



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

STEIGERUNG VON SELBSTSTÄNDIGKEIT UND MOTIVATION IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT KOCHEN

ID 289

Engelbert Erler

Hansjörg Eberharter

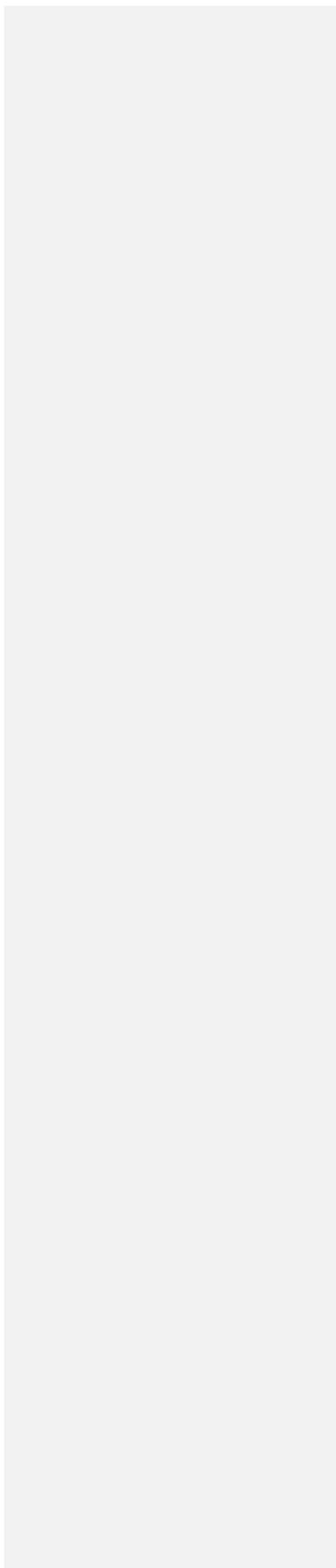
Zillertaler Tourismusschulen, Zell am Ziller

Gerlosberg, Mai 2011

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABSTRACT	4
1 EINLEITUNG	5
1.1 Ausgangslage.....	6
2 ZIELE	7
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene.....	7
2.2 Ziele auf Lehrer/-innenebene.....	7
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen.....	7
3 DURCHFÜHRUNG	8
3.1 Vorbereitung.....	8
3.2 Gruppensitzungen.....	8
3.3 Probekochen.....	9
4 EVALUATIONSMETHODEN	11
5 ERGEBNISSE	12
5.1 Ergebnisse zur 1.Gruppensitzung.....	12
5.2 Ergebnisse zur 2.Gruppensitzung.....	12
5.3 Ergebnisse zur 3.Gruppensitzung.....	13
5.4 Ergebnisse des Probekochens.....	<u>13</u> 14
6 ERGEBNISSE DER VERBREITUNG	16
6.1 Zillertaler Heimatstimme.....	16
6.2 Tiroler Tageszeitung.....	17
7 ERGEBNISSE DER EVALUATIONSMETHODEN	18
7.1 Umgang der Schülerinnen mit den Rückmeldungen.....	19
7.1.1 Einige Ergebnisse des Probekochens auf einen Blick.....	19
8 REFLEXION DER GENDERFRAGE:	23
9 PRÄSENTATION DES PROJEKTES	24
10 PERSÖNLICHER RÜCKBLICK/ ZUSAMMENFASSUNG	26
11 LITERATUR	27
12 ANHANG	28
12.1 1. Arbeitspaket.....	28
12.2 2. Arbeitspaket.....	29

12.3	3. Arbeitspaket	30
12.4	Vorschläge der Speisen.....	1
12.5	Protokolle zu den Gruppensitzungen.....	43
12.6	Bewertungsmuster zum Punktesystem	76
12.7	Interview Projektteilnehmerinnen	109



ABSTRACT

Sechs Schülerinnen (nur weiblich) der Abschlussklasse aus einer 3-jährigen Hotelfachschule arbeiteten acht Wochen lang an einem Projekt zur Förderung der Selbstständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht. Dabei wurden sie von zwei Lehrkräften begleitet.

Ziel des Projektes war es, eine Abschlussveranstaltung für 30- 35 Personen im schuleigenen Lehrhotel „Zellerhof“ zu planen, zu organisieren, durchzuführen und zu präsentieren. Die Projektteilnehmerinnen konnten sich aus verschiedenen Speisen, die sie zur Verfügung hatten, selbstständig ein Menü zusammenstellen und dieses für ihre Eltern, Geschwister, Freunde oder LehrerInnen kochen. Die Kalkulation der Speisen, die Bestellung der Lebensmittel sowie deren Übernahme mussten die Schülerinnen vollkommen alleine bewerkstelligen. Zusätzlich hatten die Schülerinnen die Aufgabe, die Einladungen zu organisieren, sowie die Menükarten für die geplante Abschlussveranstaltung zu gestalten. Das Projekt wurde im ersten Halbjahr 2010/11 durchgeführt.

Schulstufe:	3. Klasse Hotelfachschule
Fächer:	Betriebsorganisation und Kochen/ und das Unterrichtsfach Betriebspraktikum
Kontaktperson:	Erler Engelbert
Kontaktadresse:	Gerlosberg 53a 6280 Zell am Ziller
Zahl der beteiligten Klassen:	1
Zahl der beteiligten Schülerinnen:	6 (nur weiblich)

Urheberrechtserklärung

Ich erkläre, dass ich die vorliegende Arbeit (= jede digitale Information, z. B. Texte, Bilder, Audio- und Video Dateien, PDFs etc.) selbstständig angefertigt und die mit ihr unmittelbar verbundenen Tätigkeiten selbst erbracht habe. Alle ausgedruckten, ungedruckten oder dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte sind zitiert und durch Fußnoten bzw. durch andere genaue Quellenangaben gekennzeichnet. Ich bin mir bewusst, dass eine falsche Erklärung rechtliche Folgen haben wird. Diese Erklärung gilt auch für die Kurzfassung dieses Berichts, sowie eventuell vorhandene Anhänge.

1 EINLEITUNG

Der Anlass beim IMST-Themenprogramm „Kompetent durch Praktische Arbeit“ mitzumachen war, dass - im Rahmen der Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol - die Förderung der Selbstständigkeit als wichtiges Unterrichtsprinzip immer wieder thematisiert wurde. Mit dem eigenen bisherigen Unterricht nicht wirklich zufrieden und ständig nach Verbesserungen strebend, wurde die Teilnahme am Projekt als Chance für eine Verbesserung des eigenen Unterrichts, und für eine qualitative Aufwertung der Ausbildung von SchülerInnen gesehen.

Ich unterrichte jetzt das siebte Jahr in der Tourismusfachschule in Zell am Ziller das Unterrichtsfach Kochen/Betriebspraktikum. Die Tourismusfachschule ist eine Ganzzerschule mit zahlreichen Ausbildungsmöglichkeiten und ist immer bestrebt, den SchülerInnen die Ausbildung so praxisnah wie nur möglich zu gestalten. Zu diesem praxisnahen Unterricht gehört auch das eigene Schul- und Lehrhotel Zellerhof, in welchem ich für die Großküche verantwortlich bin. In dieser Großküche werden täglich gemeinsam mit SchülerInnen aus verschiedenen Klassen zwischen 400 und 500 Mittagessen produziert, welches den SchülerInnen als Mittagessen dient. Dieses Mittagessen wird von einer zuständigen Servicegruppe serviert, wodurch eine Realsituation wie in einem Restaurant mit zahlenden Gästen entsteht. Diese Art von Unterricht ist für die SchülerInnen nicht immer motivierend und für die Selbstständigkeit teilweise nicht förderlich, dadurch fühlen sich die SchülerInnen öfters als Hilfskräfte.

Da ich selbst über 20 Jahre in verschiedenen Hotels als Küchenchef tätig war, liegt mir die Ausbildung der jungen Leute besonders am Herzen, denn ich weiß aus eigenen Erfahrungen, wie schwierig es sein kann, wenn man als Jungkoch/-köchin neu in einem Betrieb anfängt. Deshalb habe ich es mir zum Ziel gemacht die Ausbildung der zukünftigen ArbeitnehmerInnen so zu gestalten, dass die Selbstständigkeit besonders gefördert wird. Die SchülerInnen einer Hotelfachschule sollten nach ihrer dreijährigen Ausbildung die gleichen fachlichen Fähigkeiten besitzen, wie Lehrlinge nach einer abgeschlossenen dreijährigen Lehre. Der Einstieg ins Berufsleben gestaltet sich bei den SchülerInnen einer Hotelfachschule dennoch etwas schwieriger, als bei einem Lehrling nach vollendeter Lehre, da AbgängerInnen einer Hotelfachschule anstatt dem neunten Pflichtschuljahr diese Schule wählen können, und deshalb schon ein Jahr früher ins Berufsleben einsteigen. Die Erwartungen an die Berufsneulinge bleiben aber die gleichen wie bei den Lehrlingen.

Durch die hohen Ansprüche in der Gastronomie, sprich „Spitzengastronomie“ werden von den Betrieben auch immer mehr Kompetenzen verlangt, als noch vor 20 Jahren der Fall war. Wenn man die Zeitung aufschlägt und die Stellenangebote liest, wird einem schnell bewusst welche Qualifikationen für Betriebe an erster Stelle stehen, nämlich Selbstständigkeit und Teamarbeit.

Deshalb habe ich mir intensiv Gedanken zu meinem Unterricht gemacht, wie und mit welchen Methoden ich den Unterricht für die SchülerInnen interessanter gestalten und die SchülerInnen mit den notwendigen Kompetenzen für ihre weitere berufliche Laufbahn ausstatten kann.

Die 3-jährige Hotelfachschule:

Diese hat die Aufgabe, den SchülerInnen jenes Grundwissen und Können zu vermitteln, das sie unmittelbar zur Ausübung von Berufen in der Tourismuswirtschaft, insbesondere im Beherbergungs-, Gast- und Schankgewerbe befähigt. Als wesentliche Ausbildungsziele gilt neben Persönlichkeitsbildung, beruflicher Mobilität und Flexibilität sowie Kommunikationsfähigkeit in der Muttersprache eine berufspraktische Ausbildung. Diese erfolgt in den zwei Unterrichtsgegenständen Küchenorganisation und Kochen und dem Unterrichtsfach Betriebspraktikum. Theoretische Grundlagen werden unter anderem im Unterrichtsgegenstand Ernährungslehre angeboten. Zusätzlich müssen die SchülerInnen vor Eintritt in die 3. Klasse 24 Wochen Ferialpraxis nachweisen, um alle Bereiche des Hotelwesens kennen zu lernen.

