



IMST – Innovationen Machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

QUALITÄTSSTEIGERUNG IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT FÜR KÖCH/INNEN DURCH INDIVIDUALISIERUNG UND TRANSPARENTE LEISTUNGSBEURTEILUNG

ID 635

Hannes Rendl

Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam

Eichatstraße 18

6067 Asam

Innsbruck 10. Mai, 2012

Inhaltsverzeichnis

ABSTRACT	3
1 EINLEITUNG	4
2 ZIELE	5
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene	5
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene	5
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen.....	5
3 PROJEKTDURCHFÜHRUNG	6
3.1 Projektdokumentation Projekt 1	6
3.2. Projektdokumentation Projekt 2	10
4 EVALUATIONSMETHODEN	15
4.1 Evaluierung der Ziele auf SchülerInnenebene:.....	15
4.2 Evaluierung der Ziele auf LehrerInnenebene:	15
5 ERGEBNISSE	16
5.1 Ergebnisse zu Projekt 1.....	16
5.1.1 Ergebnisse SchülerInnenebene	17
5.1.2 Ergebnisse LehrerInnenebene:.....	18
5.1.3 Ergebnisse zu Projekt 2.....	19
6 ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK	21
6.1 Anschlussfragen.....	21
6.2 Persönlicher Rückblick.....	22
7 LITERATUR	23
7.1 Erhebungsbögen für alle acht Wochen	24
7.2 Beobachtungsbogen für den praktischen Unterricht.....	28
7.3 Erhebungsbögen für die Lehrperson	28
7.4 Schülerfragebogen	32
7.5 Schullehrplan	33

ABSTRACT

Mit diesem Projekt möchte ich erreichen, dass mein Praxisunterricht schülerzentrierter und individualisierter gestaltet wird. An der TFBS für Tourismus in Absam haben wir SchülerInnen mit sehr unterschiedlichen Lernvoraussetzungen – also starke und schwache SchülerInnen. Der unterschiedliche Leistungsstand dürfte auch auf unterschiedliche betriebliche Ausbildungssituationen zurück zu führen sein. So bringen einzelne SchülerInnen in bestimmten Bereichen bereits sehr viel an Fachkompetenzen mit, während andere diesen in ihrem Betrieb überhaupt noch nicht kennen gelernt haben. Dies führt dazu, dass die unterschiedlich Lernenden nicht im ausreichenden Maße individuell gefördert bzw. besser Lernende auch gefordert werden. Als Voraussetzung für einen individualisierenden Praxisunterricht, in dessen Rahmen der Förderung von Basiskompetenzen (berufsrelevante Fachkompetenzen, Selbstständigkeit, Selbsteinschätzung u.a.) besonderer Raum gegeben wird, sollen die individuellen Lernvoraussetzungen der SchülerInnen zu Beginn des Lehrganges erhoben werden. Auf diese Kompetenzen aufbauend kann durch gezielte didaktisch-methodische Maßnahmen ein höchstmöglicher Individualisierungsgrad erreicht werden. Durch die individuellen Arbeitsaufträge bzw. Problemstellungen sollen die SchülerInnen zum selbstständigen Arbeiten angeregt werden. Bei der konkreten Umsetzung und Evaluierung dieser Maßnahmen erwarte ich mir wertvolle Erkenntnisse für meine künftige Tätigkeit als Lehrer. Dabei steht die individuelle Förderung aller SchülerInnen genauso im Mittelpunkt der Überlegungen und Maßnahmen, wie die Motivation aller am Unterricht Beteiligten.

Schulstufe:	1 Klasse KöchInnen
Fächer:	Praxis Kochen
Kontaktperson:	Hannes Rendl
Kontaktadresse:	Höraltstraße 19a; 6112 Wattens
Zahl der beteiligten Klassen:	2
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	19, davon 3 weibliche und 16 männliche SchülerInnen

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 aus gedruckten, 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

Mein Projekt fand an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam in zwei ersten Klassen statt. Das erste Projekt wurde im II. Lehrgang des Schuljahres 2011/2012 mit anfänglich 10 SchülerInnen, davon ein Mädchen und neun Burschen, durchgeführt. Nach der Hälfte des Projektes wurde ein Bursche wegen Fehlverhaltens lehrgangsversetzt. Das zweite Projekt wurde im III. Lehrgang desselben Schuljahres in der 1h mit neun SchülerInnen, davon zwei Mädchen und sieben Burschen, durchgeführt.

Bisher wurde der fachpraktische Unterricht im Bereich Kochen so aufgebaut, als hätten alle SchülerInnen bzw. Lehrlinge dasselbe Fachwissen bzw. –können. Dies kann ich aber nicht bestätigen. Wir haben SchülerInnen mit sehr unterschiedlichen Lernvoraussetzungen – also lernstarke und lernschwache SchülerInnen. Der unterschiedliche Leistungsstand dürfte auch auf unterschiedliche betriebliche Ausbildungssituationen zurück zu führen sein. So bringen einzelne SchülerInnen in bestimmten Bereichen bereits sehr viel an Fachkompetenzen mit. Andere hingegen verfügen über wenige bzw. keine Kenntnisse, weil sie in ihrem Lehrbetrieb diese Fachbereiche überhaupt noch nicht kennen gelernt haben. Die Heterogenität der Kochgruppen wird durch die Einführung der Integrativen Berufsbildung (IBA) und damit die Integration von SchülerInnen mit sonderpädagogischem Förderbedarf zusätzlich verstärkt. Auf diese enorme Heterogenität sind die LehrerInnen an unserer Schule nicht ausreichend vorbereitet bzw. ausgebildet. Dies führt dazu, dass die unterschiedlich Lernenden nicht im ausreichenden Maße individuell gefördert bzw. besser Lernende auch gefordert werden.

Meine Intention war es, den SchülerInnen ihren Ausbildungsweg vom Lehrbetrieb zu unterstützen und ihnen unnötige Doppelgleisigkeiten zu ersparen. Es hat für mich keinen Sinn, wenn Lehrlinge in ihrem Lehrbetrieb z. B. des Öfteren ein Wiener Schnitzel machen, und dass die Lehrperson es ihnen an der Schule noch einmal zeigt. Diese SchülerInnen werden vielleicht andere Lehrinhalte in ihrem Lehrbetrieb nicht genau durchmachen und auf diese kann dann die Lehrperson genauer und mit mehr Zeit eingehen.

2 ZIELE

Jedes Bemühen um Individualisierung kann nur dann erfolgreich sein, wenn LehrerInnen den dafür erforderlichen Freiraum durch eine entsprechende Unterrichtsgestaltung, in deren Fokus die Handlungsorientierung liegen muss, gewinnen. Grundlage dafür ist aus didaktisch-methodischer Sicht und konstruktivistischen Ansätzen folgend, die Bereitstellung praxisrelevanter Problem- und Aufgabenstellungen, welche SchülerInnen zum selbstständigen Arbeiten veranlassen und LehrerInnen den Status eines Lerncoachs zuordnen, der je nach individuellen Erfordernissen die Lernprozesse der SchülerInnen begleiten und unterstützen kann.

Im Rahmen dieser Arbeit wird insbesondere folgenden Zielen nachgegangen:

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

- Steigerung der Motivation

Durch das Abholen der Lernenden an ihrem tatsächlichen Wissensstand kann vermieden werden, dass sie bereits vorhandene Fähigkeiten und Fertigkeiten unnötig trainieren müssen. Durch das Wahrnehmen des individuellen Könnens erfahren die SchülerInnen Wertschätzung und Bestätigung durch die Lehrkraft. Gleichzeitig wird eine Überforderung von schwächer lernenden SchülerInnen vermieden. Ich erwarte mir dadurch eine Steigerung der Motivation.

- Fachliches Ziel:

Durch die den individuellen Voraussetzungen angepassten Arbeitsaufträge steigern alle SchülerInnen ihre fachlichen Fähigkeiten und Fertigkeiten.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

- Steigerung der Diagnosekompetenz:

Durch die Erstellung und Durchführung verschiedener Diagnoseinstrumente zur Feststellung der Kompetenzen von Lehrlingen soll meine Diagnosefähigkeit verbessert werden.

- Steigerung der didaktisch-methodischen Handlungskompetenz:

Durch die Entwicklung und Umsetzung individualisierender Unterrichtskonzepte und der individuellen Begleitung der SchülerInnen soll meine didaktisch-methodische und pädagogische Handlungskompetenz gesteigert werden.

