

Christian Mal (Matrikelnr.: 0421599) Christian.Mal@stud.sbg.ac.at

Michael Altmann (Matrikelnr.: 0821623) Michael.Altmann@stud.sbg.ac.at

Gewerbebetriebe:
„Was haben eine
Bäckerei, Tischlerei,
Hochseilgartenbaufirma,
Fahrradwerkstätte und
ein Eissalon
gemeinsam?“

Unterrichtsplanung samt Materialien

Proseminararbeit zu der Lehrveranstaltung:
Fachdidaktik (Kompetenzorientiert unterrichten zu wirtschaftskundlichen
Themen der Alterstufe der 10-14 Jährigen)

Lehrveranstaltungsleiter:
Alfons Koller &
Christian Sitte

Zusammenfassung

Das Unterrichtskonzept fundiert auf den Teilbereich „Gütererzeugung in gewerblichen und industriellen Betrieben“ der 2.Klasse des AHS Unterstufen Lehrplans (BMUKK 2006: 3). Die SchülerInnen sollten wissen, wie Unternehmen grundlegend organisiert sind, wie Güter in den Betrieben verschiedener Art und Größe hergestellt werden und an welche Voraussetzungen dies geknüpft ist. Die Grundlage jedes betriebswirtschaftlichen Handelns – also des Wirtschaftens – ist, dass die Unternehmen Profite machen, also durch den Einsatz von Kapital und Arbeitskraft Mehrwert erzeugen.

Wir gestalten zum erwähnten Thema Gewerbebetrieb ein Gruppenpuzzle, wo die SchülerInnen spielerisch fünf verschiedene Arten von Gewerbebetrieben kennenlernen. Gerade bei den elf- und zwölfjährigen SchülerInnen ist das Arbeiten mit Bildern, das Herauslesen von signifikanten Informationen aus den Bildern und die Wissenssynthese basierend auf Bildinterpretationen eine wichtige Herausforderung. Wir ergänzen die Bilder mit einzelnen Kurztextpassagen, um zusätzliche Informationen bereitzustellen. Die Innovation hierbei ist die Verbindung des Gruppenpuzzles mit einer Web-basierten Unterstützung. Die S/S besuchen die angegebenen Websites und beantworten gegebenenfalls Fragen dazu. Die Arbeitsblätter sind mehr oder weniger Leitfäden und werden von den S/S analysiert und interpretiert. Anschließend sind sie dann in der Lage grundlegende Bedingungen und Zusammenhänge zwischen den Produktionsfaktoren und der Warenherstellung zu erfassen und erklären zu können.

Verwendete Methode: Blitzlicht

Die Unterrichtsmethode Blitzlicht ist eine kooperative Gesprächsform im Unterricht, die ausschließlich aus kurzen Statements jedes/ jeder SchülerIn besteht. Es gibt keine klassischen Dialoge zwischen den SchülerInnen der Klasse, andererseits auch kein Monolog. Jede/ jeder SchülerIn äußert nach einer kurzen Bedenkzeit in nur einem Satz das für ihn am Thema Bedeutsamste und kommen dabei der Reihenfolge nach dran. Die Lehrperson achtet darauf, dass ein und dasselbe Argument nicht mehrmals angesprochen wird. Das Ziel des Blitzlichts besteht darin, dass die SchülerInnen einerseits aufgefordert werden ihre Gedanken zu sortieren, zu strukturieren und den zentralen Aspekt herauszuheben, andererseits diese

Hauptgedanken möglichst knapp und präzise formulieren sollen (vgl. HOWE, JAROSCH & ZINKE 2008: 118ff).

Wir setzen diese Methode ein, um die SchülerInnen in die Struktur von Gewerbebetrieben und damit verbundenen elementaren Fragestellungen einzuführen. Sie sollen sich in die Lage des selbstständigen Bäckermeisters versetzen und fragen, wie muss der Gewerbebetrieb organisiert werden, welche Produktionsmittel wie Maschinen benötigt man, welche Mitarbeiter braucht er für die Brotherstellung und wie muss ein derartiger Betrieb organisiert sein.

Gruppenpuzzle: Vorteile/Nachteile

Nach HINZE (2002) fördert die Methode die Interaktion und Entwicklung gemeinsamen Wissens. Weiters fördert die aktive Zusammenarbeit eine aktive Verarbeitung des Lernstoffs und schafft zudem Voraussetzungen für die Stärkung sozialer Fähigkeiten, wie Teamfähigkeit und Toleranz. Der Autor sieht die Nachteile der Methode vor allem im Zeitmangel und der Abstimmung des gemeinsamen Wissenshintergrunds. Nach OSSIETZKY bestehen die Vorteile der Methode darin, dass die S/S sowohl in die Rolle des Lernenden als auch des Lehrenden schlüpfen müssen. Die Methode kann in allen Fächern verwendet werden, in denen Texte bearbeitet werden müssen.

