

L



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeiten – Labor, Werkstätte & Co

„QUALITÄTSSTEIGERUNG IM FACHPRAKTISCHEN UNTER- RICHT DURCH FÖRDERUNG VON SCHLÜSSELKOMPETENZEN“

Projekt-ID 264

Projektkoordinator: **Walter Schwemberger / Bernhard Kofler**

Innsbruck 05.2011

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	2
ABSTRACT	4
1 EINLEITUNG	5
1.1 Ausgangslage	5
1.2 Vision	6
2 ZIELE	7
2.1 Ziele auf Schüler/innenebene	7
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene	7
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen	7
3 DURCHFÜHRUNG	8
4 EVALUATIONSMETHODEN	17
5 ERGEBNISSE	18
5.1 Sozialkompetenzen vor Projektbeginn und nach Projektabschluss	18
5.1.1 Gegenüberstellung der Ergebnisse über die Selbsteinschätzung von Sozialkompetenzen	18
5.1.2 Ergebnis der Gegenüberstellung	18
5.2 Evaluation der Selbst- und Fremdeinschätzung	19
5.2.1 Auswertung Selbsteinschätzung / Fremdeinschätzung:.....	19
5.2.2 Ergebnisse Selbsteinschätzung / Fremdeinschätzung.....	19
5.3 Tagebücher der Schüler	20
5.3.1 Erkenntnisse aus den Tagebucheinträgen der Schüler/innen.....	20
5.4 Bewertung des Projektes durch die Schüler/innen	20
5.4.1 Persönliche Aussagen der Schüler/innen laut Fragebogen:	20
5.4.2 Erkenntnisse der Auswertung.....	21
6 ZUSAMMENFASSUNG	22
7 AUSBLICK	24
8 PERSÖNLICHER RÜCKBLICK	25

9	ANHANG.....	27
9.1	Projektmappe	27

ABSTRACT

Durch Hospitationen bei unseren Kollegen/innen und durch eigene Erfahrungen an der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam haben wir festgestellt, dass der fachpraktische Unterricht in Servieren sehr unterschiedlich gestaltet wird und dass Fach- und Schlüsselkompetenzen von Lehrpersonen teilweise zu wenig gefordert und gefördert werden. Das war der Anlass, uns in dieser Bachelorarbeit die Frage zu stellen, wie wir den fachpraktischen Unterricht in Servieren generell verbessern können und somit wichtige zukunftsorientierte Fach- und Schlüsselkompetenzen der Schüler/innen steigern können. Durch fächerübergreifende Lernaufgaben wollen wir erreichen, dass Schüler/innen eigenverantwortlich arbeiten und somit die Motivation gesteigert wird.

Durch unsere Teilnahme bei IMST haben wir an unserer Berufsschule für Tourismus in Absam zwei Projekte begleitet, in denen die Schüler/innen selbstständig eine Veranstaltung geplant, organisiert und durchgeführt haben. Wir haben Wert darauf gelegt, dass die Schüler/innen selbstständig Entscheidungen treffen und Lehrer/innen die Rolle des Begleiters und Beraters einnehmen. Die Schüler/innen stehen dadurch im Mittelpunkt des Unterrichts und Lehrer/innen haben Zeit, den Unterricht zu beobachten und zu dokumentieren bzw. lernschwächere Schüler/innen zu unterstützen. Für Schüler/innen ist es eine große Herausforderung selbst etwas Planen und dabei ihre eigenen Ideen verwirklichen zu können. Sie sehen darin etwas „Sinnvolles“, das für ihr weiteres Privat- und Berufsleben von großer Bedeutung ist.

Hier hat sich gezeigt, dass problemorientierte Aufgabenstellungen für Schüler/innen wesentlich interessanter und nachhaltiger sind. Gerade durch das Lernen aus Fehlern im Unterricht können Schüler/innen neue Erkenntnisse und Erfahrungen sammeln. Zusammenfassend stellen wir fest, dass Projektunterricht sowohl für Schüler/innen und Lehrer/innen eine große Bereicherung darstellt. Entscheidend ist, den Schüler/innen unterschiedliche Methoden anzubieten und für eine angenehme Lernumgebung zu sorgen, die motiviert, anregt und gestalterische Freiheit lässt.

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

Es soll erreicht werden, dass der praktische Unterricht an unserer Schule zeitgemäßer und praxisnäher gestaltet wird.

Ziel ist es, gemeinsam mit Kollegen/innen innovative Lernkonzepte und Schulprojekte zu entwickeln, umzusetzen und dadurch im Besonderen den Praxisunterricht für Schüler/innen interessanter und nachhaltiger zu gestalten. Die gesellschaftlichen Anforderungen des 21. Jahrhunderts zeichnen sich durch einen raschen Wandel aus, das bedeutet, die im beruflichen Leben benötigten Qualifikationen verändern sich laufend. Neben fachlichen Qualifikationen sind vor allem Handlungskompetenzen wie Kommunikationsfähigkeit, Selbstständigkeit, Projektkompetenz, Sozialkompetenz und Teamfähigkeit für den Beruf des Restaurantfachmannes/frau, wie für alle anderen Berufe, unerlässlich. Eine vorrangige Aufgabe ist, die Schüler/innen auf ihr zukünftiges Berufsleben bestens vorzubereiten. Wichtig ist, den Schülern/innen im Rahmen des Unterrichts auch Werte zu vermitteln und Orientierung anzubieten.

1.1 Ausgangslage

Durch Hospitationen und Umfragen bei Kollegen/innen konnte festgestellt werden, dass der Unterricht im Praxisfach Servieren sehr unterschiedlich gestaltet wird. Unserer Meinung nach werden die Fach- und Handlungskompetenzen den Schülern/innen mehr oder weniger gut vermittelt. Die Aufgabenstellungen im Praxisunterricht sind meist wie folgt aufgebaut:

Lehrpersonen zeigen den Schülern/innen Arbeitsabläufe Schritt für Schritt vor und werden von den Schüler/innen reproduziert. Anschließend werden Fehler aufgezeigt und in die Beurteilung miteinbezogen. Mit dieser Form des Praxisunterrichts haben die Schüler/innen wenig bis gar keine Möglichkeit aus Fehlern zu lernen und dadurch wichtige Erkenntnisse zu gewinnen.

Fehler im Unterricht, die negativ sanktioniert werden, ob von den Lehrern/innen, Mitschülern oder vom Lernenden selbst, sind generell demotivierend und behindern den Lernfortschritt. Dadurch werden Kompetenzen wie Selbstständigkeit, Sozialverhalten, Teamfähigkeit, oder Kreativität nicht gefördert.

Lehrpersonen müssen beim Erstellen von Lehr- und Lernaufgaben das Hauptaugenmerk auf die Vermittlung der oben angeführten Kompetenzen richten.

Da sich im Gegensatz zu den Köchen/Köchinnen das Image des Restaurantfachmanns/frau in den letzten Jahren verschlechtert hat, ist es notwendig, speziell im Bereich der Ausbildung (gemeinsam mit den Betrieben) dagegen zu steuern. Es müssen neue Servicekonzepte entwickelt und neue Trends aufgegriffen werden, um den Beruf des Restaurantfachmanns/frau wieder attraktiv und erstrebenswert zu machen. Daher braucht es zeitgemäße, kreative Aufgabenstellungen im Unterricht, welche den Bedingungen in der beruflichen Praxis entsprechen. Restaurantfachkräfte, entwickeln beispielsweise in Zusammenarbeit mit ihren Kochkollegen/innen neue, trendige Gerichte, die am Tisch des Gastes zubereitet werden. Die Schüler/innen können dadurch ihre Teamfähigkeit, Kreativität und fachliche Kompetenz unter Beweis stellen, dem Gast außergewöhnliche Angebote bieten und sich dadurch von der Konkurrenz abheben.

Lehrer/innen müssen an der Schule ideale Rahmenbedingungen schaffen und die Schüler/innen bei Entwicklungsprozessen unterstützen und begleiten. Die Schüler/innen können ihre eigenen Ideen diskutieren, erarbeiten, ausprobieren und versuchen, Probleme gemeinsam

zu lösen. Dadurch wird die Motivation gesteigert. Speziell im Praxisunterricht sind fächerübergreifende Aufgabenstellungen für Schüler/innen sehr wichtig, um Theoriewissen besser mit praktischen Aufgabenstellungen zu verknüpfen.

Durch die Lehrer/innenausbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol und der Teilnahme am IMST-Projekt (siehe Kapitel 4.3) werden neue Erkenntnisse aus der Lehr- und Lernforschung gewonnen. Die Herausforderung und Motivation besteht darin, diese Erfahrungen in unserem Unterricht umzusetzen und damit eine Verbesserung und fortlaufende Weiterentwicklung im fachpraktischen Unterricht zu erreichen.

1.2 Vision

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

Wie kann der zeitliche bzw. organisatorische Aufwand von Projekten dieser Art zunehmend in das Regelsystem übernommen werden? Dies wird nur durch eine sehr enge Kooperation zwischen allen Lehrer/innen möglich sein. Unter welchen Voraussetzungen diese unverzichtbare Kooperation in einem Lehrerkollegium, welches traditionell meist durch Einzelkämpfertum geprägt ist, möglich wird, wäre zu untersuchen.