- Transparente Leistungsfeststellung und -beurteilung:

Durch die Neuerstellung eines Konzeptes für die Leistungsbeurteilung im fachpraktischen Unterricht soll ein leistungsförderliches Beurteilungssystem entwickelt werden.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

- Das Projekt wird bei der Schlusskonferenz allen KollegInnen an der Schule vorgestellt werden. Nach Abschluss des Projektes werden die Ergebnisse den KollegInnen mitgeteilt.
- Präsentation des Projektes an der PH Tirol
- Veröffentlichung in der Bachelorarbeit

3 PROJEKTDURCHFÜHRUNG

In Folge wird erklärt wie das vorliegende Projekt durchgeführt wurde. Es wird beschrieben, mit welchen Problemen und Herausforderungen die Lehrperson bzw. die Lehrlinge konfrontiert wurden und in wie weit sich die Planung von der Durchführung bzw. vom Ergebnis unterschieden hat.

Das Projekt wurde in zwei Durchläufen durchgeführt, damit die Erfahrungen aus dem ersten Teil in den zweiten Durchgang eingearbeitet werden können. Im zweiten Durchlauf kann durch eine kritische Evaluation der Lehrperson das Projekt nötigenfalls verbessert werden.

Das erste Projekt wurde im II. Lehrgang des Schuljahres 2011/12 in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam in der 1b mit anfänglich zehn SchülerInnen, davon ein Mädchen und neun Burschen, durchgeführt. In der Hälfte des Projektes wurde ein Bursche wegen Fehlverhaltens lehrgangsversetzt.

Der zweite Projektdurchgang wurde im III. Lehrgang des Schuljahres 2011/12 in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam in der 1h mit neun SchülerInnen, davon zwei Mädchen und sieben Burschen, durchgeführt.

3.1 Projektdokumentation Projekt 1

Die Lehrperson führte während des Projektes ein Projekttagebuch. Diese Aufzeichnungen werden nachstehend in Wochen gegliedert niedergeschrieben.

Erste Woche

In den ersten Unterrichtseinheiten wurden den SchülerInnen die Gepflogenheiten, Gegebenheiten und Einrichtungen in der Schule und der Küche erklärt. Zu dieser Zeit wurde den SchülerInnen noch nicht vermittelt, dass sie in den kommenden Wochen in einer Projektgruppe unterrichtet werden würden. Die darauf folgende Unterrichtseinheit diente der Lehrperson dazu den Lehrlingen das IMST-Projekt vorzustellen und zu erklären. Um die Eingangsvoraussetzungen der Lehrlinge festzustellen, wurde eine Eingangserhebung durchgeführt. Vor dieser Eingangserhebung wurde den SchülerInnen ausdrücklich erklärt, dass es sich um keinen Test handelt. Die Erhebung umfasste einen praktischen und einen theoretischen Teil.

Bestandteile der praktischen Eingangserhebung:

- Aufspritzen von Ornamenten anhand einer einfachen Vorlage – zur Feststellung der Genauigkeit und Konzentration
- Zerteilen bzw. Schneiden einer Gurke in vorgegebene gleichmäßige Halbringe – zur Feststellung der Genauigkeit und Konzentration
- Jeder Lehrling arbeitete an einem eigenen Arbeitsplatz. Dieser Arbeitsplatz sollte während und nach getaner Arbeit sauber und ordentlich vorzufinden sein. Dies diente zur Feststellung der sauberen Arbeitsweise des Lehrlings.

- Durchführung eines Arbeitsauftrages, welcher die Strukturierung der einzelnen Arbeitsschritte zur Herstellung eines Desserts umfasste. Dieser Arbeitsauftrag diente zur Erfassung der Lesekompetenz.

Diagnoseinstrument zur Bewertung der praktischen Eingangserhebung:

Die Stufen wurden von der Lehrperson vorher festgelegt und lauten wie folgt:

	Stufe 4	Stufe 3	Stufe 2	Stufe 1
Kriterium				
Genauigkeit	Arbeitet ungenau, bemüht sich auch nicht, sich zu verbessern	Arbeitet ungenau bemüht sich jedoch sichtlich um Verbesserung	Arbeitet genau, es schleichen sich aber öfters Leichtigkeitsfehler ein	Arbeitet sehr genau, kaum Fehler bei der Ausführung
Lesekompetenz	Überfliegt den Text nur und versteht dadurch nichts	Tut sich schwer mit dem sinnerfassend Lesen	Kann gut sinnerfassend Lesen, ist aber öfters sehr voreilig und dadurch schlampig	Kann den Text/Rezept gut sinnerfassend Lesen und es auch durchführen
Konzentration	Kann sich schwer auf den Unterricht/Lehrer konzentrieren und folgt den Anweisungen nicht. Bei verschiedenen Arbeitsschritten lässt er/sie sich leicht ablenken	Kann sehr schwer Arbeitsschritte bei denen man sich konzentrieren muss durchführen. Auf den Unterricht konzentrieren ist für ihn/sie eine Herausforderung	Kann sich auf den wesentlichen Teil des Unterrichtes konzentrieren lässt sich aber manchmal ablenken.	Kann sich sehr gut auf den wesentlichen Teil des Unterrichtes konzentrieren und lässt sich sehr selten ablenken
Sauberkeit	Sein/Ihr Arbeitsplatz ist auch nach Aufforderung nicht sauber. Auch die GHP – Regeln werden ignoriert	Hält den Arbeitsplatz nur nach Aufforderung sauber. Bei den GHP – Regeln muss der Lehrer öfters darauf hinweisen, werden aber daraufhin durchgeführt	Sein/Ihr Arbeitsplatz ist so gut wie immer sauber und auch die GHP- Regeln werden eingehalten	Hat einen sauberen Arbeitsplatz und haltet die GHP – Regeln ein

Bestandteile der theoretischen Eingangserhebung:

Selbsteinschätzungsbogen – zur Feststellung welche Fähigkeiten die SchülerInnen schon besitzen z.
 B. ein Schüler kann schon einen Gurkensalat herstellen, dann wird die Lehrperson diesen Schüler kei-

nen Gurkensalat mehr produzieren lassen. Um diesen Selbsteinschätzungsbogen genauer zu betrachten liegt er im Anhang bei.

Dieser wurde für die ersten zwei Wochen und in Folge in den zweiten drei Wochen ausgefüllt.

Nach diesen Eingangserhebungen wurde der Unterricht laut Lehrplan der Schule mit dem Üben von Schneidetechniken fortgesetzt.

Zweite Woche

Hier musste einer schulinternen Vereinbarung Folge geleistet werden, die vom Projektnehmer nicht in den Ablauf eingeplant worden war. Jeden Vormittag wird von einem Küchenchef in der Kantine die gesamte Verpflegung für die SchülerInnen und LehrerInnen der Schule vorbereitet. Die schulinterne Vereinbarung lautet, dass jede Lehrperson die an einem Vormittag Praxis unterrichtet, ein bzw. zwei SchülerInnen zur Unterstützung in die Schulkantine sendet. So entschied der Projektnehmer jene Lehrlinge, die in ihrer Selbsteinschätzung z. B. das Herstellen einer Biskuitroulade als „Kann ich schon selbstständig herstellen“ deklariert hatten, zur Fertigung der Gemeinschaftsverpflegung in die Kantine zu entsenden.

Anfänglich schien dies nicht in den Individualisierungsgedanken des Projektnehmers zu passen. Allerdings kann diese Einteilung in der Kantine sehr wohl als Maßnahme der Individualisierung gesehen werden, denn für die SchülerInnen ist dies ein Motivationsschub und für die Lehrperson ein einfacher und positiver Weg keine SchülerInnen zu benachteiligen.

Schon bald bemerkte die Lehrperson ein sehr hohes Maß an Heterogenität in der Gruppe, da Arbeitsaufträge sehr unterschiedlich ausgeführt wurden z. B. Rezepte wurden unterschiedlich sinnerfassend gelesen und somit unterschiedlich die Ausführung. Aufgrund dieser Feststellung hat sich die Lehrperson entschlossen ihre Unterrichtsmethode komplett zu ändern.

Anfänglich versuchte es die Lehrperson mit „Vorzeigen und Nachmachen“ jedes Arbeitsschrittes, jedoch wurde schnell klar, dass Individualisierung und diese Methode nicht vereinbar sind.

Durch den Anstoß eines „critical friend“ kam die Lehrperson zum Schluss, dass ein genaueres Durchbesprechen des Rezeptes bzw. Arbeitsauftrages am Anfang der Unterrichtseinheit ihr während der eigenständigen Arbeitsphase die Zeit bringt, um Lehrlinge mit Schwierigkeiten zu unterstützen und die Rahmenbedingungen perfekt zu planen und zu optimieren.

Dritte Woche

Am Beginn dieser Woche versuchte die Lehrperson immer mehr, sich aus der Arbeitsphase zurückziehen, damit ein wirkliches selbstständiges Arbeiten der SchülerInnen möglich war.