Didaktische Analyse hinsichtlich der Bildungsstandards

Dieses Unterrichtskonzept fokussiert insbesondere den Bildungsbereich *Mensch und Gesellschaft*, da die SchülerInnen lernen Gegebenheiten in der Wirtschaft und Arbeitswelt einzuschätzen. Gewerbebetriebe sind für einen Großteil der wirtschaftlichen Leistungserstellung in unserer Gesellschaft verantwortlich und stellen eine Vielzahl von beruflichen Alternativen. Den Bildungsstandards wird insofern Rechnung getragen, da die SchülerInnen das Wissen aus dem Schulunterricht und aus den persönlichen und privaten Erlebnissen kombinieren und daraus wesentliche Strukturen sowie Prozesse in den fünf ausgewählten Gewerbebetrieben beschreiben bzw. erklären müssen. Die Gewerbebetriebe sind den SchülerInnen hinsichtlich ihrer Lebenserfahrung und Alltäglichkeit bekannt, zusammen mit den ausgeteilten Bildkärtchen können sie ihr fehlendes Wissen ergänzen und zusammen mit dem theoretischen Wissen über Unternehmen im Allgemeinen und Gewerbebetrieben im

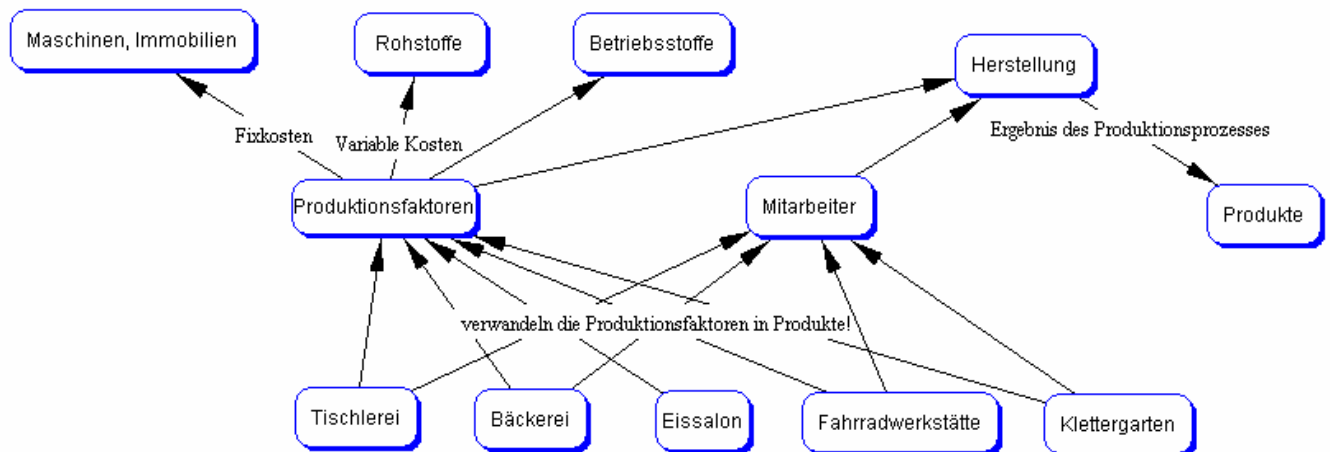
Besonderen die geforderten Leitfragen beantworten. Dabei spielt der Wissenstransfer eine überwiegende Rolle.

Unterrichtsskizze

Schulstufe	2. Klasse AHS
Gegenstand	GW; Gewerbebetriebe
Lehrplanbezug	<p>Wie Menschen in unterschiedlichen Gebieten der Erde leben und wirtschaften:</p> <p>Erkennen, dass sich Menschen in ihren Lebens- und Konsumgewohnheiten auf regionale und kulturelle Voraussetzungen einstellen und dass die Lebensweise einem Wandel unterliegt.</p> <p>Erkennen, wie einfache Wirtschaftsformen von Natur- und Gesellschaftsbedingungen beeinflusst werden, und</p> <p>erfassen, dass Menschen unterschiedliche, sich verändernde Techniken und Produktionsweisen anwenden.</p> <p>Erkennen, wie Menschen mit Naturgefahren umgehen.</p> <p style="text-align: right;">Auszug aus dem Lehrplan 1.Klasse (bmukk: 2006)</p>
Lernziele	<p>Lernziele</p> <p>Die SchülerInnen sollen sich genauer mit der Organisation und Funktionalität repräsentativer Gewerbebetriebe auseinandersetzen und die Organisationsstruktur sowie die zentralen Elemente des Produktionsprozesses beschreiben können. Dazu gehört auch, dass die SchülerInnen verstehen, welche Materialien und Vorprodukte von dem jeweiligen Gewerbebetrieb zugekauft werden (müssen), auf welche Art und Weise durch den Einsatz von Arbeitskraft welche Art von Gütern hergestellt werden. Weiters sollen sie erfahren, wie der Vertrieb der hergestellten Waren oder Dienstleistungen gestaltet ist. Dazu gehört auch die Information über den potentiellen Käufer, handelt es sich dabei um einen Konsumenten oder wiederum um einen Unternehmer. Die Darstellung von Unternehmensprofilen ergänzt ihre wirtschaftskundliche Methodenkompetenz.</p>