1.1 Ausgangslage

Der Praxisunterricht sah so aus:

Die SchülerInnen kochten im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes „Küchenorganisation und Kochen“ ein viergängiges, qualitativ sehr hochwertiges Menü am Vormittag. In Gruppen zu jeweils ca. zwölf SchülerInnen wurde dieses Menü zubereitet und diente als eigenes Mittagessen dieser Gruppe. In diesem Unterricht lernten die SchülerInnen genau nach einer Rezeptur die verschiedenen Gerichte zu kochen.

In weiterer Folge wurden die SchülerInnen im Rahmen des Betriebspraktikums in die Betriebsküche des schuleigenen Hotels eingeteilt, um dort das Mittagessen für ca. 400 Personen zu kochen. Auf dem Menüplan standen jeweils eine Vorspeise (Suppe oder Salat), zwei Hauptgerichte zur Wahl (davon eines vegetarisch) sowie ein Dessert. Die SchülerInnen wurden in Gruppen eingeteilt und bereiteten auf den verschiedenen Stationen Suppe, Salat, Hauptspeise, Beilagen und Nachspeisen zu. Dabei wurde darauf Rücksicht genommen, dass die SchülerInnen während des Schuljahres an allen Stationen eingesetzt wurden. In dieser Form von Unterricht wurde nicht immer genau nach Rezept gekocht, sondern die SchülerInnen lernen in großen Mengen nach Gefühl abzuschmecken oder nach einem Grundrezept eine Speise in die gewünschten Mengen hochzurechnen.

In dieser Situation entstand Zeitdruck, weil die SchülerInnen diese Aufgaben in der Zeit von 8 Uhr bis 11 Uhr am Vormittag erledigen mussten. Dabei wurde deutlich, dass es einen enormen Unterschied zwischen den beiden Unterrichtssituationen gibt. Im Betriebspraktikum mussten die SchülerInnen nicht nur große Mengen zubereiten, sondern auch auf unvorhergesehene Vorkommnisse reagieren, welche in der Praxis tagtäglich vorkommen: Es wurde etwas verwürzt, verkocht, zu wenig gekocht, vergart usw. Solche Situationen verlangten Kompetenzen wie Teamfähigkeit und Selbstständigkeit. Eine hohe Motivation war ebenso Voraussetzung dafür, dass komplexe Situationen in der Küche bewältigt werden konnten.

Motivation

Mein Interesse bestand nun darin, die Unterrichtsgegenstände „Küchenorganisation und Kochen“ und das Unterrichtsfach „Betriebspraktikum“, welche sich ergänzen sollten, so zu gestalten, dass die Motivation der SchülerInnen steigt und deren Selbstständigkeit gefördert wird.

2 ZIELE

Im Mittelpunkt aller Überlegungen stand die Steigerung der Selbstständigkeit und damit verbunden mehr Qualität im fachpraktischen Unterricht. Die ProjektteilnehmerInnen planen im Zuge des Projektes eine Abschlussveranstaltung für ca. 35 Personen im Schul- und Lehrhotel Zellerhof. Dabei sollen die SchülerInnen berufsrelevante Situationen (Planung und Zubereitung von Menüs) selbstständig in Gruppen in simulierten Realsituationen (Restaurantküche) lösen, und dabei ihr im Gegenstand Küchenorganisation und Kochen erworbenes Können anwenden. Es wird eine Motivationssteigerung durch die umfassende Möglichkeit selbst Entscheidungen treffen und berufliche Herausforderungen selbstständig lösen zu können, angestrebt. Damit verbunden ist die Absicht, eine bessere Abstimmung bzw. Kooperation zwischen den Unterrichtsgegenständen Küchenorganisation und Kochen mit dem Unterrichtsfach Betriebspraktikum zu bewirken. Durch die intensive Auseinandersetzung mit dem Projektunterricht und dessen Umsetzung bzw. Evaluierung wird eine Verbesserung der didaktisch-methodischen Fähigkeiten angestrebt.

Meine grundlegenden Überlegungen waren:

- Kann ich fächerübergreifend arbeiten um die Selbstständigkeit zu fördern?
- Mit welchen Methoden kann ich die Selbstständigkeit und die Motivation im Unterricht besonders fördern?
- Was kann ich im fachpraktischen Unterricht verbessern?
- Wie können wir die Theorie besser mit der Praxis verknüpfen?

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

1. Die SchülerInnen sollen in Gruppen selbstständig ein Menü für eine Abschlussveranstaltung mit geladenen Gästen planen und organisieren.
2. Die Motivation der SchülerInnen soll durch die umfassende Möglichkeit selbst Entscheidungen zu treffen und berufliche Herausforderungen selbstständig zu lösen, gesteigert werden.

2.2 Ziele auf Lehrer/-innenebene

1. Eine bessere Kooperation zwischen den Unterrichtsgegenständen Küchenorganisation und Betriebspraktikum soll erreicht werden.
2. Die didaktisch-methodischen Fähigkeiten bei der Umsetzung von berufsrelevanten Projekten sollen verbessert werden.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

Berichterstattung in den lokalen Zeitungen.

Erstellung eines Films, der den Projektverlauf zeigt.

Erstellung eines Projektberichtes und Veröffentlichung in der Bachelorarbeit.

3 DURCHFÜHRUNG

3.1 Vorbereitung

Mai 2010

Meine Idee zum IMST Projekt sah so aus, dass sich die SchülerInnen aus verschiedenen Speisen ein oder mehrere Menüs aussuchen können, welches sie in weiterer Folge selbstständig kochen sollten. Dieses Menü wird von jeweils zwei ProjektteilnehmerInnen für acht Personen zwei Mal probekocht und soll den InternatsschülerInnen als Abendessen dienen. In weiterer Folge planen die ProjektteilnehmerInnen eine Abschlussveranstaltung mit ca. 30-35 geladenen Gästen. Für diese Abschlussveranstaltung sind drei Gruppensitzungen geplant die die Organisation und die Abwicklung dieser Veranstaltung beinhalten. Das Projekt sollte sich in einem Zeitraum von Oktober bis Februar erstrecken.

September- Oktober Bilden eines SchülerInnenteams

Für die Durchführung des Projektes musste ein SchülerInnenteam ausgewählt werden, das sich bereit erklärte, freiwillig am Projekt teilzunehmen. Aus einer Abschlussklasse der Hotelfachschule, welche aus 28 SchülerInnen bestand, aufgeteilt in zwölf Buben und 16 Mädchen, meldeten sich 6 Schülerinnen (nur weiblich) für das Projekt. Am Ende dieser Praxisunterrichtseinheit wurde den Schülerinnen ein grober Projektablauf vorgestellt. Der Projektstart wurde von mir auf Ende Oktober festgelegt.

Das Projekt wurde folgendermaßen aufgebaut:

- ✓ Drei gemeinsame Gruppensitzungen mit allen beteiligten Projektteilnehmerinnen, bei denen die entsprechenden Arbeitspakete besprochen wurden.
- ✓ Zwei Mal Probekochen pro Gruppe (Drei Gruppen kochen in Zweiertteams)
- ✓ Gemeinsames Kochen aller Projektteilnehmerinnen bei der Abschlussveranstaltung
- ✓ Präsentation des Projektes durch die Projektteilnehmerinnen

3.2 Gruppensitzungen

1. Gruppensitzung

Im Rahmen dieser Sitzung wurde den Schülerinnen der Projektverlauf näher erklärt und der Projektzeitplan bekanntgegeben. Aus organisatorischen Gründen sollten an jeweils drei Nachmittagen zwei Schülerinnen zum Probekochen eingeteilt werden. Die restlichen vier Projektteilnehmerinnen und weitere vier geladene Gäste (Internats-SchülerInnen) agierten als „TestesserInnen“. Zwei weitere Nachmittage wurden für alle sechs Projektteilnehmerinnen für die Projektbesprechung und als Teamsitzungen vorgesehen.

Ein Ziel dieser Gruppensitzung war es, einen Namen für das Projektteam und eine Projektverantwortliche (Küchenchefin) zu finden. Im Rahmen dieser Sitzung erhielten die Schülerinnen auch eine Auflistung jener Speisen, welche sie im Rahmen des Kochunterrichts während der ersten beiden Schuljahre gekocht hatten. Im Team sollte daraus in einem gemeinsamen Entscheidungsprozess eine Speisenabfolge festgelegt, und ein 3-Gänge Menü nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen zusammengestellt werden. Der theoretische Hintergrund dazu sollte in der Fachtheorie, insbesondere der Ernährungslehre mit den jeweiligen FachlehrerInnen bearbeitet werden.

Dieses 3-Gänge Menü war von Zweierteams für acht Personen zu kalkulieren, sowie eine Bedarfsliste für den Einkauf zu erstellen. Die Bestellung der Waren erfolgte noch im Laufe der Gruppensitzung, um für das erste Probekochen die erforderlichen Lebensmittel zur Verfügung zu haben.

Den Projektteilnehmerinnen wurde ein Kriterienkatalog vorgestellt, durch welchen die Ergebnisse des jeweiligen Probekochens durch die „Gäste als Testesser“ beurteilt werden sollten. Die Bewertung der Leistungen soll durch ein Punktesystem möglichst nachvollziehbar und transparent gemacht werden.

Der letzte Teil der Gruppensitzung war der Aufgabenverteilung gewidmet. Gleichzeitig wurde für die einzelnen Aufgaben ein Zeitplan fixiert. Des Weiteren war eine Protokollführerin zu bestimmen. Das Protokoll mit den jeweiligen Besprechungsergebnissen bzw. den geplanten Vorhaben und Arbeitsschritten war von der Protokollführerin zu unterschreiben. Jedes Gruppenmitglied erhielt eine Kopie, um sich für die nächsten Arbeitsschritte entsprechend vorbereiten zu können.

(Protokolle siehe Anhang 11.5)

2. Gruppensitzung

Im Rahmen dieser Sitzung galt es Ort und Zeit der Abschlussveranstaltung und eine Gästeliste festzulegen sowie eine ansprechende Menükarte zu erstellen. Damit verbunden war die Entscheidung, wie viele Gäste pro Schülerin eingeladen werden durften.