In Folge der nicht zufriedenstellenden Umstände bzw. Arbeitsweisen und -abläufe in der Gruppe führte die Lehrperson am Ende dieser Woche ein längeres Gespräch mit den SchülerInnen, in welchem die Lehrperson ihren Unmut über die Arbeitsweise der SchülerInnen kundtat. Die SchülerInnen waren nicht im Stande ein Rezept zuerst selbstständig zu lesen dann zu überlegen wie eine Umsetzung des Gelesenen funktionieren könnte, sondern riefen die Lehrperson sofort herbei und „belästigten“ die Lehrperson mit grundlegenden, im Rezept angegebenen, Fragen. In diesem Gespräch wies die Lehrperson nochmals auf die Notwendigkeit des Lesens und des Versuchs selbstständig Arbeits- und Handlungsweisen zu entwickeln hin. Auch die Umsetzung des Putzplans ließ zu wünschen übrig. Ein Arbeiten in der Küche bedingt ein Höchstmaß an Teamwork. Mit diesen Forderungen beschloss die Lehrperson die dritte Schulwoche.

Des Weiteren reflektierte die Lehrperson die eigenen Arbeitsschritte bzw. –aufwand und bemerkte, dass die Beobachtungsbögen zu viel Energie in Anspruch nahmen. Energie im Sinne von vielen Überlegungen, wie fasse ich das Erlebte in Worte und schreibe diese nieder, anstatt die SchülerInnen zu

unterstützen. Deshalb beschloss die Lehrperson diese Aufzeichnungen zu vermindern und wöchentlich die Gesamtgruppenreflexion, und nicht wie bisher die Reflexion über jede Schülerin/jeden Schüler, im Projekttagbuch niederzuschreiben.

Vierte Woche:

Die hohen Erwartungen der Lehrperson an ihre SchülerInnen aufgrund des Gesprächs in der Vorwoche wurden nur teilweise erfüllt, da manche SchülerInnen die Forderungen bzw. Ermahnungen der Lehrperson nicht ernst nahmen.

Allerdings konnte das Konzept der Individualisierung zum ersten Mal wie geplant durchgeführt werden. Ein Schüler erledigte den gestellten Arbeitsauftrag ohne Probleme früher als vorgesehen. Deshalb ließ die Lehrperson aufgrund ihrer Aufzeichnungen, diesen Schüler einen Arbeitsauftrag, welchen der Schüler beim ersten Mal nur mit Hilfe der Lehrperson lösen konnte, nochmals durchführen. Erstaunlicher Weise führte dieser zweite Versuch zum gewünschten Ergebnis. Nicht nur der betroffene Schüler, sondern auch die MitschülerInnen, waren von diesen sichtbaren Fortschritten begeistert. Diese Begeisterung führte zur Motivation der gesamten Gruppe, was sich in der Ausführung des Putzplanes widerspiegelte.

Fünfte Woche bis siebte Woche:

Diese Wochen verliefen mehrheitlich nach den Vorstellungen der Lehrperson. Es konnte der Unterricht mit Hilfe der Selbsteinschätzung an das Können der SchülerInnen angepasst werden. Von den SchülerInnen wurde der individuelle Unterricht nicht immer wahrgenommen, da viele mit ihrer persönlichen Arbeit beschäftigt waren. Nur mit einem Schüler führte die Lehrperson ein weiteres Einzelgespräch, da er sich immer noch nicht ins Team einfügen wollte und sich von der Gruppe abgesondert hatte. Dieser Schüler wurde wie schon eingangs genannt lehrgangsversetzt. Dies geschah aber nicht aufgrund des Verhaltens in der Lehrküche.

Achte und letzte Woche und Evaluierung des ersten Projektdurchlaufs:

Die letzte Woche war eine verkürzte Woche aufgrund der Weihnachtsferien, somit standen der Lehrperson nur zwei Unterrichtsblöcke zur Enderhebung zur Verfügung. Die praktische Enderhebung wurde anhand von zwei Aufgaben, welche im Vorfeld schon geübt wurden, durchgeführt. In diesem Zyklus wurde das Hauptaugenmerk nicht nur auf das Endprodukt, sondern auch auf die anfangs beobachteten Werte wie Genauigkeit, Sauberkeit, Konzentration und Lesekompetenz gelegt.

Die SchülerInnen mussten einen Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin herstellen. Dort mussten sie die Gemüse- und Sättigungsbeilage mit dem in den Vorwochen erlernten Wissen ohne Vorbesprechen kochen. Die Herstellung des Fleischgerichtes wurde von der Lehrperson mit den SchülerInnen durch besprochen und die genauen Kriterien zur Benotung erläutert. Die SchülerInnen kochten eigenständig und unter Beobachtung der Lehrperson. Die festgesetzten Kriterien wie z. B. das Verwenden der richtigen Garverfahren und das saubere Arbeiten am Arbeitsplatz wurde den SchülerInnen in den vorangegangenen Unterrichtseinheiten immer wieder von der Lehrperson aufgezeigt und mit ihnen besprochen. In diesem letzten Kochvorgang notierte sich die Lehrkraft in Stichworten positiv und negativ Aufgefallenes jeder einzelnen Schülerin/jedes einzelnen Schülers besprach dies jedoch, nicht wie in den vorangegangenen Einheiten sofort, sondern erst am Ende der Kocheinheit.

3.2. Projektdokumentation Projekt 2

Die kritische Reflexion des ersten Projektdurchganges und die Evaluierungsergebnisse führten zu folgenden Änderungen für den zweiten Durchgang:

- Die praktische Eingangsfeststellung (Aufspritzen von Ornamenten, Gurke schneiden etc.) wird nicht mehr in dieser Form durchgeführt. Vielmehr werden die geforderten Kompetenzen direkt anhand der im Lehrplan vorgesehenen Inhalte beobachtet. Der Lehrplan beinhaltet Schneidetechniken, anhand deren Rückschlüsse auf die geforderten Werte bzw. Bereiche Genauigkeit, Sauberkeit, Konzentration gezogen werden können. In Bezug auf die Lesekompetenz wird die Lehrkraft gleich wie im ersten Projektdurchlauf anhand der Strukturierung eines Rezeptes verfahren. Die Selbsteinschätzung durch die SchülerInnen erfolgt wie im ersten Durchgang anhand des beiliegenden Selbsteinschätzungsbogens.
- Vermehrt soll auf das genaue Lesen bzw. Strukturieren eines Rezeptes eingegangen werden. Bei schwächer lernenden SchülerInnen soll gleich von Beginn an Hilfestellung gegeben werden, indem die Strukturierung des Rezeptes mehrfach gemeinsam mit der Lehrkraft geübt wird.
- Der Beobachtungsbogen wird dahingehend vereinfacht, dass dieser in der ersten und der letzten Schulwoche für jede einzelne Schülerin/jeden einzelnen Schüler geführt wird, um festzustellen ob sich die SchülerInnen verbessert oder verschlechtert haben. Während des Projektverlaufes wird weiterhin die gesamte Gruppe reflektiert.

Wie beim ersten Projektdurchgang führte die Lehrperson während des Projektes ein Projekttagbuch. Diese Aufzeichnungen werden nachstehend in Wochen gegliedert aufgezeigt.

Erste Woche:

Am Montag den 10. 01. 2012 wurde eine Unterrichtseinheit (d. h. 4 Unterrichtsstunden) aufgewendet, um den SchülerInnen die Schulgepflogenheiten (Räumlichkeiten, Küchenordnung, Berufsbild) zu erklären. Das Wort Projekt wurde hier, wie beim ersten Projektdurchlauf, noch nicht verwendet um die SchülerInnen nicht zu verunsichern.

In den folgenden vier Unterrichtsstunden wurde das Thema Schneidetechniken laut Lehrplan durchgeführt und im Zuge dessen wurde:

- die Fremdeinschätzung durch die Lehrperson unter Berücksichtigung von 3 der 4 Dimensionen (Genauigkeit, Sauberkeit, Konzentration) und
- die Eigeneinschätzung durch die SchülerInnen, anhand des Erhebungsbogens, durchgeführt.

Die letzte Unterrichtseinheit dieser Woche beschäftigte sich mit dem Lehrplanthema Salate aus rohen und gekochten Grundmaterialien. Hier wurden schon die Ergebnisse des Erhebungsbogens der Selbsteinschätzung der SchülerInnen aus der vorherigen Unterrichtseinheit überprüft.

Beispiel:

Schüler A kreuzte an, dass er Kraut-, Gurken- und Blattsalate schon selbstständig herstellen kann. Aufgrund dessen ließ die Lehrperson den Schüler A vor der Gruppe einen Krautsalat herstellen. Dadurch schlüpfte der Schüler A in die Lehrpersonenrolle und stand während der Herstellung unter Beobachtung seiner MitschülerInnen und der unterrichtenden Lehrperson. Während der Herstellung

wurde den MitschülerInnen und der Lehrperson sehr schnell klar ob die Angaben im Erhebungsbogen des Schülers mit seinem Können tatsächlich übereinstimmen. Dieses Prozedere wurde in den ersten zwei Wochen stichprobenartig wiederholt.