Dauer	Doppelstunde
Medien	Tafel, Kärtchen, Plakate, PC, Arbeitsblätter

Konzeptwissen



Die zentralen Elemente der Concept-Map sind die Produktionsfaktoren, Mitarbeiter und Produkte. Die Map veranschaulicht die Verknüpfungen, die die S/S während der geplanten Unterrichtseinheit herstellen. Jeder der Betriebe ist hinsichtlich der genannten Elemente unterschiedlich, bzw. gleich aufgebaut. Es wird auf verschiedene Produktionsfaktoren (Maschinen, Rohstoffe, etc.), verschieden ausgebildete Mitarbeiter und verschiedene Produkte eingegangen und der Vergleich zwischen den Betrieben angestellt.

Unterrichtsplanung/-ablauf

Stufe 1: Konfrontieren

Materialien: Kärtchen, Plakate, Tafel

Dauer: 20min

Innovative Methoden: Blitzlicht, Plakat, Kärtchen

Wir **konfrontieren** die SchülerInnen mit dem Thema Gewerbebetrieb, indem wir mit der kooperativen Gesprächsform **Blitzlicht** die Herstellung von Bauernbrot thematisieren und sie folgende Frage stellen: „Was benötigen wir für die Herstellung von Brot?“. Wir teilen Kärtchen aus und bitten die SchülerInnen in wenigen Sätzen aufzuschreiben, welche Anlagegüter, Produktionsmittel und Arbeitskräfte für die Herstellung erforderlich sind. Da die SchülerInnen bereits eine Grundvorstellung haben, wie ein Bäcker Brot herstellt und was er dazu benötigt, sind produktive Ergebnisse zu erwarten. Jeder/ jede SchülerIn liest seine Argumente in der Klasse vor, wobei wir die zentralen Produktionsfaktoren bei der Herstellung von Brot auf einem Plakat strukturieren. Wir ordnen die Produktionsfaktoren einerseits nach der Art, Anlagegüter (Miete einer Immobilie, Öfen, Teigrührmaschinen,..), Roh-, Hilfs- bzw. Betriebsstoffen sowie Arbeitskräften, und möglichst nach Chronologie des Einsatzes des jeweiligen Faktors (Anlage, Rohstoffe) im Produktionsprozess. Anschließend diskutieren wir die Ergebnisse und fragen die SchülerInnen, warum wir diese Struktur so gewählt haben.

In der Form eines interaktiven Dialogs stellen wir ihnen eine weitere Frage, nämlich „Wie organisieren wir die Brotherstellung?“. Dabei erarbeiten wir gemeinsam mit den SchülerInnen ein kleines Organigramm, um die Aufgaben und Tätigkeiten im Gewerbebetrieb den einzelnen Mitarbeitern zuzuweisen und erforderliche Hierarchien und Verantwortlichkeiten zu klären.

Stufe 2: Informieren

Materialien: Tafel

Dauer: 10-15min

Anschließend **informieren** wir unsere SchülerInnen mittels Lehrerkurzvortrag über die Organisationsstruktur, Unternehmensgröße und Funktionalität von Gewerbebetrieben und definieren (buchhalterisch) wichtige Begriffe wie Einnahmen und Ausgaben. Wir diskutieren was Gewinn ist und wofür diese Mittel in der Wirtschaft zum größten Teil aufgewendet werden und dass sie zu einem großen Teil wieder dem Produktionsprozess zugeführt werden, indem etwa die Bäckerei eine neue Teigrührmaschine kauft. Dazu entwickeln wir ein Tafelbild, wo die wichtigsten Aspekte zum Gewerbebetrieb für die nachfolgende Erarbeitungsphase verschriftlicht sind und wiederholt werden können.

Stufe 3: Organisieren

Materialien: Arbeitsblätter (Anhang)

Dauer: 5min

Nun bilden wir fünf Gruppen, die sich nun kollaborativ in Form eines **Gruppenpuzzles** mit der Organisation und dem Produktionsprozess eines bestimmten Gewerbebetriebs beschäftigen. Die Einteilung der Gruppen erfolgt im Einvernehmen mit den SchülerInnen, wobei wir darauf achten, dass in jeder Gruppe ein leistungsstarker Schüler vertreten ist.

