

HTML Seiten mit BKVWIN erstellen und mit Moodle und präsentieren.

Um unseren Schülern die Rezepte unseres Unterrichts im Internet zugänglich zu machen benötigen wir:

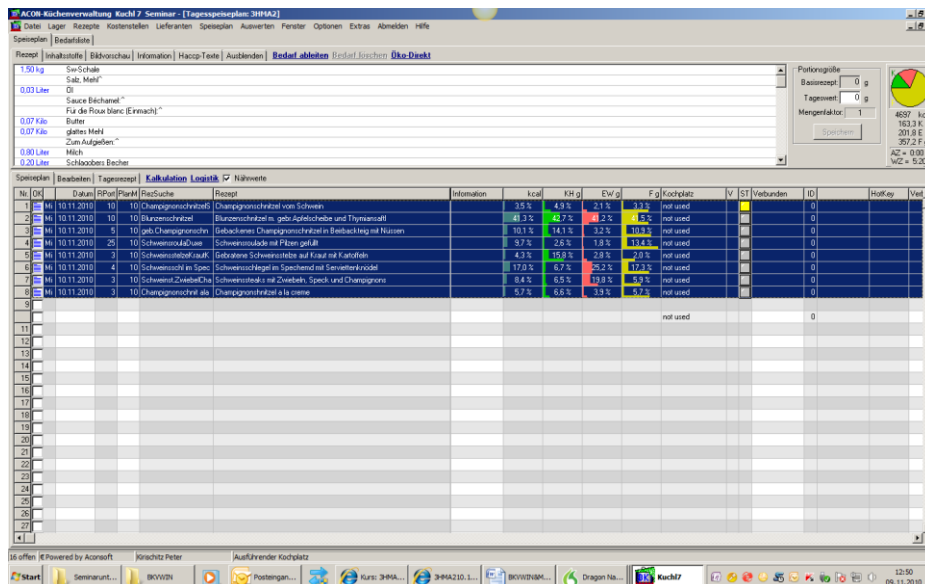
1. Eine Übersetzung unserer Rezepte in HTML Codes.
2. Ein Medium (Speicherplatz im Web) um diese Seiten zu veröffentlichen.

Dies gelingt ganz einfach indem wir aus unseren Rezepten in der BKVWIN HTML-Sites generieren, die wir in Moodle veröffentlichen können.

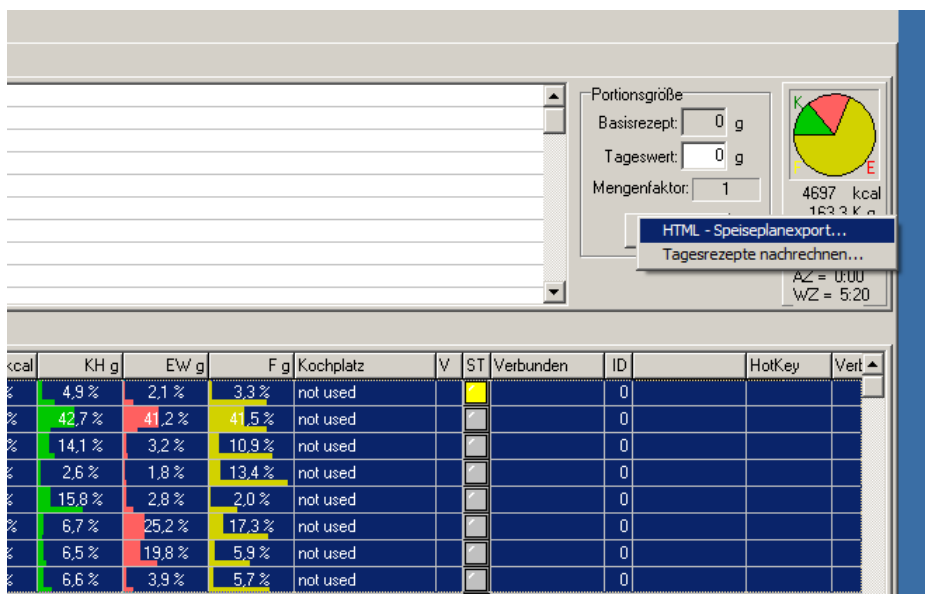
Voraussetzungen

Das sollte man bereits können:

1. Rezepte im BKVWIN erstellen.
2. Menüpläne in der Kostenstelle von BKVWIN erstellen.
3. Ordner erstellen und Dateien im erstellten Ordner speichern und Zippen.
4. Grundkenntnisse in Moodle



In unserem Beispiel beginnen wir in der Kostenstelle einer Kochgruppe und markieren die Rezepte die wir online stellen wollen.



