

Hauswirtschaft goes digital – Mit LernBAR neue Perspektiven schaffen

Vortrag im Rahmen der LernBAR-Abschlussstagung:
Berufsbildung 4.0 – Alles ist lernbar? – Konzepte und
Perspektiven neuer Lernmethoden

24.06.2021 | Zoom

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Projektübersicht

- Forschungs- und Entwicklungsprojekt
- BMBF/ESF-Förderlinie: Inklusion durch digitale Medien in der beruflichen Bildung
- Branche: Hauswirtschaft
- Projektpartner:
 - BBW Josefsheim Bigge (Projektleitung)
 - Lebenshilfe Erfurt
 - Hannoversche Werkstätten
 - TU Dortmund, Rehabilitationstechnologie
- Laufzeit des Projektes: 01.06.2018 - 31.08.2021

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Agenda Vortrag

- Projektziele
- Augmented Reality als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung: Erprobung und Evaluation
- Erfahrungen und Berichte aus der Praxis
- Fazit
- Webseite
- Literatur

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

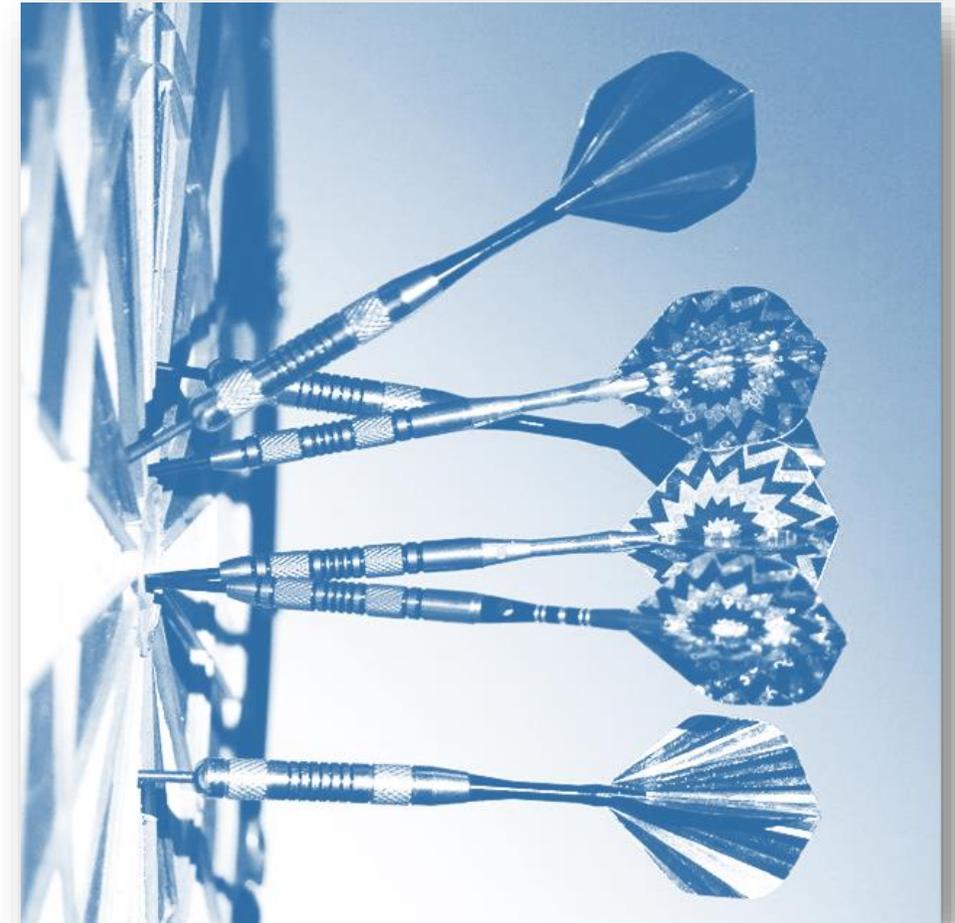
Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Projektziele

- Augmented Reality (AR) als Lernmethode erforschen
- Praxisnahes, niedrigschwelliges Lernangebot entwickeln
 - Lernplattform + App
- Perspektiven für Teilhabe an beruflicher Bildung schaffen
- Hauswirtschaftliche Ausbildung modernisieren
- Digitale Lern- & Lehrkompetenzen stärken



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Augmented Reality: Neue Perspektiven

a.) Neue „Sicht“ auf Lerninhalte

- Brille mit getönten Gläsern und Projektionen
- Adaption für Tablet
- Erweiterung der realen Umgebung (z.B. Arbeitsplatz)

b.) Neue Möglichkeiten für Zielgruppe

- Praxisnah, binnendifferenziert, flexibel

c.) Erneuerung der Hauswirtschaft

- Modernisierung Image und Lehre



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

LernBAR Konzept

Zielgruppe	Lernziel	Didakt. Methode	Techn. Komponente	
Menschen mit Lernschwierigkeiten <ul style="list-style-type: none"> Auffassung Denken Konzentration Lesen Rechnen Sprache Soziales 	Ausbildungs (-übergreifender) Kompetenzerwerb	Formelles & Informelles Lernen, mobiles Lernen	Lernplattform Moodle	
	Arbeitsplatzbezogene Kompetenzen	Learning on demand	AR-Stationen	Hololens Tablets

→ Hybrides AR-Konzept

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

LernBAR Konzept

Zielgruppe	Lernziel	Didakt. Methode	Techn. Komponente	
Menschen mit Lernschwierigkeiten <ul style="list-style-type: none"> Auffassung Denken Konzentration Lesen Rechnen Sprache Soziales 	Ausbildungs (-übergreifender) Kompetenzerwerb	Formelles & Informelles Lernen, mobiles Lernen	Lernplattform Moodle	
	Arbeitsplatzbezogene Kompetenzen	Learning on demand	AR-Stationen	Hololens Tablets
Ausbildende/Lehrende <ul style="list-style-type: none"> technikferner Bereich 	Stärkung digitaler Kompetenzen in der Hauswirtschaft, Praxisnaher Content	Formelles & Informelles Lernen, Learning by Doing	Lernplattform Moodle & CMS	

→ Hybrides AR-Konzept

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Lernen mit LernBAR

Kombination aus AR-App und Lernplattform

- **AR-App (Android und Hololens):**
Lerninhalte kompakt an wichtigen Arbeitsplätzen und -Geräten (AR-Stationen)
 - QR-Code Scannen → Anleitungen für Arbeitsschritte, Einstellungen, etc.
 - Einfache Schablonen, die Auszubildende selbst erstellen können (statt 3D-Objekte)
- **Lernplattform (Moodle):**
Wissen in Online-Kursen
 - Lernmodul, Wörterbuch und Quiz, Link zur AR-Station

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

AR-App für Android und Hololens



Video verfügbar unter:

<http://lernbar.fk13.tu-dortmund.de/index.php/lernangebot/>



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

The screenshot shows the 'Meine Kurse' (My Courses) page in the LernBAR Moodle system. The page features a grid of course cards, each with a title and a representative image. The course 'Schwarz-Weiß Muffins herstellen' is highlighted with a red border. Other visible courses include 'Ergonomisches Sitzen', 'Personalhygiene', 'Salat zubereiten', 'Brötchen belegen', 'Schoko-Bananen-Dessert herstellen', 'Mascarpone-Flimbeer-Dessert', 'Räume herrichten', and 'Blumengesteck anfertigen'. The interface includes a top navigation bar with user icons and a search icon, and a sidebar with a home icon and the LernBAR logo.