Zweite Woche:

In dieser Schulwoche wurde nun auf die im ersten Projektdurchlauf nicht mit einbezogene schulinterne Vereinbarung Rücksicht genommen und der Schüler oder diejenige Schülerin, welche am Erhebungsbogen „Kann ich schon selbstständig herstellen“ angekreuzt hatte, in die Gemeinschaftsverpflegung zur Mitarbeit geschickt.

Da dies im ersten Durchgang von den SchülerInnen positiv aufgenommen wurde, konnte auch hier die Lehrperson individuell die Lehrlinge in die Gemeinschaftsverpflegung schicken.

Dritte Woche:

In diesem Projektdurchlauf widmete sich der Projektleiter mehr der genauen Besprechung und Auseinandersetzung mit Rezepten. Dies erfolgte dadurch, dass

- manche Schulrezepte im Vorhinein umgeschrieben wurden,
- Rezepte detaillierter und mehrmals mit den SchülerInnen besprochen wurden,
- die SchülerInnen während der Besprechung und Erklärung Spickzettel verwendeten, auf welchen sie die für sie nicht verstandenen bzw. unklaren Dinge niederschreiben konnten, damit es während der Durchführung zu weniger „unnötigen“ Fragen kommt.

Das Zubereiten der Gerichte in der dritten Woche funktionierte sehr gut. Die SchülerInnen arbeiteten selbstständig und motiviert. Die Lehrperson konnte sich zurückziehen, die Schülerinnen genau beobachten und individuell auf Fragen während der Arbeitsphase eingehen. Fragen sind nur dann aufgetreten, wenn die Lehrperson während der Vorbesprechung Kleinigkeiten nicht erwähnt hatte oder den Lehrling genau beobachtete und die Schülerin/der Schüler dadurch unsicher wurde. In diesem Fall bestärkte die Lehrperson die Schülerin/den Schüler seinen bis jetzt gewählten Weg weiterzugehen. Durch diese Bestärkungen stellte die Lehrperson eine erhöhte Motivation dieser SchülerInnen fest, welche auf die gesamte Gruppe überging.

Außerdem war es der Lehrperson nun möglich an einem neuen Lösungsansatz für die Übertragung der Ergebnisse des Selbsteinschätzungsbogens der SchülerInnen zu arbeiten. Die Lösung des Problems gestaltete sich einfach und unkompliziert durch die Anwendung des Ampelsystems d. h.

Rot für „Habe ich noch nie hergestellt“

Gelb für „Habe ich bereits hergestellt, brauche aber noch Unterstützung“

Grün für „Kann ich schon selbstständig herstellen“

Beispiel für die Übertragung der Ergebnisse des Selbsteinschätzungsbogens der SchülerInnen:

Erhebungsbogen Kochen 3. - 5. Woche
 Fach: KOCHEN

Strunderteig

Name	Klasse	Lehrgang	Aufgaben																
			Bratensuppe	Fritaten	Großbröckel	Schäbel	Krautsuppe	Gemüsecremesuppe	Mürbzig	Kartoffelriegel	Kartoffelgratin	Duchessermasse	Nudelriegel	Tortellin	Gedünsteter Reis	Polenta	Pflaumen	Gek. Reis	Bratens
<i>Manuel</i>			■	■			■			■			■	■			■		
<i>Kathrin</i>			■	■															■
<i>Dominik</i>																			
<i>Sebastian</i>			■				■			■			■				■		■
<i>Simon</i>				■															
<i>David</i>			■	■															■
<i>Kevin</i>			■	■															
<i>Hannes</i>				■															■
<i>Sarah</i>			■																■

Tabelle 1: Erhebungsbogen ausgefüllt 3. - 5. Woche

Vierte Woche:

Das Lehrplanthema dieser Woche war Kraftsuppen und gebundene Suppen. In dieser Woche konnte die Lehrkraft erstmals eine Individualisierung durchführen, wie sie es sich in der Vorbereitung vorgestellt hatte. Zur Veranschaulichung kann folgendes Beispiel angeführt werden:

In der dritten Woche ist in der Lehrküche laut Lehrplan Rindssuppe, Frittaten, Grießnockerl und Schöberl vorgesehen. Der Schüler Manuel wurde aufgrund seiner Selbsteinschätzung in dieser dritten Woche in der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt. Er hatte in seinem Selbsteinschätzungsbogen bei Rindssuppe und Frittaten „das kann ich schon selbstständig herstellen“ angekreuzt. Die Herstellung von Grießnockerl bewertete der Schüler in seinem Selbsteinschätzungsbogen mit: „Benötige ich noch Hilfe“ und die Herstellung von Schöberl bewertete der Schüler mit „Hab ich noch nie hergestellt“.

In der vierten Woche nahm der Schüler Manuel wieder am Unterricht in der Lehrküche teil. Aufgrund der Aufzeichnungen im Selbsteinschätzungsbogen stellte die Lehrkraft fest, dass dieser Schüler die Gemüsecremesuppe beherrscht, jedoch die Kraftsuppe nicht und ihm aus dem Lehrinhalt der dritten Woche die Grießnockerl und Schöberl fehlten. So holte der Schüler das Versäumte in dieser Unterriechenheit nach. Dies erkannten die anderen SchülerInnen und die Lehrperson konnte einen deutlichen Motivationsschub der Lehrlinge spüren. In dieser Woche stand noch der Mürbteig auf dem Lehrprogramm, dieser konnte allen SchülerInnen in derselben Weise erklärt werden, da diesen kein Lehrling schon selbstständig herstellen konnte.

Fünfte und sechste Woche:

In der fünften Woche konnte mehrmals der geplante individualisierte Unterricht durchgeführt werden. Die Lehrkraft war mit den Ergebnissen sehr zufrieden, da ein merkliches Wertschätzen dieser Bemühungen durch die SchülerInnen erfolgte. Auch konnte ein weiterer Motivationsschub seitens der SchülerInnen erkannt werden, da diese versuchten die gestellten Aufgaben so rasch wie möglich zu lösen, um in weiterer Folge auch noch an ihren Defiziten arbeiten zu können.

In der sechsten Woche wurden zwei Schülerinnen-Interviews bezüglich transparenter Leistungsbeurteilung durchgeführt. Die sechste Woche erschien für eine solche Bewertung am sinnvollsten, da die SchülerInnen Ende der vierten Woche die Schulnachricht erhalten hatten und weitere zwei Wochen voller Arbeit vergangen waren.

Die Fragen lauteten sinngemäß:

- Glaubst du zu wissen, welche Note die Lehrperson dir geben wird? Wenn ja, welche Note? Wenn nein, warum nicht?
- Fühlst du dich gerecht beurteilt? Begründe bitte deine Meinung.

Siebte Woche:

Die siebte Woche war sehr interessant, da das Programm Grundsoßen war und alle neun SchülerInnen in ihrer Selbsteinschätzung „Habe ich noch nie hergestellt“ angekreuzt hatten. Somit war in dieser Woche keine heterogene Gruppe vorzufinden, sondern die Lehrperson konnte alle SchülerInnen am gleichen Wissensstand abholen und es bestand die Aufgabe darin den SchülerInnen das Thema Grundsoßen beizubringen.

Aufgrund der schulinternen Vereinbarung, dass zwei SchülerInnen in der Gemeinschaftsverpflegung mitarbeiten müssen, musste ein Teil des Programmes der siebten Woche in die achte Woche verlegen werden.

Achte und letzte Woche:

Das Programm der achten Woche ist Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat. Der Kartoffelsalat wird wiederholt, da er schon in der ersten Schulwoche hergestellt wurde. Für SchülerInnen die Wiener Schnitzel schon einmal zubereitet hatten (in meiner Gruppe sechs SchülerInnen) stand als Alternativprogramm Zwiebelrostbraten mit Duchessekartoffel (Duchessekartoffel ebenfalls Wiederholung aus der vierten Woche) auf dem Programm. Die SchülerInnen welche den Zwiebelrostbraten herstellten, sahen nun wie die anderen drei SchülerInnen Wiener Schnitzel herstellten und machten die Lehrperson aufmerksam, dass sie in ihrem Lehrbetrieb Wiener Schnitzel auf eine andere Art und Weise zubereiten wie hier im Unterricht. Im Zuge der Diskussion mit den SchülerInnen erläuterte die Lehrperson, dass es verschiedene fachmännische Zugänge für die Zubereitung eines Gerichtes gibt und jede Zubereitungsart ihre Richtigkeit besitzt. Entscheidend ist das Endprodukt d. h. ein Wiener Schnitzel ist in der Gaststätte A als Wiener Schnitzel erkennbar und auch in der Gaststätte B (unberücksichtigt der Regelungen des „Codex Alimentarius Austriacus“).