Mit der rechten Maustaste unterhalb der Nährwertscheibe auf eine freie Fläche klicken.

„HTML – Speiseplanexport“ anklicken.

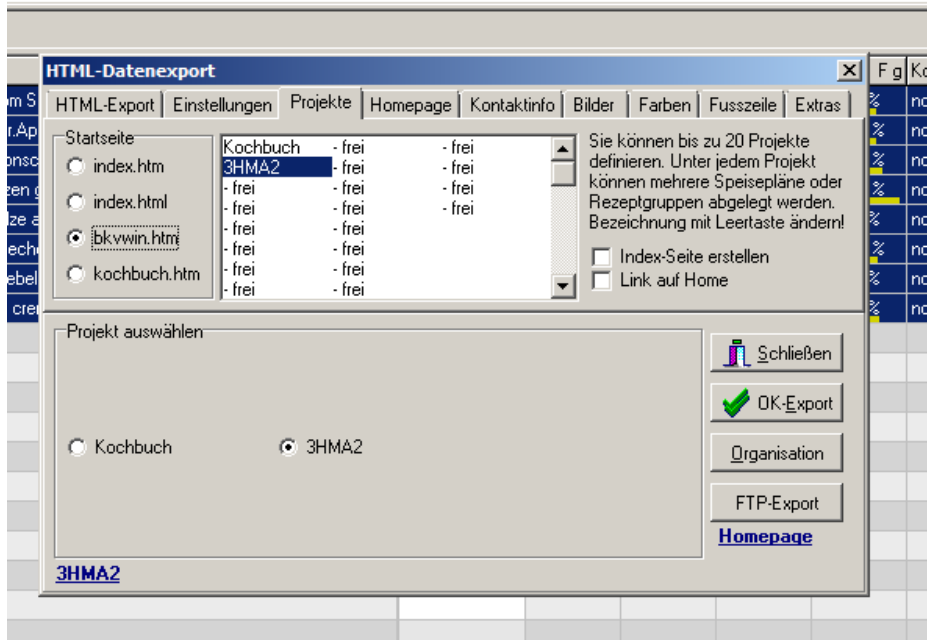
Einstellungen

Beim ersten Start ins Netz sind nun einige Einstellungen notwendig, die aber auch von Ungeübten leicht nachvollziehbar sind.

Nachdem der „HTML – Speiseplanexport“ angeklickt wurde, erscheint nebenstehende Maske.

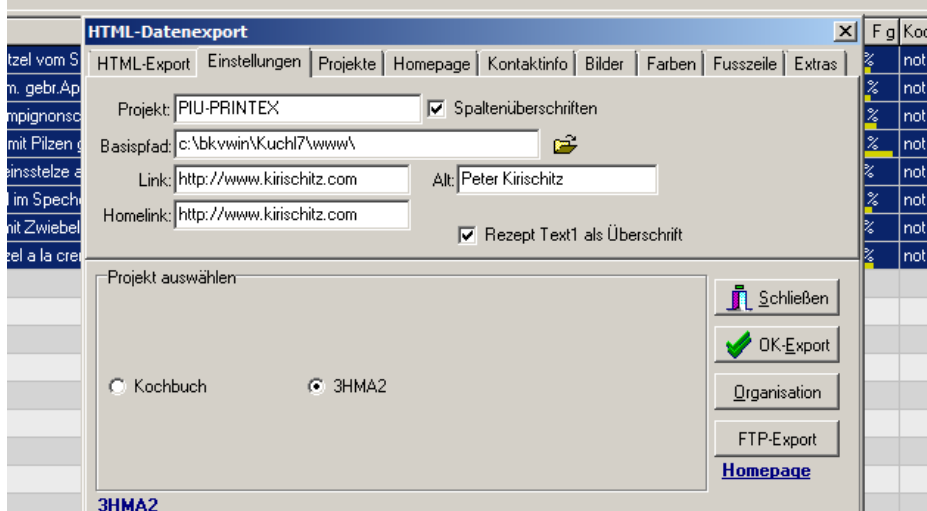
Geöffnet ist das Registerblatt „HTML-Export“.

Erfahrungsgemäß beginnt man am besten im Registerblatt „Projekte“.