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

Schwarz-Weiß-Muffins herstellen

Schließen X



Form einfetten



Backofen vorheizen



Margarine zugeben



Zucker zugeben u. Vanillezucker



Eier zugeben

Schwarz-Weiß-Muffins herstellen



Checkliste zum Abhaken (Grundrezept)

<input type="checkbox"/> 150 g Margarine	<input type="checkbox"/> 7 Metallschüsseln
<input type="checkbox"/> 120 g Zucker	<input type="checkbox"/> 2 Rührschüsseln
<input type="checkbox"/> 1 EL Vanillezucker	<input type="checkbox"/> Handrührgerät
<input type="checkbox"/> 4 Eier	<input type="checkbox"/> 2 Teigschaber
<input type="checkbox"/> 200 g Mehl	<input type="checkbox"/> 1 Messer
<input type="checkbox"/> 3 TL Backpulver	<input type="checkbox"/> 6 Esslöffel
<input type="checkbox"/> 4 + 1 EL Milch	<input type="checkbox"/> 1 Teelöffel
<input type="checkbox"/> 1 EL Kakaopulver	<input type="checkbox"/> 1 Topf
<input type="checkbox"/> Küchenwaage	<input type="checkbox"/> 1 Muffinform

Gast LernBAR

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

Schwarz-Weiß-Muffins herstellen

Schließen X



Mehl zugeben
und Backpulver



Milch zugeben



Teig herstellen
und Teig in Form



Kakaomasse dazu
geben



Backen



Kakaomasse dazu geben

Womit möchten Sie lernen?



Video



Bilder



Text

Gast LernBAR

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

Schwarz-Weiß-Muffins her

Schließen X

Mehl zugeben und Backpulver

Milch

Kakaomasse dazu geben

00:55 / 01:36

Schließen

Video

Bilder

Text

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

Schwarz-Weiß-Muffins herstellen

Schließen X

Kakaomasse dazu geben



Füllen Sie den Schokoladenteig neben den hellen Teig in die Form.

5/7

Schließen

Video

Bilder

Text

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

Schwarz-Weiß-M

Schließen X

Kakaomasse dazu geben

X

6. Streichen Sie die Ränder mit einem Teigschaber ab.
7. Füllen Sie den Schokoladenteig neben den hellen Teig in die Form.
8. Nehmen Sie einen leicht gehäuften Esslöffel Schokoladenteig.
9. Streichen Sie den Teig mit dem zweiten Esslöffel herunter in die Form.
10. Die Formen sollen nicht ganz voll sein, weil der Teig im Ofen noch auf geht.

Schließen

Video

Bilder

Text

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

	Essbesteck
	Füllstand
	Frischhaltefolie
	Gabel - Besteck
	Garprobe
	Gehäufte Löffel
	Gelierprobe
	Gelierzucker
	Gemüse

Erstellen
Schließen X

Kakaomasse dazu geben

...e Ränder mit einem Teigschaber ab.

...chokoladenteig neben den hellen Teig in

...en leicht [gehäuften Esslöffel](#)

...n Teig mit dem zweiten Esslöffel herunter

...en nicht ganz voll sein, weil der Teig im

...eht.

X

Schließen

▶

Video

🖼️

Bilder

📄

Text

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

	<u>Essbesteck</u>
	<u>Füllstand</u>
	<u>Frischhaltefolie</u>
	<u>Gabel - Besteck</u>
	<u>Garprobe</u>
	<u>Gehäufter Löffel</u>
	<u>Gelierprobe</u>
	<u>Gelierzucker</u>
	<u>Gemüse</u>

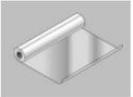
Wörterbuch

Gehäufter Löffel

Ein gehäufter Ess- oder Teelöffel ist ein **gefüllter Löffel** mit einem **Berg**.
Dagegen ist der **gestrichene Löffel** ohne Berg.

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Das LernBAR Moodle

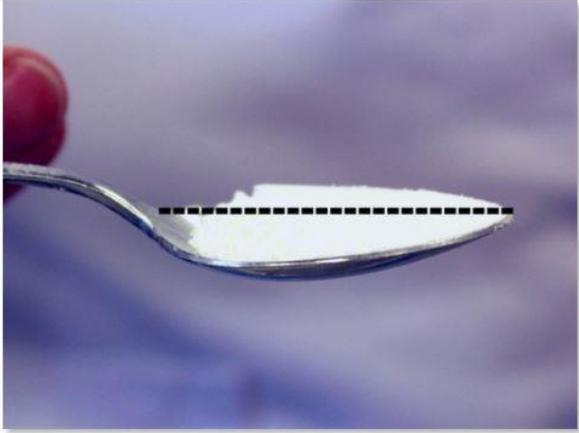
	<u>Essbesteck</u>
	<u>Füllstand</u>
	<u>Frischhaltefolie</u>
	<u>Gabel - Besteck</u>
	<u>Garprobe</u>
	<u>Gehäufter Löffel</u>
	<u>Gelierprobe</u>
	<u>Gelierzucker</u>
	<u>Gemüse</u>



Mengenangaben bei Ess- und Teelöffeln



Ziehen Sie die richtige Beschriftung auf die Bilder.

