



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeiten – Labor, Werkstätte & Co

Handlungsorientierte, selbständige Produktentwicklung europäischer Backwaren

ID 1006

Klaus Hönig

Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

1120 Wien

Wien, Juni, 2013

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| ABSTRACT | 3 |
| 1 EINLEITUNG | 5 |
| 1.1 Anforderungen an BäckereimitarbeiterInnen..... | 5 |
| 2 ZIELE | 7 |
| 2.1 Ziele auf SchülerInnenebene | 7 |
| 2.2 Ziele auf LehrerInnenebene | 7 |
| 2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen..... | 8 |
| 3 DURCHFÜHRUNG | 9 |
| 3.1 Vorstellung / Ablauf | 9 |
| 3.2 Erarbeitungsphasen durch die SchülerInnen: | 11 |
| 4 EVALUATIONSMETHODEN | 14 |
| 4.1 Tagesdokumentation..... | 14 |
| 4.2 Produktpräsentation | 14 |
| 4.3 Lehrerbeobachtungen | 14 |
| 4.4 Selbstbeurteilungsbogen | 14 |
| 5 ERGEBNISSE | 15 |
| 5.1 Informationen beschaffen und präsentieren | 15 |
| 5.2 Selbstbewertungskompetenz..... | 16 |
| 5.2.1 Selbsteinschätzung der SchülerInnen | 15 |
| 5.3 Motivation der SchülerInnen | 17 |
| 5.4 Ergebnisse auf LehrerInnenebene..... | 18 |
| 6 DISKUSSION | 19 |
| 7 TABELLEN- / ABBILDUNGSVERZEICHNIS | 20 |
| ANHANG | 21 |
| Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel: | 21 |
| Arbeitsprotokoll | 24 |
| Selbsteinschätzungsbogen | 25 |

ABSTRACT

Im Zeitraum von 5 Schultagen mit je 3 Praktikumseinheiten und 5 Theorieeinheiten sollten die SchülerInnen in Partnerarbeit eine Präsentationsmappe zu einem europäischen Land mit mindestens 3 Backwaren, welche im Praktikum erzeugt wurden, erstellen. Die SchülerInnen konnten anhand der definierten Ziele die Bewertungskriterien für die Beurteilung mitbestimmen, und sich mit den jeweiligen Stärken in das Projekt einbringen.

Zur Evaluation dienten die Tagesdokumentation der SchülerInnen, die Produktpräsentationen, die Lehrerbeobachtungen und die Befragung der SchülerInnen bezüglich der Kompetenz- und Lernziele. 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.

Die SchülerInnen konnten die Produktmappe mit den Informationen über europäische Backwaren ansprechend erstellen und präsentieren. Durch den Planungsprozess und die selbstgesteuerte Durchführung des Projektes wurden die SchülerInnenpersönlichkeit und Selbstbewertungs-kompetenz gestärkt und weiterentwickelt. Die intrinsische Motivation und die Freude am Beruf durch Kreativität konnte gesteigert werden.

Dieses Projekt brachte eine positive Einstellung zu projektorientiertem Arbeiten im Fächerverbund im Lehrkörper sowie die Stärkung der LehrerInnenkompetenzen zur erfolgreichen Gestaltung eines kompetenzorientierten selbstgesteuerten Unterrichts anhand konkreter Handlungssituationen mit sich.

| | |
|---|---|
| <i>Schulstufe:</i> | <i>12</i> |
| <i>Fächer:</i> | <i>Fachbezogene Fächer: Praktische Arbeit, Fachkunde Bäckerei, Ernährungslehre und Lebensmittelkunde</i> |
| | <i>Allgemeinbildende / kaufmännische Fächer: Rechnungswesen, Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr, Deutsch und Kommunikation</i> |
| <i>Kontaktperson:</i> | <i>Mag. Klaus Hönig, B.Ed</i> |
| <i>Kontaktadresse:</i> | <i>1120; Längenfeldgasse 13 - 15</i> |
| <i>Zahl der beteiligten Klassen:</i> | <i>1 Klasse</i> |
| <i>Zahl der beteiligten SchülerInnen:</i> | <i>22 SchülerInnen davon 1 Mädchen</i> |

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

In der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik (BSLTZ) werden im Schuljahr 2012 / 13 insgesamt 11 Berufsgruppen ausgebildet. Der Unterricht ist je nach Berufsgruppe in Jahrgangs-, Lehrgangs- oder gesplitteten Lehrgangsunterricht organisiert. Im Bereich der BäckerInnen wird die jahrgangsmäßige Form angeboten, wobei die SchülerInnen einen Schultag pro Woche haben. Die restliche Arbeitszeit verbringen die SchülerInnen in den Betrieben.

In der Bäckereibranche hat sich in den letzten Jahren ein Wandel von vielen eher klein-strukturierten Betrieben zu wenigen, dominanten Anbietern auf dem Markt vollzogen. Dementsprechend ist auch die Anzahl der lehrlingsausbildenden Betriebe gesunken, wodurch im aktuellen Schuljahr die angehenden BäckerInnen von 6 Bäckereibetrieben in Wien ausgebildet werden.

1.1 Anforderungen an BäckereimitarbeiterInnen

Das Anforderungsprofil der Betriebe an die MitarbeiterInnen der Produktion wird, nicht zuletzt durch die bessere technische Ausstattung immer höher. Die manuellen (handwerklichen) Tätigkeiten treten bei Betrieben, die in kurzer Zeit große Mengen erzeugen müssen immer mehr in den Hintergrund, da diese Arbeiten von Maschinen besser geleistet werden können. Die MitarbeiterInnen müssen überwiegend mit computergesteuerten Maschinen arbeiten und diese, falls es notwendig sein sollte, auch entsprechend einstellen können.

Dazu ist es notwendig, die eigene Arbeit laufend mit den Betriebsvorgaben abzugleichen, die nötigen Arbeitsschritte zu erkennen und daran die Maschinen anzupassen. Um diese Anpassungen vornehmen zu können ist es wichtig, über die Rohstoffe, die Vorgänge während des Teigmischens, des Aufarbeitens (Formgebung) und des Backprozesses Bescheid zu wissen. Diese kognitiven und psychomotorischen Fähigkeiten und Fertigkeiten sollen durch Kreativität und Selbstreflexion des eigenen Handelns abgerundet werden.

Die Lernenden der Klasse 3B1 lernten in den vergangenen 5 Semestern ihrer Lehrzeit die Grundlagen der Rohstoffkunde, der Teigproduktion und der Aufarbeitung für alle Teilbereiche des Bäckerhandwerks. Sie kannten somit Herstellungsverfahren der Weiß-, Schwarz- und Feinbäckerei für die in Österreich üblichen Produkte und sollten bei diesem Projekt ihre bisher erworbenen Fähigkeiten und Fertigkeiten auf ein neues Themenfeld anwenden.