Um den Vorbereitungsaufwand, insbesondere im Hinblick auf die Entwicklung von berufsrelevanten Aufgabenstellungen für einen „neuen“ Unterricht, für einzelne Lehrer/innen zu reduzieren, sollte ein Aufgabenpool nach dem „Give and take-System“ angedacht und schrittweise entwickelt werden. Sich der Entwicklung solcher Lernsettings einschließlich der dafür erforderlichen Lernmaterialien zuzuwenden, stellt eine herausfordernde und didaktisch-methodisch höchst anspruchsvolle Aufgabe dar. Die Entwicklung von qualitativ hochwertigen Aufgaben ist zeitaufwändig und bedarf einer kritischen und mehrfachen Evaluierung. Ein Aufgabenpool als Endergebnis dieser umfangreichen Entwicklungsarbeit könnte jedoch einen wertvollen Beitrag zur Weiterentwicklung von Unterrichtsqualität und darüber hinaus von Schulqualität leisten.

2 ZIELE

2.1 Ziele auf Schüler/innenebene

1. Ziel: Förderung der Sozialkompetenz (Verhalten in der Gruppe)
2. Ziel: Die Führungskompetenz der Mädchen wird gesteigert.
3. Ziel: Lehrlinge lösen problemorientierte Aufgabenstellungen.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

1. Ziel: Verstärkte Zusammenarbeit der LehrerInnen im fachtheoretischen Unterricht mit den LehrerInnen des fachpraktischen Unterrichts.
2. Ziel: LehrerInnen stellen fächerübergreifende Aufgabenstellungen, die den realen Arbeitsprozessen entsprechen.
3. Ziel: Erstellung eines gemeinsamen Aufgabenpools im Kollegium.
4. Ziel: Entwicklung gemeinsamer Beurteilungskriterien für die Feststellung von Kompetenzsteigerung durch EVA

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

1. Bachelorarbeit – Die Erkenntnisse und Erfahrungen dieses Projektes werden in unserer Bachelorarbeit behandelt und anschließend wird diese der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt
2. Veröffentlichung in der Homepage vom IMST-Institut
3. Zur Verfügung stellen aller Daten an das Kollegium

3 DURCHFÜHRUNG

Das Projekt wurde mit 2 Klassen der 3.Schulstufe (Abschlussklasse) an der Tiroler Landesberufsschule für Tourismus in Absam durchgeführt.

Das erste Projekt der Klasse 3a mit 10 Schüler/innen, davon 5 Mädchen und 5 Burschen startete im 1. Lehrgang am 06.09.2010 und endete am 26.10.2010.

Das Folgeprojekt der Klasse 3k mit 7 Schüler/innen, davon 3 Mädchen und 4 Burschen startete im 3. Lehrgang am 10.01.2011 und endete am 04.03.2011.

1. Woche - Planungsphase:

- Vorstellen des Projektes im Unterricht

Die Schüler/innen erhielten eine umfangreiche Informationsmappe (siehe Anhang) mit allen wesentlichen Inhalten zum Projekt. Der Lehrer gab einen Überblick zum Ablauf und forderte die Schüler/innen auf, eine persönliche Stellungnahme bzw. ihre Meinung zu den Anforderungen schriftlich abzugeben.



Abb. Schüler/innen in der Planungsphase

Die Meinungen der Schüler/innen beider Gruppen waren unterschiedlich:

Positive Meinungen:

- Super, endlich etwas selbstständig machen zu dürfen
- Mädchen waren teilweise ängstlicher
- Burschen waren cooler - „Das schaffen wir doch leicht!“
- Toll, aber wird sicher anstrengend
- Freuen sich neue Erfahrungen und Eindrücke zu sammeln
- Wird nicht so langweilig wie der „normale Unterricht“
- Große Herausforderung / positiv für die weitere berufliche Zukunft
- Gemischte Gefühle, aber es wird sicherlich spannend
- Hilft uns persönliche Stärken und Schwächen besser zu erkennen
- Eigene Ideen verwirklichen und Verantwortung übernehmen

Negative Meinungen:

- Einige unterschätzen den Umfang der Projektarbeit
- Teilweise Angst vor dem Scheitern
- Da es sich um eine Abschlussklasse handelt, hatten die Schüler/innen Angst, dass sie den Regelstoff nicht schaffen / Angst vor schlechten Noten
- Angst vor Zusammenarbeit im Team, da sich die Schüler/innen noch nicht so gut kennen

Zusammenfassend waren die Meinungen der Schüler/innen jedoch durchaus positiv und wir Lehrer erhielten den Eindruck, dass die Schüler/innen mehrheitlich Zustimmung zum Projekt zeigten.

Zur Orientierung erhielten die Schüler/innen einen Projektstrukturplan aller durchzuführenden Aufgaben:

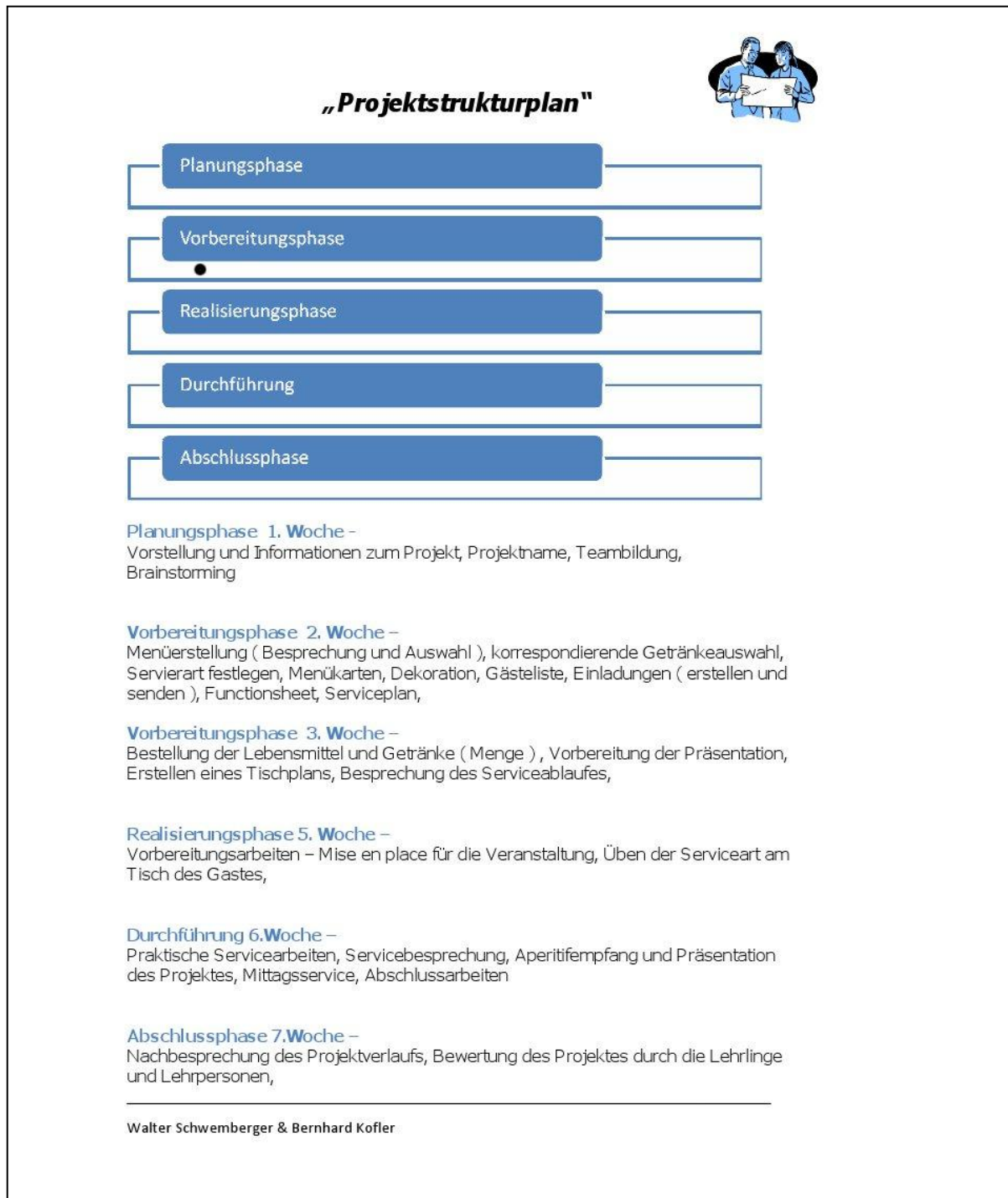


Abb. Projektstrukturplan

Die erste Aufgabenstellung für die Schüler/innen war, sich in der Gruppe über einen Projekttitel Gedanken zu machen. Im Gruppengespräch brachten die Schüler/innen Vorschläge ein und der Projekt-Titel wurde demokratisch ausgewählt.

Titel Projekt Klasse 3a: **„Gemeinsam sind wir stark“**

Titel Projekt Klasse 3k: **„7 Stars“**

Der nächste Schritt war die Bestellung eines Projektleiters. Bei beiden Projekten wurde der Projektleiter demokratisch gewählt.

Klasse 3a – Der Projektleiter war männlich. Auf Nachfrage in der Gruppe waren die Beliebtheit dieses Schülers in der Klasse und seine außergewöhnlich guten Schulleistungen ausschlaggebend für diese Entscheidung.