gestrichener Löffel

gehäufter Löffel

5/24


← ZURÜCK PRÜFEN

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

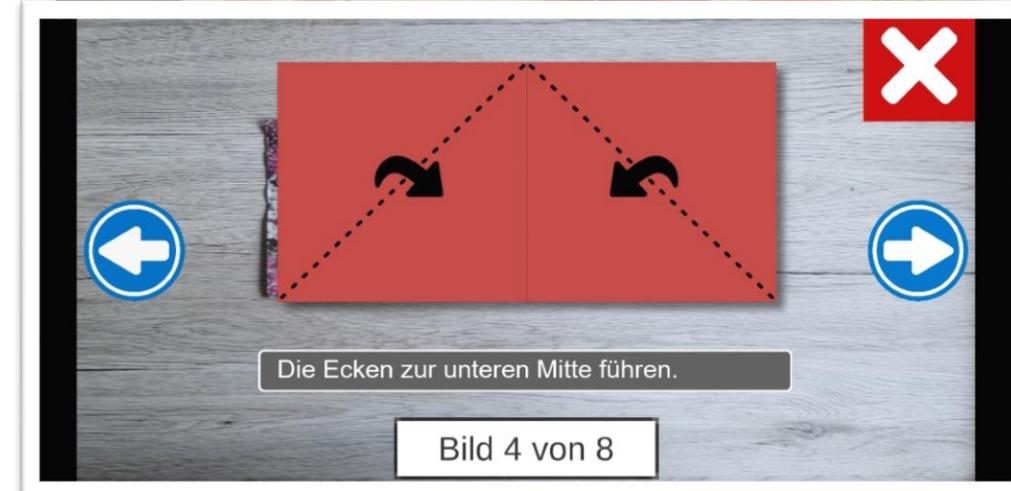
Fazit

Webseite & Kontakt

AR und Moodle = hybrides Lernszenario

Lernszenario „Service -Tisch eindecken“

- Marc E.
- Fachpraktiker HW, Integrationsunternehmen
- Gästehaus, Problem: Ablauf Tisch eindecken
- Lernplattform (Tablet)
 - Vorbereitung: Quiz
 - Umsetzung Arbeitsschritte
- Besondere Herausforderung: Servietten falten
 - AR-Station mit Schablone (Hololens oder Tablet)
- Hospitation in einem anderen Betrieb
 - Tablet und ausgedruckter QR-Code



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

AR und Moodle = hybrides Lernszenario

Lernszenario „Service -Tisch eindecken“

- Marc E.
- Fachpraktiker HW, Integrationsunternehmen
- Gästehaus, Problem: Ablauf Tisch eindecken
- Lernplattform (Tablet)
 - Vorbereitung: Quiz
 - Umsetzung Arbeitsschritte
- Besondere Herausforderung: Servietten falten
 - AR-Station mit Schablone (Hololens oder Tablet)
- Hospitation in einem anderen Betrieb
 - Tablet und ausgedruckter QR-Code



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

AR und Moodle = hybrides Lernszenario

Lernszenario „Service -Tisch eindecken“

- Marc E.
- Fachpraktiker HW, Integrationsunternehmen
- Gästehaus, Problem: Ablauf Tisch eindecken
- Lernplattform (Tablet)
 - Vorbereitung: Quiz
 - Umsetzung Arbeitsschritte
- Besondere Herausforderung: Servietten falten
 - AR-Station mit Schablone (Hololens oder Tablet)
- Hospitation in einem anderen Betrieb
 - Tablet und ausgedruckter QR-Code



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

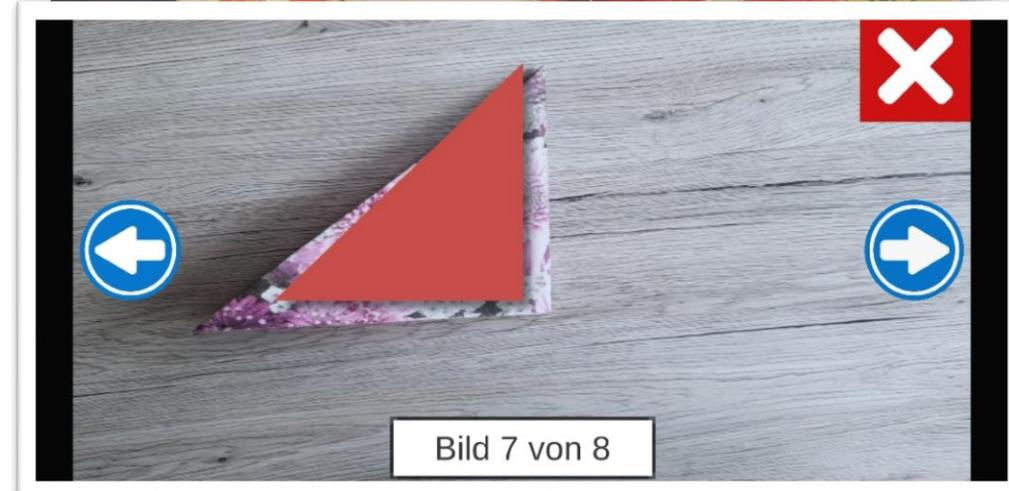
Fazit

Webseite & Kontakt

AR und Moodle = hybrides Lernszenario

Lernszenario „Service -Tisch eindecken“

- Marc E.
- Fachpraktiker HW, Integrationsunternehmen
- Gästehaus, Problem: Ablauf Tisch eindecken
- Lernplattform (Tablet)
 - Vorbereitung: Quiz
 - Umsetzung Arbeitsschritte
- Besondere Herausforderung: Servietten falten
 - AR-Station mit Schablone (Hololens oder Tablet)
- Hospitation in einem anderen Betrieb
 - Tablet und ausgedruckter QR-Code



Übersicht Lernszenarien I

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Lehrplan	Lernmodul	AR-Station
Geräte einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> • Saugmaschine nutzen • Staubsauger warten • Geschirr in Spülstraße spülen 	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienfeld Saugmaschine • Filter wechseln • Spülkörbe auswählen
Vorrats – und Warenwirtschaft	<ul style="list-style-type: none"> • Lager bewirtschaften • Lebensmittel haltbarmachen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lagerzeit kontrollieren • Füllhöhe Gläser
Service	<ul style="list-style-type: none"> • Tische eindecken 	<ul style="list-style-type: none"> • Servietten falten
Gesprächsführung	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation Speisenausg. 	<ul style="list-style-type: none"> • Idealtyp. Kundengespräch
Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Rest- /Wertstoffe entsorgen 	<ul style="list-style-type: none"> • Leere Flaschen entsorgen
Gesundheit und Arbeitsschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Erste- Hilfe und Brandschutz • Unfallschutz 	<ul style="list-style-type: none"> • Fingerverband anlegen • Gefahrstoffsymb. kennen
Arbeitsorganisation	<ul style="list-style-type: none"> • Ergonomisches Sitzen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stühle ergonom. einstellen

Übersicht Lernszenarien II

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Lehrplan	Lernmodul	AR-Station
Hygiene	<ul style="list-style-type: none"> Personalhygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Handhygiene kontrollieren
Speisenzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> Salat zubereiten Schwarz-Weiß Muffins Brötchen belegen Schoko-Bananen-Dessert Mascarpone Dessert herstellen Auflauf zubereiten 	<ul style="list-style-type: none"> Messer unterscheiden Backofen bedienen Zutaten Brötchen Handrührgerät bedienen Küchenwaage bedienen Zutaten Auflauf
Räume gestalten	<ul style="list-style-type: none"> Räume herrichten Blumengestecke anfertigen Pflanzen pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> Stühle parallel ausrichten Dreiecksgesteck formen Erde in Pflanztopf füllen
Räume pflegen	<ul style="list-style-type: none"> Sanitärreinigung Kühlschrankreinigung 	<ul style="list-style-type: none"> Raumpflegetuch falten Kühlschrank sortieren