Stufe 4: Selbstständiges Arbeiten

Materialien: Arbeitsblätter (Anhang), PC

Dauer: Rest der Doppelstunde

Innovative Methode: interaktives Gruppenpuzzle

In dieser Gruppenarbeit werden die SchülerInnen für einen i. Eissalon, ii. eine Tischlerei, iii. Fahrradwerkstätte, Bäckerei und einen Klettergarten **Leitfragen beantworten**. Dazu teilen wir Informations- und Bildkärtchen aus, die Informationen über

- a) notwendige Anlagegüter wie Maschinen, Kraftfahrzeugen, usw.,
- b) Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, sowie Vorprodukte
- c) Arbeitskräfte und erforderliche Qualifikationen und das Ausmaß ihres Einsatzes,
- d) welche Produkte vom jeweiligen Gewerbebetrieb produziert werden,
- e) mögliche Organisationsstrukturen und –Hierarchien
- f) Unternehmensgrößen und eine qualitative Anbindung an den Markt, u.a. wer diese Produkte kauft

enthalten (siehe Anlage 1-5). Bei der Beschreibung der Organisationsstruktur und den Produktionsprozessen gehen wir eine sehr starke Abstrahierung und Reduktion gegenüber der Realität ein, um einerseits das Komplexitätsniveau zu verringern und

andererseits auf die Lebenswirklichkeit der elf- bzw. zwölfjährigen Schülerinnen einzugehen.

Alle weiteren Informationen müssen durch eine geleitete Internetrecherche und das Betrachten von Videoclips ermittelt werden. Zwecks Orientierung der SchülerInnen geben wir ihnen Leitfragen und -aufgaben, die sie mit den ausgeteilten Informations- und Bildkärtchen und Internetlinks beantworten können (siehe Anlage 1-5).

Folgende Leitfragen müssen von jedem Experten beantwortet werden können:

- A) Was produziert der Gewerbebetrieb, den du gewählt hast?
- B) Wie groß ist der Gewerbebetrieb? Welche und wie viele Mitarbeiter benötigt dieser Betrieb? Welche Ausbildungen sind hierfür nötig?
- C) Welche Gebäude, Maschinen, Werkzeuge und Fahrzeuge benötigt der Gewerbebetrieb, um die Produkte herzustellen?
- D) Stellt der Gewerbebetrieb alles selber her? Welche Materialien und Vorprodukte kauft dieser von anderen Unternehmen bzw. Händlern zu?

Als Unterstützung soll der/ die SchülerIn die Informations- und Bildkärtchen verwenden und strukturiert auf ein DIN- A4 Blatt aufkleben und mit zusätzlichen Notizen und Zeichnungen versehen.

In der ersten Phase des Gruppenpuzzles wird in der Stammgruppe jedem/ jeder SchülerIn ein Gewerbebetrieb zugewiesen. Die Beantwortung der Leitfragen erfolgt in der Expertengruppe, wo die Leitfragen beantwortet und die gewünschten Aufgaben gelöst werden. Anschließend kehren die „Experten“ in ihre Stammgruppen zurück, wo sie die Leitfragen beantworten und auf Fragen ihrer MitschülerInnen eingehen können. Die SchülerInnen erhalten somit genauere Einblicke, wie ein bestimmtes Gewerbeunternehmen organisiert ist und welche Komplexität die tagtäglichen Leistungsproduktionsprozesse steuern.

Stufe 5: Kontrollieren

Diese Phase entspricht auch der **Ergebniskontrolle** in der letzten Phase nach dem KIOSK- Modell.

Anlagenverzeichnis/Arbeitsblätter

Anlage 1 – Der Gewerbebetrieb Bäckerei

Anlage 2 – Der Gewerbebetrieb Eissalon

Anlage 3 - Der Gewerbebetrieb Tischlerei

Anlage 4 - Der Gewerbebetrieb Fahrradwerkstätte

Anlage 5 - Der Gewerbebetrieb Hochseilgartenbaufirma

Anlage 1 – Der Gewerbebetrieb Bäckerei

Die Informations- und Bildkärtchen:



Alle Zutaten wie Weizen- oder Roggenmehl, Brotgewürze, Wasser, eventuell Milch, Sauerteig und viele mehr werden in der Teigrührmaschine gut verrührt.

Nach einer kurzen "Ruhezeit" portioniert der Bäcker, den Teig und formt daraus das Brot etwa in Laibform.

Dieses Brot wird dann ...