1. Projekte erstellen, das geschieht, indem man mit der Leertaste oder mit der rechten Maustaste auf ein freies Projekt klickt und den gewünschten Namen drüberschreibt. Also ein Projekt für das „Kochbuch“ und für jede Klasse eines.

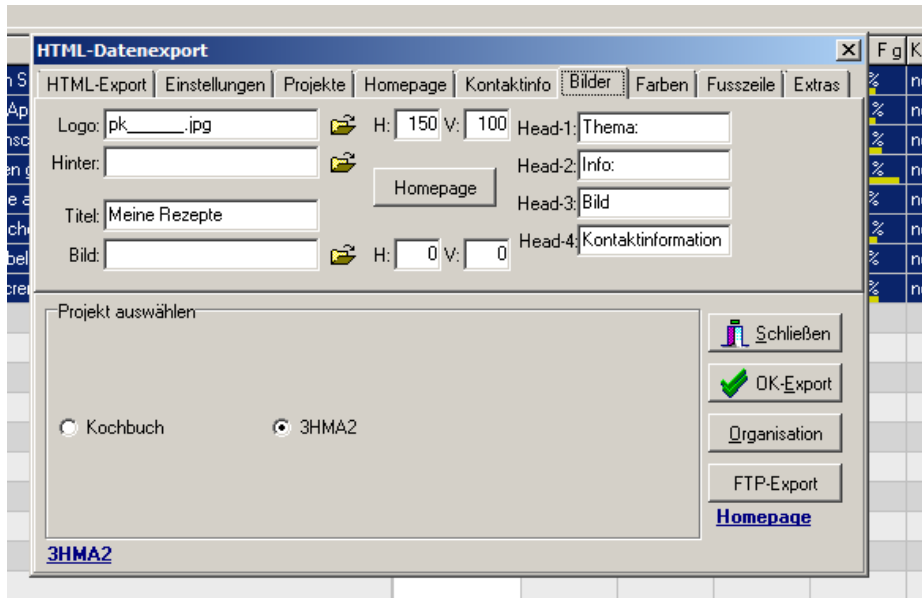
Nächstes Registerblatt „Einstellungen“ anklicken.



In diesem Registerblatt gebe ich den Pfad ein, wo meine Htmls generiert werden sollen. In diesem Falle zeigt ist der basispfad ein Ordner „www“ Im Verzeichnis BKVWIN\Kuchl7

Bilder einfügen

Standardeinstellung ist das Logo von Piu-Printex



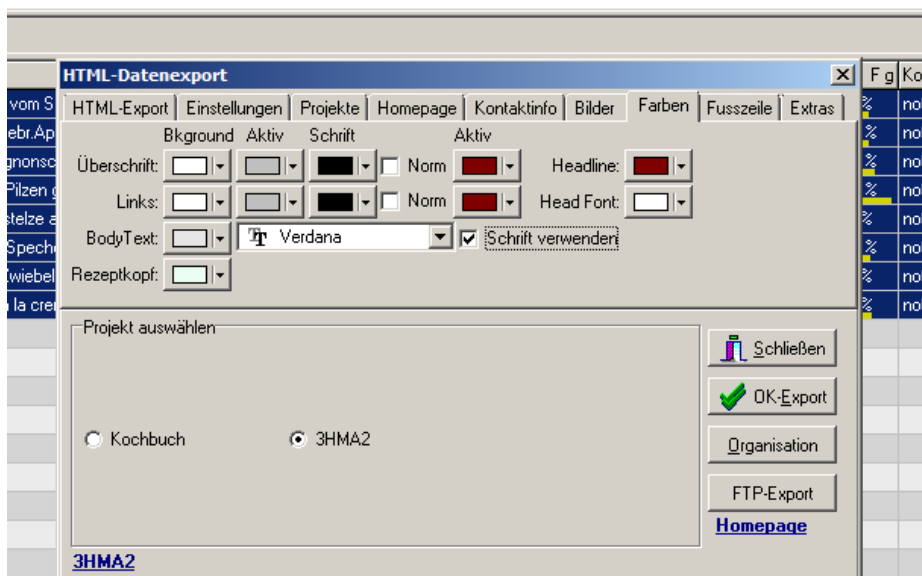
Registerblatt
„Bilder“ öffnen.
Neben dem Feld
„Logo“ auf die
Schaltfläche
klicken, den
Ordner „images“
öffnen und das
gewünschte Bild
öffnen.
In das Feld „H“
die gewünschte
Breite und in das
Feld „V“ die
Höhe des Bildes
eingeben.