Übersicht Lernszenarien II

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Lehrplan		AR-Station
	• Person	Handhygiene kontrollieren
Speisenzubereitung		Messer unterscheiden <ul style="list-style-type: none"> • Backofen bedienen • Handrührgerät bedienen • Küchenwaage bedienen
	<ul style="list-style-type: none"> • Räume herrichten • Blumengestecke anfertigen • Pflanzen pflegen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stühle parallel ausrichten • Dreiecksgesteck formen • Erde in Pflanztopf füllen

universal

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Lehren mit LernBAR

- Aufbau von Medienkompetenz und digital gestützter Lehrkompetenz
- Workshopkonzept:
 - 2-Tägige (online) Schulung
 - E-Learningkursbereich
 - Praxisaufgaben
- Vorlagen für Moodle und AR
- CMS für AR-Stationen
- Wöchentl. E-Learning Sprechstd. für Ausbildende

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

CMS zur Erstellung von AR-Stationen

- CMS = Content Management System
 - Organisation von (Lern-)Inhalten
- AR Station erstellen
 - Name AR-Station vergeben
- AR-Station füllen
 - Video mit UT, Bilder, PDF, Schablone
- AR-Station nutzen
 - Automat. Generierung QR-Code zum Ausdruck



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Lehrplan

- harmonisierter Lehrplan (LernBARes): zukunftsrelevante Lernfelder der Ausbildungsgänge zusammenfasst
- Lernszenarien & Handlungsempfehlungen für weitere digitale Anteile
- Nachhaltigen Verankerung digitaler Ansätze in die hauswirtschaftliche Ausbildung

75	e) Grundregeln des Eindeckens und Abräumen von Tischen anwenden										Die AR liefert hier grundlegendes Wissen hinsichtlich der Spülkörbe und deren korrekter Bestückung.	Das Modul liefert alle relevanten Informationen zum Umgang mit der Spülstraße. Welche Körbe und wie müssen diese bestückt werden, wie müssen diese für die Spülmaschine vorbereitet werden und wie wird das Geschirr nach dem Spülvorgang behandelt. Befähigt zur eigenständigen Durchführung eines Spülvorgangs an der Spülstraße. Quiz und Verlinkung zum Glossar komplettieren das Angebot.
76	10.6.1 Die Einsatzmöglichkeiten von											

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

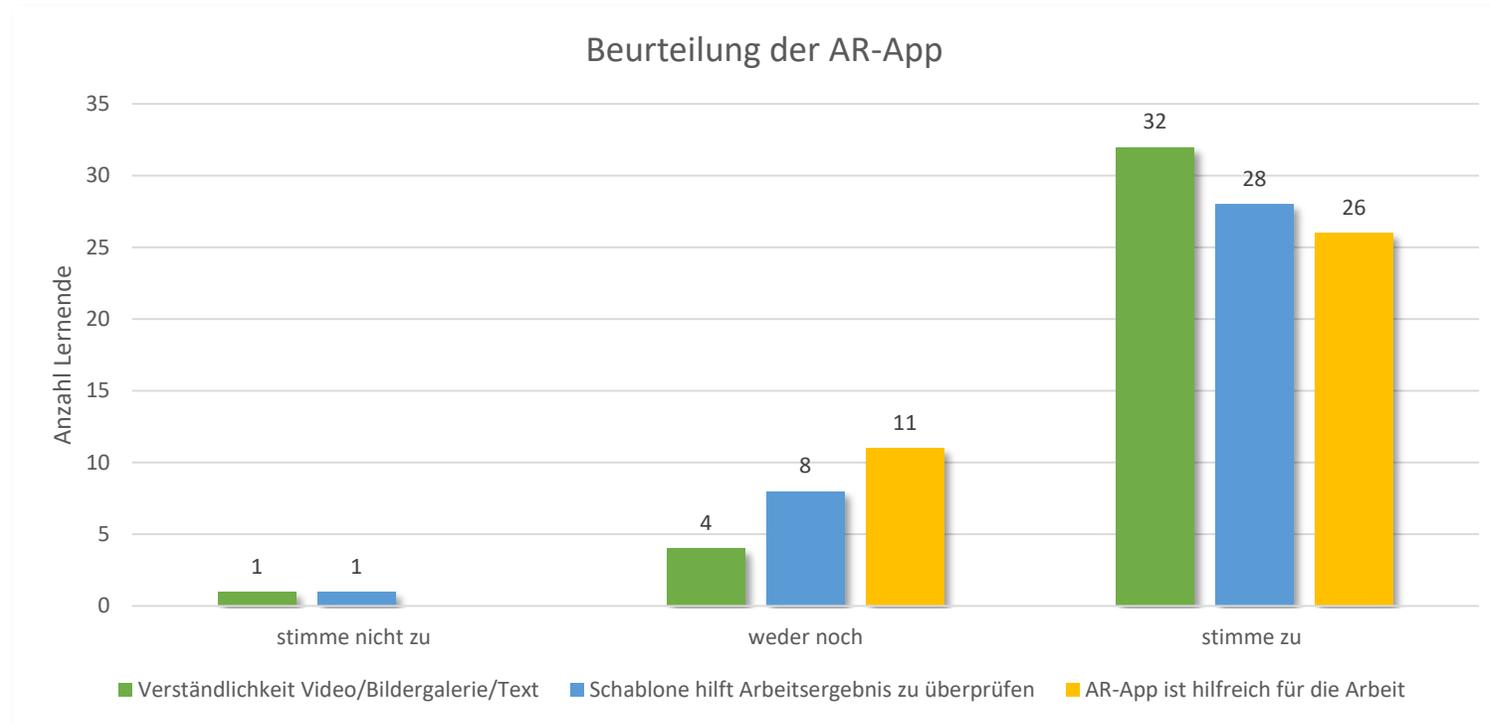
Bewertung durch Lernende: Erprobung

- Gebrauchstauglichkeit des Lernangebots
- Leitfadengestütztes Vorgehen, Testungen inkl. Beobachtung & Befragung
- Angepasste Erprobungen durch Corona

- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Lernende: Erprobung

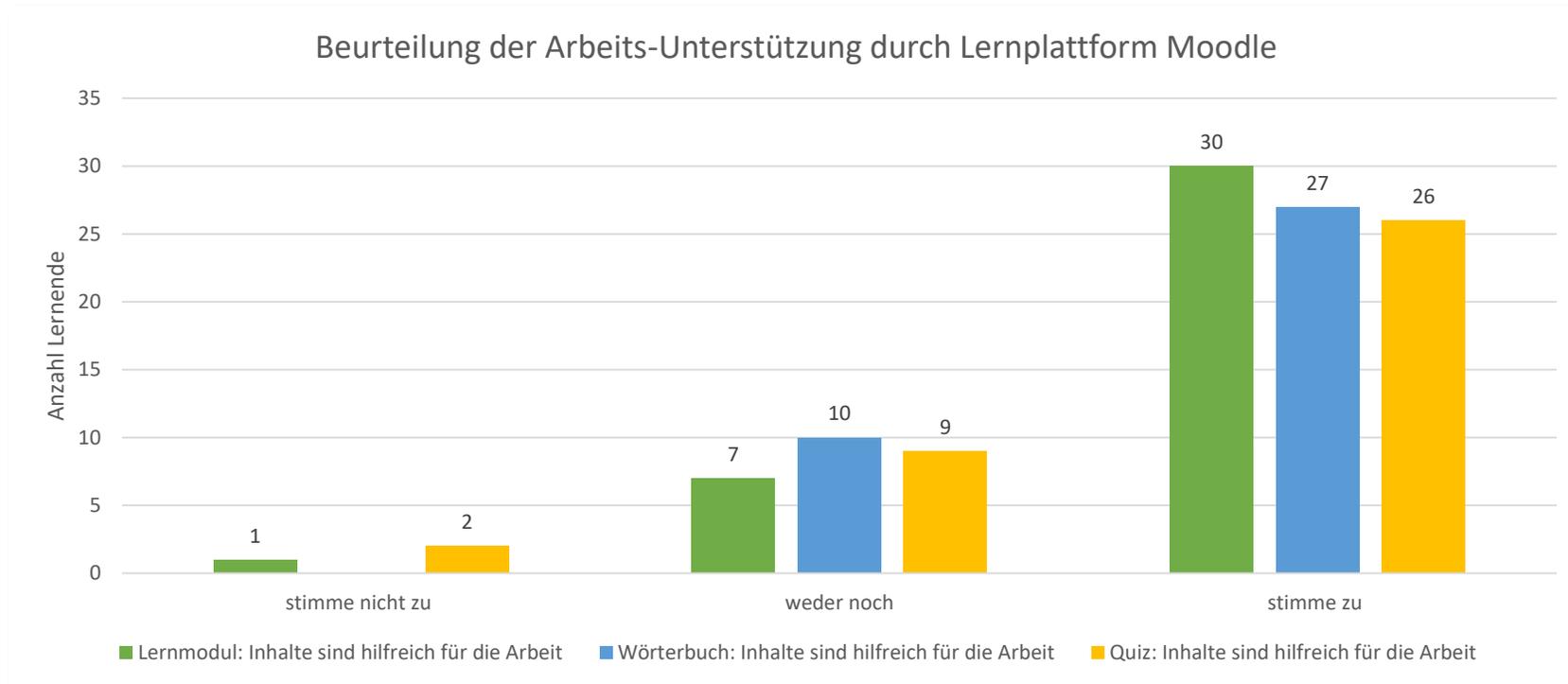
- Gebrauchstauglichkeit des Lernangebots
- Leitfadengestütztes Vorgehen, Testungen inkl. Beobachtung & Befragung
- Angepasste Erprobungen durch Corona



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Lernende: Erprobung

- Gebrauchstauglichkeit des Lernangebots
- Leitfadengestütztes Vorgehen, Testungen inkl. Beobachtung & Befragung
- Angepasste Erprobungen durch Corona



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

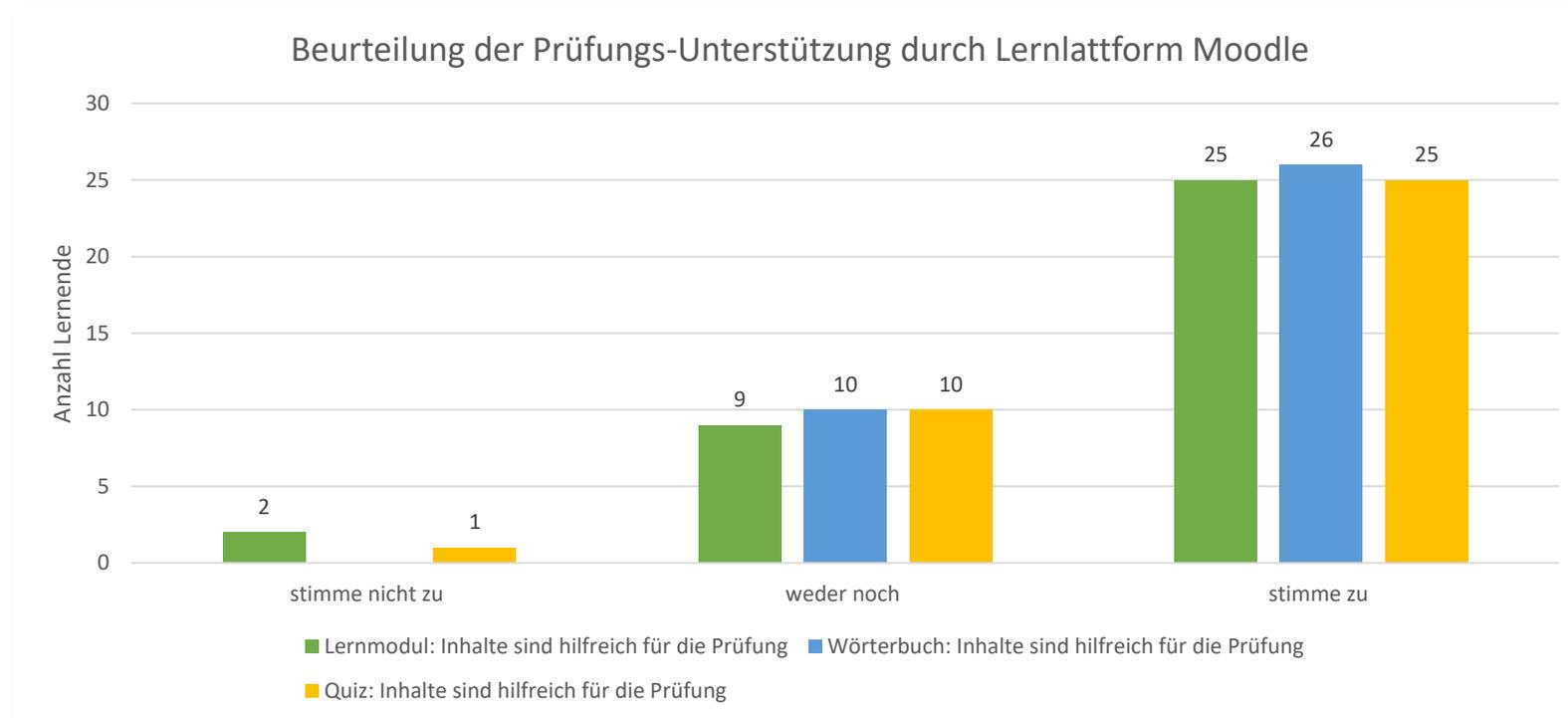
Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Bewertung durch Lernende: Erprobung