Bauernbrot- Rezept

Zutaten:

- 125 g Sauerteig
- 1/2 l Wasser (lauwarm)
- 400 g Roggenvollkornmehl

Hauptteig:

- 800 g Roggenvollkornmehl
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 3 TL Vollmeersalz (gehäuft)
- 2 EL Kümmel (ganz)
- 1 EL Koriander (ganz)
- 1 TL Anis (ganz)
- 1 TL Fenchel (ganz)
- 1/2 TL Kardamon (gemahlen)
- 3/4 l Wasser (lauwarm)
- 100 g Streumehl
- 100 g Kümmel

Zubereitung:

Für das **Bauernbrot** den Sauerteig in 1/2 l lauwarmes Wasser auflösen und frisch gemahlenes Roggenmehl einrühren. Zugedeckt bei 25-28°C im Backofen ca. 12 Stunden gären lassen.

Nun frisch gemahlenes Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel mit den angegebenen Gewürzen mischen.

In die Mehlmittle eine Vertiefung drücken, Vorteig hineingeben und alles vermengen.

Unter Zugabe von lauwarmem Wasser den Teig kräftig durchkneten etwa 15 Minuten lang, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

Teigloß mit Vollkornmehl bestreuen und etwa 2 Stunden bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Gärdauer hängt wieder von der gleich bleibenden Wärme ab.

Hat der Teig sich um die Hälfte vergrößert und zeigen sich kleine Risse an der Oberfläche, nochmals auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten.

Dann eine Kugel formen und diese mit dem Teigschluss nach unten in ein gut bemehltes Backkörbchen oder in eine gebutterte Kuchenform geben.

Mit einem Schaschlikhölzchen mehrmals in die Brotoberfläche stechen oder in die Mitte ein Kreuz

Quelle: ichkoche.at/bauernbrot-rezept-132





Ich bin Michael (19) und habe das Handwerks des Bäckers erlernt.

Damit ich heute unterschiedliche Arten von Brote, Kleingebäck und Backwaren herstellen kann, habe ich eine 3 jährige Lehre absolviert.

Es ist eine duale Ausbildung, so habe ich einerseits im Betrieb mitgearbeitet und viel praktische Erfahrungen gesammelt, andererseits durfte ich die Berufsschule besuchen, wo mir zum Beispiel erklärt wurde, warum das Brot beim Backen wächst und schön pflaumig wird!

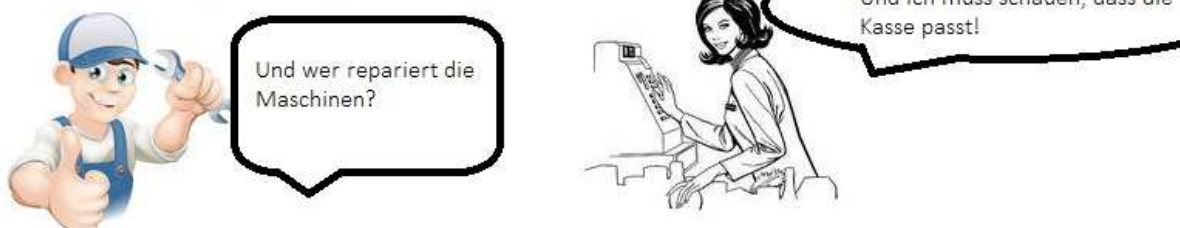
Quelle: <http://www.baeckerei-rathmayr.at/images/baecker.jpg>

Einen Bäckereibetrieb gibt es in unterschiedlichen Unternehmensgrößen, so gibt es kleine, lokal ansässige Bäckereien, die meist von einer Familie geführt werden und nur wenig oder gar keine Mitarbeiter haben.

Wir wollen dir die Bäckerei Berger vorstellen:



Es gibt aber auch große Unternehmen, die viele Bäcker, Büroangestellte, Reinigungskräfte, Verkäufer,... beschäftigen!





Zusatzinfos und Videoclips:

Auf [Kinderbackschule.de](http://www.kinderbackschule.de) wird dir in Kürze erklärt, was ein Bäcker alles so machen muss. Gib dazu den

Link <http://www.aurora-kinderbackschule.de/blog/2012/07/24/was-ist-ein-patissier/> ein.

Auf [Planetwissen.de](http://www.planetwissen.de) erfährst du wie die Ursprünge der Backwaren- und Brotherstellung. Brot hat eine lange Geschichte. Schon vor über 6000 Jahren haben die Griechen Fladenbrot in einem Holzofen gebacken!

Link: http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/backen/

Das folgende youtube-Video zeigt einen Arbeitstag des Bäckergesellen Sandro. Sandro ist gerne Bäcker, da dieser Beruf vielfältig ist und Kreativität fordert...