Klasse 3k – Der Projektleiter war weiblich. Die Gruppe einigte sich einstimmig für diese Schülerin, da sie sich nach Meinung aller durch ihre besonders ausgeprägte starke Persönlichkeit am besten dafür eignet.

2. Woche - Vorbereitungsphase:

In der Vorbereitungsphase wurden folgende Aufgaben an die Schüler/innen gestellt. Im Theoriefach Getränke- und Menükunde wurde das Menü mit korrespondierenden Getränken besprochen und die Gästeliste für die Veranstaltung erstellt. Ein umfangreiches Functionsheet, die Mitarbeiterereinsatzplanung, ein Tischplan sowie die Vorschläge für die Dekoration wurden im Theoriefach Betriebsorganisation und Touristik ausgearbeitet.

In beiden Unterrichtsfächern erhielten die Schüler/innen je eine Unterrichtseinheit mit 50 Minuten zur Erledigung dieser Aufgaben zur Verfügung gestellt. Zu den einzelnen Aufgabenstellungen erhielten die Schüler/innen als Hilfestellung eine Arbeitspaketbeschreibung (siehe Beispiel Arbeitspaketbeschreibung).

„Arbeitspaketbeschreibung“



2. Woche - Vorbereitungsphase

Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant T fbs	Name des Arbeitspakets: Erstellen eines 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl	
Zeitaufwand: 1 Stunden im Fach Getränke und Menükunde	Verantwortlicher:	
Mitarbeiter:	Termin: 19.01.2011	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) 1. Aperitifangebot 2. 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl 3. Digestifangebot		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?) ► <i>Menüzusammenstellung:</i> Erstellen eines 4-Gang Menüs unter Einhaltung aller Grundsätze die bei der Menüerstellung zu beachten sind. z.B. : der Jahreszeit entsprechend, abwechslungsreich, ernährungsphysiologisch..... ► <i>Getränkeauswahl:</i> Auswahl der Getränke für das Aperitifbuffet Korrespondierende Getränke zum 4-Gang Menü Auswahl der Getränke für den Digestif		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden ? Informationen findet ihr im Trauner Getränke und Menükundebuch oder in den Bankettunterlagen von Herrn Walter Schwemberger.		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

Abb. Beispiel für eine Arbeitspaketbeschreibung

Da in diesem Projekt das eigenverantwortliche, selbstständige Arbeiten und das Lösen von problemorientierten Aufgabenstellungen gefördert bzw. gefordert werden, verändert sich die Lehrer/innenrolle im Unterricht. Weg vom lehrerzentrierten Unterricht und hin zum Lernbegleiter, Berater und Coach der Schüler/innen. Es erfordert eine Umstellung des bisher gewohnten Unterrichtsablaufes. Nicht ständig durch Aufzeigen von Fehlern in den Arbeits- und Lernprozess der Schüler/innen einzugreifen und Fehler zuzulassen, ist eine Grundvoraussetzung um bereits oben genannte Schlüsselkompetenzen zu fördern.

3. Woche - Vorbereitungsphase:

In der Vorbereitungsphase wurde das Menü erstellt und die Anforderungsliste für Lebensmittel an den Küchenchef weitergeleitet. Das Menü wurde im Theoriefach Ernährungslehre und Warenkunde auf ernährungsphysiologische Grundsätze geprüft. Die Getränkeauswahl wurde festgelegt und die Bestellungen abgegeben. Im Theoriefach Deutsch und Kommunikation wurde die Art der Präsentation ausgewählt. Die Schüler/innen entschlossen sich in beiden Projekten für eine Powerpoint-Präsentation.

Probleme ergaben sich im Theoriefach Deutsch und Kommunikation, da die Klassen in zwei Leistungsgruppen geteilt waren und sowohl Köche/innen als auch Restaurantfachmänner/frauen in derselben Gruppe unterrichtet wurden. Nach Rücksprache mit der zuständigen Lehrperson wurde das Problem mit verschiedenen Arbeitsaufgaben in der Klasse gelöst.

4. Woche - Realisierungsphase:

Die vierte Woche des Projektes wurde verwendet, um eventuelle nicht erledigte Arbeitsaufträge fertig zu stellen und die bereits erledigten Aufgaben der letzten drei Wochen zu besprechen bzw. zu reflektieren. Den Gästen wurden die von den Schülern/innen gestalteten Einladungen geschickt. In beiden Gruppen wurden alle Arbeitsaufträge erarbeitet und zufriedenstellend abgeschlossen. Aufgrund des bisherigen Verlaufes im Projekt waren die Schüler/innen beider Gruppen zuversichtlich und motiviert das Projekt erfolgreich zu Ende zu bringen. Ebenfalls wurden die von den Schülern/innen zu führende Tagebucheinträge kontrolliert, welche teilweise sehr mangelhaft erledigt wurden. Dabei wurde festgestellt, dass diese von den Schülern/innen zu erledigende Aufgabe jede Woche eingefordert und überprüft werden muss, um eine lückenlose Dokumentation von Schüler/innenseite zu gewährleisten



Persönliches Tagebuch

Name: Tanja Koschatzky Klasse: 3k

Woche:	Fach:	Thema:	Wobei welche Schwierigkeiten?	Hilfe durch wen?	Was lief warum gut?
1	S	Projekt	Nichts funktioniert weil jeder eigene Ideen hat	/	/
2	S GKM	Menüname Erstellung	Endlich haben wir ein Menü !!	alle	/
3	BOT	Funktionsheet Einscheidung	haben wir mit Frau Schreiber gemacht und Samet hat beschlossen er wies nicht mehr mitmachen !!	<u>Fr. Schreiber</u>	Melina hat sich be- schwert und dann war es gut
4	S GKM	Menü	Menüabklärungen durch Herrn Überreiter	Herr Kofler + Überreiter	

Was ich noch sagen wollte:

Am Anfang war das Projekt aber okay Scheiß weil es ein komplettes
Durcheinander war aber dann war es eigentlich ganz in Ordnung

Abb. Tagebucheinträge einer Schülerin

5. Woche - Realisierungsphase:

In der fünften Woche wurde ein Probelauf der Veranstaltung durchgeführt.

Die Schüler/innen erstellten das Mise en Place, deckten die Tische ein und übten die Servierart am Tisch des Gastes. Die Präsentation wurde fertig gestellt und anschließend präsentiert. Aufgrund des Probelaufes wurde den Schülern/innen die teilweise vorhandene Angst genommen und das Selbstvertrauen der gesamten Gruppe wurde dadurch gestärkt. Bei einigen Schülern/innen machte sich Vorfreude bemerkbar, andere waren teils immer noch etwas skeptisch, ob nichts vergessen wurde und ob am Veranstaltungstag wohl alles klappen würde.

6. Woche - Durchführungsphase:

Die Schüler/innen erstellten das nötige Mise en place und deckten die Festtafel auf. Es wurden die Getränke bereitgestellt und die Empfangshalle für den Aperitif vorbereitet. Die selbst gestaltete Dekoration sowie die Menükarten wurden verteilt. Vor Eintreffen der Gäste fand eine Servicebesprechung durch den Projektleiter der Gruppen statt, in dem der genaue Ablauf des Mittagsservice durch besprochen wurde. Nach der Begrüßung der Gäste, servierten die Schüler/innen einen selbstkreierten Aperitif und stellten den Gästen mit einer Powerpoint-Präsentation das Projekt vor.

Anschließend wurde im Schulrestaurant ein 4-gängiges Mittagessen mit korrespondierenden Getränken serviert. Nach dem Essen gab es lobende Worte vom Landesschulrat Tirols und überreichte jedem Schüler/in eine persönliche Urkunde. Durch das Lob der anwesenden Gäste und der Schulleitung waren die Schüler/innen sichtlich stolz und erleichtert über den positiven und gelungenen Abschluss des Projektes.

7. Woche – Abschlussphase:

In der siebten Woche wurde genügend Zeit für die Reflexion und Evaluation eingeplant. Der gesamte Projektverlauf wurde nochmals anhand der Tagebucheinträge und der Aufzeichnungen der beteiligten Lehrpersonen reflektiert und nach besprochen. Dies erforderte einen erheblichen Zeitaufwand. Auffallend war die durchwegs positive Stimmung bei den Schülern/innen und bei den Gesprächen merkte man, dass das Selbstwertgefühl und die Gruppendynamik durch den positiven Abschluss der Veranstaltung gesteigert wurden.

Die Evaluation wurde mittels Fragebögen und Interviews durchgeführt.

(siehe Kapitel Evaluation)

Abschließend erhielten Lehrer Geschenke und anerkennende Worte von den Schülern/innen. Dies war ein sehr emotionaler Moment und entschädigt für die doch recht umfangreiche Arbeit und den hohen Zeitaufwand, der in solche Projekte investiert werden muss.



Abb. Abschlussveranstaltung IMST- Projekt

4 EVALUATIONSMETHODEN

Die Projektziele auf Schüler/innenebene (Förderung der Schlüsselkompetenzen, Lösen problemorientierter Aufgabenstellungen) und auf Lehrer/innenebene (Verstärkte Zusammenarbeit, Erstellen von fächerübergreifenden Aufgabenstellungen, Gründung eines gemeinsamen Aufgabenpools) wurden anhand folgender Instrumente evaluiert:

- ☐ Fragebögen
- ☐ Beobachtung
- ☐ Tagebücher
- ☐ Interviews

5 ERGEBNISSE

5.1 Sozialkompetenzen vor Projektbeginn und nach Projektabschluss

Vor Beginn der Projekte wurde mit allen Schüler/innen eine Erhebung der Selbsteinschätzung ihrer Sozialkompetenzen durch einen Fragebogen (siehe Anhang) durchgeführt. Nach Projektende wurde der Fragebogen ein zweites Mal von den Schüler/innen beantwortet, um festzustellen, wie sich die Ergebnisse verändert haben und ob die Sozialkompetenzen aufgrund der Projekte gefördert bzw. gesteigert werden konnten.

