

PlaUsiBel lehren und lernen

Ein didaktischer Ansatz zur beruflichen Teilhabe

– Beispiel einer Lehr-Lern-Einheit –

Berufsfeld

Fertigungsmechaniker/in

Lehr-Lern-Arrangement

Grill aus Fertigteilen montieren

Lehr-Lern-Einheit

Grillformen kennen lernen

Das vorliegende Beispiel wurde eigenverantwortlich durch eine der zwanzig Modellwerkstätten erarbeitet, die am Forschungsprojekt GuBiP (Gute Bildungspraxis: Handlungsempfehlungen zur methodischen Gestaltung Beruflicher Bildung in Werkstätten) teilgenommen haben. Das Beispiel gibt einen Einblick in die mögliche Umsetzung des vonseiten der wissenschaftlichen Begleitung entwickelten PlaUsiBel-Ansatzes. Die wissenschaftliche Begleitung übernimmt keine Verantwortung für die Richtigkeit und Qualität des vorliegenden Umsetzungsbeispiels


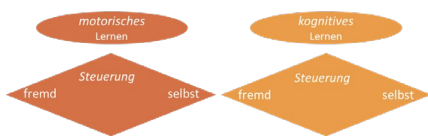


Prozessdokumentation



1 Planung

Lehr-Lern-Arrangement	Grill aus Fertigteilen montieren	
	Rahmen- bedingungen	<ul style="list-style-type: none"> Berufsfeld „Fertigungsmechaniker“ Theorie/Praxisraum BBB Dauer nicht relevant
	Lehrende und Lernende	<ul style="list-style-type: none"> TN 1 (8 Monate BBB): Lesen & Schreiben auf Textebene, sehr engagiert, teilweise voreilig, möchte sich oft beweisen, braucht Bestätigung, handwerklich gute Vorkenntnisse TN 2 (3 Monate BBB): Lesen & Schreiben auf Textebene, neu in der Gruppe, Mischung aus schweigsam und ausdauernd monologisch sprechen, handwerklich eher als Anfänger einzuschätzen
	Lerngruppe	<ul style="list-style-type: none"> TN 1 fordert gern Anerkennung durch Fachkraft ein, kann gut mit anderen TN kooperieren, so lange eine gewisse Gleichheit der Erfolge gegeben ist. TN 2 kann einerseits durch seine ruhige Art ins Hintertreffen geraten, umgekehrt sich aber auch an Kleinigkeiten und Erzählungen verzetteln.
	Thema des Lehr-Lern- Arrangements	<ul style="list-style-type: none"> Grill aus Fertigteilen montieren
	Einordnung in (h)BRP	<ul style="list-style-type: none"> „Fertigungsmechaniker/in“: A5e „Baugruppen zu Gesamtprodukten montieren“
	Ziel(e) des Lehr-Lern- Arrangements	<ul style="list-style-type: none"> Die TN erklären die Reihenfolge sowie benötigtes Werkzeug für den Bau (F) Die TN arbeiten in der Gruppe selbständig zusammen und teilen sich Aufgaben und Unterstützungen selbst auf (F)

		<ul style="list-style-type: none"> Die TN setzen den Bau des Grills selbstständig , fehlerfrei und ohne Beschädigung zusammen (F)
	Einheiten des Lehr-Lern- Arrangements (Sequenz)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grillformen kennenlernen 2. Vorstellen des zu montierenden Grills: Bestandteile und Funktionen 3. Arbeitsschritte der Montage 4. Montage nach Anleitung 5. Gemeinsames Grillen