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 folgende Tabelle zeigt eine Übersicht der projektbezogenen Lehrplaninhalte der einzelnen Fächer.

| | |
|---------------------------|---|
| Praktikum | <ul style="list-style-type: none"> - die Arbeitsschritte der Herstellung, der in der Bäckerei verwendeten Teige, Massen, Feinbackwaren, Füllungen und Glasuren unter Berücksichtigung der Qualitätskriterien berechnen und durchführen können. - Backerzeugnisse ansprechend verpacken, eine Produktpräsentation arrangieren und positive Verkaufsargumente für ein Produkt liefern können. |
| Ernährungslehre | - anhand eines vorgegebenen konkreten Beispiels die für das Bäckergewerbe relevanten rechtlichen Grundlagen recherchieren, erläutern und auf Rückfragen fachlich richtig antworten können. |
| Fachkunde | - computergestützt eine Rezeptsammlung anlegen und die nötigen Berechnungen einer Produktpalette durchführen und erklären können. |
| Rechnungswesen | - für einzelne Teilbereiche beschriebenen Berechnungen (in der 3. Klasse: Berechnung von Verkaufspreisen) beherrschen, und dabei die Ergebnisse vor der Rechenausführung schätzen, den Rechner sinnvoll einsetzen und die Rechenaufgaben formal richtig lösen. |
| Wirtschaftskunde | - als Konsument und FacharbeiterIn wirtschaftliche Entscheidungen treffen, selbstständig und verantwortungsbewusst handeln, sowie Verständnis für die Vorgänge und Zusammenhänge von Wirtschaft und Ökologie haben. |
| Deutsch und Kommunikation | - seine/ihre Kommunikations- und Handlungsfähigkeit verbessern, seinen/ihren Wortschatz erweitern und persönliche und betriebliche Interessen sprachlich angemessen vertreten können. |

Tabelle 1: Auszug aus dem Landeslehrplan BäckerInnen Anlage 6/A/1

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.

2 ZIELE

In der Planungsphase dieses Projektes wurden viele kleinere und größere Ziele als Grundlage für die Arbeitsaufträge formuliert. Es entstand daraus eine klares Konzept über die Vorgangsweise, die Arbeitsphasen der SchülerInnen und die abschließende Präsentation der Ergebnisse. Aus dieser Vielzahl an Zielen wurden für die Evaluation des Projektes die nachfolgenden Ziele auf SchülerInnenebene, sowie auf LehrerInnenebene definiert.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

Auf SchülerInnenebene waren drei Ziele wesentlich. Jedes Ziel für sich wurde auf Erreichung hin evaluiert. Es ist jedoch zu betonen, dass alle drei Ziele ineinandergreifen und sich gegenseitig bedingen.

1. Informationen über europäische Backwaren beschaffen und präsentieren

Die SchülerInnen wählen entsprechend ihres Interesses ein europäisches Land aus und bilden so Teams. In diesen Teams können die Lernenden über das gewählte Land recherchieren, gewonnene Informationen aufarbeiten und präsentieren. Zu jedem Land können typische Backwaren beschrieben, hergestellt, präsentiert und bewertet werden. Aus jedem Unterrichtsfach werden fachspezifische Anforderungen an die Teams gestellt.

2. SchülerInnenpersönlichkeiten und Selbstbewertung stärken und weiterentwickeln

Auf fachlicher Ebene meint dieses Ziel die Steigerung der Fähigkeit, Lernprozesse selbst zu steuern und Verantwortung für den individuellen Lernzuwachs zu übernehmen. Dies erfolgt durch die aktive Mitentscheidung bei der Definition von Kriterien für die zu erstellenden Produkte, deren Dokumentation in Form der Produktmappe und Präsentation. Auf persönlicher Ebene wird hier die Weiterentwicklung der Selbsteinschätzung der eigenen Leistungen gefördert. Hierzu werden Tagesdokumentationen und Selbsteinschätzungsbogen am Ende des Projektes durchgeführt.

3. Intrinsische Motivation und Freude am Beruf durch Kreativität steigern.

Die SchülerInnen sollten durch das praxisorientierte Arbeiten an einer realitätsnahen Aufgabenstellung unter Berücksichtigung der eigenen Vorstellungen und Kreativität durch intrinsische Motivation an die gestellten Aufgaben mit Freude herangehen.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

Auf LehrerInnenebene ergaben sich zwei grundsätzliche Ziele, die sich aufgrund der speziellen Stundenplansituationen und der Lehrfächerverteilung vorerst auf einen Lehrer beziehen, in der Verbreitung der Projekterfahrungen im Lehrkörper präsentiert werden.

1. Positive Einstellung zu projektorientiertem Arbeiten im Fächerverbund im Lehrkörper

Durch die Erfahrungen mit der fächerübergreifenden und kompetenzorientierten Arbeitsweise mit den Lernenden in diesem Projekt sollten die Vorteile für die Lehrpersonen im Lehrkörper aufgezeigt werden und in den „Regelunterricht“ übernommen werden.

2. Stärkung der LehrerInnenkompetenzen zur erfolgreichen Gestaltung eines kompetenzorientierten selbstgesteuerten Unterrichts anhand konkreter Handlungssituationen.

Um kompetenzorientierten, selbstgesteuerten Unterricht anbieten zu können ist es neben den organisatorischen Rahmenbedingung wichtig, die Kompetenzen der Lehrpersonen für

die Gestaltung und Umsetzung von kompetenzorientiertem Unterricht zu vertiefen und zu festigen.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

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

- 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 Wien

3 DURCHFÜHRUNG

Im Zeitraum von September 2012 bis Februar 2013 wurde das Projekt geplant. Der erste Schritt in Richtung projektorientierten Unterricht erfolgte in Form der Lehrfächerverteilung und der Stundenplangestaltung. Von Seiten der Schulleitung wurden die organisatorischen Rahmenbedingungen geschaffen, indem in den Fächern, die im Projekt einbezogen waren, immer die gleiche Lehrperson eingesetzt wurde. Im Stundenplan wurde diese spezielle Situation ebenfalls berücksichtigt und eine Blockung der „Projektfächer“ durchgeführt. In der ersten Phase des Projektes wurden grundlegende Überlegungen umgesetzt und Unterrichtsmaterialien erstellt. Dazu wurde ein Informationsblatt zur Planung einer Aktionswoche sowie eine dazugehörige Checkliste erstellt. Fachbücher und berufsbezogene, zum Thema passende Zeitschriften besorgt und eine „Mustermappe“ als Hilfsmittel und Dokumentvorlage angefertigt. Der Zeitraum der Durchführung wurde gegenüber der ursprünglichen Planung um ein Monat vorverlegt, da die Lernenden den vorgesehenen Lehrstoff schneller als erwartet bearbeitet hatten.

3.1 Vorstellung / Ablauf

Der Projektbeginn erfolgte am 12. Februar 2013. In einer Fachkundeeinheit wurde den Lernenden 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 sollten die SchülerInnen in Partnerarbeit eine Präsentationsmappe zu einem europäischen Land mit mindestens 3 Backwaren, welche im Praktikum erzeugt worden sind, erstellen. Diese Produktmappe sollte 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, enthalten.

Um diesen umfassenden Arbeitsauftrag greifbarer zu machen, wurden die Lernenden mit einer konkreten Handlungssituation, die dazu auffordert, Vorschläge für Backwaren zu einer länderbezogenen Aktionswoche zu machen, diese zu kalkulieren und in einer Präsentationsmappe zusammen zu fassen, konfrontiert.

Handlungssituation:

„Klappern gehört zum Handwerk“

Ihr Chef hat von einem Großkunden eine Anfrage zur Erstellung eines Konzepts für eine ländertypische Aktionswoche erhalten. Da Ihre Unternehmensleitung weiß, dass es gut ist die MitarbeiterInnen in Entscheidungsprozesse einzubeziehen werden Sie ersucht, einen Vorschlag für mögliche Backwaren (Brot und Gebäck oder Mehlspeise) zu dieser Aktionswoche zu machen. Sie haben das Glück, dass Sie sich das Land bzw. die Region unter welcher diese Aktion laufen soll, aussuchen können.