3. Gruppensitzung

Im dritten Arbeitspaket sollte die Art der Präsentation des Projektes und dafür geeigneter Ort beschlossen werden. Die Projektteilnehmerinnen entschieden sich für das Medium Film als eine sehr aufwändige Präsentationsart. Über persönliche Kontakte konnte der Videoclub Zillertal für die Produktion gewonnen werden. Im Rahmen der Gruppensitzung wurde vereinbart, dass die Schülerinnen von der Bestellung der Ware bis zur Warenübernahme und in weiterer Folge während der Zubereitung bis zur Präsentation der Endprodukte vom Filmteam begleitet werden sollen.

3.3 Probekochen

Probekochen von Sarah und Marina (Vorspeise)

Die Bestellung der Waren erfolgte beim 1. Gruppentreffen (siehe 3.2.) und wurde von den Schülerinnen selbst vorgenommen.

Die Schülerinnen zeigten sich beim ersten Probekochen sehr pflichtbewusst und kamen schon eine halbe Stunde früher als geplant zum Unterricht. Da ich persönlich erst ab 15 Uhr für die Schülerinnen zur Verfügung stand, mussten die Schülerinnen sehr selbstständig arbeiten. Als erstes musste die Ware von den Schülerinnen übernommen werden, die Qualität geprüft, der Lieferschein mit der Ware verglichen und eventuelle Fehler auf dem Lieferschein erkannt werden. Als nächster Schritt musste die Ware, die verbraucht wurde, aufgelistet werden um den tatsächlichen Verbrauch festzustellen. Die Schülerinnen hatten auch die Wahl zu treffen, auf welche der fünf bereitgestellten Tellerarten sie ihre Speisen anrichten wollten.

Probekochen von Melanie und Carina (Suppe)

Diese Gruppe hatte den Vorteil, dass sie bereits von den Vorerfahrungen des ersten Teams für den Ablauf profitieren konnten und verschiedene Tipps, insbesondere bezüglich der Zeiteinteilung, von

ihren Kolleginnen erhielten. Auf Basis der Vorerfahrungen des ersten Teams, erschien auch das zweite bereits eine halbe Stunde früher am Arbeitsplatz. Die Gruppe startete mit viel Engagement, verlor aber die Kontrolle über den Zeitablauf.

Probekochen von Stephanie und Julia (Vorspeise)

Die letzte Gruppe war leicht im Vorteil, weil sie einerseits von den Erfahrungen der Vorgängerinnen profitieren konnten und andererseits als „Testesserinnen“ bereits im Einsatz waren, also die Ergebnisse der vorherigen Gruppen bereits bewerten konnten. Diese Bewertung und die kritische Auseinandersetzung mit den Endprodukten führten zu einem Wissensvorsprung. Dies zeigte sich nicht zuletzt darin, dass dieses Team das Menü bereits ohne größere Schwierigkeiten zubereiten konnte und darüber hinaus auch den vorgegebenen Zeitplan gut im Griff hatte. Als Zusatzaufgabe war diese Gruppe mit der endgültigen Wahl der Tellerform betraut und hatte damit auch Einfluss auf die Anrichteweise.

4 EVALUATIONSMETHODEN

Gruppengespräche:

Durch wöchentliche Gruppengespräche konnten die SchülerInnen ihre Erfahrungen austauschen, sowie entscheidende Schritte für einen problemlosen Arbeitsablauf setzen.

Interview:

Die Projektteilnehmerinnen wurden im Rahmen eines Interviews zu verschiedenen Effekten der Projektarbeit befragt. Gefragt wurden z. B. wie die SchülerInnen ihre fachliche Qualitäten vor und nach dem Projekt einschätzen; ob sie sich auch vorstellen können, das gleiche Projekt auch in der zweiten Klasse zu machen, ob sich das Projekt für die Abschlussprüfungen eignen würden, etc.

Persönliches Tagebuch:

Die Projektteilnehmerinnen bekamen zusammen mit ihrer Projektmappe ein persönliches Tagebuch, in welchem sie ihre Erfahrungen dokumentieren konnten.

Fragebogen:

Im Fragebogen ging es um die Bewertung der einzelnen Gänge, wie z. B. der Geschmack der Suppe, die Anrichteweise der Vorspeise, die Portionsgröße der Speisen, das Aussehen, und vor allem mussten die Gäste die fachliche Qualität der Projektteilnehmerinnen beurteilen. Die Gäste konnten die Speisen mit dem Punktesystem von 1 - 10 Punkten bewerten, wobei 10 Punkte die Höchstnote ergab.

5 ERGEBNISSE

5.1 Ergebnisse zur 1. Gruppensitzung

1. Arbeitspaket (Arbeitspaketbeschreibung siehe Anhang 11.1)

Ziel 1: Festlegung eines Projektnamens

Nach einer kurzen Besprechung bzw. Diskussion im Team wurde demokratisch der Projektname festgelegt: „Die Küchenbandidas – eine für alle, alle für eine“. Offensichtlich war den Schülerinnen bereits zu einem früheren Zeitpunkt klar, dass nur ein Arbeiten im Team die Bewältigung der anstehenden Aufgaben ermöglichen würde.

Ziel 2: Festlegung des Menüs aus der Speisenliste (vgl. Anhang)

Entgegen der ursprünglichen Zielsetzung entschlossen sich die Schülerinnen - eigenständig und nach gründlicher Diskussion - anstatt des geplanten 3-Gänge Menüs ein 4-Gänge Menü zu kochen. Dazu erstellten sie selbstständig einen Vorschlag für die dafür erforderliche Neuorganisation dieses Projektteiles. Dieser Vorschlag war gut durchdacht und zeigte deutlich, wozu Schülerinnen durchaus im Stande sind, wenn ihnen ein entsprechender Freiraum eingeräumt wird: Beim Probekochen sollten nunmehr zwei Gruppen die Vorspeise, die Hauptspeise und das Dessert kochen, während die dritte Gruppe anstatt der Vorspeise zusätzlich zur Hauptspeise und dem Dessert für die Suppe zuständig ist. Durch diesen konstruktiven und machbaren Vorschlag wurde die Produktion eines 4-Gänge Menüs für die Abschlussveranstaltung möglich. Die Schülerinnen zeigten Engagement und waren aus eigener Entscheidung heraus bereit, das Anspruchsniveau zu heben.

Ziel 3: Erstellen einer Materialkalkulation einschließlich Bestellung

Die Materialkalkulation stellte keine besondere Herausforderung für die Schülerinnen dar. Sie waren gut vorbereitet und rechneten auf Basis der durch sie gesammelten Rezepte die Materialmengen auf die erforderliche Personenanzahl hoch. Dafür verwendeten die Schülerinnen eine an der Schule übliche Software (Arcon Soft) für Materialkalkulation.

Überraschend war, dass die Aufgabe der telefonischen Bestellungen eine große Hürde darstellte. Daraus kann abgeleitet werden, dass diese sehr praxisrelevante Routineaufgabe in der bisherigen schulischen Ausbildung entweder nicht ausreichend bearbeitet oder geübt worden ist.

5.2 Ergebnisse zur 2. Gruppensitzung

2. Arbeitspaket (Arbeitspaketbeschreibung siehe Anhang 11.2)

Ziel 1: Erstellen der Menükarte mit Getränkeauswahl

Die Schülerinnen zeigten großes Interesse. Besonders beeindruckend war in dieser Situation, dass es der Gruppe gelang, Sponsoren für den Druck der Einladungs- und der Menükarten zu finden. Diese Eigeninitiative der Schülerinnen kann als weiteres Indiz dafür gewertet werden, dass die Möglichkeit zu Selbstbestimmung ein hohes Maß an Motivation bewirkt und selbstständiges Agieren unterstützt.

Ziel 2: Erstellen der Gästeliste

Nach Abwägen diverser Vor- und Nachteile im Zusammenhang mit der Anzahl von Gästen entschieden sich die Projektteilnehmerinnen eigenverantwortlich dafür, pro Teilnehmerin vier Gäste einzula-

den. Dazu wurde die Gästeliste erstellt und dem Direktor zur Genehmigung übermittelt. Inklusive der zusätzlich eingeladenen Ehrengäste wurde somit die Gesamtanzahl mit 35 Gästen festgelegt.

Ziel 3: Festlegung von Ort, Zeit und Raum

Die Schülerinnen entschieden sich aus wohl überlegten Gründen, die Abschlussveranstaltung zeitnahe an das letzte Probekochen anzuschließen. Somit wurde der 26. Jänner 2011 als Datum fixiert. Ihre Begründung dafür war einerseits nach Abschluss des Projektes Zeit für andere anstehende Abschlussarbeiten und Prüfungen des Schuljahres zu gewinnen, und andererseits die durch das Probekochen auf einem hohen Level nachgewiesenen Fertigkeiten nicht während einer allzu langen Pause abzubauen. Dies weist nach, dass Schülerinnen durchaus in der Lage sind, ihre Arbeitsprozesse gut zu planen und an verschiedenen Kriterien fest zu machen.

Der von den Schülerinnen eigenverantwortlich dem Schulleiter vereinbarte Termin mit der Bitte um Raumreservierung wurde weiter geleitet und damit alle erforderlichen organisatorischen Schritte für eine gelungene Abschlussveranstaltung eingehalten.

Und ungeplant – und nicht Ziel dieser Gruppensitzung – war, die Idee der Schülerinnen, sich für die Umsetzung des Abschlussabends um Sponsoren zu bemühen. Dabei erwiesen sich ausgesprochen geschickt und überzeugten mit hoher Motivation die ortsansässige Brauerei, eine Bierbegleitung zum Menü zu sponsern. Dies gab dem Abschlussabend eine besondere Note, verbunden mit einem Informationsgewinn für alle Anwesenden, nachdem die einzelnen Biersorten auch entsprechend professionell erklärt und präsentiert worden sind.