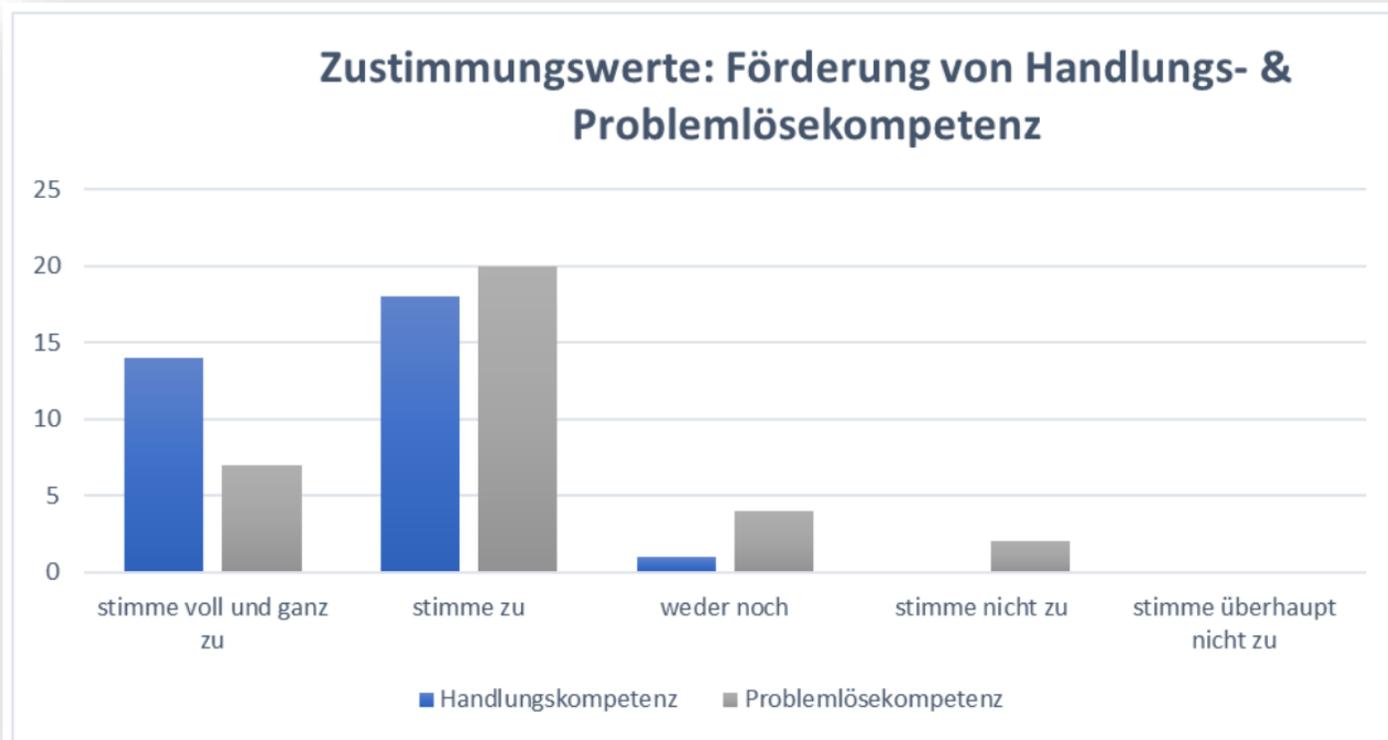
- Gebrauchstauglichkeit des Lernangebots
- Leitfadengestütztes Vorgehen, Testungen inkl. Beobachtung & Befragung
- Angepasste Erprobungen durch Corona



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Externe: Evaluation

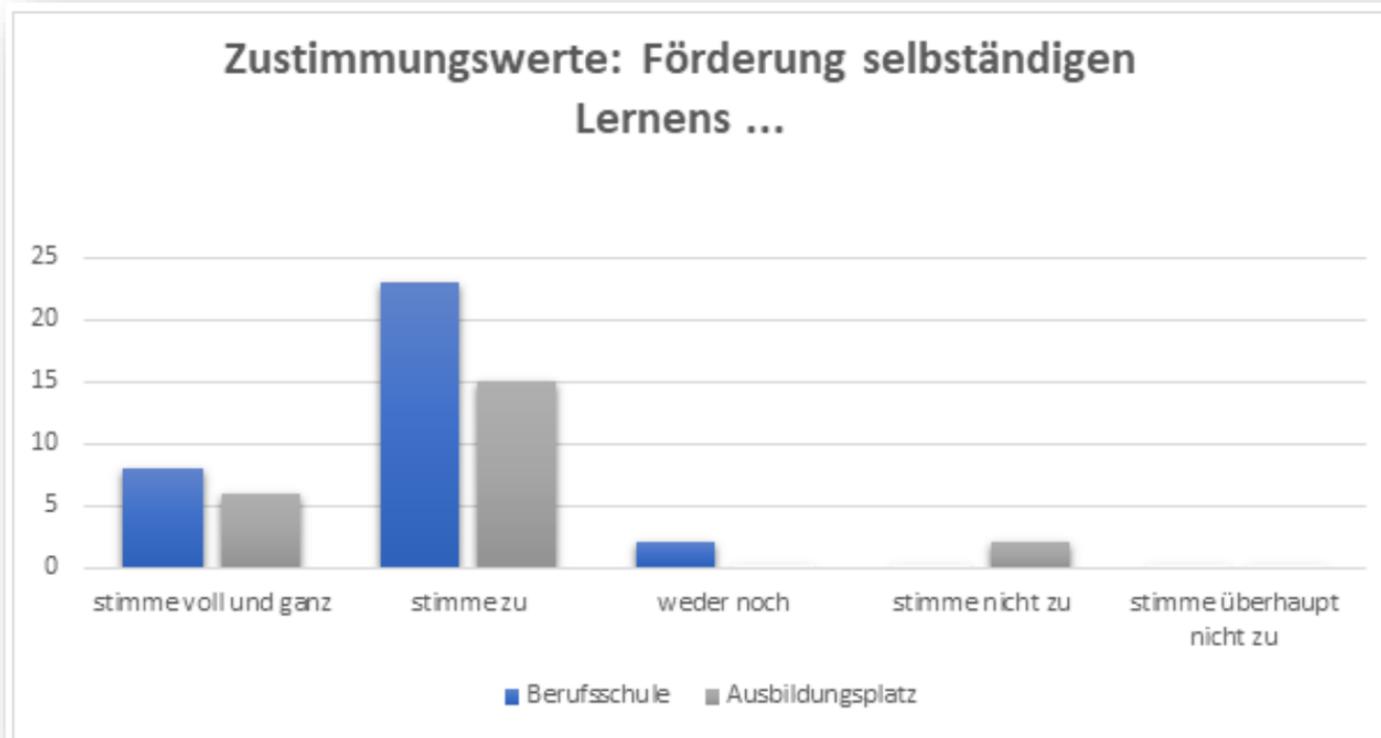
- Beurteilung der Schulungskonzepte & Erhebungsinstrumente
- Stärken, Schwächen, Optimierungspotential
- Einschätzung des Lernangebots:



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Externe: Evaluation

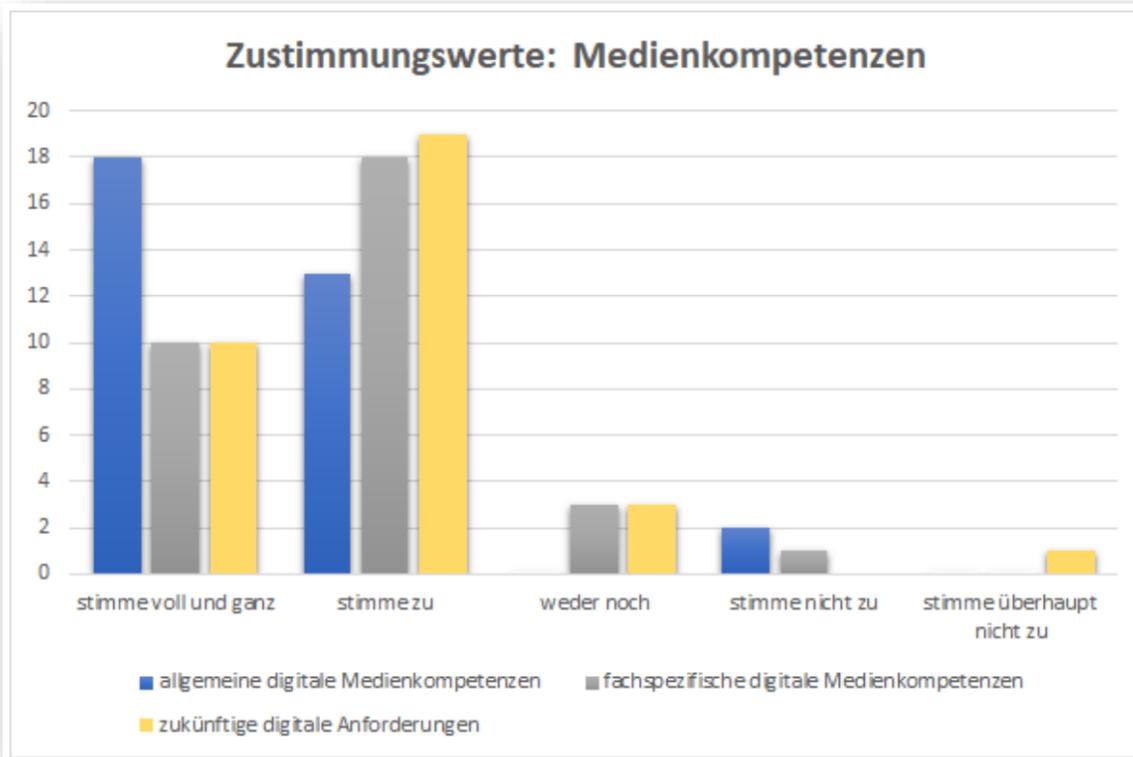
- Beurteilung der Schulungskonzepte & Erhebungsinstrumente
- Stärken, Schwächen, Optimierungspotential
- Einschätzung des Lernangebots:



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Externe: Evaluation

- Beurteilung der Schulungskonzepte & Erhebungsinstrumente
- Stärken, Schwächen, Optimierungspotential
- Einschätzung des Lernangebots:



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

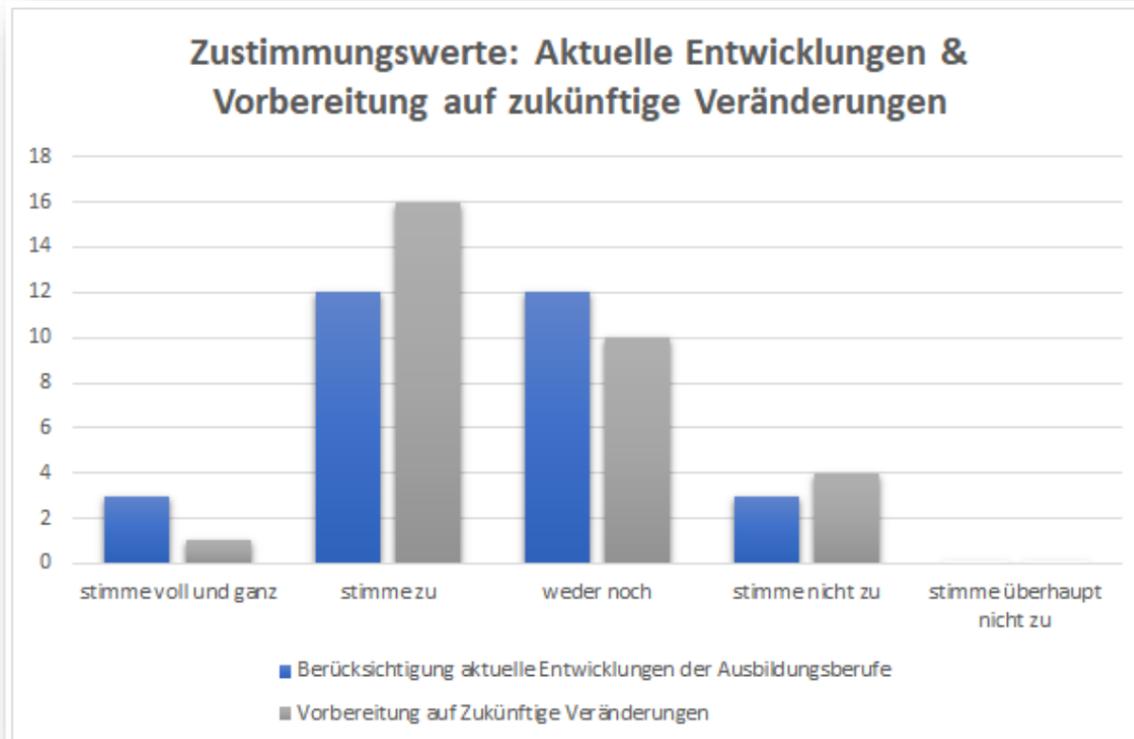
Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Bewertung durch Externe: Evaluation