Bei Aktionen ist es immer wichtig, die beworbenen Produkte nicht unter dem Einstandspreis zu verkaufen. Um das zu vermeiden sollen Sie eine Kalkulation für das Brot vorlegen.

Zusätzlich wünscht Ihr Chef Informationen und Vorschläge zu möglichen Werbemaßnahmen, um die erzeugten Produkte auch in den eigenen Filialen erfolgreich anbieten zu können.

Bei der Auswahl von Backwaren für eine Länderaktion sollten Produkte gewählt werden, die von den Kunden akzeptiert und über einen längeren Zeitraum gekauft werden. Produkte aus dem Standardsortiment wie Ciabatta (Italienisches Gebäck) bzw. Croissants oder Baguette (Französische

Backwaren) haben einen schwachen Aufforderungscharakter für die KundInnen. Demnach sollen für eine Länderaktion andere Backwaren herangezogen werden.

Besonders attraktiv sind traditionelle Gebäcke aus anderen Ländern, für deren Herstellung zum Teil deren spezielle Rezeptur und Rohstoffe nötig sind.

Um den Lernenden einen Überblick der Backwarencharakteristik in Europa zu geben und die Länderwahl zu erleichtern, erhielten diese das Informationsblatt „Europa ist eine „Brot-Reise“ wert!“ (siehe Anhang).

In einer Checkliste, auf welcher die Teams für das jeweilige Land deren Aufgaben definierten, wurden folgende Leitfragen zur gezielteren Bewältigung der Aufgabenstellung angeboten.

Überlegungen / Fragen die vorab geklärt werden müssen:

- Welche Backwaren sollen hergestellt werden?
- Welche Lebensmittel können als Handelswaren in einer „Spezialitätenecke“ des Geschäfts angeboten werden?
- Inwieweit sind geschützte Herkunftsbezeichnungen und Schutzmarken zu beachten?
- Wie soll die Aktionswoche beworben werden? ⇒ Werbegeschenke, Musik, Flyer ...?
- Welche Getränke/ Snacks / Speisen können im Kaffeebereich angeboten werden?
- Welche Informationen benötigt der Verkauf um das Produkt entsprechend anbieten zu können?

Zusatzaufgaben für Spezialistinnen / Spezialisten

- Rezeptkarte / Informationskarte für ein Produkt Ihrer Wahl!
- Für die Aktionswoche sollen spezielle Angebotskarten für den Kaffeebereich entwickelt werden.
- Dokumentation des Projektes in einer Fotocollage!

Anforderungen an die Präsentationsmappe:

Die SchülerInnen erhielten den Auftrag sich mit ihrem Partner Gedanken über die Bewertungsmöglichkeiten der zu erstellenden Produktmappe, den Backwaren und der Präsentation zu machen. Danach wurden unter Moderation des Lehrers die Ergebnisse der Teams an der Tafel festgehalten und gemeinsame Kriterien erarbeitet. Diese wurden am Ende des Projektes zur gemeinsamen Leistungsfeststellung herangezogen (siehe Selbstbewertungskompetenz).

3.2 Erarbeitungsphasen durch die SchülerInnen:

Nach der Teambildung und der Abklärung der jeweiligen Stärken des Partners bzw. der Partnerin gingen die Lernenden größtenteils mit Hilfe der Leitfragen an die gestellte Aufgabe heran. Anhand der zur Verfügung gestellten Unterlagen (siehe Anhang) und des Internets suchten die Teams typische Backwaren für das gewählte Land. Die Rezepte aus dem Internet entsprachen nicht den für die Bäckerei üblichen Richtlinien und mussten somit umgerechnet und die Aufarbeitungsmethoden korrekt beschrieben werden. Untypische Mehltypen wurden von den Lernenden durch Mischrechnungen aus den in Österreich üblichen Mehltypen berechnet. Die Aufzeichnungen erfolgten zu diesem Zeitpunkt ausschließlich handschriftlich. Am folgenden Projekttag wurden diese überarbeitet und am Computer in eine lesbare Form gebracht. Am Ende der ersten selbständigen Arbeitsphase gab jedes Team eine „Bestellliste“ für benötigte, spezielle Zutaten, welche nicht in der Backstube vorhanden waren, ab. In der letzten Unterrichtseinheit des Tages erstellten die Lehrlinge

ihr Arbeitsprotokoll, in welchem sie die eigenen Arbeitsschritte festhielten und selbst beurteilten, ob die gesetzten Ziele dieses Arbeitstages erreicht wurden und welche Probleme dabei aufgetreten sind.

Am zweiten Tag des Projektes hatten die Lernenden die Möglichkeit, die in der Vorwoche ausgewählten und „umgerechneten“ Produkte in der Backstube herzustellen. Dabei wurden die von den Lehrlingen festgestellten Mängel im Rezept nach den zuvor selbst definierten Qualitätskriterien für die Produkte identifiziert und in den Aufzeichnungen ausge bessert.

Im Theorieunterricht wurde begonnen, die Produktmappe in „Word“ zu erstellen. Als Hilfestellung gab es eine „Mustermappe“, welche als Anschauungsmaterial zur Verfügung stand. Zusätzlich erhielten die SchülerInnen ein Template als Hilfestellung für die Formatierung der Produktmappe. Die Lernenden hatten jedoch die Freiheit, ihre Produktmappe individuell und kreativ zu gestalten.

Am dritten Tag gelangen die Produkte im Praktischen Unterricht überwiegen, weshalb es in Bezug auf die Rezepterstellung und Aufarbeitungsweise nur noch kleine Änderungen vorzunehmen galt. Die Dokumentation der Produkte erfolgte durch Handy-Fotos für die Produktmappe. Drei Gruppen beschlossen, ein zusätzliches (viertes) Produkt in ihr „Sortiment“ aufzunehmen. Die Lernenden stoppten an diesem Tag auch die benötigte Arbeitszeit als Grundlage für die Kalkulation der Backwaren, welche mithilfe von Excel durchgeführt wurde.

Im EDV-Labor wurden die Fotos in die Produktmappe eingebettet und die Kalkulation in Excel „programmiert“. Für erfahrenere SchülerInnen wurde durch die Lehrperson die Möglichkeit der Verwendung von Variablen in den Formeln gezeigt und von den Lernenden umgesetzt. Durch diese Variablen konnten die Materialmengen, Materialpreise und Arbeitszeiten der Kalkulation verändert werden und die Auswirkungen dieser Bereiche auf die Kalkulation aufgezeigt und durch die SchülerInnen nachvollzogen werden. Hauptbeschäftigung in den Teams war die Gestaltung der Produktschilder, sowie die Beschreibung möglicher Werbemaßnahmen. Nach Vorstellen der Überlegungen und Rücksprache mit der Lehrperson erhielten die SchülerInnen die Erlaubnis für ein Budget von max. € 30,- pro Team, zusätzliche Rohstoffe, Handelswaren bzw. Werbematerial zu besorgen. Die Verrechnung erfolgte am nächsten Schultag.

Der vierte Projekttag diente zur Perfektionierung und Kontrolle der Rezepte, sowie der Fertigstellung und Sortierung der Präsentationsmappe. Dabei wurde diese ausgedruckt und die Produktschilder laminiert und ausgeschnitten.