Lehr-Lern-Einheit	Grillformen kennen lernen	
	Thema der Lehr-Lern-Einheit	<ul style="list-style-type: none"> Einstieg: Erfahrungen mit Grillen und verschiedenen Grill-Formen
	Ziel(e) der Lehr-Lern-Einheit	<ul style="list-style-type: none"> Die Teilnehmenden Interesse wecken Vorkenntnisse prüfen
	Lernbereich	<ul style="list-style-type: none"> kognitiv
	Lernsteuerung	<ul style="list-style-type: none"> mittelgradig
	Methode(n)	<ul style="list-style-type: none"> Erkundung
	Sozialform(en)	<ul style="list-style-type: none"> Partnerarbeit, Vortrag
	Medien	<ul style="list-style-type: none"> Grill 1 Arbeitsblatt, Internet (Bilder, Testberichte, Videos)

2 UmSetzung

Zeit	Phase	Lehr-Lern-Schritte & Inhalte	Medien
5	Einstieg	<ul style="list-style-type: none"> • Stiller Impuls: Karton mit Holzkohlegrill • Frage, wann die Teilnehmenden zuletzt gegrillt haben sowie welche Vorlieben sie haben 	<ul style="list-style-type: none"> • Grill
20	Erarbeitung	<ul style="list-style-type: none"> • Erkundung: Arten von Grillgeräten, Betriebsarten 1. Abfragen der Vorkenntnisse 2. Recherche am Board im Internet (Suchbegriffe selbst eingeben lassen, bei Bedarf Hinweise oder Hilfe) 3. Selbständige Erarbeitung mehrerer entsprechender Seiten (Text- und Videobeiträge), im Bedarfsfall Hinweise vom Lehrenden (z.B. bei reinen Werbebeiträgen) 4. Mündliche Besprechung von Vor- und Nachteilen sowie wirtschaftliche Betrachtungen (Einsatzhäufigkeit, eigene Grillfertigkeiten und Notwendigkeit im Verhältnis zum Preis, o.ä.). Nach Möglichkeit nur leitende Anregungsfragen durch Lehrkraft 	<ul style="list-style-type: none"> • Bilder, Testberichte (Internet)
10	Sicherung	<ul style="list-style-type: none"> • Zusammenfassung im Gespräch • Arbeitsblatt zur Lernzielkontrolle 	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt
5	Reflexion	<ul style="list-style-type: none"> • Was war schwer, was war leicht? • Würdigung der TN • Ausblick auf nächste Lerneinheit 	

3 Bilanzierung

Kompetenzentwicklung der Lernenden

Beobachtung	<ul style="list-style-type: none"> Sowohl TN1 als auch TN2 haben privat Erfahrungen mit Grills inkl. üblicher Vorkommnisse Allgemeine Grillregeln sind bekannt, gerade aber An- und Nachzünden mit Spiritus u.ä. wird immer wieder nachlässig gehandhabt, ebenso gibt es Unterschiede in der Vorstellung der Reinigung eines Grills. Neu waren z.B. die Verwendung eines Thermometers zur Bestimmung der Kerntemperatur und Tricks zur Feststellung der Garstufe von Steaks TN2 muss hier und da im Redefluss gebremst werden. Auch spricht er TN1 hinein. Das ärgert diesen zwar, aber er nimmt es hin. Beide am Thema interessiert und mit Eifer dabei.
Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> Beide TN füllten die Arbeitsblätter korrekt aus.
Transfer (Beobachtung/Prüfung)	<ul style="list-style-type: none"> TN1 war eher fertig und musste abgehalten werden, dem TN2 zu helfen. Dieser hatte Probleme mit der Schreifschriftgröße, hatte aber inhaltlich keine Probleme. Beide TN konnten das Gelernte vollständig umsetzen.

Kompetenzentwicklung der Lehrenden

Feedback	<ul style="list-style-type: none"> Das Thema wurde als interessant beschrieben. Die Arbeit am Board wurde als positiv und anregend empfunden.
Reflexion	<ul style="list-style-type: none"> Beide TN waren mit Engagement und Spaß dabei. Im Internet bewegten sich beide recht sicher ohne Fehlleitungen, teilweise Meinungsverschiedenheiten, welche Seite aus dem Suchverlauf anzuklicken wäre. Arbeitsblatt wurde zügig ausgefüllt.