5.3 Ergebnisse zur 3. Gruppensitzung

3. Arbeitspaket (Arbeitspaketbeschreibung siehe Anhang 11.3)

Ziel 1: Vorbereitung der Projektpräsentation

Das gewählte Präsentationsmedium erforderte von den Schülerinnen eine zeitliche Feinplanung bzw. Abstimmung mit dem Filmteam bezüglich der einzelnen Projektphasen (Warenbestellung, Warenübernahme, Vorbereitung der Gerichte usw.). Diese Planung führten die Schülerinnen eigenverantwortlich durch und zeigten sich sehr verlässlich und kooperativ in allen Phasen. Dies trug wesentlich zum Gelingen des Films bei. Auch hier war deutlich bemerkbar, dass durch die hohe Motivation auch ursprünglich nicht geplante Aufgaben bewältigt werden konnten.

Als Präsentationsort wurde nach Diskussion und Abwägung aller Vor- und Nachteile der grundsätzlich zur Verfügung stehenden Räume, der Aufenthaltsraum des Internats gewählt. Ihre Entscheidung begründeten die Schülerinnen mit der Größe und der erforderlichen Ausstattung (Beamer) dieses Raumes. Als weitere Idee brachten die Schülerinnen ein, die Präsentation mit einem Aperitif zu beginnen und zu begleiten, welcher durch die Brauerei Zillertal im Rahmen des Sponsorings ebenso bereit gestellt worden ist. In all diesen Bereichen zeigten die Schülerinnen überlegtes und zielorientiertes Handeln.

5.4 Ergebnisse des Probekochens

Ergebnisse zum Probekochen von Sarah und Marina

Als problematisch stellten sich die Zeiteinteilung sowie die Festlegung der einzelnen Arbeitsschritte heraus. Dies dürfte nicht zuletzt auf Zeitdruck zurück zu führen gewesen sein, allerdings muss auch in Betracht gezogen werden, dass im Regelunterricht diese Aufgaben üblicherweise durch die Lehrkraft übernommen bzw. Arbeitsschritte genau vorgegeben werden.

Schwierig für die Schülerinnen war anfangs offensichtlich das Füllen des Fleisches wegen der Länge des Fleischstückes. Dieses Problem wurde nach kurzer Diskussion selbstständig und darüber hinaus fachlich korrekt gelöst, indem das Fleisch in zwei Teilen gefüllt wurde. Dafür wurde die Hilfe der Lehrkraft nicht beansprucht. Die Schülerinnen waren motiviert, das Problem auf ihre Art zu lösen und haben damit in diesem Teilbereich Problemlösungskompetenz nachgewiesen.

Sobald die Schülerinnen erkannten, dass ihre Zeiteinteilung nicht gehalten werden konnte, haben sie in Eigeninitiative und in ihrem Bemühen die Speisen rechtzeitig fertig zu stellen, ohne Pause durchgearbeitet. So übernahmen sie selbst die Verantwortung für eine möglichst rechtzeitige Fertigstellung, die kleine Verspätung war für die Gäste offensichtlich nicht relevant und diese honorierten das Ergebnis mit einem relativ guten Feedback.

Befragt wurden im Rahmen mehrerer Testessen eine unterschiedliche Anzahl von TestesserInnen zu unterschiedlichen Schwerpunkten (Vorspeise, Hauptspeise usw.). Diese setzten sich aus SchülerInnen und Projektteilnehmerinnen zusammen. Alle Befragten kommen aus der Tourismusschule und haben eine entsprechende fachliche Qualifikation in diesem Bereich.

Ergebnisse zum Probekochen von Melanie und Carina

Das Zeitmanagement des Teams war nicht ausreichend. Vielleicht waren dafür auch die fachlichen Schwierigkeiten, sowie die falsche Wahl eines Kochgeschirrs, was zu einer leichten Verbrennung einer der Schülerinnen führte, mitverantwortlich, allerdings nicht alleine ausschlaggebend. Trotz sehr engagierten Arbeitens konnte der Zeitrückstand nicht mehr wett gemacht werden. Es kam zu einer Zeitüberschreitung von ca. 20 Minuten. Dies gibt zu Überlegungen Anlass, dem Zeitmanagement, der Zeiteinteilung für die einzelnen Arbeitsschritte besonderes Augenmerk zu schenken. Dieses Problem kann nur durch ein Bewusstmachen für den Zeitbedarf für einzelne Schritte und durch laufendes Üben gelöst werden.

Fachliche Schwierigkeiten zeigten sich bei der Herstellung der Masse für die Butternockerln. Diese wiesen nicht die richtige Konsistenz auf. Dies war überraschend, weil die Schülerinnen die fachlichen Kompetenzen bereits im Unterrichtsgegenstand Kochen erwerben hätten sollen. Offensichtlich reicht das einmalige Kochen einer Speise im Kochunterricht nicht aus, nachhaltigen Lernerfolg zu erreichen. Dies bestätigt auch die Annahme, dass erst im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes Betriebspraktikum durch selbstständiges Anwenden bzw. Üben bereits erworbenen Fertigkeiten, nachhaltige Erfolge erzielt werden können. Zur Zeitverzögerung in dieser Situation führte unter anderem, dass die Schülerinnen erst nachdem sie an einer vollkommen fachgerechten Lösung der Aufgabe gescheitert waren, die Lehrkraft um Hilfe ersuchten. Die fachlichen Begründungen der Lehrkraft zeigten die Problemlage auf und die Schülerinnen konnten in weiterer Folge das Problem selbstständig in den Griff bekommen. Es darf angenommen werden, dass auf diese Weise der Lern- und Behalteffekt ein weitaus größerer ist.

Auffassungsunterschiede zwischen den Gruppen ergaben sich hinsichtlich der Portionsgröße des Desserts. Hier prallten unterschiedliche Ansichten aufeinander. Letztlich kam es doch zu einer einvernehmlichen Lösung, indem einerseits die Strudelteigblätter kleiner ausgestochen, dafür das Dessertarrangement um ein selbstgemachtes Mandeleis erweitert wurde. In dieser Konfliktsituation zeigte sich die Verhandlungs- und letztlich auch Kooperationsbereitschaft aller Beteiligten, der Teamgedanke ging vor Einzelmeinungen und trug somit wesentlich zum Gelingen bei. Weitere Änderungen bezüglich Materialkalkulation und Portionsgröße bei Vor- und Hauptspeise wurden einvernehmlich vorgenommen. Auch hier wurde die Möglichkeit des Ausbaus der Kommunikationskompetenz erfolgreich genutzt.

Ergebnisse zum Probekochen von Stephanie und Julia

Unabhängig vom guten fachlichen Ergebnis und der durchaus gegebenen Kooperation innerhalb des Teams, wurde dieses mit einer in der Berufswelt durchaus gegebenen Realsituation konfrontiert. Bei

der Warenübernahme übersahen die Schülerinnen bei der Lieferscheinkontrolle einen wesentlichen Fehler, der sich in der Berufswelt mit mehr als € 100,00 zu Buche geschlagen hätte. In diesem Falle wurden die Schülerinnen durch die Lehrkraft veranlasst, den Fehler durch die Kontaktaufnahme mit dem Lieferanten und die Anforderung einer entsprechenden Gutschrift zu beheben. Den Schülerinnen wurde einerseits klar, dass Ungenauigkeit zu wirtschaftlichen Nachteilen führen kann und andererseits war dieser Fehler Lernanlass für ein richtiges Verhalten in der spezifischen Situation. Durch das persönliche Erleben und damit verbunden das Setzen der notwendigen Maßnahmen kann ein nachhaltiger Lernerfolg angenommen werden.

Dieser Vorfall machte deutlich, dass für eine umfassende Fachkompetenz in diesem Berufsbereich mehr erforderlich ist, als „nur“ gut kochen zu können, und dass das Übertragen der Gesamtverantwortung auf die Schülerinnen – von der Bestellung bis zur Verarbeitung – ein wichtiger Schwerpunkt bleiben muss.

6 ERGEBNISSE DER VERBREITUNG

Anfänglich war gedacht, dass das Projekt am Tag der offenen Tür in der Schule vorgestellt werden sollte. Wie sich bald herausstellte, wäre der zeitliche Aufwand dafür wäre viel zu groß gewesen. Als Alternative dazu kristallisierte sich die Idee heraus, für die Präsentation eine Abschlussveranstaltung zu gestalten.

Das Projekt wurde dann am 26. Jänner 2011 im Schul- und Lehrhotel Zellerhof in Form eines Filmes den Eltern, Geschwister und Verwandten der Projektteilnehmerinnen sowie den Ehrengästen vorgestellt.

6.1 Zillertaler Heimatstimme

Ergebnispräsentation des Projektes in der Zillertaler Heimatstimme Ausgabe Nr. 8, Februar 2011

Kompetent durch praktische Arbeit

Schülerinnen der 3. Klasse Hotelfachschule luden zur Abschlussveranstaltung ihres Projektes „Kompetent durch praktische Arbeit“ im Schul- und Lehrhotel Zellerhof ein.

Unter der Leitung von FL Engelbert Erler arbeiteten 6 Schülerinnen an einem Schulprojekt zur Förderung der Selbständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht. Ziel des Projektes war es, ein viergängiges Menü selbständig zu planen und in weiterer Folge einen Abschlussabend mit 35 geladenen Gästen zu organisieren und zu präsentieren. Begleitet wurden die Projektteilnehmerinnen von einem Filmteam des Videoclubs Zillertal, welches die Entstehung des Menüs von der Bestellung der Waren bis zum fertigen Gericht zeigte. Unterstützt wurden die 6 engagierten Schülerinnen unter anderem von den Firmen Handelshaus Wedl, Zillertaler Berg Senn und der Brauerei Zillertal-Bier, welche für die Bierbegleitung zu jedem Gang des Menüs sorgte. Alles in allem war es ein sehr gelungener Abend und wird den anwesenden Gästen (Eltern und



Verwandte der Projektschüler sowie VertreterInnen der Pädagogischen Hochschule Tirol) wohl angenehm in Erinnerung bleiben.

Diese Abschlussveranstaltung war ein großer Erfolg und abschließend gilt es nur noch, allen beteiligten Praxislehrern im Schul- und Lehrhotel Zellerhof und vor allem Herrn Direktor HR Mag. Alfred Müller für die lobenden Worte und für die Mithilfe zu danken!

6.2 Tiroler Tageszeitung

Dabei wurde ebenso auf das Projekt im Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum verwiesen. Das Bild zeigt die Projektteilnehmerinnen bei der Arbeit im Rahmen des Projekts.