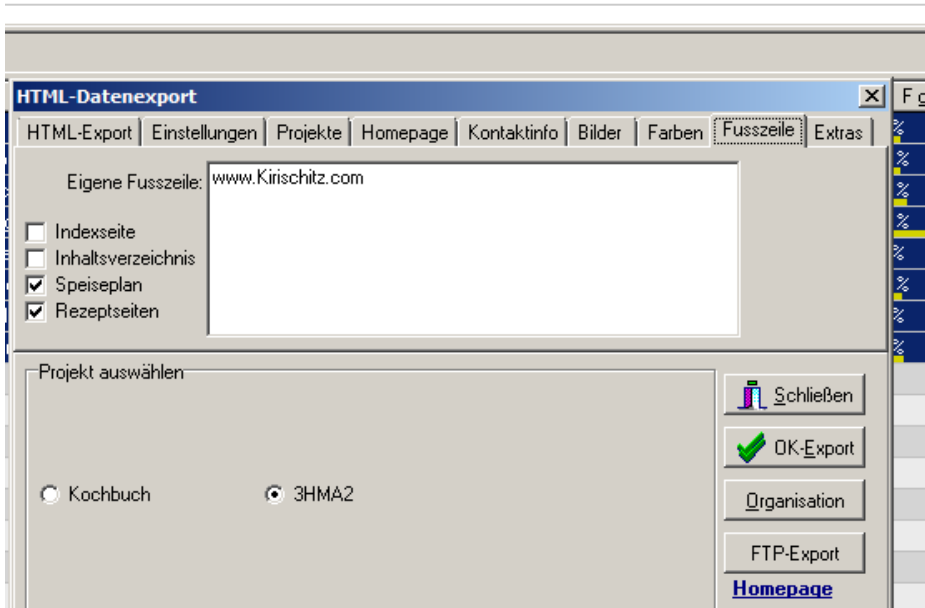
Die Farben lassen sich individuell verändern!

Im Feld „Schrift verwenden“ die gewünschte Schriftart eingeben und das Kästchen daneben aktivieren.

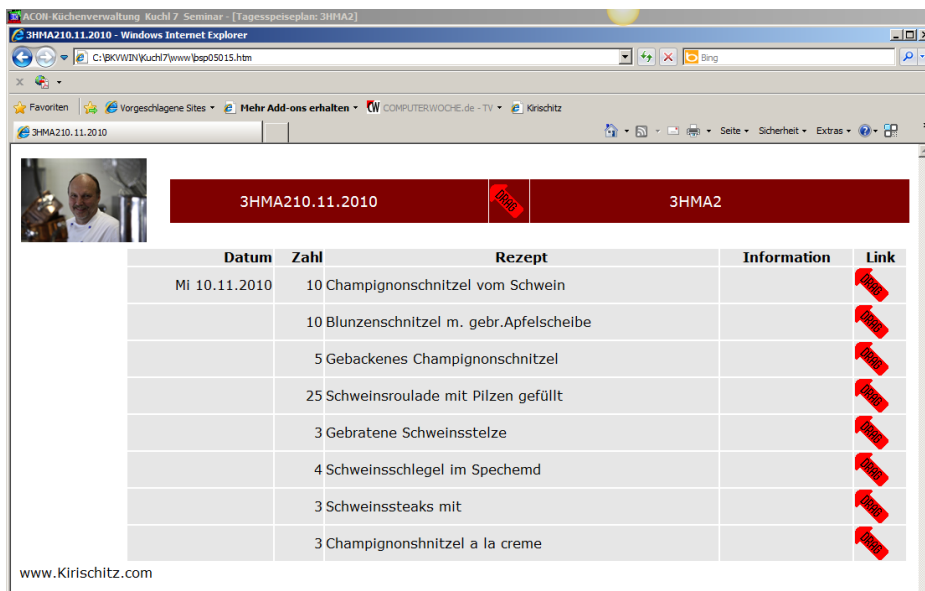
Achtung! Nur Standardschriftarten verwenden, die auch andere Programme lesen können.

Ist das Kästchen „Schrift verwenden“ nicht aktiv, wird die Standardschrift gesendet.