<http://www.youtube.com/watch?v=kUllxhkUnJs>

Anlage 2 – Eissalon Huber

Sehen wir uns den Eissalon Huber genauer an:

Unser berühmtes Schokoladeneis

3	Stück	Eigelb
2	Teelöffel	Rum
250	Milliliter	<u>Schlagobers</u>
40	Gramm	<u>Schokolade (bitter)</u>
1	Päckchen	<u>Vanillezucker</u>
200	Milliliter	<u>Vollmilch</u>
60	Gramm	<u>Zucker</u>



Unser Eissalon ist berühmt für das selbstgemachte Schokoladeneis. Wir brauchen dazu einige Zutaten, die uns der Lebensmittellieferant bringt. Natürlich haben wir auch viele andere Sorten, für die wir natürlich auch andere Zutaten benötigen.

Ich bin Andrea und bin Lehrling im Eissalon. In 3 Jahren schließe ich die Lehre als Konditorin ab.



Wichtig für unseren Eissalon ist die Eismaschine. Ohne diese würde die Herstellung zu lange dauern.

<http://landl-eis.de/eismachen.JPG>

Nachfolgend siehst du die Personen, die noch im Eissalon Huber arbeiten:



Ich bin Konditormeister und Inhaber des Eissalons. Gemeinsam mit meiner Frau leite ich den Salon.

Ich bin Hilda und kümmere mich jeden Tag am Abend um die Reinigungsarbeiten im Eissalon.



Ich arbeite eigentlich nicht direkt im Eissalon sondern bei einer Lebensmittelfirma und versorge den Salon mit den Lebensmitteln.



Ich bin Frau Berger und leite mit meinem Mann den Eissalon. Ich kümmere mich um die Gäste und auch um die Buchhaltung, da ich eine HAK besucht habe.



Aufgabe:

- Erstelle ein Organigramm des Eissalons.
- Denke an einen dir bekannten Eissalon. Was macht dieser in der kalten Jahreszeit, wenn weniger Eis konsumiert wird. Fallen dir Möglichkeiten ein, wie der Salon auch im Winter genutzt werden kann?

Anlage 3 – Tischlerei



Ich bin Tischlermeister und habe gelernt, wie man aus Holz durch unterschiedliche Arbeitsschritte wie Sägen, Zuschneiden, Hobeln, Schleifen und vieles mehr Holzböden, Türen, Möbel, Küchen und viele andere Holzkonstruktionen herstellen kann!

Der folgende YouTube Clip mit dem Titel „Baue dir deine Zukunft- Werde Tischler“ zeigt dir, worauf was ein Tischler alles so macht und wie vielseitig sein Arbeitstag ist!

Link: <http://www.youtube.com/watch?v=gjJRa9wO69k> (Zugriff: 2013-05-23).



Ich schneide gerade ein Holzstück - auch genannt Schnittholz vom Sägewerk - zurecht, um später daraus einen Kasten herstellen zu können!

Aber ich bin noch lange nicht fertig! Als Nächstes muss ich das zu Recht geschnittene Holzstück hobeln um eine glatte Oberfläche zu erhalten.



Weiters folgen aber noch unzählige Arbeitsschritte. Nachdem die Holzelemente richtig zu Recht geschnitten wurden, müssen sie mit Hilfe von Schleifmaschinen geschliffen werden. Erst dann erhalten die Holzelemente eine glatte Oberfläche.

Als nächstes werden alle Holzelemente entweder geölt oder mit Holzschutzlasuren eingelasen. So erhalten die Holzteile eine schöne Farbe und sie sind auch beständiger gegen Feuchtigkeit und Nässe.

Die Holzelemente müssen auch zusammengesetzt werden, dazu verwenden Tischler eine speziellen „Holzkleber“, den sog. Holzleim. Schau dir dazu den folgenden YouTube Clip mit dem Titel „Meranti Sideboard – Platte verleimen“ an:

Link: http://www.youtube.com/watch?v=Cn9eS_4DkxU (Zugriff: 2013-05-23).

Durch geschicktes Verleimen können Tischler unzählige Arten von Holzwaren wie Möbel oder Küchen herstellen.



Willst du wissen, wie man Tischler wird, dann informiere dich auf der Homepage der Landesberufsschule Kuchl in Salzburg:

Link: <http://www.lbs-kuchl.salzburg.at/main/lehrberufe/tischlerei.html>.

Die Tischlerei Kreuzmayer ist ein typischer Tischlerei- Gewerbebetrieb. Informiere dich über die Produkte auf der Homepage www.tischlerei-kreuzmayer.at/.

Anlage 4 – Fahrradwerkstätte

Im Magazin *Bike* finden wir folgendes Interview mit Herrn Mauntenbeik:



Bike: Herr Mauntenbeik, Sie führen seit einiger Zeit sehr erfolgreich eine kleine Fahrradwerkstätte in der Innenstadt. Wie kam es zu dieser Erfolgsstory?