Somit wurde der Sinn des Projektes nochmals untermauert, da die SchülerInnen nicht nochmals das schon von jedem in seinem Lehrbetrieb individuell Erlernte herstellen mussten, sondern am noch nicht Gekonnten arbeiteten.

4 EVALUATIONSMETHODEN

Im Rahmen des Projektes wurde die Realisierung mehrerer Ziele ins Auge gefasst. Hauptziel auf SchülerInnenebene war die Steigerung der Motivation durch individuell angepasste Arbeitsaufträge. Hauptziel auf LehrerInnenebene war eine transparente Leistungsfeststellung und –beurteilung durch die Lehrperson. Die Evaluation wurde anhand von Erhebungsbögen, Interviews und Beobachtungen durchgeführt.

4.1 Evaluierung der Ziele auf SchülerInnenebene:

Steigerung der Motivation:

Den SchülerInnen wurden anhand eines Fragebogens zwar keine konkreten Fragen über die Motivation gestellt, jedoch zog die Lehrperson aus den Antworten auf die gestellten Fragen Rückschlüsse auf die Motivation der SchülerInnen.

Fachliches Ziel:

Durch den Vergleich des Notendurchschnitts mit einer regulären Schulklasse soll gezeigt werden, dass es zu keiner Verschlechterung des fachlichen Zieles kommt.

4.2 Evaluierung der Ziele auf LehrerInnenebene:

Transparente Leistungsbeurteilung: Durch Interviews der SchülerInnen soll die transparente Leistungsbeurteilung evaluiert werden.

Steigerung der Diagnosekompetenz: Mit Hilfe eines Projektstagebuches sollen die LehrerInnen ihre Beobachtungen aufschreiben und durch Selbsteinschätzung evaluiert werden.

Im Bereich der Genderproblematik wird am Anfang der Unterrichtseinheiten eine Überprüfung der verschiedenen Kompetenzen anhand einer Selbsteinschätzung und verschiedener praktischer Arbeiten geben. Es soll herausgefunden werden, ob es Unterschiede bei Mädchen und Burschen hinsichtlich der Kreativität und Geschicklichkeit gibt.

5 ERGEBNISSE

Anfangs hat sich aus der Projektdurchführung für die Lehrkraft ein Mehraufwand an Schreib- und Vorbereitungsarbeiten und für die SchülerInnen an Ausfüll- und Schreibarbeit ergeben. Allerdings bekamen die SchülerInnen zu Beginn des Lehrganges nicht viel von einer Projektdurchführung mit, da es sich für die SchülerInnen um normalen Regelunterricht handelte. Erst in den Wochen, in denen individualisierter Unterricht stattfand, begannen die SchülerInnen zu registrieren, dass etwas anders ist.

In Folge stellten sich die Beobachtung der SchülerInnen im Unterricht und die damit verbundenen Aufzeichnungen als sehr schwierig für die Lehrkraft dar. Die Lehrkraft hatte sich zu viel zugemutet und war mit den Diagnoseaufgaben überfordert. Dies führte zu einer Umstellung im zweiten Projektdurchlauf. Dies wird bei den Ergebnissen zu Projekt 1 näher ausgeführt.

Durch die Veränderungen ging der zweite Projektdurchlauf leichter vonstatten. Vielleicht lag es auch daran, dass sich die Lehrkraft an diese neue Art des Unterrichtens schon ein wenig gewöhnt hatte.

Die genauen Ergebnisse werden in Folge beschrieben.

5.1 Ergebnisse zu Projekt 1

Eingangserhebung

Erstens erkannte die Lehrperson einen gewissen Prüfungsstress der Lehrlinge bei der Durchführung der Eingangserhebung. Für viele SchülerInnen war das Beweisen ihrer Fähigkeiten mit Stress verbunden und für andere ein Lohn für ihre stetigen Bemühungen.

Zweitens war die Übertragung der Ergebnisse des Selbsteinschätzungsbogens der SchülerInnen in die zusammenfassenden Aufzeichnungen des Lehrers sehr unübersichtlich. Ein neuer Lösungsweg wäre hier wünschenswert, jedoch ist es für die Lehrperson zu diesem Zeitpunkt aus zeitlichen, kreativen und organisatorischen Gründen nicht möglich an einem neuen Lösungsansatz zu arbeiten.

Drittens ist die Lehrperson bei der Auswertung an die Grenzen ihrer Diagnosefähigkeit gestoßen, da z. B. das Feststellen welche Gurkenhälften nun welcher Stufe zuordenbar ist, sich als sehr schwierig erwies.

Des Weiteren war die Feststellung, ob sich ein Lehrling wirklich bemüht oder nicht, kaum zu bewerkstelligen, da die meisten Lehrlinge diese Erhebung als Prüfung sahen. Womöglich arbeiteten sie somit unter Stress schlampiger und fehlerbehafteter.

Enderhebung

Das Ergebnis der Enderhebung war für die Lehrperson zufrieden stellend. Manche Lehrlinge hatten wie bereits aus Vordokumentationen ersichtlich, mit Schlampigkeitsfehlern zu kämpfen. Diese sind aber durchaus normal und der Lehrperson auch schon aus anderen Unterrichtseinheiten bekannt. Bei der Enderhebung kochten die SchülerInnen das in den letzten sieben Wochen Gelernte in Form eines kleinen Menüs. Sie bekamen dieses Menü von der Lehrperson vorgegeben und mussten dies in Einzelarbeit und mit Hilfe ihrer Rezepte kochen. Die Kriterien wurden am Anfang der Unterrichtseinheit klar besprochen. Durch diese Enderhebung mussten die SchülerInnen wiederum wie in ihrer Eingangserhebung ihre Genauigkeit, Kreativität und Sauberkeit einsetzen und zu Beweis stellen.

5.1.1 Ergebnisse SchülerInnenebene

Ziel „Motivation der SchülerInnen“:

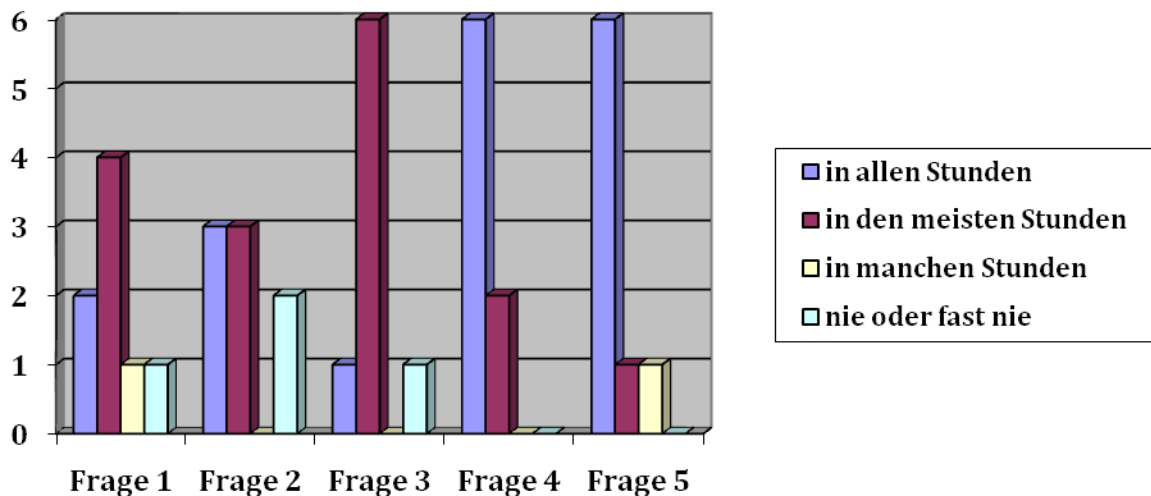


Tabelle 2: Motivationsergebnisse Projekt 1

Frage 1: In diesem Unterricht arbeitest du selbstständig und ohne direkte Hilfe des Lehrers/der Lehrerin

Zwei von acht SchülerInnen erklärten, dass sie in diesem Unterricht in allen Stunden selbstständig und ohne Hilfe der Lehrkraft arbeiten konnten. Vier SchülerInnen gaben an, dass dies in den meisten Stunden der Fall war. Lediglich je ein/e SchülerIn gab an, dass dies nur in manchen Stunden bzw. nie der Fall war.

Dies zeigt, dass $\frac{3}{4}$ der SchülerInnen selbstständig und ohne die Hilfe der Lehrkraft gearbeitet haben.