5.1.1 Gegenüberstellung der Ergebnisse über die Selbsteinschätzung von Sozialkompetenzen

1	2	3	4	5
stark	vorhanden	wenig	schwach	fehlt

Ich selbst	1	2	3	4	5
Vorher	9	23	25	16	2
Nachher	16	30	24	4	1
Ergebnisse	+7	+7	-1	-12	-1

Ich und andere	1	2	3	4	5
Vorher	12	16	31	13	3
Nachher	24	22	19	7	3
Ergebnisse	+12	+6	-12	-6	0

Ich und meine Arbeit	1	2	3	4	5
Vorher	8	40	20	4	3
Nachher	26	37	5	4	3
Ergebnisse	+18	-3	-15	0	0

Abb. Auswertung der Fragebögen zur Einschätzung der Sozialkompetenz

5.1.2 Ergebnis der Gegenüberstellung

Auf Grund der Auswertung der Fragebögen ist eine generelle Steigerung der Selbsteinschätzung der Sozialkompetenzen bei den Schüler/innen zu erkennen. In den Einzelbereichen Selbstvertrauen (+3),

Teamorientierung (+4), Motivationsfähigkeit (+4), Zeitmanagement (+4), Entscheidungsfreude (+6), Organisation (+6) und Durchsetzungsvermögen (+8) war die Steigerung am größten.

5.2 Evaluation der Selbst- und Fremdeinschätzung

Um positive Ergebnisse bei Gruppenarbeiten zu erzielen, ist die Förderung von Sozialkompetenzen der Schüler/innen eine wichtige Grundvoraussetzung. Aus diesem Grund haben wir bei der Evaluierung unser Hauptaugenmerk auf die Sozialkompetenzen gelegt. Bei den ersten beiden Fragebögen wollen wir den Unterschied zwischen Selbsteinschätzung und Fremdeinschätzung der Schüler/innen in Bezug auf Sozialkompetenzen in der Gruppe während der Projektarbeit näher untersuchen.

5.2.1 Auswertung Selbsteinschätzung / Fremdeinschätzung:

Beispiel der Ergebnisse eines Schülers, bei dem die Selbsteinschätzung und Fremdeinschätzung auseinander klaffen.

Auswertung:

1	2	3	4	5
immer	oft	manchmal	selten	nie

Fremdeinschätzung in der Gruppe		Selbsteinschätzung
4	<i>Ich helfe anderen</i>	2
3	<i>Ich arbeite bei gemeinsamen Aufgaben mit anderen zusammen</i>	2
4	<i>Ich nehme berechnigte Kritik an</i>	1
3	<i>Bei Streit in der Klasse schlichte ich</i>	2
4	<i>Bei Gruppenarbeit übernehme ich für meine Aufgaben Verantwortung</i>	1
4	<i>Ich halte die vereinbarten Gruppenregeln ein</i>	1

5.2.2 Ergebnisse Selbsteinschätzung / Fremdeinschätzung

Aus den erhobenen Daten bzw. der Gegenüberstellung der Ergebnisse dieser beiden Fragebögen konnte festgestellt werden, dass bei einer Gruppenanzahl von 10 Schülern/innen die Ergebnisse der Fremdbewertung und der Selbstbewertung mehrheitlich identisch waren. Nur bei zwei Schü-

lern/innen konnten gravierende Unterschiede erkannt werden (siehe Beispiel). Dies wurde zum Anlass genommen, sich mit beiden Schülern/innen und deren Ergebnissen auseinanderzusetzen. In Form eines Einzelgesprächs (Lehrer/in – Schüler/in) und anschließend in einem Gruppengespräch aller beteiligten Schülern/innen wurden die Ergebnisse reflektiert und analysiert.

5.3 Tagebücher der Schüler

Um Erfahrungen und Erkenntnisse während des Projektverlaufes besser analysieren zu können, ist es notwendig, dass jede/r Schüler/in im gesamten Verlauf ein persönliches Tagebuch führt. So genannte Logbücher sind auch in der Praxis üblich und wichtig um Arbeitsabläufe zu verbessern und die Qualität im Betrieb ständig weiter zu entwickeln.

5.3.1 Erkenntnisse aus den Tagebucheinträgen der Schüler/innen

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Tagebücher der Schüler/innen einen großen Einblick in die Gefühlswelt der Schüler/innen während des Projektverlaufes geben. Aufgrund der Auswertungen dieser Daten, erhält man einen Eindruck über die am häufigsten aufgetretenen Probleme.

Wie am gezeigten Beispiel (siehe Tagebuchauszug im Kap. 3) erkennen kann, durchläuft ein/e Schüler/in während eines solchen Projektes unterschiedliche Stimmungsschwankungen, welche natürlich gruppenspezifische Auswirkungen während des Projektverlaufes haben. Wichtig dabei ist, dass die Lehrpersonen diese Einträge wöchentlich auswerten, um auftretende Probleme in der Gruppe rascher zu erkennen und dementsprechend gegensteuern zu können. Um eine lückenlose Aufzeichnung der Schüler/innen zu erhalten, ist eine wöchentliche Kontrolle bzw. das Einfordern dieser Tagebucheinträge nötig.

5.4 Bewertung des Projektes durch die Schüler/innen

Anhand eines Fragebogens wurde das Projekt von beiden Gruppen mit insgesamt 15 Schülern/innen bewertet.

5.4.1 Persönliche Aussagen der Schüler/innen laut Fragebogen:

- Ich konnte nie so gut mit anderen in der Gruppe zusammenarbeiten / dies hat sich im Projektverlauf wesentlich gebessert.
- Mir hat es Spaß gemacht die Leitung der Gruppe zu übernehmen und die anderen von meinen Ideen zu überzeugen.
- Durch dieses Projekt ist mir erst bewusst geworden, wie aufwendig eine solche Veranstaltung zu planen und umzusetzen ist.
- Dass es bei so einem Projekt wichtig ist, jemanden (Projektleiterin) zu haben, der das Ganze vorwärts treibt auch wenn einige keine Lust dazu haben.
- Es ist ungemein wichtig, Personen in der Gruppe zu haben, die die Führung übernehmen.
- Ist für mich eine große Hilfe in meinem Betrieb, wenn wir Veranstaltungen ausrichten.
- Solange kein Teamgeist entsteht geht in einem solchen Projekt nichts voran.
- Eine gute Planung und Vorbereitung erleichtert die Durchführung von Veranstaltungen

gen enorm.

- Wir sind echt als Team zusammengewachsen und haben trotz Schwierigkeiten einen tollen Abschluss der Veranstaltung geschafft ...

Wobei / Wodurch sind die größten Schwierigkeiten aufgetreten?

Persönliche Aussagen der Schüler/innen laut Fragebogen:

- Arbeitsaufträge wurden von einigen in der Gruppe nicht eingehalten
- Spannungen zwischen gewissen Schülern/innen in der Gruppe
- Einige in der Gruppe waren ständig krank oder nicht motiviert
- Zu wenig Zeit und Möglichkeiten an der Schule um Arbeitsaufträge zeitgerecht zu erledigen
- Zu viel Stress in anderen Fächern um ein solches Projekt durchzuführen
- Keine Motivation in der Gruppe und Arbeitsaufträge wurden nicht eingehalten
- Nervosität beim Flambieren am Tisch des Gastes
- Vieles ist an ein bis zwei Personen hängen geblieben
- Ich lasse mir von einem Mädchen nichts sagen...

5.4.2 Erkenntnisse der Auswertung

Der Projektverlauf wurde von den beteiligten Schülern/innen äußerst positiv bewertet. Es ist anhand der Auswertung der Fragebögen zu erkennen, dass ein großer Teil der Schüler/innen mit dem Verlauf und dem Abschluss der Veranstaltung zufrieden waren. Aufgrund der Aussagen der Schüler/innen sollte man für eventuelle Folgeprojekte Folgendes berücksichtigen: Der zeitliche Rahmen / Projektumfang sollte bei eher geringer gehalten werden, da einige Schüler/innen über Zeitmangel und Überforderung in anderen Fächern geklagt haben. Weiters sollte im Vorfeld eine intensivere Kommunikation zwischen allen Teilnehmern/innen in Bezug auf Team Building stattfinden, um im Projektverlauf ein stärkeres „Wir“-Gefühl zu erzeugen.

6 ZUSAMMENFASSUNG

Die Bachelorarbeit basiert auf langjährigen Erfahrungen im eigenen Praxisunterricht, der Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol und aus Erkenntnissen der Durchführung des IMST-Projektes.

Ziel der Arbeit war, das eigenverantwortliche Arbeiten der Schüler/innen im fachpraktischen Unterricht zu fördern und die für das Berufsleben notwendigen Schlüsselkompetenzen zu steigern.