Ausschnitt aus der Tiroler Tageszeitung Seite 23, vom 23. Februar 2011

Berufsbildende höhere Schulen 23

Gastlichkeit erlernen und Gastlichkeit erleben

Gerade der Tourismusbereich bietet viele Berufschancen. In der Tourismusschule Zillertal finden junge Menschen ein breites Spektrum an attraktiven Ausbildungen.

481 Schülerinnen und Schüler finden derzeit tagtäglich ihren Weg nach Zell am Ziller. Weitere 110 bleiben während der Woche in dem kleinen Zillertaler Tourismusort. Dort ist eine der besten Tourismusschulen des Landes angesiedelt. Genau genommen besuchen die Jugendlichen einen von vier Schultypen: die Höhere Lehranstalt für Tourismus (fünfjährig), die Tourismusfachschule (dreijährig – zwei Ausbildungsschwerpunkte möglich), die Hotelfachschule (dreijährig) oder den Aufbaulehrgang für Tourismus (dreijährig).

„Wir sind jener Schulstandort, der alle Schultypen für touristische Ausbildungen anbietet“, erklärt Direktor Alfred Müller. „Praktiker unterrichten in den wichtigen Unterrichtsgegenständen wie Tourismus & Marketing, Hotelmanagement, Informations- und Kommunikationstechnologie sowie Küche, Restaurant und Betriebspraktikum.“ Dazu kommt ein ei-



In der Tourismusschule Zillertal werden die Schüler praxisnah ausgebildet.

gener Schul- und Lehrhotel mitgeschlossenem Internat und ein eigenes Schulrestaurant, in denen die Schüler ganz praxisnah auf ihre Berufskarriere vorbereitet werden. „Zahlreiche Zusatzqualifikationen runden das Angebot ab. Dazu gehören die Ausbildungen zum Weinsommelier, Bierjungsommelier, Käsekenner, Kaffeeexperten, Barmixer, aber auch für Hotelpâtisserie und Küchen-EDV“, erklärt Müller. „Junge Menschen können hier eine Top-Ausbildung im aktivsten Tal der Welt unter dem Motto ‚Gastlichkeit erlernen, Gastlichkeit leben‘ absolvieren. Viele praxisorientierte Projekte und Einsätze garantieren beste Berufschancen“, betont der Direktor.

Foto: TSZ

7 ERGEBNISSE DER EVALUATIONSMETHODEN

Gruppengespräche:

Die wöchentlichen Gruppengespräche dienten der Festlegung von Arbeitszielen, der Abwicklung von Arbeitspaketen und der Evaluierung der einzelnen Schritte. Hier konnten die Schülerinnen ihre Erfahrungen austauschen und den anderen Teams weitergeben, Verbesserungsvorschläge machen bzw. erforderliche Änderungen planen und festlegen.

Dafür wurde durch die Küchenchefin ein Protokoll geführt, in dem Verlauf, Ergebnisse, Arbeitsschritte und Termine etc. festgehalten wurden. Diese Protokolle wurden durch das Unterzeichnen der Protokollführerin für alle verpflichtend, und dienten gleichzeitig als Arbeitsunterlage bezüglich erforderlicher Arbeitsschritte, Einhaltung von Terminen usw.

Die Schülerinnen beurteilen die Protokolle der jeweiligen Gruppengespräche einerseits als hilfreich für die Abwicklung und andererseits als geeignete Unterlage für erforderliche Rückblicke bzw. als Dokumentation ihres eigenen Tuns und ihrer individuellen Beschlüsse.

(Protokolle siehe Anhang 11.5)

Interview:

Die Schülerinnen unterbreiteten folgende konkrete Vorschläge für zukünftige, ähnliche Projekte:

- Größere Gruppen; Durchführung in der zweiten Klasse, um in der dritten Klasse darauf aufbauend vielleicht ein noch komplexeres Projekt lösen zu können um ihre fachliche Qualität zu steigern.
- Ausweitung des fächerübergreifenden Prinzips: Die Schülerinnen schlugen die Einbindung von zusätzlichen Fächern wie Ernährungslehre, Rechnungswesen, Deutsch und Französisch vor.
- Insgesamt beurteilten die Schülerinnen das Projekt als vollen Erfolg und vertraten die Meinung, dass alle jene Maßnahmen, durch welche Schülerinnen selbstständiger werden können, von besonders hohem Nutzen seien. (Fragebogen Interview siehe Anhang 11.7)

Persönliches Tagebuch:

Ursprünglich war geplant, die persönlichen Erfahrungen der Schülerinnen im Rahmen der Projektplanung und Durchführung in einem Tagebuch zu dokumentieren. Dieses Tagebuch wurde jedoch zum Teil durch die Gruppenprotokolle ersetzt und erschien den Projektteilnehmerinnen als nicht mehr zielführend.

Andererseits hätte ein Tagebuch doch die Möglichkeit geboten, den ganz individuellen Lernfortschritt der einzelnen Projektteilnehmerinnen dokumentieren zu können. Dafür wäre jedoch das Festlegen einer Strukturierung genauso erforderlich gewesen, wie eine umfassende begründete Einführung in die Methode, sowie die laufende Kontrolle durch den Projektleiter. Dies wurde aus Zeitmangel bzw. wegen des Zeitdrucks vernachlässigt, sollte jedoch für künftige Projekte angestrebt werden.

Fragebogen:

Sehr wertvoll für die Schülerinnen war das direkte Feedback durch das Punktesystem mit welchem die Gäste die Qualität der Speisen beurteilte. Die Gäste konnten die Speisen mit dem Punktesystem von 1- 10 Punkten bewerten, wobei 10 Punkte die Höchstnote ergab.

(Fragebogen siehe Anhang 11.6)



Die TestesserInnen beim Ausfüllen des Fragebogens
(Fragebogens siehe Anhang 11.6)

7.1 Umgang der Schülerinnen mit den Rückmeldungen

Die Projektteilnehmerinnen als Beurteilte maßen den Rückmeldungen große Bedeutung bei und erwarteten diese mit intensiver Spannung. Diese waren ihnen persönlich wichtig und es trug zur Entwicklung eines positiven Selbstkonzepts bei, eine möglichst hohe Punkteanzahl zu erreichen.

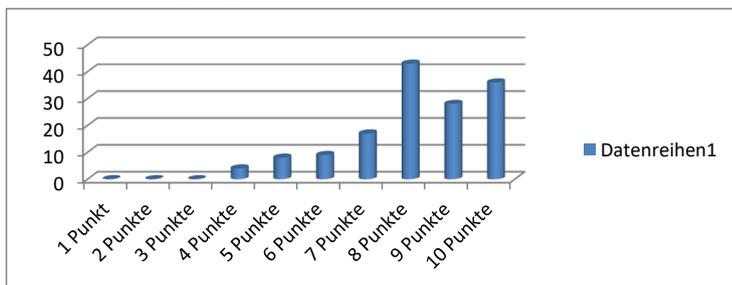
Gleichzeitig nahmen sie jedoch konstruktive Kritik sehr ernst, entwickelten Lösungsstrategien und versuchten die Anregungen im Rahmen ihres nächsten Kochdurchganges konkret umzusetzen. Dies betraf z. B. die Portionsgrößen, Anrichteweisen und Änderungen bei der Zusammensetzung des Desserts.

7.1.1 Einige Ergebnisse des Probekochens auf einen Blick

Diese SchülerInnen als „TestesserInnen“ befinden sich selbst noch in einem Ausbildungsstatus und legten daher für ihre Bewertung das eigene Fachwissen auf ihrem grundsätzlich hohem Ausbildungsniveau, welches an Tourismusschulen im Bereich Kochen gegeben ist, als Beurteilungsmaßstab an.

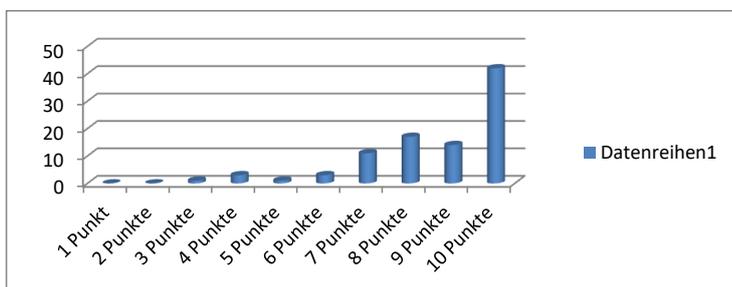
Die „TestesserInnen“ beurteilten durchaus kritisch. Trotzdem lagen die Punkte meist im oberen Bereich. Eine Schwachstelle des Fragebogens war in diesem Falle, dass die gestellten Fragen eher zu eng waren und den TesterInnen nicht die Möglichkeit gaben, sehr gezielt auf einzelne Kriterien einzugehen. So ist z.B. die Frage nach dem Geschmack zwar mit Punkten beurteilbar, jedoch kann so nicht erhoben werden, welche spezifischen Gründe dazu führten, dass z. B. nur 8 von 10 Punkten gegeben wurden. Deshalb haben wohl zumindest einige TesterInnen zusätzliche – in diesem Falle nicht verlangte – präzisere Rückmeldungen stichwortartig auf dem Fragebogen vermerkt. Dabei spielten natürlich auch geschmackliche Vorlieben durchaus eine Rolle. Dies zeigte sich zum Beispiel bei der Bewertung der Hauptspeise, bei der offensichtlich nicht alle TestesserInnen zufrieden war. So ergaben in diesem Falle zusätzliche Rückmeldungen durch Nachfragen, dass nicht die Qualität der Hauptspeise (nach fachlichen Kriterien bewertet) sondern die individuelle Geschmacksrichtung – die Fülle des Schweinsfilets traf nicht den Geschmack der Jugendlichen – ausschlaggebend für die Vergabe der Punkteanzahl war. Damit stand nicht das fachliche Können der Köchinnen im Mittelpunkt, sondern persönliche Vorlieben der TestesserInnen. Die TestesserInnen bewerteten das gesamte Menü von jeder Gruppe.