Frage 2: Waren die Arbeitsaufgaben verständlich erklärt bzw. formuliert?

Bei dieser Frage war interessant, dass zwei SchülerInnen angaben, dass die Arbeitsaufgaben nie oder fast nie verständlich formuliert wurden. Das zeigt der Lehrperson, dass $\frac{1}{4}$ der SchülerInnen Probleme hatten die Lehrperson zu verstehen und dies vielleicht sogar eine Erklärung, für manche Schwierigkeiten in der Ausführung von Arbeitsaufträgen ist.

Frage 3: Die Lehrperson gibt uns genügend Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten.

Hier zeigten bis auf einen Lehrling alle auf, dass sie genügend Möglichkeiten hatten, selbstständig zu arbeiten.

Frage 4: Wenn du einmal nicht mehr weiter weißt, hilft uns die Lehrperson.

Bei der Beantwortung dieser Frage zeigten alle SchülerInnen auf die positive Hilfestellung der Lehrperson hin.

Frage 5: Der Unterrichtsstoff ist praxisrelevant und ich brauche das Erlernte in der Zukunft.

Sechs von acht SchülerInnen konnten diese Antwort mit „in allen Stunden“ beantworten. Das bedeutet, dass schon für die Lehrlinge in der ersten Klasse die Wahl des Lehrstoffes an der Schule gut und durchdacht ist. Die Lehrperson die das Projekt durchführte hielt sich an den an der Schule ausgearbeiteten Lehrplan, der im Anhang zu finden ist.

Offen Frage: Was hat dir am Projektunterricht gefallen?

Es werden Sachen deutlich, die mir selbst nicht eingefallen sind; Individualität und Eingehen auf einzelne Schüler; verschiedenste Arten des Lernens; Alles; dass ich Sachen gelernt habe die ich noch nie gelernt habe; dass sich der Lehrer um uns besser bemüht hat; man kann selbstständig arbeiten;

Offene Frage: Was hat dir am Projektunterricht nicht gefallen?

Dass der Lehrer immer bei den ungefähr gleichen Schülern geholfen hat; Nichts;

Zusammenfassend kann resultiert werden, dass das Ziel der Motivationssteigerung für die SchülerInnen erreicht wurde. Die Lehrperson stellte in ihren „normalen“ vorigen Unterrichtseinheiten öfters einen Missmut bei den SchülerInnen fest. Dies wurde wahrscheinlich aufgrund der Miteinbeziehung ihrer Selbsteinschätzung unterlassen. Auch konnten sich die SchülerInnen mehr begeistern, Neues zu erlernen als schon Bekanntes zu wiederholen.

„Fachliches Ziel“:

Die Noten der SchülerInnen wurden mit den Ergebnissen einer Regelklasse verglichen. Aus diesem Vergleich ergaben sich keine gravierenden Unterschiede in der Notenvergabe. Hier zeigt sich also, dass die SchülerInnen im Durchschnitt keine schlechteren Noten als andere Schulklassen haben – das Ziel wurde somit erreicht.

Für mich bestand keine weitere Möglichkeit einen Vergleich zu erstellen, da es sich um eine erste Klasse handelt und eine SchülerInnenbefragung keinen Sinn machte, da die SchülerInnen keinen Vergleich zur vorangehenden Schulstufe haben.

5.1.2 Ergebnisse LehrerInnenebene:

Ziel „Steigerung der Diagnosekompetenz“:

Aufgrund der ständigen Beobachtungen und des regen verbalen Austausches mit den SchülerInnen erfolgte eine Steigerung der Diagnosekompetenz. Da nach jeder gehaltenen Unterrichtseinheit eine Reflexion in Form eines Projektstagebuches erfolgte, konnte die eigene Diagnosefähigkeit reflektiert werden.

Ziel „Transparente Leistungsbeurteilung“:

Hier können aufgrund von mangelnder Organisation und Versäumnissen der Lehrperson keine Ergebnisse genannt werden. Die Benotung der SchülerInnen erfolgte mittels beiliegenden Beurteilungsbogen. Die Lehrperson konnte nach jeder Unterrichtseinheit den Lehrlingen den fertig ausgefüllten Bogen zeigen und diesen mit ihnen besprechen. Zu diesen Besprechungen kam es aber so gut wie nie, da die Zeit dazu nicht ausreichte.

5.1.3 Ergebnisse zu Projekt 2

5.1.3.1 Ergebnisse SchülerInnenebene

Ziel „Motivation der SchülerInnen“:

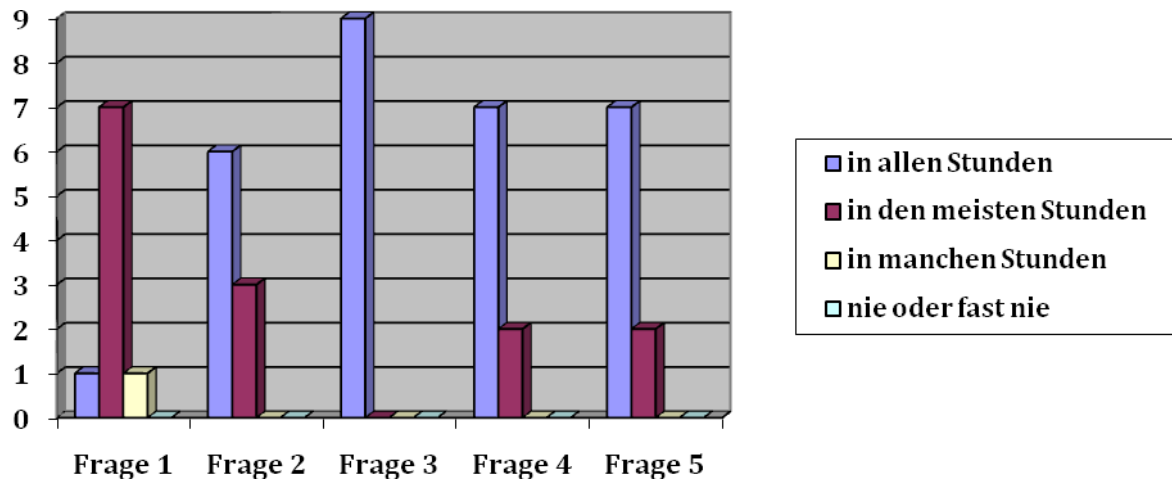


Tabelle 3: Motivationsergebnisse Projekt 2

Frage 1: In diesem Unterricht arbeitest du selbstständig und ohne direkte Hilfe des Lehrers/der Lehrerin

Sieben von neun SchülerInnen konnten in den meisten Stunden selbstständig und ohne direkte Hilfe der Lehrkraft arbeiten. Ein Lehrling gab an dass er/sie in allen Stunden selbstständig arbeiten konnte. Lediglich ein Lehrling gab an, dass er nur in manchen Stunden selbstständig arbeiten konnte und keiner der Lehrlinge empfand dass er/sie nie oder fast nie selbstständig arbeiten konnte. Dies ergibt, dass mehr als $\frac{3}{4}$ der SchülerInnen selbstständig und ohne Hilfe der Lehrkraft gearbeitet hatten.

Frage 2: Waren die Arbeitsaufgaben verständlich erklärt bzw. formuliert?

Bei der Beantwortung dieser Frage, ist eine deutliche Besserung gegenüber dem ersten Projekt zu sehen. Hier gaben keine SchülerInnen an, dass sie die Arbeitsaufgaben nie bzw. in manchen Stunden nicht verstanden hatten. Alle SchülerInnen konnten zumindest in den meisten Stunden die Arbeitsaufgaben verstehen.

Frage 3: Die Lehrperson gibt uns genügend Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten.

Alle SchülerInnen konnten diese Frage mit „in allen Stunden“ beantworten.

Frage 4: Wenn du einmal nicht mehr weiter weißt, hilft uns die Lehrperson.

Die SchülerInnen konnten auf die Hilfe der Lehrperson zurückgreifen. So konnten sie alle - wie in der vorigen Frage beantwortet - selbstständig arbeiten und wenn sie nicht mehr weiter wussten, auf die Hilfe der Lehrperson zählen.

Frage 5: Der Unterrichtsstoff ist praxisrelevant und ich brauche das Erlernete in der Zukunft.

Auch bei der Beantwortung dieser Frage waren sich die SchülerInnen einig, dass es nie bzw. auch nicht manchmal zur Vermittlung von praxisfremdem Unterrichtsstoff kam.

Offen Frage: Was hat dir am Projektunterricht gefallen?