Mauntenbeik: *Ich habe mir vor 2 Jahren einen kleinen Shop gemietet, nicht größer als eine Garage. Dieser befindet sich direkt in der Innenstadt. Die Innenstadt ist ja bekannt dafür, dass relativ viele Radfahrer unterwegs sind. Deswegen habe ich mir gedacht - da lässt sich was machen!*

Bike: *Beschreiben Sie uns einen typischen Arbeitstag!*

Mauntenbeik: *Zunächst öffne ich die Werkstatt in der Früh und checke, ob Ersatzteile geliefert worden sind. Diese muss ich im Internet bestellen und die werden dann per Post geliefert. Dann kümmere ich mich um die Aufträge und gleichzeitig um die Kunden, die in die Werkstatt kommen....alles sehr stressig. Am Abend erledige ich die Buchhaltung.*

Bike: Klingt in der Tat nach einem turbulenten Arbeitstag. Gibt es keine anderen Mitarbeiter?

Mauntenbeik: *Nein, in der Werkstatt mache ich alles selber. Nur wenn eine größere Maschine kaputt geht brauche ich einen erfahrenen Mechaniker. Ich selbst habe zwar Mechaniker gelernt, habe aber mit der Reparatur von Werkzeugen wenig Erfahrung. Dazu hol ich mir einen Mechaniker der bei der Firma arbeitet, die die Maschine hergestellt haben. Hmm... sogar die Reinigungsarbeiten führe ich selber durch.*

Bike: Es scheint als würde man für eine Fahrradwerkstätte nicht viel benötigen?

Mauntenbeik: *In der Tat, eine kleine Garage in guter Lage, Werkzeug und Spaß and der Arbeit reichen derzeit völlig aus!*



"Ich habe am WIFI die Ausbildung zum Fahrradtechniker gemacht. Seit drei Jahren repariere ich nun technische Defekte etwa an der Gangschaltung oder an den Bremsen, wechsele Reifen oder ergänze Kotflügel, eine Gabelfederung und vieles mehr!"

http://www.tip-berlin.de/files/mediafiles/48/Fahrradwerkstatt_online2.jpg



"Dies ist meine Werkstatt, wo ich meine Werkbank vorfinde und alle nötigen Reparaturen durchführen kann. In den roten Kunststoffbehältern sind Schrauben, Beilagscheiben zu finden, rechts davon siehst du meinen Schraubstock, wo ich metallische Gegenstände zur Bearbeitung einspannen kann."

"Dahinter ist ein Regal aus Ersatz- und Bestandteilen von Rädern!"

<http://www.jva.bremen.de/fastmedia/12/fahrradwerkstatt.jpg>

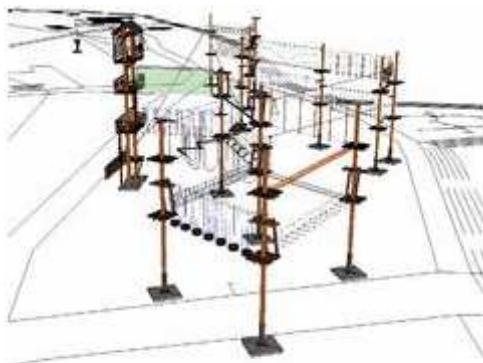
Anlage 5 – Hochseilgartenbaufirma (Klettergartenbau)

a.) Schau dir folgendes Video an: http://www.youtube.com/watch?v=m049_1-M0PU

Beantworte nun die beiden Fragen: Was wird für einen Hochseilpark benötigt?
Welche Arbeitskräfte werden benötigt?

Um weitere Informationen zu erhalten, was eine Hochseilgartenbauunternehmen alles so machen muss, schau dir die Homepage <http://die-hochseilgartenbauer.de/> an und klicke auf Hochseilgärten! Hierbei erfährst du welche unterschiedlichen Arten es davon gibt!

Die Kristallturm GmbH ist ein deutscher Hersteller von Hochseilgärten. Auf der Homepage <http://www.kristallturm.de/> könnt ihr euch über die unterschiedlichen Produkte und unter „Über uns“ was das Unternehmen genau macht!



Bevor ein Hochseilgarten gebaut wird, konstruieren Ingenieure einen Entwurf!



<http://www.kristallturm.de/projekt/12645/bau-eines-hochseilgartens#gallery>

Heute entstanden die ersten Prototypen für die Standplattformen.



Die Seile werden zur Sicherung der Leitern, Hängebrücken, usw. verwendet!



Ah ja und ich bringe alle Elemente an die richtige Stelle!

Nun werden die einzelnen Holz- und Metalteile zu Podesten, Plattformen, Trägerelementen und dergleichen zusammengebaut!