Präsentationstag:

Am Tag der Präsentation und somit Abschluss des Projektes stellten die SchülerInnen in den Teams selbständig die Backwaren her und bewerteten diese nach den definierten Kriterien. Die Präsentation erfolgte durch das Herrichten eines Präsentationstisches, auf dem die Backwaren und landestypische Handelswaren arrangiert worden sind. Zusätzlich wurde die Produktmappe ausgestellt. Die Bewertung der Präsentation erfolgte anhand eines Bewertungsbogens durch die SchülerInnen der anderen Teams. Anschließend wurden die Backwaren verkostet. An diesem Projekttag waren auch die Schulleitung und die Fr. Berufsschulinspektorin anwesend und gaben mündlich Feedback.



4 EVALUATIONSMETHODEN

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.

4.1 Tagesdokumentation

Die SchülerInnen sollten am Ende jedes Projekttages ein Protokoll zum jeweiligen Arbeitsfortschritt sowie eine Reflexion der eigenen und der Teamarbeit erstellen, um die Lernenden zu einem Soll – Ist - Vergleich anzuregen (siehe Anhang). Dieses Protokoll war der Produktmappe anzuschließen.

4.2 Produktpräsentation

Bei der Präsentation der jeweiligen Länder wurden die von den Lernenden mit der Lehrperson zu Projektbeginn vereinbarten Bewertungskriterien herangezogen.

4.3 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.

4.4 Selbstbeurteilungsbogen

Ein Fragebogen (siehe Anhang) mit gegenstandsbezogenen Fragen wurde von den Lernenden 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 reicht von „kann ich super“ über „muss ich noch üben“ zu „kann ich noch nicht“.

5 ERGEBNISSE

Im Folgenden werden die Ergebnisse zu den oben beschriebenen Zielen des Projektes dargestellt. Diese betreffen die selbständige Beschaffung von Informationen und anschließende Präsentation, die Selbstbewertungskompetenz der Jugendlichen sowie die Motivation bei dieser Arbeitsweise. Die nichteuropäischen Herkunftsländer wurden in die Auswahl miteinbezogen, um die Motivation der Lernenden zu steigern.

5.1 Informationen beschaffen und präsentieren

Mit Hilfe des Überblicks aus dem Informationsblatt „Europa ist eine „Brot-Reise“ wert!“ und den individuellen Länderpräferenzen war es für die SchülerInnen offensichtlich einfach, einen Partner/eine Partnerin mit denselben Interessen zu finden. Dabei standen die Interessen für das jeweilige Land gegenüber der sonst üblichen Partnerwahl nach Freundschaften im Vordergrund.

Bei der Suche nach Informationen waren die Lernenden zu Beginn sehr auf das Internet fixiert und nahmen Zeitschriften und Bücher erst im Laufe der Auseinandersetzung als Informationsquelle an.

Das Internet bot viele Möglichkeiten der Ablenkung bzw. Verzettlung. Facebook und Co. waren kein Thema, und wurden „nur“ als Informationsmittel und Speichermöglichkeit für gefundene Informationen genutzt. Für die Grundrecherche zu den Backwaren und Länderinformationen benötigten die SchülerInnen durchschnittlich drei Unterrichtseinheiten. Im Zuge der Verbesserung der Ergebnisse wurde im Laufe des Projektes immer wieder im Fachbuch, den zur Verfügung gestellten Unterlagen, und dem Internet nach Informationen gesucht.

Ein Zeichen für die gute Zusammenarbeit innerhalb der Teams war die gegenseitige Unterstützung bei der Eingabe von Suchbegriffen bzw. Hinweise auf informative Seiten.

In der Gestaltung der Produktmappen ließ sich kein Unterschied erkennen, ob die Teams das vorgeschlagene Template verwendeten oder nicht.

Alle elf Teams hatten innerhalb der vorgegebenen Zeit eine Präsentationsmappe mit den definierten Inhalten erstellt. Die Herangehensweise an die Aufgabenstellungen waren sehr unterschiedlich. In einigen Teams wurde parallel an den gleichen Inhalten gearbeitet, in anderen gab es eine Aufgabenteilung und Informationen wurden systematisch zusammengeführt.

Die Tabelle zeigt, dass bis auf ein Team alle Bewertungspunkte zur Gänze und teilweise sogar darüber hinaus erfüllt wurden.

| Kriterien zur Bewertung der Produktmappe | erfüllt | teilweise erfüllt | nicht erfüllt |
|--|---------|-------------------|---------------|
| Gestaltetes Deckblatt mit den Namen der Teammitglieder | 11 | - | - |
| Inhaltsverzeichnis | 11 | - | - |
| allgemeine Informationen über das gewählte Land | 11 | - | - |
| Rezepte von mind. drei ländertypischen Backwaren | 11 | - | - |
| Kalkulation für ein Produkt | 10 | 1 | - |
| Handelswarenliste inkl. Beschreibung der Produkte | 10 | 1 | - |
| Werbemaßnahmen | 11 | - | - |
| Arbeitsprotokolle | 10 | 1 | - |

Tabelle 2: Überblick der Kriterienerfüllung / Produktmappen (11 Länderteams)

5.2 Selbstbewertungskompetenz

Ein sehr wichtiges Ziel dieser Arbeitsweise war die Stärkung und Selbsteinschätzung der SchülerInnen. Zu diesem Zweck wurden die Bewertungskriterien gemeinsam mit den Lernenden vereinbart und schriftlich festgehalten. Folgende Anforderungen an die Präsentationsmappe wurden im Lehrer – SchülerInnen-Gespräch demokratisch definiert, wobei die Stimmen der Lernenden und die Stimme der Lehrperson gleichwertig waren.

Kriterien der Präsentationsmappe:

- Deckblatt mit den Namen der Teammitglieder und ansprechende Gestaltung
- Inhaltsverzeichnis
- ev. allgemeine Informationen über das gewählte Land
- Ein bis zwei ländertypische Brote
 - Rezept / 1 kg Mehl und %, vollständige Herföhrungsinformationen, Foto / Zeichnung
- Ein bis zwei ländertypische Gebäcke bzw. Mehlspeisen
 - Rezept / 1 kg Mehl und %, vollständige Herföhrungsinformationen, Foto / Zeichnung
- Kalkulation für ein Produkt
 - Die Rohstoffpreise sind den Lieferscheinen (Lehrermappe) zu entnehmen
 - Die Daten aus der Kostenrechnung (Lohnkosten, ...) liegen beim Lehrer auf.
- Handelswarenliste inkl. Beschreibung der Produkte für die „Spezialitätenecke“
- Beschreibung der Werbung (Produkte, Menge, Präsentation)
- Arbeitsprotokolle

Jede Gruppe stellte unterschiedliche Produkte her. Deshalb wurden allgemeingöltige Kriterien für die Bewertung von Backwaren herangezogen und beim Präsentationsgespräch von den Lehrlingen beschrieben. Für die erzeugten Produkte wurden folgende vier Qualitätskriterien festgelegt, die zur Beschreibung und Beurteilung herangezogen wurden. Dabei handelt es sich um die branchentypischen Eigenschaften.