Im Rahmen der Durchführung des IMST-Projektes werden jene neuen Erkenntnisse und Erfahrungen gewonnen, welche die Gestaltung des Unterrichts nach konstruktivistischen Ansätzen bestimmen und einer neuen Lern- und Lehrkultur zuarbeiten (vgl. Kapitel 2,3.5.). Der geforderte und erfahrene Wechsel von einem üblicherweise geplanten und gesteuerten Unterricht hin zu einer indirekten Beeinflussung, indem die Schüler/innen nach konstruktivistischen Ansätzen in den Mittelpunkt aller Überlegungen gestellt werden, machte die Notwendigkeit deutlich, dass Lehrer/innen zunehmend die Rolle von Begleiter/innen und Berater/innen zu übernehmen haben. Durch das selbstständige und eigenverantwortliche Arbeiten der Schüler/innen steht dabei der Lehrperson mehr Zeit zur Verfügung, den Unterricht zu beobachten und zu dokumentieren. Durch diese neue Rolle hat die Lehrperson auch mehr Zeit sich um lernschwächere Schüler/innen zu kümmern.

Es zeigte sich deutlich, dass Schüler/innen von der Möglichkeit aus Fehlern zu lernen, für sie wichtige Erkenntnisse und Erfahrungen sammeln konnten. Dies wurde nicht durch ständiges Aufzeigen und Verbessern von Fehlern erreicht, sondern durch einen neuen Zugang zu einer anderen Fehlerkultur im Unterricht. Dafür sind problemorientierte Aufgabenstellungen unverzichtbar, stellen doch so nicht mehr der/die Lehrer/in die Fragen, sondern die Schüler/innen suchen eigenständig nach möglichen Lösungen. Dies fördert den Aufbau unverzichtbarer Schlüsselkompetenzen, die im Rahmen des selbstständigen und eigenverantwortlichen Arbeitens aufgebaut werden können.

Die Möglichkeit Verantwortung für das eigene Tun zu übernehmen, stellt einen wesentlichen Motivationsfaktor dar. Sind Schüler/innen von der Sinnhaftigkeit durch die gegebene berufliche Relevanz von Projekten überzeugt, steigt auch das Engagement, das Durchhaltevermögen und damit letztlich auch der Lernerfolg.

Schüler/innen brauchen eine möglichst optimale Lernumgebung mit vielfältigen und variablen Lernangeboten, um Möglichkeit zum eigenverantwortlichen Lernen und Arbeiten zu haben. Dies ist im Sinne der konstruktivistischen Didaktik eine wesentliche Aufgabe von Lehrer/innen, vollzieht sich doch Lernen in verschiedenen Schritten, indem zwischen Erfahrungen, Erlebnissen und Reflexionen nach und nach ein höheres Niveau erreicht werden kann. Gerade weil Schüler/innen wenig Erfahrung mit Projektarbeiten haben, scheint die Gestaltung solcher Lernsituationen besonders wichtig. Dabei ist eine angemessene Vorbereitung, laufende Unterstützung und Begleitung von besonderer Bedeutung. Das System Schule zeigt sich leider nicht immer ausreichend flexibel, um fächerübergreifende Projekte als ideales Lernfeld auch organisatorisch in das Regelschulsystem integrieren zu können. Werden bei der Durchführung komplexer Projekte die Anforderungen an Schüler/innen in anderen „klassischen Unterrichtsgegenständen“ nicht adaptiert, kann dies durchaus zu einer Überbelastung der Schüler/innen führen, sind doch zusätzlich zu den aufwändigen Projektanforderungen auch zeitliche Belastungen für Hausaufgaben und Prüfungsvorbereitungen gegeben. Ohne Koordination mit dem Regelunterricht muss daher die Devise lauten: „Weniger ist mehr“!

Dies unterstreicht die Forderung nach detaillierter zeitlicher Vorplanung, um Zeitdruck für Schüler/innen und Lehrer/innen zu vermeiden und die Gefahr des Scheiterns wegen Überforderung zu vermindern. Nachdem Berufsschulen als sogenannte Teilzeitschulen unter permanentem Zeitdruck leiden, ist jedes Projekt so zu planen, dass im Rahmen der Durchführung gesetzlich vorgeschriebene Lehrplaninhalte nicht vernachlässigt werden. Nicht zu unterschätzen ist die Schaffung jener organisatorischen Voraussetzungen, wie geeignete Räumlichkeiten, erforderliche Materialien und Werkzeuge in ausreichender Anzahl, um einen geordneten Ablauf des Projektes nicht zu gefährden. Besondere Bedeutung kommt auch einer möglichst optimalen Gruppengröße von max. 8 bis 10 Schüler/innen zu.

Ein hohes Maß an Flexibilität der Lehrpersonen ist unumgänglich, um fächerübergreifenden Unterricht, der jedem Projekt letztlich zugrunde liegt, auch in die Unterrichtspraxis umsetzen zu können. Erschwerend stellt sich in diesem Falle die an Schulen übliche starre Stundenplangestaltung dar. Die Auflösung des üblichen Fächerkanons im Rahmen des Projektunterrichts ist Voraussetzung und stößt an organisatorische Grenzen, falls nicht auch die Schulleitung diese Bemühungen nach einem Unterricht, der einer neuen Lern- und Lehrkultur entspricht, unterstützt. Notwendige Vorbesprechungen und Meetings zwischen allen Beteiligten sind unverzichtbar für einen möglichst optimalen Projektverlauf, wird jedoch durch die häufig von starren Stundenplänen abhängige Anwesenheit von Lehrpersonen, die hier eingebunden werden müssten, zusätzlich erschwert.

Die Präsentation von Projektergebnissen in einer breiteren Öffentlichkeit (Wirtschaft, Politik, stolze Eltern) trägt nicht nur dazu bei, das Image einer Schule zu heben, sondern stärkt vor allem das Selbstbewusstsein der Schüler/innen, trägt zur Entwicklung eines positiven Selbstkonzepts und zum Aufbau von Berufsstolz bei. Die Verleihung von Urkunden kann zusätzlich – wenn auch extrinsisch – motivierend wirken.

Auch wenn die Planung und Durchführung für Lehrer/innen und Schüler/innen eine große Herausforderung darstellt, ist dieser auf Seite der Schüler/innen alleine schon dadurch gerechtfertigt, dass sie im Rahmen dieses berufsrelevanten Lernumfeldes jene Kompetenzen aufbauen, welche im beruflichen Leben und für ihre eigene Weiterentwicklung unverzichtbar sind. Lehrer/innen bauen didaktisch-methodische Kompetenzen als Voraussetzung für einen Unterricht, der einer neuen Lern- und Lehrkultur entspricht, auf. Die Notwendigkeit, die laufenden Prozesse genau zu beobachten und zu evaluieren, eigene Handlungsstrategien kritisch zu hinterfragen und nach immer neuen Lösungen zu suchen, trägt zur Entwicklung von Beobachtungs-, Diagnose- und jener unverzichtbaren Reflexionskompetenz bei, die Grundvoraussetzung dafür ist, dass Lehrer/innen sich in einem berufslebenslangen Professionalisierungsprozess schrittweise zu guten Lehrer/innen entwickeln.

7 AUSBLICK

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

Wie kann der zeitliche bzw. organisatorische Aufwand von Projekten dieser Art zunehmend in das Regelsystem übernommen werden? Dies wird nur durch eine sehr enge Kooperation zwischen allen Lehrer/innen möglich sein. Unter welchen Voraussetzungen diese unverzichtbare Kooperation in einem Lehrerkollegium, welches traditionell meist durch Einzelkämpfertum geprägt ist, möglich wird, wäre zu untersuchen.

Um den Vorbereitungsaufwand, insbesondere im Hinblick auf die Entwicklung von berufsrelevanten Aufgabenstellungen für einen „neuen“ Unterricht, für einzelne Lehrer/innen zu reduzieren, sollte ein Aufgabenpool nach dem „Give and take-System“ angedacht und schrittweise entwickelt werden. Sich der Entwicklung solcher Lernsettings einschließlich der dafür erforderlichen Lernmaterialien zuzuwenden, stellt eine herausfordernde und didaktisch-methodisch höchst anspruchsvolle Aufgabe dar. Die Entwicklung von qualitativ hochwertigen Aufgaben ist zeitaufwändig und bedarf einer kritischen und mehrfachen Evaluierung. Ein Aufgabenpool als Endergebnis dieser umfangreichen Entwicklungsarbeit könnte jedoch einen wertvollen Beitrag zur Weiterentwicklung von Unterrichtsqualität und darüber hinaus von Schulqualität leisten.

8 PERSÖNLICHER RÜCKBLICK

Die Teilnahme am IMST-Projekt war herausfordernd und spannend zugleich. Gewonnene Erfahrungen haben zu unserer Professionalisierung beigetragen. Der Weg ist entscheidend, aber noch sind wir nicht am Ziel. Gerade die intensive Auseinandersetzung mit unserem eigenen Tun, kritische Reflexionen und unser Bemühungen daraus die richtigen Schlüsse zu ziehen, haben für unsere Aufgabe als Lehrer wichtige Erkenntnisse gebracht. In einem Folgeprojekte sollen bisherige Erfahrungen einfließen und gleichzeitig der optimale Grad an Komplexität bzw. Umfang von Projekten festgestellt, sowie Optimierungen im Zeitmanagement angestrebt werden. Wir haben Lust auf „MEHR“ gewonnen. Der Erfolg hat auch uns motiviert, jene Anstrengungen zu unternehmen, welche einen Beitrag zur Kompetenzförderung unserer Schüler/innen leisten können.