Ergebnisse des Fragebogens:



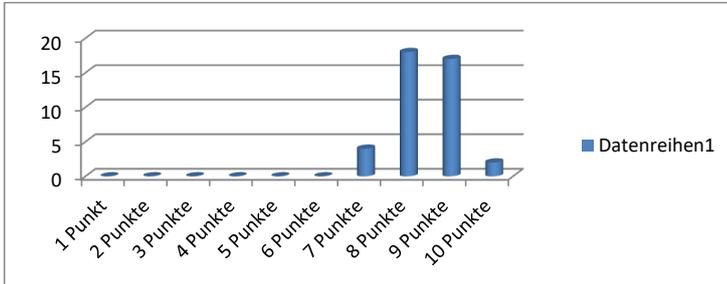
Vorspeise

Der Fragebogen bestand aus sieben Items, welche in Summe die Gesamtqualität der Vorspeise bewerten sollten. Insgesamt 21 TestesserInnen haben diesen Fragebogen mit den einzelnen Items beantwortet. Daraus resultiert, dass bei 21 Befragten zu jeweils sieben Kriterien insgesamt 147 Einzelwertungen für die Vorspeisen erfolgten. Diese wurden im Ergebnis als Summe dargestellt. Die Auswertung zeigt, dass 35 von 147 Beurteilungen die Höchstpunktzahl von 10 vergaben, d.s. immerhin ca. 24,5 %. 71 von 147 Beurteilungen konzentrieren sich auf 8 bzw. 9 Punkte, d. s. ca. 48 %. Damit liegen alle Beurteilungen deutlich im sehr positiven Bereich. Weniger als drei Punkte wurden nicht, 4 oder 5 Punkte insgesamt nur 12 Mal vergeben.



Suppe

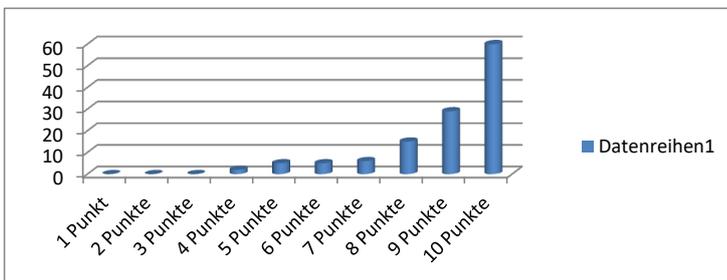
Der Fragebogen bestand aus fünf Items, welche in Summe die Gesamtqualität der Suppe bewerten sollten. Insgesamt 19 TestesserInnen haben diesen Fragebogen mit den einzelnen Items beantwortet. Daraus resultiert, dass bei 19 Befragten zu jeweils fünf Kriterien insgesamt 95 Einzelwertungen für die Suppe erfolgten. Das Ergebnis wird als Summe dargestellt. Die Auswertung zeigt, dass 42 von 95 Beurteilungen die Höchstpunktzahl von 10 vergaben, d. s. immerhin ca. 44 %. 31 von 95 Beurteilungen sich auf 8 bzw. 9 Punkte konzentrieren, d. s. ca. 32,6 %. Auch hier liegen alle Beurteilungen im sehr positiven Bereich. Fünf Beurteilungen sind mit 3 bis 5 Punkten im kritischen Bereich. Wegen mangelnder Konkretheit der Fragestellung lassen sich Gründe dafür nur vermuten bzw. sind diese im persönlichen Geschmacksbereich gelegen.



Hauptspeise

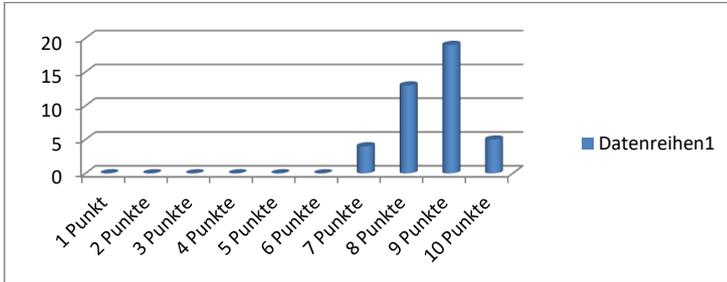
Der Fragebogen bestand aus acht Items, welche in Summe die Gesamtqualität der Hauptspeise kennzeichnen sollten. Insgesamt sechs TestesserInnen haben diesen Fragebogen mit den einzelnen Items beantwortet. Daraus resultiert, dass bei sechs Befragten zu jeweils acht Kriterien insgesamt 48 Einzelwertungen für die Hauptspeise erfolgten. Das Ergebnis wird als Summe dargestellt.

Die Auswertung zeigt, dass lediglich 2 Beurteilungen die Höchstpunktzahl von 10 vergaben, d. s. nur 5 %. Dafür dürfte jedoch weniger die fachliche Qualität als der individuelle Geschmack der Beurteiler/-innen ausschlaggebend gewesen sein. Dies wurde auch durch stichwortartige Anmerkungen auf dem Fragebogen bestätigt. Allerdings haben 35 von 48 Bewertungen die Punktzahl von 8 oder 9 vergeben. Offensichtlich hat die Hauptspeise in diesen Fällen sowohl fachlichen als auch den individuell unterschiedlichen Geschmacksvorstellungen entsprochen.



Dessert

Der Fragebogen bestand aus drei Items (Anrichteweise, Geschmack und Konsistenz), welche in Summe die Gesamtqualität des Desserts kennzeichnen sollten. Insgesamt 41 TestesserInnen haben diesen Fragebogen mit den einzelnen Items beantwortet. Daraus resultiert, dass bei 41 Befragten zu jeweils drei Kriterien insgesamt 121 Einzelwertungen für das Dessert erfolgten. Das Ergebnis wird als Summe dargestellt. Die Auswertung zeigt, dass beim Dessert am häufigsten, nämlich 60 Mal die höchste Bewertung vergeben wurde. Immerhin weitere 44 Bewertungen weisen mit 8 und 9 Punkten auf eine hohe fachliche und geschmackliche Qualität hin, da.s. ca. 30 %.



Fachliches Können der Küchenmannschaft

Eine von zwei Einzelfragen bezog sich auf eine Gesamtbeurteilung des fachlichen Könnens, welches sich im gesamten Menü zeigen sollte. 41 Beurteilungen wurden insgesamt abgegeben. Fünf Gäste vergaben insgesamt die höchste Punktzahl. 32 Gäste urteilten differenziert aber trotzdem im sehr positiven Bereich (8 und 9 Punkte). Lediglich 4 Bewertungen entfielen auf 7 Punkte. Insgesamt ein sehr positives Ergebnis, wenn auch hier Detailinformationen nur durch Zusatzfragen gewonnen werden hätten können.

8 REFLEXION DER GENDERFRAGE:

Besuch eines Genderseminars

Im Rahmen des IMST-Projekts wurde ein eintägiges Genderseminar besucht. Das Seminar fand am 18. März 2011 von 08:00 bis 15:00 Uhr in Innsbruck statt. Der Vortrag von Phillip Leeb hat mir gezeigt, dass ich noch immer keinen völlig geschlechtergerechten Umgang habe. In den letzten Jahren hat sich im Bereich der Schule viel in Richtung Geschlechtergerechtigkeit getan. Vor allem wir als Lehrpersonen müssen über die Problematik von Geschlechtergerechtigkeit ein entsprechendes Wissen haben. Durch geschlechtergerechtes Formulieren können wir in der Schule einen Beitrag zu diesem Thema leisten.

Befragung der Schülerinnen im Bezug auf Vorteile einer reinen Mädchengruppe:

Die Schülerinnen sind der Meinung, dass es für sie kein Problem gewesen wäre, wenn auch Jungs beim Projekt mitgearbeitet hätten. Sie glauben aber, dass die Jungs eher Angst davor hatten, dass mit dem Projekt mehr Arbeit auf sie zukommen würde. Vorteile einer reinen Mädchentruppe sahen die Schülerinnen eigentlich nur darin, dass sie alle gut befreundet sind. Sie sind der Meinung, dass es sogar gut wäre, wenn bei einer größeren Mädchengruppe einige Jungs dabei wären, da es bei einer reinen Mädchentruppe schneller zu Konflikten kommen kann, als bei einer gemischten Gruppe.

Warum sind die Küchenchefs meistens Männer?

Die Schülerinnen sind der Meinung, dass es sehr schwierig sei als Küchenchefin eine Küche zu leiten, in der fast nur Männer arbeiten. Außerdem sei es für eine Frau nicht erstrebenswert, als Küchenchefin zu arbeiten, da Frauen sowieso weniger Lohn bekommen als ihre männlichen Kollegen.

9 PRÄSENTATION DES PROJEKTES

Als krönenden Abschluss konnten die Schülerinnen ihre Kochkünste unter Beweis stellen und die anwesenden Gäste mit einem 4 Gänge Menü verwöhnen. Für das Service konnte eine Klasse des Aufbaulehrganges für Tourismus, unter der Leitung von Dipl.-Päd. Schreter Marina, als Kooperationspartnerin gewonnen werden.

Weil ein gelungenes Essen nicht nur qualitätsvolle Speisen, sondern auch ein perfektes Service, welches auf das Menü und dessen Ablauf abgestimmt sein muss, voraussetzt, ist eine gute Kommunikation zwischen Küchen- und Servierbrigade unverzichtbar. Außerdem war für diesen Abschlussabend auch noch die Koordination mit der Bierbrauerei Zillertal Bier als Sponsor wichtig. Bei den dafür erforderlichen Vorgesprächen bewiesen die Schülerinnen Kommunikationskompetenz und brachten ihre Vorstellungen bezüglich Zeitplanung konstruktiv ein, weil gerade in diesem Zusammenhang ein gelungenes Zeitmanagement für den Gesamterfolg wesentlich war

Nach der Begrüßung der Gäste durch den Projektleiter und der Präsentation des Projektes durch den Film im Aufenthaltsraum des Internats, wurden die Gäste in das Restaurant des Schulungshotels „Zellerhof“ zu perfekt gedeckten Tischen gebeten. Die in den Gruppensitzungen entworfene Menükarte wurde entsprechend gestaltet und auf den Tischen präsentiert. Während dieser Zeit war die Küchenbrigade in der Küche in vollem Einsatz und dies ganz selbstständig, war doch der Projektleiter selbst bei der Präsentation anwesend.

Nach dem Essen stellte sich die Küchenbrigade den Gästen persönlich vor. Sichtlich stolz auf ihre Leistung nahmen sie eine Urkunde, welche ihnen die Teilnahme am Projekt und ihre besonderen Leistungen bescheinigte, durch den Schul- und Projektleiter entgegen.