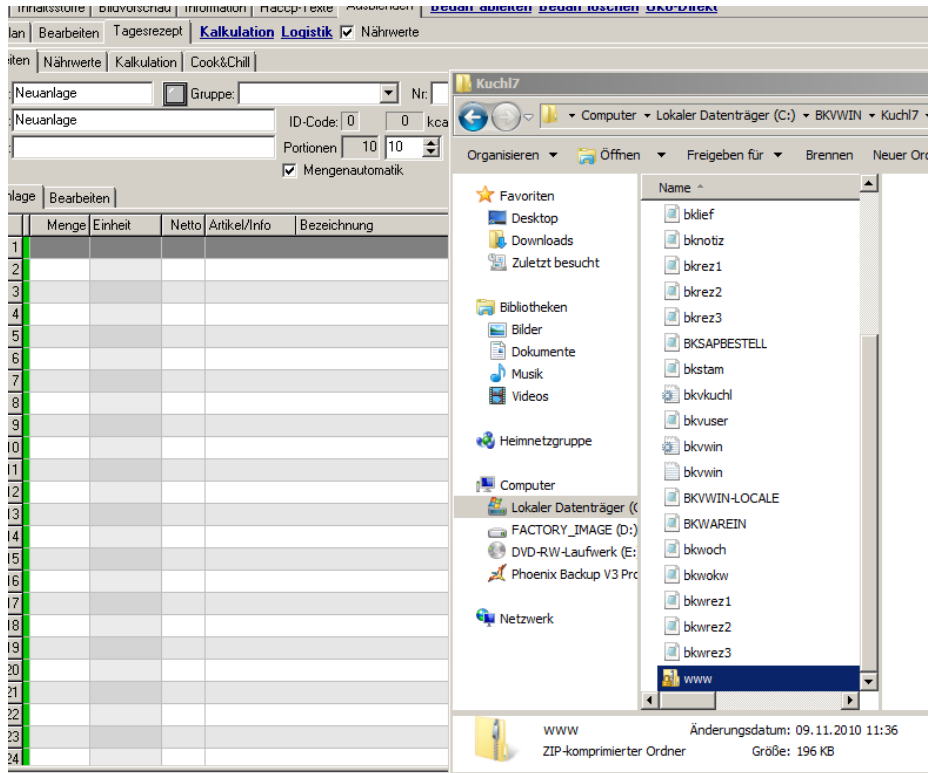
Auch die Fußzeile ist Standardgemäß mit den Links von Piu-printex versehen und kann geändert werden. Indexseite und Inhaltsverzeichnis benötigen wir in unserem Falle nicht, daher das Hakerl dort entfernen.



So sieht nun die fertige Seite in der Vorschau aus. Pfad dieser Startseite ist:

bsp05015.htm

Veröffentlichen auf Moodle



Um alle Dateien auf einmal auf Moodle hochladen zu können, „zippe“ ich den ganzen Ordner mit unseren Html-Sites.

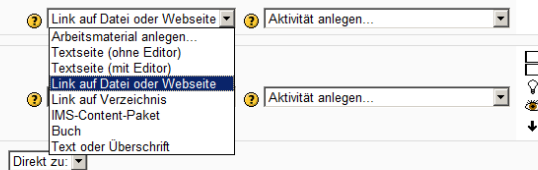
teile des Schweinsschlegels

Wie wir Antworten suchen:
 Welche Schweinsschlegel?
 Welche Teile gibt es?
 Welche Unterschiede bzw. Qualitätsunterschiede der Fleischteile?
 Welche Zubereitungsarten gibt es für welches Teil?
 Welche Zutaten passen zu welchem Teil gut dazu?
 Welche Zutaten sind passend?
 Wie Schweinefleisch bzw. seine Teile gelagert?
 Welche Größe?