Wir sind zu einem Team zusammengewachsen; Einzelkämpfertum wird uns in Zukunft fremd sein. Die Erkenntnis, dass durch gemeinsames Tun auch große Herausforderungen bewältigt werden können, hat uns geprägt.

Die Verschriftlichung im Rahmen dieser Bachelorarbeit stellte uns vor zusätzliche Herausforderungen. Jedoch hat uns die Notwendigkeit, Erfahrungen zu präzisieren, durchaus auch zu neuen Erkenntnissen geführt, welche Platz haben werden in unserer künftigen Arbeit als Lehrer, die sich ihren Schüler/innen und deren Weiterentwicklung gegenüber vielleicht noch mehr als bisher verantwortlich fühlen.

9 ANHANG

9.1 Projektmappe

***Qualitätssteigerung
im fachpraktischen Unterricht
für den/die Restaurantfachmann/frau
durch Förderung
von Schlüsselkompetenzen***



Projektmappe

„Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung
einer Veranstaltung
im Schulrestaurant der Tfbs Absam“

Name:

Klasse: 3k LG III 2010/2011

Inhalte:

Die praktischen Arbeiten umfassen die Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung einer Veranstaltung. Es werden alle Bereiche des Landeslehrplans für Restaurantfachmann/frau der dritten Schulstufe abgedeckt. Das Projekt soll im fachpraktischen Unterricht in enger Zusammenarbeit mit den fachtheoretischen Fächern durchgeführt werden. Die Kooperation mit den FachtheorielehrerInnen in den Unterrichtsfächern:

- Ernährungslehre und Warenkunde – Mag. Marianne Schreiber
- Getränke und Menükunde – Vtl. Bernhard Kofler
- Betriebsorganisation und Touristik – Mag. Marianne Schreiber
- Kochen - Vtl. Dietmar Uibereiter
- Deutsch und Kommunikation - Vtl. Karin Varda

soll verstärkt genutzt werden. Außerdem sollen Probleme, die bei der Umsetzung des Projektes auftreten, im jeweiligen fachtheoretischen Unterricht ausgearbeitet und gelöst werden.

Ziele auf Lehrlingsebene:

1. Ziel: *Förderung der Schlüsselkompetenzen*
2. Ziel: *Die Führungskompetenz der Mädchen wird gesteigert.*
3. Ziel: *Lehrlinge lösen problemorientierte Aufgabenstellungen.*

Ziele auf Lehrerebene:

1. Ziel: *Verstärkte Zusammenarbeit der LehrerInnen im fachtheoretischen Unterricht mit den LehrerInnen des fachpraktischen Unterrichts.*
2. Ziel: *LehrerInnen stellen fächerübergreifende Aufgabenstellungen, die den realen Arbeitsprozessen entsprechen.*
3. Ziel: *Erstellung eines gemeinsamen Aufgabenpools im Kollegium.*
4. Ziel: *Entwicklung gemeinsamer Beurteilungskriterien für die*

„ Planung und Durchführung einer Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs – Absam“



Worum geht es in diesem Projekt?

Die Veranstaltung wird von eurer Klasse selbstständig geplant, organisiert, durchgeführt und bewertet. Ziel dieser Aufgabe ist die Förderung folgender Schlüsselkompetenzen.

- **Personalkompetenz** (Selbstorganisation, Verhalten im Projektverlauf)
- **Fachkompetenz** (Erwerb von vernetztem Strukturwissen)
- **Sozialkompetenz** (Teamarbeit, Verantwortung und Konfliktlösung)
- **Methodenkompetenz** (Informationsgewinnung und Informationsverarbeitung)

Diese Schlüsselkompetenzen sind für eure berufliche Zukunft von großer Bedeutung!



Zeitlicher Rahmen:

Euer Projekt erstreckt sich über 7 Wochen der Schulausbildung in Absam und wird pro Woche 2 Unterrichtseinheiten im Fach Servieren in Anspruch nehmen. In den Theoriefächern ist nach Absprache mit den beteiligten Lehrpersonen pro Woche eine ½ Stunde vorgesehen.

1. Woche - Planungsphase
2. Woche - Vorbereitungsphase
3. Woche - Vorbereitungsphase
4. Woche - Zwischenbilanz **bilanz** - Besprechung des bisherigen Verlaufes
5. Woche - Realisationsphase
6. Woche - Durchführung
7. Woche - Abschlussphase – Reflexion und Bewertung



Vorgaben:

Datum:	16.02.2011	Veranstaltungstermin
Uhrzeit:	11:30 Uhr	Aperitif und Präsentation des Projektes durch die Lehrlinge
	12:00 Uhr	4-Gang Mittagsmenü
Personenanzahl:		24 Personen
Servierform laut Lehrplan :		Arbeiten am Tisch des Gastes
Gesamtbudget :		€ 400,--
Menü:		4-Gang Menü mit korrespondierender Getränkeauswahl



Wichtige Hinweise:

Um das Projekt erfolgreich durchzuführen ist es notwendig fächerübergreifend zu denken und zu handeln. Folgende Fächer sind zu berücksichtigen:

- Betriebsorganisation und Touristik (Veranstaltungsmanagement)
- Getränke und Menükunde (Getränkeauswahl – Menüerstellung - Kalkulation)
- Ernährungslehre und Warenkunde (ernährungsphysiologische Grundsätze)
- Deutsch und Kommunikation (Präsentation der Veranstaltung)

Da ihr größtenteils alle Entscheidungen zu diesem Projekt selbständig im Team treffen könnt, stehen euch die beteiligten Lehrpersonen „nur“ als Lernbegleiter zur Verfügung. Herr Walter Schwemberger ist Projektleiter und euer Ansprechpartner. Er wird Problemstellungen mit den Kollegen besprechen bzw. diese weiterleiten.



Persönliches Tagebuch:

Um Probleme oder Schwierigkeiten besser analysieren zu können, ist es notwendig, dass jeder Lehrling im gesamten Verlauf dieses Projektes ein persönliches Tagebuch führt, in dem er seine positiven und negativen Erfahrungen einträgt.

So genannte Logbücher sind in der Praxis üblich und wichtig, um Arbeitsabläufe zu verbessern und die Qualität im Betrieb ständig weiter zu entwickeln.



Evaluation der Projektarbeit:

Nach Abschluss der Projektarbeit wird eine umfangreiche Evaluation durch die Lehrlinge und den Lehrpersonen durchgeführt.



Kontrollieren und bewerten:

Die Leistungsbeurteilung der Mitarbeit wird gleichmäßig über den gesamten Zeitraum des Projektes mit einem Beobachtungsbogen durchgeführt.

Die Produktbeurteilung wird bei der Durchführung der Veranstaltung anhand einer Checkliste (Fachwissen, Arbeitsabläufe...) anschließend bewertet.



Gender:

Durch Gender Mainstreaming in der Schule versuchen wir in allen Bereichen des Lernens und Lehrens, in der Organisation Schule und im Handeln aller Beteiligten geschlechtergerechtes Lernen zu ermöglichen.

Wir bedanken uns im Voraus bei allen Mitwirkenden und freuen uns schon über die Erkenntnisse, die wir bei diesem Projekt erfahren werden!

„Projektauftrag“

Was: Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung einer Veranstaltung im Schulrestaurant an der Tfbs – Absam

Wann: 1 – 7 Woche des Lehrganges

Warum: Förderung von Schlüsselkompetenzen

Ziele: Förderung der Selbständigkeit und Selbsttätigkeit (Sozialkompetenz)
Förderung der Kommunikations- und Teamfähigkeit (Sozialkompetenz)
Lösung von problemorientierten Aufgabenstellungen
Fächerübergreifende Arbeitsprozesse

Wer: Restaurantfachkräfte der Klasse 3k

Vtl. Bernhard Kofler

Servieren und Gästeberatung

Ernährungslehre und Warenkunde

Vtl.