Kriterien der Produkte:

| Form | Farbe (Krume / Kruste) | Geschmack | Geruch |
|------|------------------------|-----------|--------|
|------|------------------------|-----------|--------|

Für die Präsentation wurden von den Lernenden drei Bereiche definiert:

Kriterien der Präsentation

Dekoration:

- dezent aber präsent
- Landesbezug

Aufwand / Bemühen:

- sehr bemüht
- gute Ideen

Info zum Land:

- Vorstellen der Backwaren mit Landesinformationen
- Präsentation der Verkostung

5.2.1 Selbsteinschätzung der SchülerInnen

Eine Woche nach der Präsentation des Projektes erhielten die Lernenden einen Fragebogen (siehe Anhang) mit gegenstandbezogenen Fragen, zu welchen sie ihre aktuellen Fähigkeiten einschätzen sollten. Die Antwortmöglichkeiten zu den Fragen reichten von „kann ich super“ über „muss ich noch über“ zu „kann ich noch nicht“.

Die folgende Grafik zeigt die prozentuelle Verteilung der Selbsteinschätzung der Fähigkeiten der Lernenden in den jeweiligen Gegenständen.

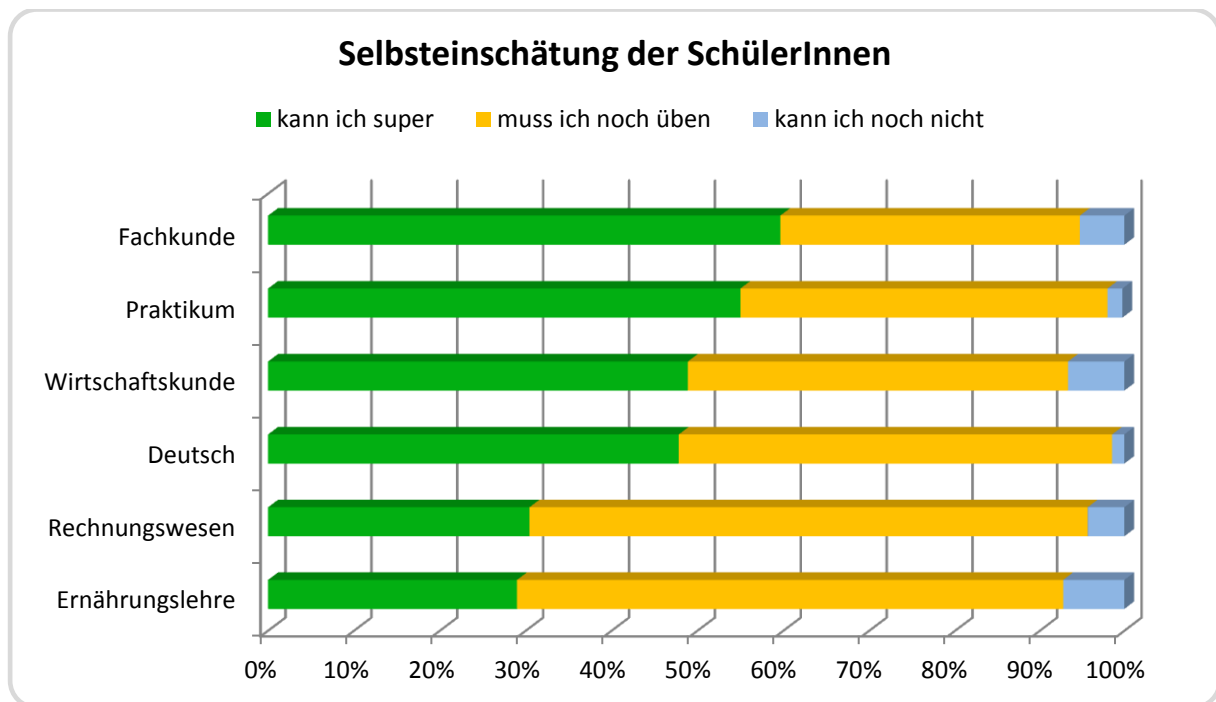


Abbildung 1: Selbsteinschätzung der SchülerInnen

Aus der Grafik ist ersichtlich, dass im Bereich der Fachkunde und des Praktikums die Lernenden ihre Leistungen überwiegend als sehr gut einschätzen, wogegen in den Gegenständen Rechnungswesen und Ernährungslehre eine durchaus kritische Reflexion des aktuellen Wissensstandes stattfand.

Auf die Feedbackmöglichkeit: „Was ich noch sagen wollte.“ antwortete ein/e SchülerInnen: „Aufgrund das ich oft fehle würde ich mich über eine Note zwischen Befriedigend und Genügend nicht wundern“.

Im Zuge der Selbsteinschätzung sollten sich die SchülerInnen in den jeweiligen Gegenständen auch nach dem Schulnotensystem bewerten. Diese Benotung bezog sich auf das aktuelle Semester.

Folgende Darstellung zeigt die Übereinstimmung der Selbstbeurteilung zur tatsächlichen Beurteilung durch den Lehrer und soll Abweichungen auf Gegenstandsebene aufzeigen.

Gegenüberstellung der Selbstbenotung der SchülerInnen zur Benotung durch die Lehrperson pro Gegenstand

