

# Online lernen

## Ein paar Vorüberlegungen



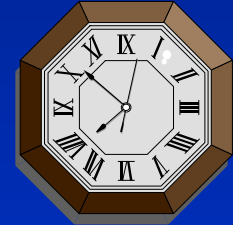
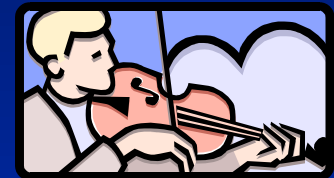
# Warum besuchen Menschen Kurse ?

## Weil ...

- sie etwas **lernen** wollen
- sie **fragen** können
- eine **zeitliche Struktur** vorhanden ist
- ein **Kurskonzept** da ist
- sie mit **anderen Menschen** reden können
- manche Dinge **nicht nur aus Büchern** zu erlernen sind

# Warum besuchen Menschen keine Kurse?

- **Zeit:**  
sie können nicht regelmäßig teilnehmen  
(Arbeitszeit, Dienstreisen, Betreuung von Kindern, Pflege, Urlaub)
- **Lerntempo:**  
Befürchtung es sei zu schnell oder zu langsam
- **Lerninhalte:**  
es wird nicht individuell auf die Bedürfnisse der Teilnehmer/innen eingegangen –  
Binnendifferenzierung ist oft schwierig



# Mögliche Lösung: Online lernen

1. Präsenz

Online-Lernen

Gemeinsam  
online lernen

- Selbststudium
- Aufgaben lösen
- Austausch in Foren
- online-Gruppenarbeit
- Chat
- Tests
- Präsentationen erstellen

2. Präsenz

Online-Lernen

3. Präsenz

Tutorielle Betreuung

## Online lernen fördert:

Informationskompetenz

Wissen, wie man sich relevante Informationen beschafft

Medienkompetenz

Versierter Umgang mit dem Internet, Online-Tools und der Plattform

Soziale Kompetenz

Teamfähigkeit, Kommunikation, Arbeit in Lerngruppen

Unglaublich, was man so ganz nebenbei noch lernt!





Herzlich Willkommen !

Hier können Sie online-Kurse bayerischer Volkshochschulen besuchen oder sich einfach mal informieren

Mehr Informationen gibt es auf der [Hauptseite](#) von [vhs-freelearning](#)

Login

Anmeldename:

Kennwort:

Login

[Kennwort vergessen?](#)

## Die online Lernplattform der bayerischen Volkshochschulen



Anmelden mit **Anmeldename** und **Passwort**

- Kursbereiche**
- Amberg-Weizsäckchen Landkreis
  - Amberg-Weizsäckchen Landkreis
  - Aschaffenburg
  - Augsburg
  - Bayreuth
  - Buchloe
  - Dachau
  - Deggendorfer Land
  - Erding
  - Erlangen
  - Garmisch-Partenkirchen
  - Germering
  - Kaufbeuren
  - Kempten
  - Landsberg
  - Memmingen
  - bvv-München
  - München
  - Nürnberg
  - Regen
  - Sauerlach

# Kursraum

vhsfreelearning » Türk Küche Teilnehmeransicht: aus

<p><b>Personen</b></p> <p> Teilnehmer/innen</p> <hr/> <p><b>Online-Aktivitäten</b></p> <p>(in den letzten 5 Minuten) Keine</p> <hr/> <p><b>Mitteilungen</b></p> <p>Es liegen keine neuen Mitteilungen vor</p> <p><a href="#">Mitteilungen...</a></p> <hr/> <p><b>Neueste Aktivitäten</b></p> <p>Aktivität seit Saturday, 5 April 2008, 19:07</p> <p><a href="#">Alle Aktivitäten der letzten Zeit</a></p> <p>Nichts Neues seit Ihrem letzten Login</p> <hr/> <p><b>Administration</b></p> <p> <a href="#">Bewertungen</a></p> <p> <a href="#">Profil bearbeiten</a></p> <p> <a href="#">Kennwort ändern</a></p>	<p><b>Themen dieses Kurses</b></p> <p>Die Türkische Küche ist so vielseitig wie die unterschiedlichen Landschaften der Türkei. Die reichhaltigen Zutaten des sonnenverwöhnten Landes und die phantasiereiche Zusammenstellung machen die Gerichte zu kulinarischen Köstlichkeiten, die nicht nur dem Gaumen, sondern auch der Gesundheit zuträglich sind.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">Lernen Sie in diesem Kurs einiges über die Hintergründe der Türkischen Küche und probieren Sie einige kleine Gerichte selbst aus.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li> <a href="#">Nachrichtenforum</a></li> <li> <a href="#">Die Türkische Küche auf Wikipedia</a></li> <li> <a href="#">Weitere Links</a></li> <li> <a href="#">Fachbegriffe der türkischen Küche</a></li> <li> <a href="#">Türkische Geschäfte in Erlangen</a></li> <li> <a href="#">So melden Sie sich auf moodle an</a></li> <li> <a href="#">So bearbeiten Sie Ihr Profil</a></li> <li> <a href="#">So senden Sie Mitteilungen und legen eine Kontaktliste an</a></li> <li> <a href="#">So schreiben Sie ins Forum</a></li> </ul>
---	---

Hier finden Sie schön übersichtlich jede Menge **Arbeitsmaterial** und **Lernaktivitäten**





# Arbeitsmaterial



Datei



(Word, Excel, PDF, MP3, JPG....)