Betriebsorganisation und Tourismus

Vtl. Bernhard Kofler

Getränke und Menükunde

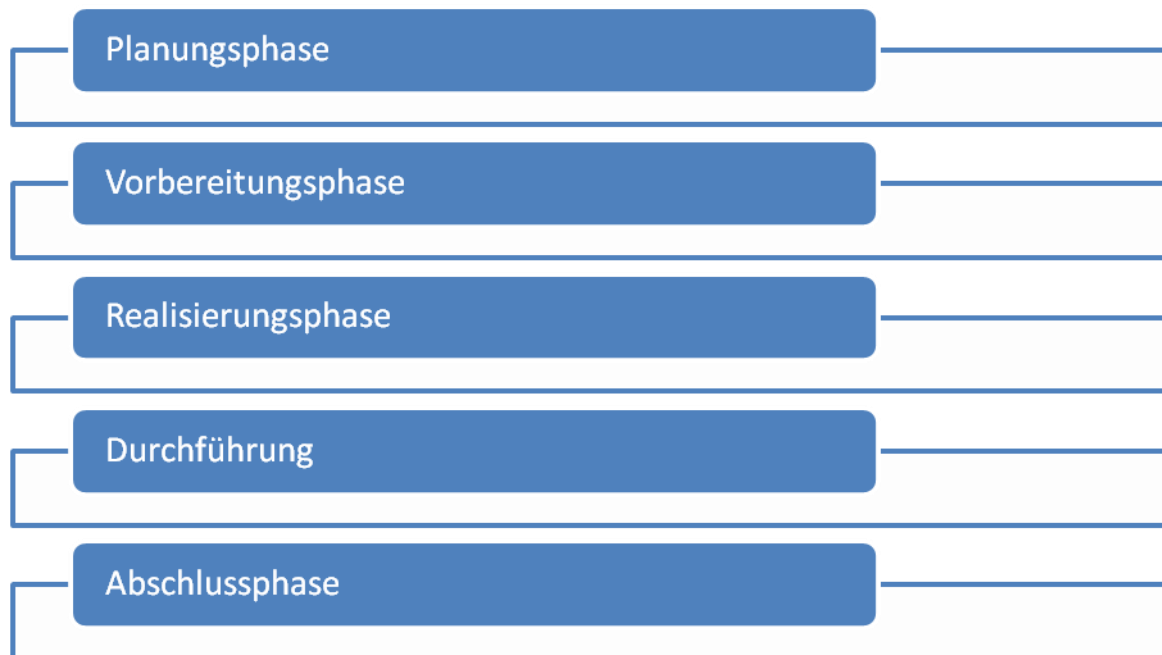
Vtl. Dietmar Uiberreiter

Kochen

Deutsch und Kommunikation



„Projektstrukturplan“



Planungsphase 1. Woche -

Vorstellung und Informationen zum Projekt, Projektname, Teambildung, Brainstorming

Vorbereitungsphase 2. Woche –

Menüerstellung (Besprechung und Auswahl), korrespondierende Getränkeauswahl, Servierart festlegen, Menükarten, Dekoration, Gästeliste, Einladungen (erstellen und senden), Functionsheet, Serviceplan,

Vorbereitungsphase 3. Woche –

Bestellung der Lebensmittel und Getränke (Menge) , Vorbereitung der Präsentation, Erstellen eines Tischplans, Besprechung des Serviceablaufes,

Realisierungsphase 5. Woche –

Vorbereitungsarbeiten – Mise en place für die Veranstaltung, Üben der Serviceart am Tisch des Gastes,

Durchführung 6. Woche –

Praktische Servicearbeiten, Servicebesprechung, Aperitifempfang und Präsentation des Projektes, Mittagsservice, Abschlussarbeiten

Abschlussphase 7. Woche –

Nachbesprechung des Projektverlaufs, Bewertung des Projektes durch die Lehrlinge und Lehrpersonen,

„Arbeitspakete“

2. Woche - Vorbereitungsphase

Arbeitspaket 1 :

Menüplanung mit korrespondierender Getränkeauswahl
(Getränke und Menükunde)

Arbeitspaket 2 :

Auswahl und Materialanforderung für die Dekoration, Einladungen und der Menükarten, erstellen einer Gästeliste,

Arbeitspaket 3 :

Erstellen eines Functionsheet und Erstellen eines Serviceplans für die Veranstaltung

3. Woche - Vorbereitungsphase

Arbeitspaket 1:

Erstellen und Abgabe einer Bestellliste für Lebensmittel und Getränke

Arbeitspaket 2:

Vorbereiten der Präsentation,

Arbeitspaket 3:

Erstellen des Tischplans und Ausarbeitung und Planung des Serviceablaufes,

5. Woche - Realisierungsphase

Arbeitspaket 1:

Vorbereitungsarbeiten – Mise en place für die Veranstaltung
Üben der Serviceart am Tisch des Gastes, Probelauf

6. Woche - Durchführung

Arbeitspaket 1:

Mise en place für die Veranstaltung und fassen der bestellten Ware im Lager,
Endkontrolle und Servicebesprechung

Projektzeitplan		Termin	ja	nein	Warum nicht erledigt?
1. Woche	<p>Planungsphase</p> <p>Vorstellung und Informationen zum Projekt, Projektname, Teambildung, Brainstorming</p>	10.01.2011			
2. Woche	<p>Vorbereitungsphase</p> <p>Arbeitspaket 1 : Menüplanung mit korrespondierender Getränkeauswahl (Getränke und Menükunde)</p> <p>Arbeitspaket 2 : Auswahl und Materialanforderung für die Dekoration, Einladungen und der Menükarten,</p> <p>Arbeitspaket 3 : Erstellen eines Functionsheet und Erstellen eines Serviceplans für die Veranstaltung</p>	19.01.2011 19.01.2011 19.01.2011			
3. Woche	<p>Vorbereitungsphase</p> <p>Arbeitspaket 1: Erstellen und Abgabe einer Bestellliste für Lebensmittel und Getränke</p> <p>Arbeitspaket 2: Vorbereiten der Präsentation,</p> <p>Arbeitspaket 3: Erstellen des Tischplans und Ausarbeitung und Planung des Serviceablaufes</p>	26.01.2011 26.01.2011 26.01.2011			
5. Woche	<p>Realisierungsphase</p> <p>Arbeitspaket 1: Vorbereitungsarbeiten – Mise en place für die Veranstaltung Üben der Serviceart am Tisch des Gastes, Probelauf</p>	09.02.2011			
6. Woche	<p>Durchführung</p> <p>Arbeitspaket 1: Mise en place für die Veranstaltung und fassen der bestellten Ware im Lager, Endkontrolle und Servicebesprechung</p>	16.02.2011			

„Arbeitspaketbeschreibung“



Projekt:	Name des Arbeitspakets:	
Zeitaufwand:		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:		Termin:
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?)		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?)		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden?		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

„Arbeitspaketbeschreibung“

2. Woche - Vorbereitungsphase



Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets: Erstellen eines 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl	
Zeitaufwand: 1 Stunde im Fach Getränke und Menükunde		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:	Termin: 19.01.2011	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) <ol style="list-style-type: none"> 1. Aperitifangebot 2. 4-Gang Menüs mit korrespondierender Getränkeauswahl 3. Digestifangebot 		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?) <p>➤ <i>Menüzusammenstellung:</i></p> <p>Erstellen eines 4-Gang Menüs unter Einhaltung aller Grundsätze die bei der Menüerstellung zu beachten sind. z.B. : der Jahreszeit entsprechend, abwechslungsreich, ernährungsphysiologisch.....</p> <p>➤ <i>Getränkeauswahl:</i></p> <p>Auswahl der Getränke für das Aperitifbuffet Korrespondierende Getränke zum 4-Gang Menü Auswahl der Getränke für den Digestif</p>		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? <p>Informationen findet ihr im Trauner Getränke und Menükundebuch oder in den Bankettunterlagen von Herrn Walter Schwemberger.</p>		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

„Arbeitspaketbeschreibung“

2. Woche – Vorbereitungsphase



Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets: Auswahl und Materialanforderung für: Einladungen, Dekoration und Menükarten	
Zeitaufwand: 1 Stunde im Fach Getränke und Menükunde		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:	Termin: 19.01.2011	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) <ol style="list-style-type: none"> 1. Auswahl und Materialanforderung für 2. Einladungen, Dekoration und Menükarten 		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auswahl der Tischdekoration mit Materialanforderung ➤ Design, Text, Schriftart, Format und Inhalt für die Einladungen festlegen und eine Liste für die Materialanforderung erstellen. 		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? Informationsquellen : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fachbücher (Schulbücherei), Internet, Trauner Getränke und Menükunde-buch ➤ Bitte bei aufwendigen bzw. kostspieligen Vorschlägen Rücksprache mit Herrn Walter Schwemberger halten 		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

„Arbeitspaketbeschreibung“

2. Woche – Vorbereitungsphase



Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets: Erstellen eines Functionsheet und Serviceplans	
Zeitaufwand: 1 Stunde im Fach Betriebsorganisation, Tourismus und Marketing		Verantwortlicher:
Mitarbeiter:	Termin: 19.01.2011	
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) 1. Erstellen eines Functionsheet 2. Erstellen eines Serviceplans		
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Erstellen eines Functionsheet – Formular ➤ Eintragen aller bereits bekannten Daten zur Veranstaltung ➤ Erstellen eines Serviceablaufplanes der Veranstaltung 		
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ein Functionsheet soll alle wichtigen Informationen zur Veranstaltung für alle Abteilungen die mit der Veranstaltung zu tun haben beinhalten. ➤ Ein Serviceablaufplan dient zur Strukturierung des gesamten Serviceablaufes beim Durchführen der Veranstaltung (zeitlicher Ablauf, wer macht was...) ➤ Informationen findet ihr im Trauner Betriebsorganisationsbuch im Kapitel Veranstaltungsmanagement. 		
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:	

„Arbeitspaketbeschreibung“

3. Woche – Vorbereitungsphase

Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets: Erstellen des Tischplans und Planung des Serviceablaufes
Zeitaufwand: 1 Stunde im Fach Servieren	Verantwortlicher:
Mitarbeiter:	Termin: 26.01.2011
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) <ol style="list-style-type: none"> 1. Erstellung des Tischplanes (Wie viel Tische/Gäste?) 2. Servicebrigade (Wer ist für was zuständig?) 3. Welche Servierart wird angewandt? 	
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun?) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Auswahl der Gästeanzahl pro Tisch (4, 6 oder 8er Tische) ➤ Service- und Aufgabenverteilung ➤ Auswahl und Begründung der Servierart 	
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? <ul style="list-style-type: none"> ➤ die Veranstaltung findet im Schulrestaurant statt (Wie werden die Tische gestellt) ➤ Einsatzplan der Mitarbeiter (Alle Bereiche müssen abgedeckt sein) ➤ Welche Servierart eignet sich dafür am besten? 	
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:



„Arbeitspaketbeschreibung“

3. Woche – Vorbereitungsphase

Projekt: Veranstaltung im Schulrestaurant Tfbs	Name des Arbeitspakets: Vorbereiten der Präsentation
Zeitaufwand: 1 Stunde im Fach Deutsch und Kommunikation	Verantwortlicher:
Mitarbeiter:	Termin: 26.01.2011
Ergebnisziele: (Was soll erreicht werden?) 1. Die Präsentation wird erstellt und eventuell Probelauf	
Aktivitäten/Zusammenarbeit: (Was genau ist zu tun ?) <ul style="list-style-type: none">➤ Wahl der Präsentationsmittel (Medien, Foto, Film, PowerPoint?)➤ Inhalt der Präsentation / Zeitrahmen➤ Ort der Präsentation➤ Zeitpunkt der Präsentation	
Rahmenbedingungen: Was muss berücksichtigt werden? <ul style="list-style-type: none">➤ Was wollt ihr den Gästen in welcher Zeit präsentieren?➤ Welche Technik steht zur Verfügung?	
Projektleiter, Ort und Datum:	Arbeitspaketverantwortlicher, Ort u. Datum:



„Aktionsplan“

Woche:

Datum:

Was?	Wer?	Mit wem?	Bis wann?	Erledigt		Unterschrift:
				Ja	Nein	



Persönliches Tagebuch

Name:

Klasse:

<i>Woche:</i>	<i>Fach:</i>	<i>Thema:</i>	<i>Wobei welche Schwierigkeiten ?</i>	<i>Hilfe durch wen?</i>	<i>Was lief warum gut?</i>

Was ich noch sagen wollte:

.....
.....
.....

Lehrerprotokoll zur Beurteilung der Mitarbeit (Momentaufnahme - Einschätzung am:)

Thema:								
Ziele waren:								
Lehrlinge	Berufsbild, Hygiene, HACCP	Anwesenheit, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit	Arbeitsverhalten, Einhaltung des Tagesplans	Kooperation, Mitgestaltung	Fachwissen,	Sprache, Ausdruck, Umgangsformen	Selbstständigkeit, persönliche Aktivität	Gesamtpunktezahl Notenschlüssel:
Mögliche Punktezahl	2P	2P	2P	2P	2P	2P	2P	14P

Evaluation der Projektarbeit durch die Lehrlinge



„Planung und Durchführung einer Veranstaltung im Schulrestaurant“

Zum Abschluss der Projektarbeit wird eine umfangreiche Evaluation durch die Lehrlinge durchgeführt, in denen folgende Bereiche bewertet werden:

- Fragebogen zur Einschätzung des Verhaltens in der Gruppe
- Selbstbewertung bei der Sozialkompetenz
- Bewertung des Projektes durch die SchülerInnen
- Auswertung der Tagebücher der SchülerInnen

Evaluation der Projektarbeit durch die LehrerInnen

Für uns ist der Aspekt der Evaluation durch Lehrerkollegen, welche am Projekt im fachtheoretischen Unterricht beteiligt sind, besonders wichtig und interessant.

Wir erhoffen uns dadurch Handlungsbedarf zu erkennen und die Zielklarheit zu erhöhen. Weiters wird dadurch die Kommunikation und Kooperation im Kollegium gefördert bzw. erhöht.

- Fragebogen für Lehrer zur Beurteilung des Projektverlaufes
-

1.) Fragebogen zur Einschätzung des Verhaltens in der Gruppe

Wie war das Verhalten deiner Gruppenmitglieder bei dieser Projektarbeit.

Bewerte bitte in den Kästchen die Verhaltensweisen von deinen Gruppenmitgliedern.

Trage dazu die Namen der Gruppenmitglieder in die grauen Kästchen ein und übertrage folgenden Zahlen nach der Häufigkeit des Verhaltens unten ein.

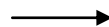
Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

1	2	3	4	5
immer	oft	manchmal	selten	nie

männlich

weiblich

Namen der SchülerInnen der Gruppe



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<input type="checkbox"/> Geht auf andere ein.									
<input type="checkbox"/> Arbeitet in der Gruppe aktiv und interessiert mit.									
<input type="checkbox"/> Bringt gute Ideen und Vorschläge in die Gruppe ein.									
<input type="checkbox"/> Toleriert andere Meinungen und Vorschläge.									
<input type="checkbox"/> Achtet darauf, dass zügig angefangen und gearbeitet wird.									
<input type="checkbox"/> Vermittelt geschickt bei Konflikten.									
<input type="checkbox"/> Argumentiert gut.									
<input type="checkbox"/> Stört andere nicht bei der Arbeit.									

Was ich noch anmerken möchte:

.....

2.) Fragebogen zur Selbstbewertung deiner Sozialkompetenz

Dieser Fragebogen dient zur Beurteilung deines Verhaltens in der Projektarbeit.

Kreuze bitte bei jeder dieser Aussagen an, wie häufig du diese Verhaltensweise in der Gruppenarbeit im Unterricht zeigst.

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

männlich weiblich

immer	oft	manchmal	selten	nie
-------	-----	----------	--------	-----

<input type="checkbox"/> Ich helfe anderen.					
<input type="checkbox"/> Ich nehme berechtigte Kritik an.					
<input type="checkbox"/> Nach Gruppendiskussionen akzeptiere ich die getroffenen Entscheidungen.					
<input type="checkbox"/> Bei Gruppenarbeit übernehme ich für meine Aufgaben die Verantwortung..					
<input type="checkbox"/> Bei Streit in der Klasse gleiche ich aus.					
<input type="checkbox"/> Ich arbeite bei gemeinsamen Aufgaben mit anderen zusammen.					
<input type="checkbox"/> Ich halte die vereinbarten Gruppenregeln ein.					

Was ich noch anmerken möchte:

.....

.....

.....

.....

3.) Fragebogen zur Bewertung des Projektes durch die Lehrlinge

Nach Durchführung des Projektes habt ihr als Teilnehmer/innen nun die Möglichkeit den Projektverlauf und die Durchführung zu bewerten.

Darum bitten wir dich, diesen Fragebogen auszufüllen und uns deine Meinung zu sagen. Vielen Dank !

Name: _____ Klasse: _____ männlich weiblich

Bewertungsschema:

sehr gut / ja sehr

sehr schlecht / nein überhaupt nicht

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

■ Konntest du neue Fähigkeiten und Erkenntnisse erwerben?

■ Wie beurteilst du den Erfolg des Projekts?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
■ Wie beurteilst du die Zusammenarbeit innerhalb eures Teams?						
■ Ich habe mich bei diesem Projekt wohl gefühlt?						
■ Hat dir die Arbeit am Projekt Spaß gemacht?						
	ja	nein				

■ Welche neue Fähigkeiten bzw. Erkenntnisse konntest du erwerben?

.....

.....

.....

.....

.....

4.) Auswertung der Tagebücher der Lehrlinge

Projektbetreuer: Vtl. Bernhard Kofler

Projektdatum: Jänner / Feber 2011
Klasse: 3k
Anzahl der Schüler:
Anzahl der Mädchen: Anzahl der Jungen:

■ Häufige aufgetretene Schwierigkeiten während des Projektverlaufes :

.....
.....
.....
.....

■ Positive Aspekte:

.....
.....
.....
.....
.....

■ Eigene Eindrücke / Erkenntnisse zu diesem Projekt:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

■ Weitere Meinungen / Aussagen der SchülerInnen :

.....
.....
.....
.....

5.) Fragebogen für Lehrer zur Beurteilung des Projektverlaufs

Der folgende Fragebogen soll uns helfen zu ermitteln, inwieweit die Lehrlinge in der Lage waren, die komplexe Aufgabenstellung bzw. Problemstellungen selbstständig zu lösen und welche Schwierigkeiten im Verlauf und bei der Umsetzung aufgetreten sind. Daraus können wir Schlussfolgerungen zur Verbesserung des Projektunterrichts in der Zukunft ziehen.

Bitte beantworte ehrlich folgende Fragen:


Name:

Datum: Unterrichtsfach während des Projektes:

Projektklasse:

Welche Probleme sind bei der Durchführung des Projekts aufgetreten?

Bitte ankreuzen - (Mehrfachwahl möglich)

- fehlende Absprachen innerhalb der Projektgruppe
- Schwierigkeiten in der Entscheidungsfindung innerhalb der Gruppe
- wenig Rückläufe / Reaktionen / Eigeninitiative von der Projektgruppe
- fehlende Informationen
- Zeitmangel
- unvorhergesehene Hindernisse, und zwar: 

Mit welchen Problemstellungen wurdest du im Verlauf dieses Projektes am häufigsten konfrontiert?

.....
.....
.....
.....

Welche Verbesserungsvorschläge hast du für weitere Projekte?

.....
.....
.....
.....

■ Was hat dir am Projekt besonders gut bzw. schlecht gefallen?

.....
.....
.....
.....

■ Hättest du Interesse, an einem ähnlichen Projekt wieder mitzumachen?

ja, sehr gerne - **1 2 3 4 5** - nein, auf keinen Fall

--	--	--	--	--

Vielen Dank für deine Meinung !