



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeiten – Labor, Werkstätte & Co

Handlungsorientierte, selbständige Produktentwicklung europäischer Backwaren

Kurzfassung

ID 1006

Klaus Hönig

Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

1120 Wien

Wien, Juni, 2013

Projektbeschreibung

Das Projekt „handlungsorientierte, selbständige Produktentwicklung europäischer Backwaren“ umfasste fächerübergreifend sowohl die fachbezogenen Gegenstände (Ernährungslehre mit Warenkunde, Fachkunde und Fachpraktikum) als auch die allgemeinbildenden und kaufmännischen Gegenstände (Deutsch und Kommunikation, Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr und Rechnungswesen). Die im Projekt geforderte Arbeitsweise des selbstgesteuerten Lernens wurde ansatzweise im bisherigen Unterricht eingesetzt, jedoch stellte dieses Projekt eine neue Dimension der Selbsttätigkeit und der Eigenverantwortung der SchülerInnen dar. Die Lernenden wurden nicht nur in die Unterrichtsplanung miteingebunden, sondern trafen demokratisch Vereinbarungen und Regeln für ihren eigenen Lernprozess und die Beurteilung ihrer Arbeitsergebnisse.

Der Projektbeginn erfolgte am 12. Februar 2013. In einer Fachkundeeinheit wurde den SchülerInnen das Projekt in groben Zügen vorgestellt, die Arbeitsweise skizziert und die wesentlichen Ziele erläutert. Im Zeitraum von 5 Schultagen mit je 3 Praktikumseinheiten und 5 Theorieeinheiten erstellten die SchülerInnen in Partnerarbeit eine Präsentationsmappe zu einem europäischen Land mit mindestens 3 Backwaren, welche im Praktikum erzeugt wurden. Diese Produktmappe enthielt neben den Rezepten und Herstellungshinweisen zu den jeweiligen Backwaren auch länderspezifische Informationen, eine Kalkulation zu den Waren, sowie Vorschläge für Handelswaren, welche im Fachgeschäft angeboten werden können.

Projektziele

SchülerInnenebene:

- Informationen über europäische Backwaren beschaffen und präsentieren
- SchülerInnenpersönlichkeiten und Selbstbewertung stärken und weiterentwickeln
- Intrinsische Motivation und Freude am Beruf durch Kreativität steigern.

LehrerInnenebene

- Positive Einstellung zu projektorientiertem Arbeiten im Fächerverbund im Lehrkörper
- Stärkung der LehrerInnenkompetenzen zur erfolgreichen Gestaltung eines kompetenzorientierten selbstgesteuerten Unterrichts anhand konkreter Handlungssituationen.

Verbreitung der Projekterfahrungen

Die Verbreitung der Erfahrungen und der Ergebnisse aus diesem Projekt erfolgte in mehreren Stufen:

- schulinterne Präsentation im Kollegium mit Schulleitung und Bezirksschulinspektorin
- Präsentation im Rahmen des „Sprache ohne Grenzen“ Tages mit Schulaufsicht, Bezirksvertretung, Stadtschulratspräsidentin und dem Stadtrat für Bildung, Jugend, Information und Sport
- schulinterne LehrerInnenfortbildung – Pädagogische Konferenz
- Bericht an die Inspektion ⇒ Fortbildungen, Seminare

Präsentation als Praxisbeispiel im Rahmen der Lehramtsausbildung (Bäcker) an der PH

Evaluationsmethode

Zur Evaluation dienten die Tagesdokumentation der SchülerInnen, die Produktpräsentationen, die Lehrerbeobachtungen und die Befragung der SchülerInnen bezüglich der Kompetenz- und Lernziele am Ende des Projektes. Dabei wurde der Frage nachgegangen, inwieweit SchülerInnen, die in den Planungsprozess einer Aufgabenstellung und in die Leistungsfeststellung eines fächerübergreifenden, handlungsorientierten Projektes miteinbezogen wurden, ihren persönlichen Lernfortschritt einschätzen und reflektieren können.

- Tagesdokumentation: Die SchülerInnen erstellten am Ende jedes Projekttages ein Protokoll zum jeweiligen Arbeitsfortschritt sowie eine Reflexion der eigenen und der Teamarbeit, um die Lernenden zu einem Soll – Ist - Vergleich anzuregen. Dieses Protokoll wurde der Produktmappe angeschlossen.
- Produktpräsentation: Bei der Präsentation der jeweiligen Länder wurden die von den SchülerInnen mit der Lehrperson zu Projektbeginn vereinbarten Bewertungskriterien herangezogen.
- Lehrerbeobachtungen: Während der Arbeitsphasen der SchülerInnen wurde die Arbeitshaltung, deren Herangehensweise an Herausforderungen, sowie die Zusammenarbeit im Team aber auch zwischen den Teams beobachtet und dokumentiert.
- Selbstbeurteilungsbogen: Ein Fragebogen mit gegenstandsbezogenen Fragen wurde von den SchülerInnen eine Woche nach der Präsentation ausgefüllt. In diesem sollten sie ihre aktuellen Fähigkeiten zu den vom Projekt betroffenen Fächern aufgrund spezieller Fragen einschätzen. Die Antwortmöglichkeiten zu den Fragen reichte von „kann ich super“ über „muss ich noch üben“ zu „kann ich noch nicht“.

Ergebnisse

Die Möglichkeiten der SchülerInnen die Bewertungskriterien mit zu gestalten, sowie die Umsetzung eigener Ideen für den Unterricht führten bei diesen zu einer gesteigerten intrinsischen Motivation, sodass die SchülerInnen bereit waren, bereits eine Stunde vor Unterrichtsbeginn in die Schule zu kommen, um „ihre“ Arbeiten durchführen zu können. Die Eigeninitiative und Freude an der erbrachten Leistung war im Klassenverband ansteckend. Ein wesentlicher Punkt war, die Aufgabenstellungen zu Beginn präzise zu besprechen und Unklarheiten zu beseitigen. Durch die laufende Beobachtung der Lehrperson und rechtzeitiges Eingreifen bei Problemen konnte das Gefühl einer Überforderung verhindert werden.

Fachlich lernten die SchülerInnen, dass die Festlegung und Beschreibung von Rezepten für den Bäckereibetrieb nicht „nur“ einfach aus dem Internet zu übernehmen ist. Das bisher überwiegend theoretische Wissen konnte in der Praxis angewandt und ausprobiert werden. Die Arbeit im Team wurde von allen Lernenden als Vorteil für den eigenen Lernfortschritt gesehen.

Für viele SchülerInnen war das Führen der Arbeitsprotokolle ungewohnt und wurde, besonders an den ersten beiden Projekttagen teilweise vernachlässigt. Im Zuge der kontinuierlichen Arbeit an den Rezepten und der Produktmappe erkannten die SchülerInnen die Sinnhaftigkeit dieser Arbeit und setzten diese Arbeit im eigenen Interesse um.

