 2012 - 2015
- ✓ Entwicklung und Erprobung medienbezogener curricularer Konzepte zur Aneignung von Gestaltungskompetenz an vernetzten Lernorten



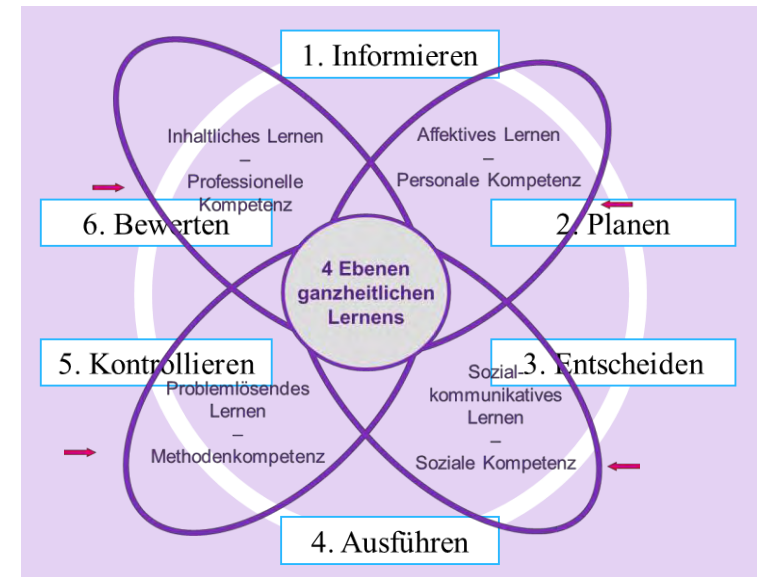
### Besonderheiten:

- ✓ Zielgruppe = Hotel- und Gastgewerbe
  - ✓ unterdurchschnittliche Medienausstattung, geringe Medienaffinität
  - ✓ bislang kein Einsatz neuer Medien im Ausbildungskontext
  - ✓ Arbeitszeiten rund um die Ausbildung an der beruflichen Schule (Früh-, Spätschicht)
- ✓ Erprobungsumfeld = Mecklenburgische Seenplatte, Regionales Bildungszentrum
  - ✓ viele kleine Ausbildungsbetriebe -> Ausbildung stark unternehmensfokussiert
  - ✓ Medienausstattung der Beruflichen Schulen stark veraltet

## Gestaltungskompetenz - curriculare Konzepte

### = ganzheitlich angelegte Lernprojekte

- ✓ mit Aufgabenstellungen aus dem realen Arbeitskontext
- ✓ die eine aktive Beteiligung der Azubis bei der Planung, Durchführung und Bewertung der Lösungen erfordern
- ✓ in Lerngruppen an vernetzten Lernorten - in Berufsschule & Ausbildungsbetrieben - durchgeführt werden
- ✓ in allen Projektphasen Reflexion sowie auch das Berücksichtigen alternativer Lösungen und Lösungswege ermöglichen
- ✓ Einbezug (digitaler) Medien an sinnvoller Stelle



in Anl. an Meyer, Richter 2003 bzw. Arnold, Lippsmeier, Ott 1998

## Didaktische Potenziale neuer – digitaler – Medien



✓ Interaktivität



✓ Multimedialität



✓ Vernetzung

(vgl. Bartel et. al 2003)

# Umsetzungsidee



Firmen



Schulen



andere



Sie sind angemeldet als Petra Müsebeck (Logout)

Logout Start Projekt EMAG für Schulen EMAG für Unternehmen EMAG für Ausbilder Social

Startseite ► Ergebnisse der Lernprojekte Benutzer steuern

Navigation

- Startseite
- Home Dashboard
- Home
- Mein Profil
- Dieses Board
- Ergebnisse der Lernprojekte
  - Teilemachinchen
  - Barthel
  - Willkommen!
  - Workshop Wie funktioniert die Lernplattform
  - HD-11 - SD-11 Bearbeitungen - Verlauf der Bsp
  - Tagung Entwicklungsmuster
- Meine Kurse
- Meine

Einstellungen

- Raum-Administration
  - Beachten: anzuzeigen
  - Erstellungen bearbeiten
  - Nachrichten
  - Abmelden aus Ergebnisse der Lernprojekte
  - Fahr
  - Deaktivieren

**Willkommen!**

In diesem Raum findet Ihr die Zusammenfassung eurer Arbeitsgespräche, damit Ihr in der Praxis leichter darauf zugreifen könnt.

Außerdem findet Ihr hier wie gewohnt verschiedene Werkzeuge, die euch die Zusammenarbeit erleichtern - unabhängig vom Ort an dem ihr euch anfindet. Beispielsweise könnt Ihr Nachrichten austauschen und gemeinsam themenbezogen Bilder, Texte und Links zusammentragen und diskutieren.

- Nachrichtenforum**  
Hier findet Ihr die Nachrichten und Anhängungen eurer Lernbegleiter.
- Chatraum**  
Hier könnt Ihr textbasiert in Echtzeit miteinander reden, wenn Ihr mal nicht gemeinsam an einem Ort seid.
- Forum**  
Hier könnt Ihr themenbezogen und zeitversetzt miteinander diskutieren.