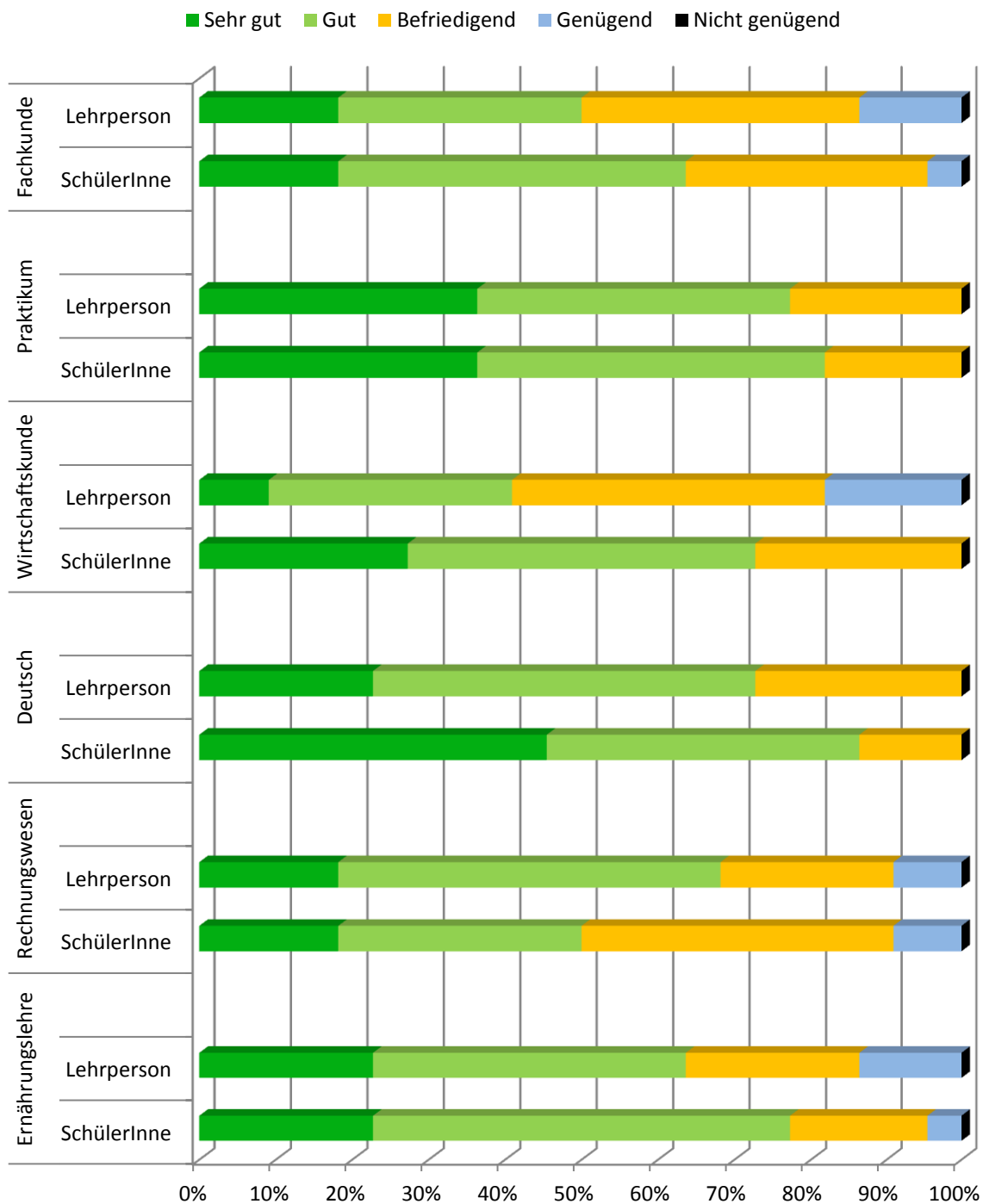


Abbildung 2: Gegenüberstellung der Benotungen – SchülerInnen / Lehrperson

Die Grafik zeigt, dass Rechnungswesen das einzige Fach ist, in dem sich knapp die Hälfte der Lernenden schlechter als Gut einschätzte. In den übrigen Fächern liegt bei 2/3 der Befragten die Benotung bei Sehr gut bis Gut. Auffallend ist, dass es keine negative Beurteilung gab.

Der Vergleich der Selbstbenotung der SchülerInnen mit jener durch die Lehrperson zeigt, dass sich die SchülerInnen mit Ausnahme von Rechnungswesen in allen Fächern besser einschätzten als die Lehrperson. Im Praktikum ist die Übereinstimmung der Benotung nahezu ident. In Wirtschaftskunde sind die Differenzen am größten. In Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr und Deutsch bewerten sich die Lernenden im Schnitt besser als der Lehrer.

Die folgende Grafik gibt einen Überblick über das Arbeitsverhalten der SchülerInnen. Die Fragen beziehen sich auf die Zusammenarbeit in den Teams in allen Phasen des Projektes.

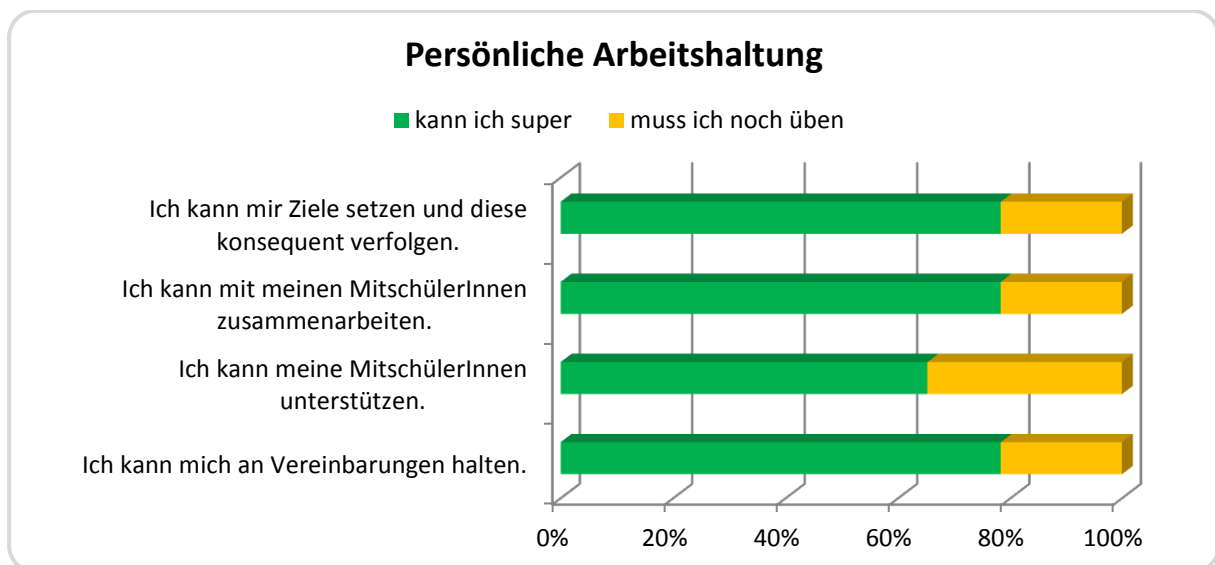


Abbildung 3: Persönliche Arbeitshaltung

Dreiviertel der SchülerInnen sind der Überzeugung, dass sie gesetzte Ziele konsequent verfolgen, teamfähig sind und sich an Vereinbarung halten. Demgegenüber sind „nur“ 65% der Lernenden bereit, ihre MitschülerInnen zu unterstützen. Keine der Aussagen wurde mit „kann ich nicht“ bewertet.

5.3 Motivation der SchülerInnen

Im Gegensatz zur „üblichen“ extrinsischen Motivaton eine gute Note in einem Gegenstand zu bekommen, war dieses Projekt durch den hohen Anteil der Selbstbestimmung und der damit verbundenen Möglichkeit der Identifikation mit den Ergebnissen stark intrinsisch motiviert.

Präsentationstag:

Drei der elf Teams ersuchten mich am Präsentationstag bereits um 6:00 (Schulbeginn 7:10) in die Schule kommen zu dürfen, um für die Produkte ihrer Länder die benötigte Aufarbeitungszeit einhalten zu können. Die SchülerInnen waren tatsächlich bereits um 5:50 vor der Schule und begannen sofort eigenständig die Backwaren herzustellen.

Bei einem Team fehlte von den ersten 4 Projekttagen abwechselnd immer ein Schüler, wodurch die Kommunikation zwischen beiden sehr schwierig war. Diese Herausforderung wurde von den Jugendlichen mittels E-Mail und SMS gut gelöst und der jeweils Anwesende hatte alle nötigen Informationen.

Drei Teams konnten am 28. Mai bei einer Schulveranstaltung, bei welcher die Internationalität aufgezeigt wurde, ihre Produkte ein zweites Mal präsentieren. Das Thema der Veranstaltung war „Sprache ohne Grenzen“. Diese Teams hatten von sich aus die Idee, ihre Rezepte auf die jeweilige

Landessprache zu übersetzen und auf diese Weise einen zusätzlichen (sprachlichen) Beitrag zu der Veranstaltung zu leisten.

Der Selbstbewertungsbogen, der eine Woche nach der Präsentation von den Lernenden ausgefüllt wurde, enthielt zwei offene Fragen: „Wie hat Ihnen diese Arbeitsweise gefallen“ bzw. „Was ich sonst noch sagen wollte“.