Man lernt viele verschiedene Grundrezepte kennen; selbstständiges Arbeiten, gut erklärt; schöne tolle Sachen gemacht; gutes Klima; nicht stressig; dass man vor dem Beginn des praktischen Arbeitens die Herstellung bespricht; alles; dass uns der Lehrer alles erklärt hat was wir zu machen haben; wenn

wir Hilfe benötigt haben hat er es uns noch mal erklärt; wenn man etwas gut kann wurde man in die Gemeinschaftsküche geschickt;

Offene Frage: Was hat dir am Projektunterricht nicht gefallen?

Kompliziertes Arbeiten, realitätsfremdes Arbeitsklima; zu langes Reden am Anfang der Stunde, nichts;

„Fachliches Ziel“:

Die Ergebnisse entsprechen weitestgehend den Ergebnissen des ersten Projektdurchlaufes.

5.1.3.2 Ergebnisse LehrerInnenebene:

Ziel „Steigerung der Diagnosekompetenz“:

Die Lehrperson hat während der ständigen Selbstreflexion festgestellt, dass ihr im zweiten Projektdurchlauf die Beobachtungen, der verbale Austausch mit den SchülerInnen und die Verschriftlichungen wesentlich leichter gefallen sind. Aus der Sicht der Lehrperson ist eine deutliche Verbesserung ihrer Diagnosekompetenz zu verzeichnen.

Ziel „Transparente Leistungsbeurteilung“:

Hier wurden zwei Interviews mit folgenden Fragen durchgeführt:

- Glaubst du zu wissen, welche Note dir die Lehrperson geben wird? Wenn ja, welche Note? Wenn nein, warum nicht?

SchülerIn 1	SchülerIn 2
Ja, ich bekomme einen Einser.	Nein, denn ich hoffe ich hab mich auf einen Zweier verbessert.

- Fühlst du dich gerecht beurteilt? Begründe bitte deine Meinung.

SchülerIn 1	SchülerIn 2
Ja, da ich stets über meine Leistungen Bescheid wusste.	Nein, da ich gewisse Arbeitsweisen in meinem Lehrbetrieb anders erlernt habe und nun nicht genau weiß wie ich es wirklich zu machen habe und ich dadurch verunsichert bin und sich Fehler einschleichen.

Somit muss festgestellt werden, dass sich nicht beide SchülerInnen im Klaren waren, welche Noten sie bekommen werden. Bei der Gerechtigkeit der Benotung ist zu bemerken, dass noch eine gewisse Unsicherheit besteht.

6 ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK

Nach zwei Projektdurchgängen können zusammenfassend folgende Aussagen getroffen werden:

Projektunterricht im Allgemeinen und das entwickelte IMST-Projekt im Besonderen fördert die Motivation im Praxisunterricht als Voraussetzung für nachhaltiges Lernen und Kompetenzerwerb. Die SchülerInnen schätzen es, wenn ihnen selbstständiges Arbeiten zugetraut wird.

Es konnte im Rahmen der Projekte offensichtlich die Motivation der SchülerInnen gesteigert werden. Wesentlich dabei ist, die Arbeitsabläufe zu Beginn präzise zu besprechen, laufend zu beobachten und rechtzeitig einzugreifen. Beim Eingreifen der Lehrperson, ist es aber sehr wesentlich wie und mit welcher Aussagekraft den SchülerInnen die Mängel erklärt werden. Deutlich bemerkbar war auch, dass die Voraussetzungen im Bereich Lesekompetenz (Sinnerfassendes Lesen), welche die SchülerInnen mitbringen, sehr unterschiedlich sind. In einem weiteren Projektdurchlauf wäre es unverzichtbar genauer auf die Lesekompetenz der SchülerInnen einzugehen, da das Lesen und das Verständnis des Gelesenen essentiell für das Gelingen eines Rezeptes sind.

Hinsichtlich der Leistungsfeststellung und –beurteilung ist wesentlich, dass die Festlegung klarer Kriterien unumgänglich ist. Zusätzlich konnte bemerkt werden, dass die SchülerInnen sehr gut in der Lage sind ihre eigenen Leistungen zu beurteilen, wenn sie laufend beobachtet und mit ihnen über ihre Leistungen gesprochen wird, indem diese durch die Lehrperson kommentiert werden. Hier ist es wichtig, dass eine gute Gesprächsbasis zwischen den SchülerInnen und den LehrerInnen besteht, damit die SchülerInnen Kritik annehmen können.

Bei der Durchführung eines derartigen Projektes sollte im Vorhinein berücksichtigt werden, dass ein Mehraufwand an Schreib- und Vorbereitungsaufwand besteht. Während der Projektdurchführung ist ein reger Austausch mit den SchülerInnen unabdingbar, um ein erfolgreiches Ergebnis in Bezug auf die Individualisierung zu erreichen. Ein erfolgreiches Ergebnis in Bezug auf Individualisierung heißt, auch mit kleinen Erfolgen dem großen Ziel der Individualisierung näher zu kommen.

6.1 Anschlussfragen

Obwohl das Projekt nach einer ersten Durchführung evaluiert und gewonnene Erkenntnisse bereits bei der zweiten Durchführung eingearbeitet wurden, bleiben doch noch Fragen offen.

- Sollte dieses Projekt mit einem/einer ProjektpartnerIn durchgeführt werden um durch mehrere BeobachterInnen ein Mehr an Erkenntnissen, Änderungsvorschlägen, Unterrichtsmethoden und Handlungsspielräumen zu gewinnen?
- Ist eine ähnliche Projektdurchführung in der zweiten und dritten Schulstufe mit dem Schwerpunkt Individualisierung unter den gegebenen Rahmenbedingungen möglich?
- Wäre Individualisierung auch für andere LehrerkollegInnen eine Möglichkeit ihren Unterricht weiterzuentwickeln oder beharren die KollegInnen auf ihren traditionellen Unterrichtsstil?

6.2 Persönlicher Rückblick

Die Planung und Durchführung des Projektes war für mich spannend und herausfordernd zugleich. Ich konnte wertvolle Erfahrungen einerseits für meinen Unterricht und andererseits für das Arbeiten im Projektunterricht sammeln. Die intensive Auseinandersetzung mit mir, die kritische Reflexion und das Bemühen für jeden Schüler/jede Schülerin das richtige Maß an Individualisierung zu finden haben mir für meine Tätigkeit als Lehrer wichtige Erkenntnisse gebracht. Ich habe auf alle Fälle Lust bekommen, mich mit diesem Thema vermehrt im Unterricht auseinanderzusetzen und bin motiviert als Lehrer in Zukunft den Weg zu den SchülerInnen nicht nur auf der Seite der Lehrer zu gehen, sondern auch die SchülerInnen mit einzubeziehen.

7 LITERATUR

Altrichter, Herbert, Posch, Peter (2007): Lehrerinnen und Lehrer erforschen ihren Unterricht. (4. Auflage). Bad Heilbronn: Klinkhard Verlag.

Hascher, Tina (2003): Diagnose als Voraussetzung für gelingende Lernprozesse. In: Journal für LehrerInnenbildung, 3 (2), S.29.

Helmke, Andreas (2010): Unterrichtsqualität und Lehrerprofessionalität. Diagnose, Evaluation und Verbesserung des Unterrichts (3.Auflage). Seelze: Kallmeyer Verlag.

Schaffenrath, Maria (2005): Anregende Lernumwelten schaffen. In: Exenberger/Schober (Hrsg.): Baustelle Lehrlingsausbildung.(S. 146 – 152). Innsbruck: Studienverlag.

Schaffenrath, Maria (2007): Kompetenzorientierte Berufsschullehrerbildung in Österreich. Das Lernaufgabenprojekt als Innovationsmotor. Bielefeld: W. Bertelsmann Verlag GmbH & Co. KG

Stern, Thomas (2008): Förderliche Leistungsbewertung. ÖZEPS im Auftrag des BMUKK, Wien: Eigenverlag.

Posch, Peter: (2010, 25.November) Individualisierung – Managing Diversity. URL: <http://www.phst.at/uploads/media/Posch.pdf> [14.10.2011]

Schratz, Michael (2011): Individualisierung Annäherung an ein komplexes Begriffsfeld. URL: http://www.bmukk.gv.at/medienpool/15595/mat_individ_schratz.pdf [15.10.2011]

ANHANG

7.1 Erhebungsbögen für alle acht Wochen

Erhebungsbogen für die ersten beiden Wochen.

Name: _____

Die folgende Erhebung soll nicht als Test verstanden werden, sondern lediglich als Selbsteinschätzung von dir.

Seit wie lange arbeitest du schon als Kochlehrling?

In welchem Bereich in der Küche arbeitest du hauptsächlich?

In der ersten Woche werden wir verschiedene Salate zubereiten!

Kreuze die richtigen Antworten an

	Kann ich schon selbstständig herstellen	Hab ich schon mal hergestellt, brauch aber noch Unterstützung	Hab ich noch nie hergestellt
Krautsalat			
Gurkensalat			
Kartoffelsalat			
Blattsalate			
French Dressing			
Joghurt Dressing			

Welche Art von Rohkost kannst du schon selbstständig herstellen?