Verzeichnis (Ordner)



Webseite

→ Input / Content

# Lernaktivitäten

-  Forum
-  Aufgabe
-  Glossar
-  Abstimmung
-  Chat
-  Test/Quiz
-  Wiki
-  Online-Tagebuch
-  Feedback
-  Hotpotatoes-Tests

→ **der / die  
(mit)arbeitende  
Teilnehmer/in**

# Türkische Küche

**Barbara Kloiber**

**Dipl.-Psychologin /  
Aufbaustudium  
Multimediadidaktik**

**vhs Erlangen**

# Forenbeiträge



Re: Wie erging es Ihnen mit dem Kochen?  
von [Christine Beer](#) - Monday, 15 January 2007, 22:32

Hallo Frau Keller,

in der Friedrichstr. Richtung Bahnhof ist ein gut sortiertes türkisches Lebensmittelgeschäft. Da geht man einfach rein und sucht was man braucht.

Tschüß Christine Beer

[Zeige den ersten Eintrag](#) | [Antwort](#)



Re: Wie erging es Ihnen mit dem Kochen?  
von [Ulrike Keller](#) - Monday, 15 January 2007, 14:10

Also die Zubereitung selber fand ich sehr leicht, da das Gericht sich ja praktisch von selber kocht und die Schnippelarbeiten am Anfang halten sich ja auch sehr in Grenzen.

[Zeige den ersten Eintrag](#) | [Antwort](#)



Re: Wie erging es Ihnen mit dem Kochen?  
von [Barbara Kloiber](#) - Monday, 15 January 2007, 10:49

Sie haben recht. Die Zitrone hat in diesem Rezept überhaupt nichts zu suchen. Ist mir da irgendwie reingerutscht.

Freut mich, dass es Ihnen geschmeckt hat.

Wie kompliziert oder einfach fanden Sie die Zubereitung, mal abgesehen von den Schwierigkeiten mit der Zutatenbeschaffung?

[Zeige den ersten Eintrag](#) | [Antwort](#)



Re: Wie erging es Ihnen mit dem Kochen?  
von [Ulrike Keller](#) - Monday, 15 January 2007, 08:39

Nachdem ich Bulgur überhaupt nicht kannte, und ich mich mit meinem Unwissen auch nicht in einem türkischen Laden blamieren wollte, habe ich eben Bulgur im Reformhaus gekauft. Das ist zwar jetzt ein französischer, aber Bio. Leider war nicht auf der Packung vermerkt ob grob oder fein, er sah aus wie Hagelzucker und ich dachte für die heiße Pfanne wirds schon gehen. Das unausprechliche Gewürz hatte ich auch nicht "zur Hand" (wie auch, das gibts ja in dem türkischen Laden, in dem ich nicht war, um mich nicht zu blamieren) also habe ich die getrocknete Chilischote genommen. Mit dem Kochen hat alles gut geklappt, nur die Zitrone war mir schleierhaft, wo ich die dazutun soll, ich habe sie dann weggelassen. Die Bulgur-Pfanne hat auch sehr gut geschmeckt, obwohl ich dem Bulgur sehr skeptisch gegenüber stand.

# Bewusst essen – bewusst leben

**Susanne Dobelke**

**Dipl.-Oecotrophologin**

**vhs Bayreuth**



- Administration
- Bewertungen
- Hilfe
- Trainerforum
- Neueste Nachrichten
- Neues Thema hinzufügen...  
(Es wurden bisher keine Neuigkeiten gepostet.)

**Themen dieses Kurses**



Herzlich willkommen beim Trainingsprogramm "[Bewusst Essen](#)"!

In diesem Bereich vor der ersten eigentlichen Kurseinheit finden Sie allgemeine Informationen zu mir, Ihrer Kursleiterin, oder dazu, wie Sie sich den anderen Kursteilnehmern in einem so genannten Profil vorstellen können.

Ganz zu Beginn soll Ihnen die "[Übersicht über den Kursraum](#)" die Orientierung erleichtern.

In "[Übersicht über den Kursraum](#)" werden Ihnen der Aufbau des Kursraums aber auch die anderen Materialien, die der ersten eigentlichen Kurseinheit vorgeschaltet sind, kurz vorgestellt.

Schauen Sie einfach einmal hinein!

**Informationen von Ihrer Kursleiterin**

- Vorstellung der Kursleiterin
- Übersicht über den Kursraum
- Erstellung des Profils

**Ein Hinweis zu den Links**

Sie finden im Kursraum zahlreiche Bl...  
Der rosa Kasten zeigt Ihnen, dass hier...  
Diese automatische Verlinkung ist für...  
richtige Richtung.  
Ab und an kann es aber vorkommen, ...  
Begriff [Lab](#), das bei der Käseherstell...

**2 In Bewegung geht es besser**



Bewegungsmangel als Faktor, der viele Zivilisationserkrankungen fördert – das ist keine neue Erkenntnis! Doch Wissen ist nicht Tun.

Was und wie viel tun Sie? Was können Sie tun?

Jetzt kommt Bewegung in den Alltag!

Haben Sie Fragen zum Thema? Stellen Sie sie ins [Diskussionsforum](#), wir werden sie diese Woche aufgreifen

**Hier finden Sie die Aufgaben zu der Einheit**

- In Bewegung geht es besser
- Übungen direkt zum Mitmachen**
- Ihr persönlicher Bewegungs-Coach
- Übungen für den Schreibtisch
- Zehn Minuten für Ihren Rücken
- Spaziergänge in Bayern

**3 Gemüse, Salat und Obst**



Gemüse, Salat und Obst sind gesund. Das weiß jedes Kind. "5 am Tag" ist das Stichwort. Doch wieso? Und wie?