Workshop: Wie funktioniert die Lernplattform

Hier findet Ihr alle Materialien zum Umgang mit der Lernplattform sowie Hotel-EMAG.de

Ihr könnt sie jederzeit herunterladen und ausdrucken, falls Ihr mal nicht weiterkommt und gerade niemand zum Fragen in der Nähe ist

Außerdem gibt es hier auch grundlegende Informationen zur Bearbeitung von Bildern, Ausbaurahmen und Videos

[www.hotel-emag.de](http://www.hotel-emag.de)





## Beispielkonzeptionen



### „Vielfalt deutscher Biere – Projekt Biergarten“

- Zielgruppe: Restaurantfachfrau/-mann; Hotelfachfrau/-mann (2. Lehrjahr)
- Lernfelder: Getränkepflege, Beratung und Verkauf
- Zeitrahmen: 2,5 Wochen im Juni 2013 (= 1 Schul-Turnus)

Die Geschäftsführung möchte zur kommenden Fußball WM das Bierangebot im Biergarten ändern und erhofft sich dadurch einen Wettbewerbsvorteil. Ihre Aufgabe besteht darin, die Entscheidungsfindung zu untermauern. Sammeln Sie im Team digitale Etiketten deutscher Biere, recherchieren Sie die wichtigsten Eigenschaften (Farbe, Biergattung, Stammwürze, Alkoholgehalt, Farbe, Geschmack, Ausschankform und -temperatur, korrespondierende Speisen) und führen Sie die gesammelten Informationen in einer digitalen Präsentation zusammen. Halten Sie die Präsentation am 29.06.14 geben Sie in diesem Rahmen eine Empfehlung zum zukünftigen Bierangebot ab.

Bier-Wiki

Gaffel Kölsch

Hier sind eure Lösungen im Projekt "Vielfalt der deutschen Biere" für die Klassen RFM11 und HOF11 zusammengefasst.

Gern könnt ihr noch weitere Inhalte einpflegen 😊

Bier mit niedrigem Stammwürzgehalt 1,5 - 6,9 %		Schankbier 7 - 10,9 %		Vollbier 11 - 15,9 %		Starkbier 16 - ... %	
obergärig	untergärig	obergärig	untergärig	obergärig	untergärig	obergärig	untergärig
 Clausthaler Alkoholfrei	 Berliner Kindl Weisse	 Becks	 Gaffel Kölsch	 Holsten extra herb	 Maisel's Weiße Original	 Lübzer Bock	
 Bitburger Light	 Neumarkter Lammsbräu Schankbier	 Hemeling Special	 Duckstein Original	 Berliner Kindl Pilsner	 Doppelbock	 Störtebeker Pilsener	
 Jever Fun	 Herrenhäuser Lüttje Lage	 Budějovický Budvar Helle	 Hasseröder Premium Pils	 Paulaner Hell	 Störtebeker Schwarzbier	 Lauterbacher Weizen-Doppelbock	



Herkunft: Köln, seit 1908

Farbe: goldgelb

Geschmack: malzig, leicht süß, hopfig, würzig

Gattung: Vollbier

Bierart: o.g., StWG 11,2%

Duckstein Original



Herkunft: Hamburg, gebraut schon seit dem Mittelalter

Farbe: rot-blond

Geschmack: süßlich, leicht würzig, malzig

Gattung: Vollbier

Bierart: o.g., StWG 15,7%



## Erfahrungen Pilotprojekt „Biergarten“

### Früher

- ✓ Frontalunterricht: Vorstellung der Biergattungen im Lehrervortrag mit Folien
- ✓ passive Wissensaufnahme, kaum Verknüpfung zum Arbeitsalltag

### Heute

- ✓ Kleingruppenarbeit: Aktive Erkundung der Lerninhalte (Internet, Betrieb)
- ✓ Aufbereitung der Inhalte (Präsentation) und Reflexion (Eignung von Biersorten für den Ausbildungsbetrieb)
- ✓ Tiefere Beschäftigung mit Lerninhalten, Herstellen von Praxisrelevanz, Erwerb von Medienkompetenz (Kennen und Bewerten von Ressourcensammlungen, Nutzung von Wikis)

## Voraussetzungen für den erfolgreichen Einsatz

- ✓ Angemessene Ausstattung der Lernorte
  - ✓ Technik
  - ✓ Zeit
  - ✓ Personal
- ✓ Medienpädagogische Kompetenz der Lehrenden
- ✓ Lernkompetenzen auf Seiten der Auszubildenden
  - ✓ Selbstlernkompetenz
  - ✓ Kooperationskompetenz
  - ✓ Medienkompetenz

(vgl. Bartel et. al 2003)

## Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



*„Cool! Ein Keyboard, das ohne  
Drucker schreibt.“*

Bähr 2013

### Kontakt

[petra.muesebeck@uni-rostock.de](mailto:petra.muesebeck@uni-rostock.de)

[support@hotel-emag.de](mailto:support@hotel-emag.de)