Welches Gemüse hast du schon selbstständig gegart?

Gemüse	Garverfahren	Garverfahren	Garverfahren
Karotten	Dünsten	Braten	Dämpfen

Kannst du eine Bisquitmasse herstellen?

Ja, selbstständig

Ja, mit Hilfe

Nein

Welche verschiedenen kochtechnischen Hilfsmittel hast du schon selber ohne Hilfe hergestellt?

Mire poix						

Erhebungsbogen für die dritte bis fünfte Woche

Name: _____

Kreuze die richtigen Antworten an

	Kann ich schon selbstständig herstellen	Hab ich schon mal hergestellt, brauch aber noch Unterstützung	Hab ich noch nie hergestellt
Rindsuppe			
Frittaten			
Grießnockerl			
Schöberl			
Kraftsuppe			
Gemüsecremesuppe			
Mürbteig			
Kartoffelteig			
Kartoffelgratin			
Duchessemasse			
Apfelstrudel			
Nudelteig			
Gedünsteter Reis			
Polenta			
Brandteig			

Erhebungsbogen für die sechste bis achte Woche

Name: _____

Kreuze die richtigen Antworten an

	Kann ich schon selbstständig herstellen	Hab ich schon mal hergestellt, brauch aber noch Unterstützung	Hab ich noch nie hergestellt
Germteig			
Vanillesauce			
Demi glace			
Veloute			
Bechamel			
Hollandaise			
Blätterteiggebäck formen			
Backteig			
Strudelteig			

7.2 Beobachtungsbogen für den praktischen Unterricht

Name des Lernenden:		Klasse:		Lehrkraft:																	
Beobachtungsbogen für den Praxisunterricht																					
	1) Genauigkeit	Stufe				2) Lesekompetenz	Stufe				3) Konzentration	Stufe				4) Sauberkeit	Stufe				
		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4	
Anfangs- erhebung																					
Woche 1																					
Woche 2																					
Woche 3																					
Woche 4																					
Woche 5																					
Woche 6																					
Woche 7																					
Woche 8																					

Erhebungsbogen Kochen 1. - 2. Woche

Fach: KOCHEN		Klasse:	Lehrgang:		Aufgaben										Kochtech. Hilfs.		Genauigkeit	Sauberkeit	Lesekompetenz	
Name	Wie lange schon?	Bereich/Küche	Krauts	Gurks	KAS	Blatts	French	JD			Rohkost	Gemüse + Garverfahren	Pilze	Biskuit	Mire poix		Genauigkeit	Sauberkeit	Lesekompetenz	

Erhebungsbogen Kochen 3. - 5. Woche

Fach: KOCHEN		Klasse:	Lehrgang:																	
Namen	Rindsuppe	Frittaten	Aufgaben											Tortellini	Gedünsteter Reis	Polenta	Pilawreis	Gek. Reis	Brandteig	
			Grießnockerl	Schöberl	Kraftsuppe	Gemüsecremesuppe	Mürbteig	Kartoffelteig	Kartoffelgratin	Duchessemasse	Nudelteig									

Erhebungsbogen Kochen

Fach: Kochen Klasse: Lehrgang:

Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig
Name:	Risotto	Heller Fond	Germteig	Vanillesauce	Demi glace	Veloute	Bechamel	Hollandaise	Blätterteig	Backteig	Fleisch	Strudelteig

7.4 Schülerfragebogen

Schülerfragebogen zum IMST Projekt

Ich möchte meinen Unterricht verbessern und darum ist mir deine Meinung zum Unterricht sehr wichtig!!

Kreuze die richtigen Antworten an!

- **In diesem Unterricht arbeitest du selbstständig und ohne direkte Hilfe des Lehrers/der Lehrerin**

in allen Stunden in den meisten Stunden in manchen Stunden nie oder fast nie

- **Waren die Arbeitsaufgaben verständlich erklärt bzw. formuliert?**

ja eher schon eher nicht nein

- **Die Lehrperson gibt uns genügend Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten!**

ja eher schon eher nicht nein

- **Wenn du einmal nicht mehr weiter weisst, hilft uns unsere Lehrperson!**

ja eher schon eher nicht nein

- **Der Unterrichtsstoff ist praxisrelevant und ich brauche das Erlernete in der Zukunft?**

ja eher schon eher nicht nein

Was hat dir am Projektunterricht gefallen?

Was hat dir am Projektunterricht nicht gefallen?

Vielen Dank für Deine hilfreichen Anregungen!

7.5 Schullehrplan



Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam

Lehrberuf	Köchin & Koch		
Organisation / UE	<input type="checkbox"/> Jahresunterricht	<input checked="" type="checkbox"/> Lehrgangunterricht	UE je Woche: 12
Modul/e			
Unterrichtsgegenstand	Praktisches Arbeiten/Kochen		
Kompetenzbereich/e			
Lehrperson			
Schuljahr	2010/11	Lehrjahr: 1	Klasse:

WO	UE	LLP	Kernlehrstoff	Anwendung / Kompetenzen / Handlungssituationen
1.	12	Einführung Küchentechnologie Küchenorganisation Speisen	LSV, Ziele, Leistungsbeurteilung; Verhalten in den Lehrwerkstätten; Küchenordnung; Persönliche Hygiene Umwelt: Wertstoffentsorgung, Werterhaltung Geschirr- und Gerätekunde; Schneideübungen und kochtechnische Hilfsmittel; Salate aus rohen und gekochten Grundmaterialien; Salatsaucen und Salatmarinaden	Krautsalat mit Speckmarinade Gurkensalat mit Sauerrahmdressing Kartoffelsalat Blattsalate
2.	12	Speisen Grundteige	Rohkost; Gemüsegerichte unter Anwendung folgender Garverfahren: dämpfen, backen im Fett, garziehen, dünsten, überbacken; Biskuitmasse:	Rohkost laut Mappe Gemüseteller laut Mappe: gratinierter Blumenkohl gebackener Sellerie Glacierte Karotten Bohnen im Speckmantel, ZucchiniGemüse Biskuitroulade
3.	12	Speisen Grundteige	Suppen: Rindsuppen mit nationalen Einlagen; Rinderkraftsuppe; Gebundene Suppen: Creme- und Püreesuppen; Mürbteig:	Rindsuppe Einlage: Grießnockerl, Frittaten, Speckknödel, Schöberl Kraftsuppe Gemüsecremesuppe Minestrone, Grießsuppe Gedeckter Apfelkuchen
4.	12	Speisen Grundteige	Kartoffelgerichte Kartoffelteig Strudelteig:	Duchesse, Kroketten, überbackene Kartoffel, Dauphine Röstkartoffel Kartoffelteig: Powidltascherl Schupfnudeln Wiener Apfelstrudel

Lehrstoffverteilung für den Gegenstand: Praktisches Arbeiten/Kochen

1



Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam

Lehrberuf	Köchin & Koch		
Organisation / UE	<input type="checkbox"/> Jahresunterricht	<input checked="" type="checkbox"/> Lehrgangsunterricht	UE je Woche: 12
Modul/e			
Unterrichtsgegenstand	Praktisches Arbeiten/Kochen		
Kompetenzbereich/e			
Lehrperson			
Schuljahr	2010/11	Lehrjahr: 1	Klasse:

WO	UE	LLP	Kernlehrstoff	Anwendung / Kompetenzen / Handlungssituationen
5.	12	Speisen Grundteige	<p>Nudelteig</p> <p>Getreide- und Hülsenfruchtgerichte</p> <p>Brandteig:</p>	<p>Nudelteig laut Mappe</p> <p>gedünsteter Reis, Polenta Bohneneintopf, Linsensalat</p> <p>gefüllte Brandteigkrapfen</p>
6.	12	Speisen Grundteige	<p>Getreide- und Vollwertgerichte</p> <p>Germteig:</p>	<p>Getreidelaiabchen Reisauflauf, Risotto</p> <p>Buchtein mit Vanillesauce</p>
7.	12	Speisen Grundteige	<p>Grundsaucen: Fonds, weiße Grundsaucen, Braune Grundsaucen, Buttersaucen;</p> <p>Blätterteig: Ausfertigung zu pikanten oder süßen Speisen</p>	<p>Demi glace Veloute, Bechamel, Hollandaise Spezielle Reduktionssaucen</p> <p>Kaffeegebäck laut Mappe</p>
8.	12	Speisen Grundteige	<p>Backteig: Ausfertigung zu pikanten oder süßen Speisen</p> <p>Wiederholung der 1. Klasse</p>	<p>Apfelradeln, Wäschermädeln, Schlosserbuben</p>