Schlussfolgerungen

Lernende	<ul style="list-style-type: none"> Wunsch danach, mal wieder zu grillen
Lehrende	<ul style="list-style-type: none"> Internetbeiträge besser im Vorfeld schon bereits sichten, um qualitativ gute Beiträge zu forcieren. Arbeitsblatt kann auch schwerer gestaltet werden, um Unterschiede im Erfüllungsgrad festzustellen.

Materialien

Name: _____
Datum: _____ Ausbilder: _____

Erfahrungen mit Grillen und verschiedenen Grill-Formen

Setzen Sie bitte die schräg geschriebenen Worte in den jeweiligen Lückentext ein:

Ascheschicht; Glut; Gas- oder Elektrogrills; Spiritus; Temperatur

Der Holzkohlegrill

Er ist der Klassiker schlechthin. Im Gegensatz zu den _____ - _____ werden Holzkohlegrills zunächst mit Grillanzündern oder ähnlichem angezündet. Sie erreichen die nötige _____ nach und nach. Das dauert seine Zeit - dafür erhält das Grillgut dann aber auch seinen typischen Geschmack.

- Planen Sie eine gute halbe Stunde für die Vorbereitungen und das Anheizen ein.
- Verwenden Sie zum Anheizen ausschließlich geeignete Anzünder. Finger weg von _____ und Co!
- Lassen Sie die Kohle so lange durchglühen, bis sich eine weiße _____



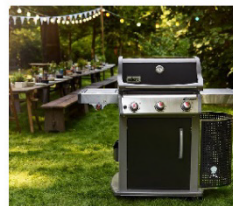
auf ihr gebildet hat. Generell gilt: Lassen Sie Ihren Grill niemals unbeobachtet. Erst ca. eine Stunde nach der Benutzung des Grills ist die _____ ausreichend abgekühlt.

Temperatur; schnelle; Quale; Hitze; Garen; Alternative

Der Gasgrill

Gasgrills sind eine echte _____ zu Holzkohlegrills. Sie sind in vielerlei Ausführungen zu haben. Der größte Vorteil des Gasgrills ist die _____ Zubereitung des Grillguts, denn der Grill ist ratzfatz auf die richtige Temperatur gebracht.

Ein weiterer Pluspunkt ist, dass beim Grillen kein störender _____ entsteht. Gasgrills sind nach



dem Gebrauch einfach zu reinigen und schnell für den nächsten Grillabend wieder einsatzbereit.

- Ein Gasgrill ist sofort einsatzbereit
- Die _____ lässt sich präzise regulieren und steht dauerhaft und konstant zur Verfügung
- Die genau einstellbare _____ bietet viele Vorteile, so ist zum Beispiel ein langes _____ bei niedrigen Temperaturen möglich
- Das Grillgut kann punktgenau gegart werden

Hitzeleistung; Drehregler; konstant; Balkon; Rauch

Rauchfrei grillen mit einem Elektrogrill - Ideal für den Balkon

Eine tolle Grillmöglichkeit bietet Ihnen ein Elektrogrill. Elektrogrills punkten vor allem durch ihr kompaktes Format und dadurch, dass beim Grillen kein _____ entsteht. Das ist ideal und kommt sehr gelegen, wenn Sie zum Beispiel auf dem _____ eines Mehrfamilienhauses grillen möchten.



Die meisten Elektrogrills lassen sich über einen An/Aus-Knopf und einen einzigen _____ zur Hitzeregulierung steuern. Grill an, Grillgut drauf, Deckel zu und fertig! Ähnlich wie bei Gasgrills, kann die _____ der Heizspirale fein justiert und die Temperatur über längere Zeit _____ gehalten werden.

Ergebnis: ____/16

☐ Erfüllt unter Anleitung ☐ Weitgehend selbstständig ☐ selbstständig

Weiterführende Infos z.B.:



Quellen: <https://www.grills.de/tipsps-und-tricks/ueberblick-die-verschiedenen-grillarten>

<https://www.mein-gartenexperte.de/holzkohlegrills>