Menü

Zell am Ziller, 26. Jänner 2011

Tartar vom Räucherlachs

Kartoffelrösti

Salatsträußchen



Rinderkraftsuppe

mit Butternockerl

Gemüwestreifen



Schweinefilet gefüllt

mit Dörrpflaumen

Portweinsauce

Pommes Dauphin

Mandelbrokkoli



Süßes Ende



Guten Appetit wünschen Ihnen die Kitchen-Bandidas!

10 PERSÖNLICHER RÜCKBLICK/ ZUSAMMENFASSUNG

Das Projekt war für mich als Lehrer besonders herausfordernd, manchmal sogar überfordernd. Motiviert durch die Vorstellung, dass das Betriebspraktikum als Unterrichtsgegenstand motivierender, kompetenzfördernder und damit für alle Beteiligten ertragreicher werden sollte, hat mich selbst immer wieder auf das Neue motiviert.

Die didaktischen Anforderungen waren groß. Eine vollkommen neue Unterrichtssituation stellte sich für mich dar. Häufig genug wollte ich eingreifen. Mich auf die Rolle als Begleiter zurück zu ziehen, fiel nicht immer leicht.

Manchmal befielen mich doch einige Zweifel, ob das ganze Vorhaben überhaupt bewältigbar ist. Letztlich aber zeigten der Erfolg und vor allem auch die positiven Rückmeldungen der Schülerinnen bezüglich ihrer eigenen Weiterentwicklung, dass sich die Anstrengungen gelohnt haben.

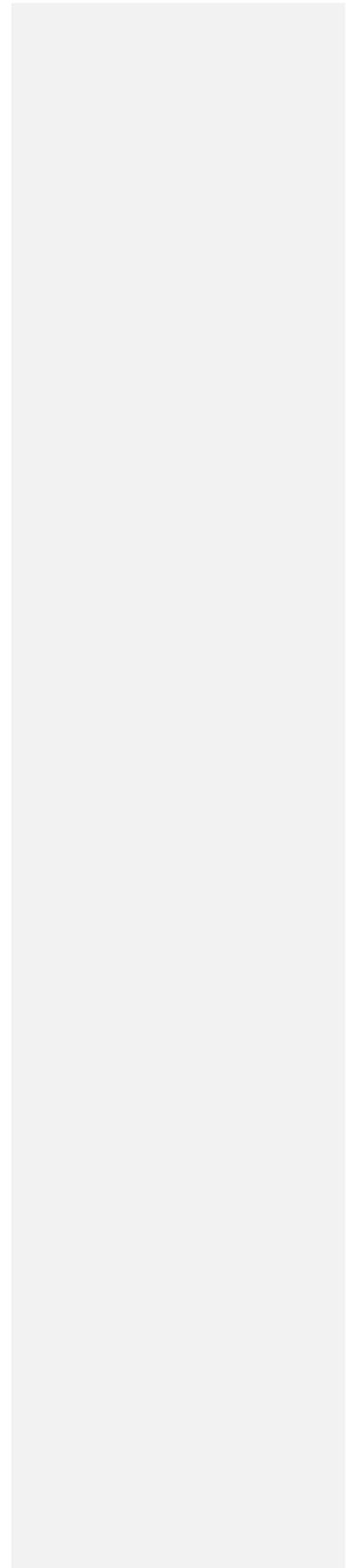
Auffallend war die Begeisterung der Schülerinnen während des ganzen Projektes. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sie von Anfang an die volle Verantwortung für den Projektablauf hatten und freie Entscheidungen treffen konnten. Das Projekt hat gezeigt dass SchülerInnen durchaus in der Lage sind, ausdauernd, motiviert und selbstständig zu arbeiten, wenn sie dazu herausgefordert werden. Die Schülerinnen haben gezeigt, dass sie Arbeitsprozesse reflektieren und entstandene Probleme diskutieren können, dass sie imstande sind Kritik anzunehmen und diese sogar als Anregung zu empfinden.

Aufbauend auf dieses Projekt wird im kommenden Studienjahr eine Kollegin weiter an den angestrebten Änderungen im Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum arbeiten. Sie wird sich insbesondere der bisherigen Schwachstelle meines Projekts, dem Zeitmanagement zuwenden. Ich selbst werde sie sehr gerne dabei unterstützen und damit in einem weiteren Schritt mehr Kooperation und mehr fächerübergreifenden Unterricht in den Mittelpunkt stellen, weil dies für erfolgreiches und kompetenzförderndes Unterrichten ausschlaggebend ist.

Wenn es an der Schule gelingt, weiter in diese Richtung zu arbeiten, fächerübergreifenden Unterricht zu ermöglichen, neue methodische Wege zu gehen, welche die Kompetenzen fördern und das Potential der SchülerInnen herausfordern, dann werden wir einen wichtigen Schritt für eine Weiterentwicklung der Schulqualität gesetzt haben. Und eigentlich kommt es genau darauf an!

11 LITERATUR

Müller, Frank (2006). Selbstständigkeit fördern und fordern. Weinheim und Basel: Beltz Verlag



12 ANHANG

12.1

1. Arbeitspaket

Projekt: Planung einer Abschlussveranstaltung	Name des Arbeitspakets: Planen eines 3- Gänge Menüs	
Zeitaufwand: 4 Stunden im Unterrichtsfach Betriebspraktikum	Verantwortliche/r:	
MitarbeiterInnen:	Termin: 25.11.2010	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) <ol style="list-style-type: none"> 1. Einen Namen für das Projekt finden 2. Festlegung von einem 3- Gang Menü 3. Materialkalkulation für 8 Personen 4. Erstellen einer Materialanforderung für 8 Personen und Abgabe der Bestellliste (Selbstständiges Bestellen der Ware) 		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Aussuchen der Menüs unter Berücksichtigung der Grundsätze, die bei einer Menüzusammenstellung zu beachten sind. ➤ Selbstständige Materialkalkulation der Menüs aus den Unterlagen der Menüs der 1. und 2. Klasse Küchenorganisation und Kochen. ➤ Erstellen der Materialanforderung unter Berücksichtigung eventueller Angebote und jahreszeitlich entsprechender Lebensmittel. ➤ Erstellen der Bestellliste unter Berücksichtigung der Lieferzeiten und eventuellem Lieferverzug z._B.: Feiertage, längere Bestellzeit für bestimmte Produkte usw.... 		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? Für Informationen in Bezug auf die Auswahl der Menüs oder der Materialbestellung steht euch Fl. Hansjörg Eberharter gerne zur Verfügung. Informationen über Menügestaltung findet ihr auch in eurem Fachbuch.		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortliche/r, Ort u. Datum:	

12.2

2. Arbeitspaket

Projekt: Planung einer Abschlussveranstaltung	Name des Arbeitspakets: Gästeinladungen	
Zeitaufwand: 4 Stunden im Unterrichtsfach Betriebspraktikum	Verantwortliche/r:	
MitarbeiterInnen:	Termin: 02.12.2010	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)		
1. Erstellen der Menükarten		
2. Erstellen einer Gästeliste		
3. Termin für die Abschlussveranstaltung -festlegen (Einladungen für die Gäste)		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?)		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestalten einer Menükarte mit Getränkeauswahl ➤ Auflistung der Gäste (-Eltern, Geschwister, LehrerInnen, Freunde.) ➤ Einen geeigneten Termin für die Abschlussveranstaltung im Februar finden 		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?		
Wer könnte mir bei der Getränkeauswahl behilflich sein?		
Wie viele Gäste kann ich pro ProjektteilnehmerIn einladen?		
Können wir die Küche im Februar für die Veranstaltung nutzen? (-Restaurantbetrieb Zellerhof)		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortliche/r, Ort u. Datum:	

12.3

3. Arbeitspaket

Projekt: Planung einer Abschlussveranstaltung	Name des Arbeitspakets: Präsentation des Projektes	
Zeitaufwand: 4 Stunden im Unterrichtsfach Betriebspraktikum	Verantwortliche/r:	
MitarbeiterInnen:	Termin: 09.12.2010	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) Präsentation des Projektes vorbereiten		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wahl der Präsentationsmittel (-Fotos, Film, Power- Point usw.) ➤ Eventueller Probelauf 		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? Was wollt ihr den Gästen präsentieren und welche Mittel stehen euch zur Verfügung?		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortliche/r, Ort u. Datum:	

12.4 Vorschläge der Speisen

Formatiert: Tabstopps: 1,5 cm, Links

Vorspeisen kalt

- Frühlingsalat mit Wachtelei, Buttermilchterrinen und gebratener Entenbrust
- Melonencarpaccio mit Seranoschinken, Portweinreduktion und Ruccola
- Caprese mit Avocadofächer und Kaninchenfilet
- Salatbouquet mit gebratener Seezunge, Petersilien-Limettenpesto
- Räucherlachstartar mit Kartoffelpuffer, Schnittlauch-Sauerrahm und kleines Salatbouquet
- Variation vom Räucherfisch
- „Cesars salade“ mit Crevetten
- Rosa Entenbrust auf lauwarmen Linsensalat und Chinakohl
- Frühlingsrollen (1x Garnele, 1x Schwein) Rettich Gurkensalat und Chili- Frühlingszwiebel-
[Dip-Tippssauce](#)

Suppen

- Kraftsuppe mit —Profiteroles/—Grießnockerl/—Speckknöderl/—Frittaten/ Geflügelravioli/
[Butternockerl](#)
- Zucchini-cremesuppe mit Paprikaschaum
- Tomatenrahmsuppe mit Basilikumnockerl und Garnele
- Kürbis-cremesuppe mit knusprigen Speck und Sesamstangerl
- Kartoffel- Lauchsuppe mit gebratener Jakobsmuschel
- Blumenkohlsuppe mit Morcheln

Vorspeisen warm

- Sepianudeln mit gebratener Lachsforelle
- Hausgemachte Bandnudeln mit Tomate und Basilikum
- Pilzrisotto mit gebratenen Wachtelbrüstchen
- Weißweinrisotto mit Meeresfrüchten
- Tris mit brauner Butter und Parmesanspänen
- Ravioli mit Ricotta- Spinatfüllung und Tomatenrahm