Die Antworten auf diese beiden Fragen waren durchwegs positiv, wie folgende Beispiele zeigen (Ausdruck und Rechtschreibung laut Originaltext):

„Suppa hat es mir gefallen.“

„Es war anders und produktiv.“

„die Arbeitsweise der praktischen und theoretischen Arbeit sind gut und sachgerecht.“

„Es war super.“

„Mia hat es sehr gut gefallen.“

„Es hat mir gefallen und ich habe meine Ziele erreicht.“

„Das war mal was anderes und man hat selbständig arbeiten können.“

„Es war für mich ne Ehre Herr Hönig.“

5.4 Ergebnisse auf LehrerInnenebene

Die Ergebnisse auf LehrerInnenebene sind einerseits die Möglichkeit der Lehrperson während der Arbeitsphasen besser auf die Lernenden eingehen zu können, andererseits die Chance den Unterricht für die SchülerInnen realitätsnah und somit interessanter gestalten zu können. Der Kontakt und das Vertrauen zu und zwischen den Lernenden wurden, obwohl ich bereits knapp drei Jahre Klassenvorstand dieser Klasse bin, weiter verbessert.

1. Positive Einstellung zu projektorientiertem Arbeiten im Fächerverbund im Lehrkörper

Durch die überaus positiven Reaktion und den Fleiß der beteiligten SchülerInnen in diesem Projekt konnte ich bereits KollegInnen für diese Arbeitsweise begeistern. Diese haben ähnliche Projekte, im Bereich der Konditorei, umgesetzt und bisher ebenfalls nur positive Reaktionen erhalten.

2. Stärkung der LehrerInnenkompetenzen zur erfolgreichen Gestaltung eines kompetenzorientierten selbstgesteuerten Unterrichts anhand konkreter Handlungssituationen.

Die Erweiterung der LehrerInnenkompetenz erfolgte durch die Änderung der Lehrerrolle. Die detaillierte Planung des Unterrichts liegt nach wie vor bei der Lehrperson, während des Unterrichts muss sich diese jedoch zurücknehmen und als Coach, statt „Belehrer“ auftreten. Durch die Schaffung einer positiven Lernatmosphäre und erfolgreiche Identifikation der Lernenden mit den Aufgabenstellungen im Projekt konnten meine Kompetenzen zur Gestaltung und Umsetzung dieser Unterrichtsform vertieft und gefestigt werden.

6 DISKUSSION

Durch die im Projekt gestellten, und teilweise selbst definierten Aufgaben wurden die SchülerInnen zu selbstverantwortlichem und selbständigem Arbeit geführt. 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 Lernende 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.

In Bezug auf die Selbsteinschätzung ergab sich eine weitgehende Übereinstimmung im Notenbereich von Sehr gut bis Gut in den fachbezogenen Gegenständen Fachkunde, Praktikum und Ernährungslehre, wengleich sich die SchülerInnen tendenziell besser einschätzten. Diese Übereinstimmungen kommen wahrscheinlich durch das laufende Feedback für die Lernenden im täglichen Berufsleben. In Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr und Deutsch bewerteten sich die SchülerInnen im Schnitt deutlich besser als der Lehrer. Beim verwendeten Fragebogen wurden nur zwei Fragen zum Gegenstand „Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr“ und drei Fragen zu „Deutsch und Kommunikation“ gestellt. Diese wurden jeweils in Bezug auf konkrete Sachverhalte mit 45% „kann ich super“ bewertet. Bei der Benotung gaben sich nur noch 25% der/die SchülerInnen ein „Sehr gut“ in Wirtschaftskunde und 45% in Deutsch. Dieser Umstand könnte damit zusammenhängen, dass die Jugendlichen den Schwerpunkt in der mündlichen Kommunikation sehen und diesen nicht von deren Alltagssprache abgrenzen.

Das Projekt hat mir gezeigt, dass diese Form des Unterrichts von den Jugendlichen sehr positiv angenommen wird. Durch die fächerübergreifende Arbeitsweise erkennen die SchülerInnen die beruflichen Zusammenhänge besser und sind bereit, sich mit diesen auseinander zu setzen.

Durch die überaus positiven Rückmeldungen zu diesem Projekt habe ich mir vorgenommen, meinen Unterricht vermehrt projekt-, handlungs- und kompetenzorientiert zu gestalten.

7 TABELLEN- / ABBILDUNGSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| Tabelle 1: Landeslehrplan BäckerInnen Anlage 6/A/1 | 6 |
| Tabelle 2: Überblick der Kriterienerfüllung / Produktmappen (11 Länderteams)..... | 15 |
| Abbildung 1: Selbsteinschätzung der SchülerInnen | 15 |
| Abbildung 2: Gegenüberstellung der Benotungen – SchülerInnen / Lehrperson..... | 16 |
| Abbildung 3: Persönliche Arbeitshaltung | 17 |

ANHANG

Zur Verfügung gestellte Hilfsmittel:

Musterbeispiele:

Präsentationsmappe: Spezialitäten aus Südtirol

Handout für Spezialbrot

Bücher / Zeitungsartikel:

Fachkundebuch

Brot backen;

Gerhard Ströck, Jürgen Ehrmann; 2007

Die 100 besten Rezepte aus aller Welt;

Cristian Teubner; 2005

Brot backen;

Eric Treuille, Ursula Ferrigno; 2010

ABZ – „Europäische Brotspezialitäten „International““ Hans Huber; 1992

Werbehandbuch für Bäckerei und Konditorei (S.85 ff) Karl Günter Schüll; 1998

Internet: (mögliche Adressen)

<http://www.daskochrezept.de/geschmacksache/multi-kulti/>

<http://www.beste-rezepte.de/kochbuch-110.php>

[http://de.wikipedia.org/w/index.php?search=internationale+backwaren&title=Spezial%3ASu
che](http://de.wikipedia.org/w/index.php?search=internationale+backwaren&title=Spezial%3ASu%20che)

Dokumentvorlagen

M:\Hoenig\Aktionswoche.dotx

M:\Hoenig\Arbeitsprotokoll.dotx

Europa ist eine „Brot-Reise“ wert!

Andere Länder - anderes Brot.

Die Essgewohnheiten sind wie die Lebens- und Arbeitsgewohnheiten in den verschiedenen Regionen unseres Kontinents unterschiedlich. Entsprechend unterschiedlich sind die Backwaren.

Folgen Sie auf eine kleine "Brot-Reise" durch Europa, die an dieser Stelle nur skizzenhaft und nicht vollständig ist. Es werden die charakteristischen Merkmale der landestypischen Backwaren dargestellt und es liegt an Ihnen genaueres zu erfahren und das eine oder andere Brot oder Gebäckstück herzustellen.

Die Reise beginnt im hohen Norden:

Finnland hat ein sehr breites Brotsortiment. Eine der Spezialitäten sind Roggenbetonte Ring-Brote. Sie sind sehr saftig und halten lange frisch. Das Angebot hellerer Brotsorten ist für den Frischverzehr bestimmt.

Schweden hat einige Brotsorten mit Zusatz von Zuckersirup, diese sind allerdings rückläufig. Dunkle und ballaststoff-angereicherte Brotsorten sind im Kommen und werden vom Gesetzgeber gefördert.

Norwegen kennt vor allem besonders helle Brotsorten - oft mit Weizenschrot angereichert. Das Brot ist sehr wohlschmeckend und aromatisch.

Dänemark ist und bleibt das Land besonderer Brot-Spezialitäten, Ein Beispiel ist das dunkle Roggenbrot - teilweise aus Vollkornmehl.