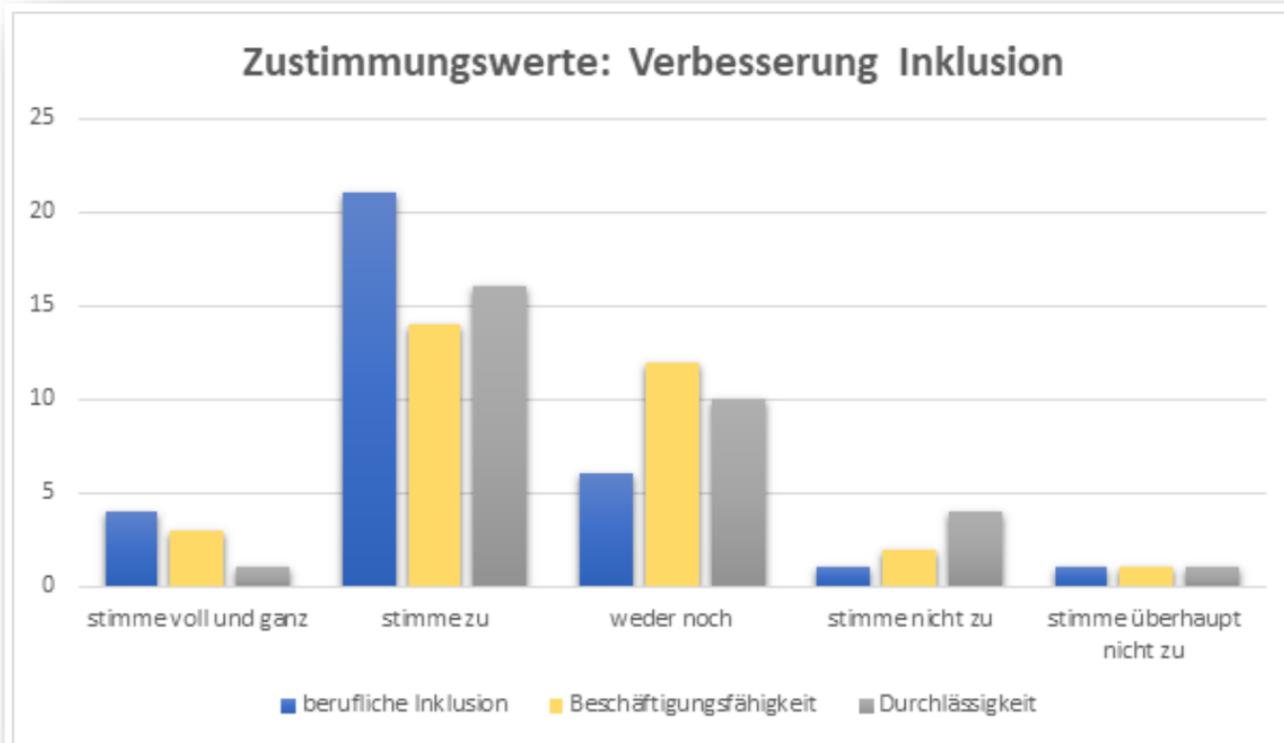
- Beurteilung der Schulungskonzepte & Erhebungsinstrumente
- Stärken, Schwächen, Optimierungspotential
- Einschätzung des Lernangebots:



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Bewertung durch Externe: Evaluation

- Beurteilung der Schulungskonzepte & Erhebungsinstrumente
- Stärken, Schwächen, Optimierungspotential
- Einschätzung des Lernangebots:



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

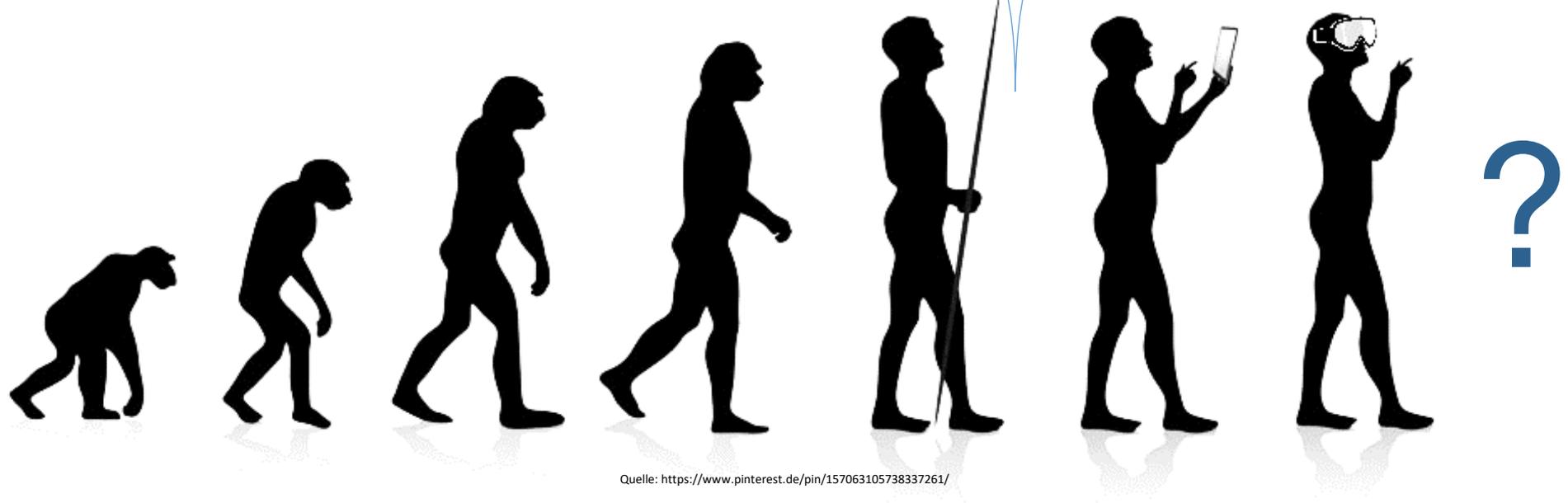
Erfahrungen und Berichte aus der Praxis



- Projektübersicht
- Agenda
- Projektziele
- AR als Perspektive
- LernBAR Konzept
- Lernen mit LernBAR
- Lehren mit LernBAR
- Bewertung
- Erfahrungsberichte
- Fazit
- Webseite & Kontakt

Fazit: Alles ist lernbar ?!

Malerei Buch Radio Internet
Sprache Telegraf Fernseher ...
Schrift Telefon Computer



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Webseite und Kontakt

www.projekt-lernbar.de

Neuigkeiten

Tagungsbericht

Testversion AR-App

Gastzugang Lernplattform

Kontakt

Projektkoordination: Johanna Mund

02962/800-7776

j.mund@josefsheim-bigge.de

Ansprechpartner TU Dortmund

Prof. Dr.-Ing. Christian Bühler

0231/755-4585

c.buehler@reha-technologie.de



Scannen via QR-Code Reader

Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Projektübersicht

Agenda

Projektziele

AR als Perspektive

LernBAR Konzept

Lernen mit LernBAR

Lehren mit LernBAR

Bewertung

Erfahrungsberichte

Fazit

Webseite & Kontakt

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!





Besuchen Sie die Projekt-Webseite
www.projekt-lernbar.de



Scannen via QR-Code Reader