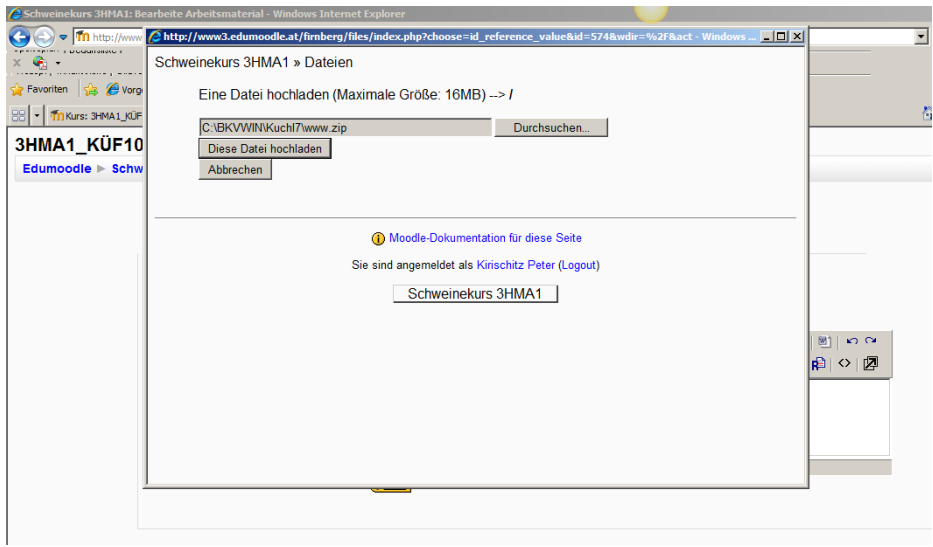
forum → ↩ ↪ ✕ ✖ ✗ ✘ ✙ ✚ ✛ ✜ ✝ ✞ ✟ ✠ ✡ ✢ ✣ ✤ ✥ ✦ ✧ ✨ ✩ ✪ ✫ ✬ ✭ ✮ ✯ ✰ ✱ ✲ ✳ ✴ ✵ ✶ ✷ ✸ ✹ ✺ ✻ ✼ ✽ ✾ ✿ ✠ ✡ ✢ ✣ ✤ ✥ ✦ ✧ ✨ ✩ ✪ ✫ ✬ ✭ ✮ ✯ ✰ ✱ ✲ ✳ ✴ ✵ ✶ ✷ ✸ ✹ ✺ ✻ ✼ ✽ ✾ ✿

forum → ↩ ↪ ✕ ✖ ✗ ✘ ✙ ✚ ✛ ✜ ✝ ✞ ✟ ✠ ✡ ✢ ✣ ✤ ✥ ✦ ✧ ✨ ✩ ✪ ✫ ✬ ✭ ✮ ✯ ✰ ✱ ✲ ✳ ✴ ✵ ✶ ✷ ✸ ✹ ✺ ✻ ✼ ✽ ✾ ✿

forum → ↩ ↪ ✕ ✖ ✗ ✘ ✙ ✚ ✛ ✜ ✝ ✞ ✟ ✠ ✡ ✢ ✣ ✤ ✥ ✦ ✧ ✨ ✩ ✪ ✫ ✬ ✭ ✮ ✯ ✰ ✱ ✲ ✳ ✴ ✵ ✶ ✷ ✸ ✹ ✺ ✻ ✼ ✽ ✾ ✿



Wie gewohnt ein neues "Arbeitsmaterial anlegen"



Durchsuchen
dann
„Datei Wählen
oder neu
hochladen“
weilers
„Verzeichnis
erstellen“
(Rezepte)
Eine Datei
hochladen und
zwar den
gezippten
Ordner „www“



„www“
entpacken.



bsp05015.htm
soll unsere
Startseite sein,
also diese Seite
auswählen
(Auswahl)
Speichern

Die Fleischteile des Schweinsschlegels

Fragen, auf die wir Antworten suchen:

1. Wo liegt der Schweinsschlegel?
2. Welche Fleischteile gibt es?
3. Preisunterschiede bzw. Qualitätsunterschiede der Fleischteile
4. Welche Zubereitungsarten gibt es für welches Teil?
5. Welche Saucen passen zu welchem Teil gut dazu?
6. Welche Beilagen sind passend?
7. Wie wird Schweinefleisch bzw. seine Teile gelagert?
8. Haltbarkeit?
9. Portionsgröße?

Nachrichtenforum
 Rezeptvorlage
 Vorlage zum Schreiben der Rezepte
 Welcher Fleischteil wird für welches Rezept verwendet?
 Eine kleine Hilfe

Datum	Zahl	Rezept	Information	Link
Mi 10.11.2010	10	Champignonschnitzel vom Schwein		
	10	Blunzenschnitzel m. gebr. Apfelscheibe		
	5	Gebackenes Champignonschnitzel		
	25	Schweinsroulade mit Pilzen gefüllt		
	3	Gebratene Schweinsstelze		
	4	Schweinsschlegel im Spechemd		
	3	Schweinssteaks mit		
	3	Champignonschnitzel a la creme		

www.Kirschitz.com

So zeigt Moodle dann unsere Rezepte an.