Hauptspeisen

- Duett von der Seezunge (-gegrillte Schleifchen und pochierte, gefüllte Röllchen)
Basilikum Tomatenrisotto / Brokkoli / Safransauce
- Kalbsrückensteak mit Morchelrahm / gratinierter Spargel / Pommes Dauphine
- Lammrücken mit Kräutern an Thymiansauce / gegrillte Polenta / Blattspinat / Ratatouille
- Schweinefilet gefüllt mit Dörrpflaumen / Portweinsauce / Pommes Dauphine / Mandelbrokkoli
- Gegrilltes Filetsteak mit Tomatenrelish / Gemüsebouquet / Kartoffel- Maisgratin
- Gefülltes Hühnerbrüstchen (Mangofüllung) im Blätterteigmantel / Limettenrisotto / feines Gemüse
- Gebratener Loup de mer mit Zitronenbutter / Mediterranes Gemüse / Zweierlei Kartoffelpüree (Wasabi- und Violett)
- Geschmorte Rehroulade / Rotkrautstrudel / Schwarzwurzeltempura / Rosenkohlblätter
- Roastbeef mit Kräuterkruste / Sauce Bernaise / Mandelkartoffel / Speckbohnen

Dessert

- Bayrische Creme mit flambierten Sauerkirschen
- Gefüllte Strudelteigblätter mit Vanille Cremefraiche / Mandeleis / Früchte
- „Crepe Suzette“ Topfeneis und Granatapfel
- Mohr im Hemd mit Vanilleparfait und Erdbeerragout
- Gratinierte Babyananas mit Buttermilcheis
- Gefüllte Profiteroles
- Nougat- Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Zimtparfait
- -Dunkles Schokomus mit flambierten Bananen und Himbeereis

12.5 Protokolle zu den Gruppensitzungen

Formatiert: Tabstopps: 1,5 cm, Links

22

Projekt – Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht

Protokoll	
Betreuende/r Lehrer/in	Fl. Engelbert Eiler
Zeit/Ort:	ab 14 ³⁰ - 17 ³⁰ Zellerhof
An-/Abwesende:	Melanie Schoner, Carina Mühleppel, Sarah Zechner, Malina Kastner, Julia Tankhause
Ziel(e):	3-Gang-Menü, Materialanforderung, kalkulation Bestellliste
1. Verlauf	Was wurde besprochen? 3-Gang-Menü, Teamname, Materialkalkulation, Gästeanzahl, (24) Organisatorisches, Bestellung!
2. Ergebnisse:	Was wurde geklärt? Menü, Wer Küchen-Chef ist., Personanzahl für Abschlussveranstaltung, Welche Fragen blieben ungeklärt? Name, Datum der Veranstaltung, Ort der Veranstaltung
3. Weiterarbeit:	Weitere Aufgaben? Absichten und Ziele? Bestellung bei Lieferanten, Namen finden, Termin finden, Ort finden. Wer übernimmt welche Aufgabe Carina und Melanie – Dessert + Suppe Julia und Stephanie – Hauptgerichte Sarah und Malina – Vorspeise
Termine:	Bis wann sind die Aufgaben zu erledigen? Bis zum 2. 12. 2010, und Braten 30.11. Nächste Arbeitssitzung: Donnerstag 2. 12. 2010
Protokollant/-in	Unterschrift: <i>Stephanie Gulbrunn</i>

2. Protokoll	
Betreuende/r Lehrer/in	Fl. Eiler
Zeit/Ort:	14.45 -
An-/Abwesende:	Melanie Schwone, Carina Mülleger, Julia Tausenbauer, Marina Kaster, Sarah Lehner, Stephanie
Ziel(e):	Termin, Ort
1. Verlauf	Was wurde besprochen? Wie Sarah und Marina den Tag erleben. Die Gäste für Melanie u. Carina. Mit Name.
2. Ergebnisse:	Was wurde geklärt? Der Name - Die Kitchen-Banditas / Eine für Alle, Alle für Eine Gäste Anzahl 30-35P., Ort, Welche Fragen blieben ungeklärt? Defo, Termin (wahrscheinlich 26. Jan), Herr Maier Fragen wegen Restaurant und Küche + Interaktion, Direktor wegen Service.
3. Weiterarbeit:	Weitere Aufgaben? Absichten und Ziele? Alle Personen (von oben) zeigen * Functions-Sheet + Menüs/Pläne / Einladungen * Überlegungen zur Präsentation (Frau. Schulte) Wer übernimmt welche Aufgabe Arbeitsteilung: Melanie u. Carina Herr Maier Marina u. Sarah Direktor Julia u. Steffi Frau Schulte Herr
Termine:	Bis wann sind die Aufgaben zu erledigen? Bis zum nächsten Mal 2.12.2010 Nächste Arbeitssitzung:
Protokollant/-in	Unterschrift: 

3. Protokoll	
Betreuende/r Lehrer/in	Fl. Eder
Zeit/Ort:	15.02.
An-/Abwesende:	Carina Müllegger, Melanie Schner, Julia Fankhauser Sarah Lechner, Martina Kasper, Stephanie Gubler-Wald
Ziel(e):	Videodreh, Bestellung
1. Verlauf	Was wurde besprochen? Wie Melanie und Carina ihren Brautstag erlebten. Videodreh Bestellung wurde durchgeprüft
2. Ergebnisse:	Was wurde geklärt? Videodreh Funktion - Sheet Alpemeins Welche Fragen blieben ungeklärt? Serviceprobleme
3. Weiterarbeit:	Weitere Aufgaben? Absichten und Ziele? Direktor fragen wegen Service. Allen besperren wegen DKO, Fischmarkt Wer übernimmt welche Aufgabe Sarah, Martina → Peter Julia, Selvi → Direktor
Termine:	Bis wann sind die Aufgaben zu erledigen? Bis nächste Woche Nächste Arbeitssitzung:
Protokollant/-in	Unterschrift: Stephanie Gubler-Wald

12.6 Bewertungsmuster zum Punktesystem

Formatiert: Tabstopps: 1,5 cm, Links

Fragebogen zur Bewertung der Vorspeise

Liebe Gäste!

Bitte geben Sie eine Bewertung für die Vorspeise aufsteigend von 1- 10 Punkten ab.

1. Mein erster Eindruck von der Vorspeise (Gesamtbild, Anrichteweise)?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
2. Wie beurteilen Sie den Geschmack des Thunfischtartars?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
3. Wie beurteilen Sie den Geschmack des Lachstartars?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
4. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Schnittlauch- Sauerrahmsauce?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
5. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Kartoffelpuffer?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
6. Wie beurteilen Sie den Geschmack des Salates/ Salatsauce? <i>mehr Salatsauce!!!</i>							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			
7. Wie beurteilen Sie die Portionsgröße der Vorspeise?							
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte			
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte			

Vielen Dank für Ihre Bewertung!

Fragebogen zur Bewertung der Hauptspeise

Liebe Gäste!

Bitte geben Sie eine Bewertung der Hauptspeise aufsteigend von 1-10 Punkten ab.

1. Mein erster Eindruck von der Hauptspeise (Gesamtbild, Anrichteweise)?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
2. Wie beurteilen Sie den Geschmack des Schweinefilets?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
3. Wie beurteilen Sie den Garpunkt des Schweinefilets?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
4. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Fülle?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
5. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Sauce?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
6. Wie beurteilen Sie die Farbe des Gemüses?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
7. Wie beurteilen Sie die Bissfestigkeit des Gemüses?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte
8. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Kartoffelbeilage?									
1	Punkt	3	Punkte	5	Punkte	7	Punkte	9	Punkte
2	Punkte	4	Punkte	6	Punkte	8	Punkte	10	Punkte

Vielen Dank für Ihre Bewertung!

Fragebogen zur Bewertung des Desserts

Liebe Gäste, bitte geben Sie eine abschließende Bewertung von 1-10 Punkten ab.

1. Mein erster Eindruck vom Dessert (Gesamtbild, Anrichteweise)?						
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte		
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte		
2. Wie beurteilen Sie den Geschmack des Desserts?						
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte		
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte		
3. Wie beurteilen Sie die Konsistenz der Vanille- Cremefraiche						
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte		
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte		
4. Welche HöchstpunktezahL würden Sie der Küchenmannschaft im Bezug auf ihr fachliches Können geben?						
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte		
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte		
5. Welche HöchstpunktezahL würden Sie für das gesamte Menü vergeben?						
1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte		
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte		

Vielen Dank für Ihre Bewertung!

12.7 Interview Projektteilnehmerinnen

Formatiert: Tabstopps: 1,5 cm, Links

Name: _____ Klasse: _____ Gruppe: _____

1. Was hat dich/ euch dazu bewegt am Projekt teilzunehmen? (z. B.: Teamarbeit).
2. Hat sich das Projekt auf deine/eure Selbstständigkeit ausgewirkt, wenn ja, auf welche Wweise?
3. Wenn du/ ihr eine Selbsteinschätzung vor dem Projekt machen würdest, wie würde diese aussehen? (auf einer Skala von 1-5) Sehr gut bis nicht genügend

Ich kann selbstständig ein drei Gänge Menü herstellen!

Vorher: _____ Nachher: _____

Ich kann dieses Menü auf jede gewünschte Personenanzahl kalkulieren!

Vorher: _____ Nachher: _____

Ich kenne die wichtigsten Kriterien bei der Warenübernahme von Lebensmitteln!

Vorher: _____ Nachher: _____

4. Was war das Projektziel?
5. Wobei gab es die die größten Schwierigkeiten die beim Projekt zu bewältigen waren?
Wenn ja, wie wurden diese Schwierigkeiten bewältigt?
Was oder wer konnte dich/euch wieder motivieren?
6. Was konntest du/ihr aus diesen Schwierigkeiten oder auch Fehlern lernen?
7. Konnte das Projektziel erreicht werden?
8. Gab es Schwierigkeiten auf der Beziehungsebene in der Gruppe?
9. Was könnte man deiner/eurer Meinung nach beim nächsten Projekt besser machen?
10. Könntet ihr euch vorstellen, dass so ein Projekt ein fixer Bestandteil im Fach Betriebspraktikum sein könnte?
11. Auf welche Fächer könnte man dieses Projekt ausweiten?

12. Steigert deiner/eurer Meinung nach so ein Projekt die Motivation im fachpraktischen Unterricht? Wenn ja, auf welche Weise?
13. Bist du der Meinung, dass sich das Projekt auf die Abschlussprüfung auswirken kann? Warum?
14. Wie beurteilst du/ ihr den Erfolg des Projektes?