Zwischen den einzelnen Podesten werden Seile Hängebrücken, Seile zum sicheren Hinübergleiten, schwebende Holzstafel oder Kletternetze angebracht!

Nachdem alles montiert ist, muss alles gründlich überprüft und getestet werden. Denn Sicherheit im Hochseilgarten ist oberstes Gebot!



http://mein.salzburg.com/interessen/aktiv_draussen/hochseilpark.JPG

b.) Der Hochseilpark Seeham ist ein gelungenes Beispiel für einen spannenden Hochseilgarten. Es empfiehlt sich auf die Homepage dieses Klettergartens zu schauen. Rufe dazu folgenden Link <http://hochseilpark.bauboeck.com/> auf!

Der **Hochseilpark Seeham** befindet sich im sagenumwobenen Teufelsgraben, in unmittelbarer Nähe des Obertrumer Sees. Dabei bewegen Sie sich auf lebenden Bäumen inmitten einer herrlichen Naturlandschaft mit einem beeindruckenden Panorama. Der Hochseilpark lädt zu einer spannenden Entdeckungsreise im natürlichen Wald ein.



"Wir verbinden Action und Spaß am Outdoor Erlebnis mit wertvollen Erfahrungen, die auch auf den Alltag übertragen werden können.

Sie werden zu jeder Zeit von professionellen Sicherheitstrainern begleitet.

Die Teilnehmerzahl ist daher begrenzt.

Eine Voranmeldung ist notwendig.



Verschiedene Parcours bieten alle Schwierigkeitsgrade
- 120 Übungen in 13 Parcours. Die Sicherheitsausrüstung sorgt für höchstmögliche Sicherheit. Nach ausführlicher Einweisung und mit angepasst Ausrüstung kannst du den Park auf eigene Faust erobern.

In einem in die Natur eingebauten Erlebnis- und Hindernisparcours wirst du vor verschiedene Hindernisse und Aufgaben gestellt, die es zu bewältigen gilt. Neben dem Spaßfaktor und Adrenalinstoß wird der Hochseilgarten sehr oft für Schulungs- und Therapiezwecke genutzt da es hier vor allem auf Teamwork ankommt.

(Quelle: <http://www.bergfex.at/sommer/seeham/highlights/9996-hochseilpark-seeham/>) Zugriff: (21-05-2013)

Erwartungshorizont

Die S/S-Gruppen bearbeiten verschiedene Betriebe. Die Arbeitsblätter werden den S/S zunächst ein wenig abstrakt erscheinen. Die angebotenen Bilder, Beschreibungen und Websites bieten Information die zunächst interpretiert werden muss. Im Verlauf der Bearbeitung sollten die S/S jedoch die wesentlichen Themen herausfiltern und verknüpfen können. Produktionsfaktoren, Mitarbeiter und Produkte werden bei der Präsentation der Themen verglichen. Den S/S sollte klar sein, dass die Betriebe Gemeinsamkeiten, wie auch Unterschiede aufweisen. Mit Hilfe der Arbeitsblätter können die S/S erarbeiten, welche Produktionsfaktoren notwendig sind, wie die Mitarbeiter ausgebildet sein müssen und welche Voraussetzungen für das Produkt gegeben sein müssen.

Literatur

- ASCHERSLEBEN, K. (1991): Einführung in die Unterrichtsmethodik. Stuttgart: W. Kohlhammer.
- BMUKK (HRSG.) (2006): Lehrplan der AHS_Unterstufe. Geographie und Wirtschaftskunde.<<http://www.bmukk.gv.at/medienpool/784/ahs9.pdf>> (Zugriff: 2013-04-26).
- BÖNSCH, M. (1995): Variable Lernwege. Ein Lehrbuch der Unterrichtsmethoden. Paderborn: Ferdinand Schöningh.
- HINZE,U., BLAKOWSKI,G.,BISCHOFF, M. (2002): Gruppenarbeitstechnik „Gruppenpuzzle“ im CSCL.. In: M. Herczeg, W. Prinz, H. Oberquelle (Hrsg.): Mensch & Computer 2002: Vom interaktiven Werkzeug zu kooperativen Arbeits- und Lernwelten. Stuttgart: B. G. Teubner, S. 353-362..
- HOWE, F. JAROSCH, J. & G. ZINKE (HRSG.) (2008): Ausbildungskonzepte und Neue Medien in der überbetrieblichen Ausbildung. Bielefeld: W. Bertelsmann.
- KLIPPERT, H. (2001): Eigenverantwortliches Arbeiten und Lernen. Bausteine für den Fachunterricht. Weinheim: Beltz.
- OSSIETZKY (2004): Gruppenpuzzle. < <http://www.member.uni-oldenburg.de/hilbert.meyer/download/Gruppenpuzzle-einzeln.pdf>> (Zugriff: 2013-05-21)