Großbritannien ist das Weizenmehl-Land. Überwiegend ist das helle Weißbrot gefragt. Aber auch Brotsorten mit dunklem Weizenmehl und mit Schrot angereichert haben ihren Platz. Die Vielfalt ist sehr groß.

Die Niederlande kennen vor allem die hellen Weizenmehl-Brotsorten. Eine besondere Spezialität ist allerdings das holländische Schwarzbrot.

Belgien und Luxemburg stehen unter dem Einfluss Frankreichs. Die Baguettes sind allenfalls etwas milder und weicher.

Frankreich kennt seiner Größe entsprechend die unterschiedlichsten Brotsorten. Im Norden sind die Baguettes eher knusprig und großporig, im Süden eher großvolumig, sehr hell und mit seidig zarter Krume. Oft wird ein Hefestück mitverwendet, welches für einen besonders guten Geschmack sorgt. Die lange, kräftige Backzeit bringt eine knusprige und zartsplittrige Kruste.

Spanien kennt über 50 Brotsorten. In Andalusien werden Brote mit härterer Kruste bevorzugt. Im Raum Madrid haben die Brote mittlere Volumen und viel Kruste. In Katalonien mag man Brote mit großem Volumen und sehr aromatischem Geschmack. Überall gibt es rustikale Weißbrot-Sorten. Weitverbreitet ist die Mitverwendung des sogenannten Mutterteiges (span.: masa madre).

Italien ist für seine hohe Brotqualität bekannt. Das Weißbrot ist aromareich und bleibt lange knusprig und frisch. Die vielen Kleingebäck-Spezialitäten sind besonders zu beachten.

Die Schweiz ist ein ganz besonderes Brotland mit ausgezeichneten Spezialitäten. Typisch für die Schweizer Backkunst sind hohe Wasserschüttungen und gleichzeitig überlange Backzeiten. Das Brot hat einen entsprechend hohen Genusswert.

Österreich ist berühmt für seine vielen Brot- und Gebäck-Spezialitäten. Ein Beispiel ist das dunkle Kärntner Brot - sehr kompakt, sehr lange frisch, sehr wohlschmeckend. Ein zweites Beispiel ist die handgeschlagene österreichische Kaisersemmel - die Nachfrage wächst.

Kroatien, Serbien und Griechenland sind reich an hervorragenden Brotsorten, die regionaltypische Geschmacksrichtungen widerspiegeln.

Überall in Europa, von Skandinavien bis zum Balkan, sind die vielfältigsten Backwaren mit deren regionaltypischen Zutaten und Herstellungsverfahren zu entdecken. Bei der Auswahl von Backwaren aus anderen Ländern sollten Produkte gewählt werden, die von den Kunden akzeptiert und über einen längeren Zeitraum gekauft werden.

Typische Gebäcke sind:

- Dänischer Plunder ⇒ Dänemark
- Ciabatta ⇒ Italien
- Croissants, Baguette ⇒ Frankreich

Diese Produkte sind normalerweise im Standardsortiment integriert und haben keinen Aufforderungscharakter. Demnach müssen „neue“ Backwaren erzeugt werden. Besonders attraktiv sind traditionelle Gebäcke aus Ländern, für deren Herstellung zum Teil spezielle Rezepturen und Rohstoffe nötig sind.

Bereiten Sie Ihren Kunden Entdecker-Freuden!

Nicht nur vor und nach einer Urlaubsreise sind Ihre Kunden für Angebote aufgeschlossen, die über die nationalen Grenzen hinausgehen. Wer seinen Kunden von Zeit zu Zeit internationale Anregungen bietet und ihnen mit entsprechendem Brot- und Gebäcksortiment Freude bereitet, sorgt für eine besondere Attraktivität des Unternehmens.

Arbeitsprotokoll

Protokoll

vom: _____

Name: _____

Gruppenmitglieder:

Heute habe ich folgendes bearbeitet / erreicht:

Selbstbeurteilung: _____

Begründung: _____



Teambeurteilung: _____

Begründung: _____



Selbsteinschätzungsbogen

Selbsteinschätzungsbogen

Dieser Fragebogen dient Ihnen zur Selbstkontrolle und soll zeigen, ob das abgeschlossene Projekt für Sie einen Lernzuwachs gebracht hat.

Bitte füllen Sie diesen Fragebogen ehrlich aus.

Ich kann ...

| Praktikum | super | muss ich noch über | leider nicht |
|---|--------------|---------------------------|---------------------|
| <i>aufgrund eines Rezeptes einen Teig herstellen.</i> | | | |
| <i>die Arbeitsschritte zur Herstellung eines Brotes vom Mischen bis zum Backen durchführen.</i> | | | |
| <i>die Qualitätskriterien für „meine“ Backwaren benennen.</i> | | | |
| <i>Verkaufsargumente für „meine“ Backwaren liefern.</i> | | | |
| <i>eine Präsentation von Backwaren arrangieren.</i> | | | |
| Ernährungslehre | | | |
| <i>die rechtlichen Grundlagen für eine Backware recherchieren.</i> | | | |
| <i>die Codexbestimmungen auf eine Backware anwenden.</i> | | | |
| <i>Kunden die Bedeutung der Codexbestimmungen erklären.</i> | | | |
| Fachkunde | | | |
| <i>Zutaten (Mehltypen) auf die österreichischen Bedingungen anpassen.</i> | | | |
| <i>eine computergestützt eine Rezeptsammlung anlegen.</i> | | | |
| <i>ein Rezept auf eine gewünschte Teigmenge umrechnen.</i> | | | |
| <i>ein Rezept auf eine gewünschte Mehlmenge umrechnen.</i> | | | |
| <i>meine Arbeitsschritte dokumentieren.</i> | | | |
| Rechnungswesen | | | |
| <i>die Rohstoffkosten aus den Unterlagen der Buchhaltung herauslesen.</i> | | | |
| <i>die Berechnung eines Verkaufspreises durchführen.</i> | | | |
| <i>die Berechnung eines Verkaufspreises mittels Excel durchführen.</i> | | | |
| <i>den Mindestpreis aus einer Kalkulation herauslesen.</i> | | | |
| Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <i>ein Inhaltsverzeichnis in Word erstellen.</i> | | | |
| <i>den Selbstkostenpreis vom Verkaufspreis unterscheiden und die Differenz erklären.</i> | | | |
| Deutsch und Kommunikation | | | |
| <i>Kunden fachgerecht bei einer Verkostung beraten.</i> | | | |
| <i>meine Sprache auf die Gesprächspartner anpassen.</i> | | | |
| <i>meine Interessen sprachlich vertreten.</i> | | | |
| | | | |
| Persönliches | | | |
| <i>mich an Vereinbarungen halten.</i> | | | |
| <i>meine MitschülerInnen unterstützen.</i> | | | |
| <i>mit meinen MitschülerInnen zusammenarbeiten.</i> | | | |
| <i>mir Ziele setzen und diese konsequent verfolgen.</i> | | | |

Wie hat Ihnen diese Arbeitsweise gefallen:

Wie würden Sie Ihre Leistungen in folgenden Gegenständen beurteilen:

| Gegenstand: | Note: |
|---------------------------|--------------|
| Praktikum | |
| Fachkunde | |
| Ernährungslehre | |
| Rechnungswesen | |
| Ernährungslehre | |
| Deutsch und Kommunikation | |

Was ich noch sagen wollte:
