IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeiten – Labor, Werkstätte & Co

BIENEN AM DACH DER BERUFSSCHULE FÜR LEBENSMITTEL, TOURISTIK UND ZAHNTECHNIK

ID 1516

Thomas Klepp

Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

Wien, Juli 2015

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT **4**

1 EINLEITUNG **5**

1.1 Unsere Schule 5

1.2 Die Auswahl der Klassen 5

1.3 Die Entstehung des Konzeptes mit dem Bienenstock 5

2 ZIELE **6**

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene 6

2.2 Ziele auf LehrerInneneben 6

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen 7

3 DURCHFÜHRUNG **8**

3.1 Planung des Projektes 9

3.1.1 Unterrichtsablauf - Tagesablauf 9

3.1.2 Die Arbeitsaufgaben 10

3.1.3 Die Lernfortschrittstabelle 10

3.1.4 Die LehrerInnenrolle 10

4 EVALUATIONSMETHODEN **11**

4.1 Vorher- Nachherbefragung 11

4.2 Lerntagebuch 11

4.3 Produktbewertung 11

4.4 Aussagensammlung 11

4.5 Persönliches Gespräch 11

5 ERGEBNISSE **12**

5.1 Freie Gestaltung bei der Erledigung der Arbeitsaufgaben und bei der Herstellung der Produkten 12

5.2 Die Steigerung der Zufriedenheit, die Erhöhung der Kreativität sowie die Sammlung von neuen Erfahrungen der SchülerInnen 15

5.3 Verbesserte Zusammenarbeit der Lehrpersonen durch die fächer- und fachgruppenübergreifende Arbeitsweise 17

5.4 Die Lehrpersonen sollen ihre Kompetenz im Bereich der Individualisierung in der Freiarbeit entwickeln und vertiefen 17

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK **18**

7 LITERATURVERZEICHNIS **19**

8 TABELLENVERZEICHNIS **19**

9 GRAFIKVERZEICHNISS 19

10 ABBILDUNGSVERZEICHNIS 19

11 ANHANG 20

11.1 Arbeitsaufgabe „Fachkunde“ 20

11.2 Arbeitsaufgabe „Praktische Arbeit“ 21

11.3 Arbeitsaufgabe „Englisch“ 22

11.4 Arbeitsaufgabe „Wirtschaftskunde und Schriftverkehr“ 23

11.5 Arbeitsaufgabe „Nahrungsmittelkunde“ 24

11.6 Arbeitsaufgabe „Fachzeichnen“ 25

11.7 Lernfortschritttabelle 26

11.8 Kompetenzbereiche 27

11.9 Tagesablauf 28

11.10 Organisationsbrett 28

11.11 Fragebogen 29

ABSTRACT

Am Dach der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik wurde von den SchülerInnen ein Bienenstock errichtet. Dieser Bienenstock stellte den Mittelpunkt des Projektes dar. Die SchülerInnen hatten an zwei Projekttagen den Arbeitsauftag Honigprodukte in Form von Lebkuchen herzustellen. Außerdem kreierten die Lernenden Logos für den Honig, erarbeiteten die Inhaltsstoffe und erstellten Etiketten für den Verkauf des Honigs. Als Grundlage des Projektes wurde das Unterrichtskonzept von Hellen Parkhurst's Daltonplan angewandt.

Ziel des Projektes war den SchülerInnen das selbständige Arbeiten näher zu bringen, die Steigerung der Motivation sowie der Kreativität und dadurch die SchülerInnenzufriedenheit zu fördern.

Auf LehrerInnenebene sollte die Zusammenarbeit im Kollegium und die Kommunikation unter den Fachgruppen gesteigert werden. Ebenfalls sollte durch die Freiarbeit die Kompetenz der Individualisierung im Unterricht gefördert werden.

Um die Ergebnisse des Projektes zu evaluieren wurde eine Vorher-Nachher-Befragung eingesetzt. Das Lerntagebuch und die Produktbewertung waren ebenfalls ein Teil der Auswertungen. Zur Abrundung der Evaluation wurden Aussagen gesammelt und persönliche Gespräche durchgeführt.

Im reformpädagogischen Modell zeigte sich eine Steigerung der Motivation und der Kreativität der SchülerInnen. Ebenfalls konnten die Lehrpersonen auf die einzelnen Bedürfnisse der Lernenden eingehen und diese optimal fördern.

Schulstufe:	10 und 11
Fächer:	Fachkunde, Praktische Arbeit, Nahrungsmittelkunde, Fachzeichnen, Englisch, Wirtschaftskunde und Schriftverkehr
Kontaktperson:	Thomas Klepp
Kontaktadresse:	E-Mail: thomas.klepp@bsltz.at
Zahl der beteiligten Klassen:	2 Klassen
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	30 Schülerinnen und 4 Schüler

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

1.1 Unsere Schule

An der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik (LTZ) in der Längenfeldgasse Wien wird im Bereich der KonditorInnen der Unterricht im Jahresrhythmus abgehalten. Durch diesen Jahresunterricht sind unsere SchülerInnen in der ersten Klasse eineinhalb Tage pro Woche in der Schule anwesend. In der zweiten und dritten Klasse besuchen sie an einem Schultag pro Woche den Unterricht. Der Unterricht wird von 07.00 Uhr bis 16.05 Uhr abgehalten und ist in einem Stundenplan geregelt. Unterrichtet werden fachspezifische Gegenstände wie Fachkunde, Nahrungsmittelkunde, Fachzeichnen und praktische Arbeit. Außerdem werden allgemeine Gegenstände wie zB.: Wirtschaftskunde und Schriftverkehr, Deutsch und Kommunikation sowie Rechnungswesen gelehrt. Den Lehrplan für KonditorInnen findet man unter http://bsltz.at/wp-content/uploads/Land_Konditor.pdf.

1.2 Die Auswahl der Klassen

Die beiden Klassen, die im Projekt miteinbezogen wurden, besuchen die Berufsschule am selben Wochentag. Es handelte sich um eine erste Klasse und eine zweite Klasse. Der Hauptteil des Projektes wurde mit der zweiten Klasse durchgeführt. Die Zusammensetzung der SchülerInnen in dieser Klasse unterschied sich zu anderen Klassen in unserer Berufsschule, da es sich bei den Lernenden um junge Erwachsene handelte, die bereits einen Lehr- oder einen höheren Schulabschluss besitzen. Dieser Umstand ergab einen Klassenverbund mit einer sehr hohen Heterogenität. Ein Teil der Klasse war, durch ihre bereits erworbenen Kenntnisse in ihrer vorhergegangen Lehre, eher praktisch geprägt. Der andere Teil der Klassengemeinschaft war eher theoretisch veranlagt, da sie an höheren Schulen mehr die Theorie vermittelt bekamen. Durch diese Situation war es im herkömmlichen Unterricht sehr schwierig auf jeden der Lernenden individuell und im Speziellen einzugehen.

1.3 Die Entstehung des Konzeptes mit dem Bienenstock

Aus Gründen der obengenannten Heterogenität habe ich nach einer Alternative zum herkömmlichen Unterricht gesucht. Im Zuge meiner Ausbildung zum Pädagogen lernte ich einige sehr interessante reformpädagogische Modelle kennen. Die Konzepte, die eine andere Herangehensweise an den Unterricht und somit auch einen anderen Umgang mit den SchülerInnen darstellten, faszinierten mich am meisten.

Vor allem identifizierte ich mich mit dem Konzept des „Daltonplans“. Der Daltonplan wurde von Helen Parkhurst als Alternative zum herkömmlichen Frontalunterricht entwickelt und umfasst die Prinzipien „Freedom“, „Cooperation“ und „Budgeting Time“.1

Außerdem ist es mir ein Anliegen den Jugendlichen die Natur, die Artenvielfalt und deren Ressourcen näher zu bringen, sowie ihnen begreifbar zu machen, dass wir mit dieser schonend und nachhaltig umgehen müssen.

Das aktuelle Bienensterben in den letzten Jahren wurde in den Medien stark thematisiert und stellt für uns alle ein wichtiges Thema dar, weil unser ganzes Ökosystem betroffen ist. Aus diesem Grund beschloss ich mein Hobby, die Imkerei, dazu zu nutzen dieses Thema auch in der Berufsschule zu behandeln. Da der Honig für die KonditorInnen eine sehr wichtige Zutat für diverse Rezepte darstellt, war der Zusammenhang mit der Konditorei perfekt hergestellt. Nach kurzer Besprechung mit dem

[1] Eichelberger, Harald (2002). *Eine Einführung in die Daltonplan-Pädagogik.* Innsbruck: Studienverlag; Popp, Susanne (1999). *Der Daltonplan in Theorie und Praxis*. Innsbruck: Stuienverlag.

Schulerhalter und der Direktion wurde beschlossen, dass ein Bienenstock am Dach der Berufsschule LTZ installiert wird.

2 ZIELE

Die aktuelle Debatte bezüglich der Schulreform veranlasste mich ein Konzept für mein Projekt zu wählen, das die Eigenständigkeit und das selbstständige Arbeiten fördert und fordert. Im herkömmlichen Unterricht bekommen die SchülerInnen von den Lehrpersonen Rezepte ausgeteilt, die sie im Anschluss unter Anleitung der LehrerInnen herstellen. Ich möchte jedoch, dass unsere Lehrlinge eigenständig forschen und recherchieren, sowie ihre individuellen Produkte selbst herstellen. Ich erhoffe mir durch diese Art des Unterrichts eine größere Vielfalt an Rezepten, Kreationen und somit auch die Steigerung der SchülerInnenzufriedenheit. Ein weiterer wichtiger Punkt für unsere Lehrlinge ist die Erlernung des selbstständigen Arbeitens.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

Die Berufsschule ist für die meisten unserer Lehrlinge der letzte Kontakt mit dem Schulsystem. Mit diesem Projekt sollte gewährleistet werden, dass die SchülerInnen das selbstständige Arbeiten, das Recherchieren, das Erproben und das Reflektieren erlernen. Der Schwerpunkt unserer Berufsschule liegt im Lebensmittelbereich, daher ist es wichtig die Haltung der Jugendlichen zu Lebensmitteln und deren Herkunft zu verbessern. Ein wesentlicher Teil dieser Arbeit beschäftigt sich mit der Zufriedenheit der SchülerInnen und wie sich diese auf den Unterricht auswirkt. Daraus ergeben sich folgende Forschungsfragen:

1. Die SchülerInnen sollen den vorgegebenen Zeitrahmen für die Arbeitsaufgaben frei gestalten, die Produkte herstellen und die Sozialform selbstständig wählen.
2. Die SchülerInnen sollen durch das Konzept der Freien Arbeit ihre Zufriedenheit im Schulunterricht steigern, ihre Bereitschaft zur Kreativität erhöhen und dadurch neue Erfahrungen sammeln.

2.2 Ziele auf LehrerInneneben

Durch den streng organisierten Stundenplan sind die LehrerInnen gezwungen ihren Unterrichtsstoff sehr straff durchzuarbeiten. Aus diesem Grund wird der Zusammenhang zwischen den Unterrichtsgegenständen oft vernachlässigt. Das Lehrerkollegium sollte in Teamsitzungen den aktuellen Stoff besprechen und gemeinsame Lernziele definieren. Aus dieser Konsequenz ergeben sich neue Möglichkeiten, die Kommunikation unter den Fachgruppen zu verbessern. Deshalb habe ich folgende Ziele auf LehrerInnenebene formuliert:

3. Die Zusammenarbeit der Lehrpersonen soll durch die fächer- und fachgruppenübergreifende Arbeitsweise gefördert und verbessert werden.
4. Die Lehrpersonen sollen ihre Kompetenz im Bereich der Individualisierung in der Freiarbeit entwickeln und vertiefen.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

Die Verbreitung des Projektes läuft wie folgt ab:

- Präsentation und Dokumentation im Internet auf der Homepage der Berufsschule und auf Facebook unter folgenden Links:

  http://bsltz.at/?page_id=1799

  https://www.facebook.com/pages/Bienen-am-Dach-der-Berufsschule-für-Lebensmittel-Touristik-und-Zahntechnik/1385647628427327?ref=bookmarks

- Vorstellung und Präsentation beim Sommerfest des Kultur und Sportvereins der Stadt Wien. Im Zuge des Projektwettbewerbes „we do it“ zum Thema Lebenswelt Wien wurde der 3. Platz belegt.
- Das Projekt wird bei der e-Learning Tagung der Wiener Berufsschulen vorgestellt und für ein Konzept herangezogen.
- Das Projekt wurde einer Delegation von BerufsschullehrerInnen aus der Bundesrepublik Deutschland präsentiert.
- Das Projekt wurde vom Manz Verlag im Zuge des Pädagogikpreises 2015 mit dem 2. Platz prämiert.

3 DURCHFÜHRUNG

An der Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik wurde im Frühjahr 2015 ein Bienenstock aufgestellt. Für die Aufstellung des Bienenstockes waren einige Vorbereitungen notwendig. Die SchülerInnen strichen Beuten und löteten Mittelwände für die Bienenwaben ein. Danach wurden die zwei vorbereiteten Bienenstöcke am Dach der Berufsschule LTZ installiert und von den Bienen bezogen.

Abbildung 1: SchülerInnen bei Vorbereitungsarbeiten für den Bienenstock

Der Honig, der aus diesem Bienenstock geerntet wurde, wird an der Schule vermarktet und verarbeitet. An zwei Unterrichtstagen sind unsere SchülerInnen in die Welt des Honigs eingetaucht und haben sich mit interessanten Themen zu diesem außergewöhnlichen Produkt beschäftigt.

Die SchülerInnen erhielten für die zwei Arbeitstage die Arbeitsaufgaben, einen Zeitablauf und ein Lernprotokoll von ihren KlassenlehrerInnen. Aufgrund dieser Vorgaben erstellten die Lernenden einen Zeitplan. Der Zeitplan galt für die Freiarbeitsphasen. Bei einigen Aufgaben konnte die Sozialform frei gewählt werden. Zu verschiedenen Inhalten wurden Fachunterrichtsstunden abgehalten. Diese wurden auf dem Zeitplan und auf den Arbeitsaufgaben vermerkt. Am Organisationsbrett wurden dienliche Hilfsmittel zu den einzelnen Arbeitsaufgaben bereitgestellt.

Die SchülerInnen gestalteten für unseren Berufsschulhonig Gläser mit entsprechender Etikettierung und kreierten ein Logo für die Vermarktung des Honigs. Um den Wareneinsatz gering zu halten, wurden verschiedene Angebote eingeholt und die Bestellung durchgeführt.

Abbildung 2: Lebkuchenprodukte

Ein weiterer Bestandteil des Projektes war die Erforschung des Honigs in Bezug auf seine Gewinnung, die Inhaltsstoffe, die Lagerung und die Verwendungsmöglichkeiten. Die SchülerInnen erstellten mit neu gewonnen Informationen über den Honig ein englischsprachiges Arbeitsblatt für die Lernenden der 1. Klasse. Danach wurden die Inhalte dieser Arbeitsunterlagen klassenübergreifend im Englischunterricht erarbeitet.

Da Honig ein besonders begehrtes Produkt in der Weihnachtszeit ist, wurden Produkte in Form von Lebkuchen hergestellt. Es entstand ein Sortiment aus drei Lebkuchenvariationen mit weihnachtlichen Dekorationen. Dieses Sortiment umfasste unterschiedliche Glasuren und verschiedene Ausfertigungen.

Um den Lebkuchen herstellen zu können, eigneten sich die Lernenden theoretische Kenntnisse über die Lebkuchenherstellung an. Für diese Aufgabe stand ihnen die Bibliothek in der Schule und am Campus der Längenfeldgasse zur Verfügung.

3.1 Planung des Projektes

Freiarbeit in der Schule bedeutet nicht, dass die SchülerInnen tun und lassen können was sie wollen. In der Planung des Projektes gab es wichtige Punkte zu beachten. Vor allem musste den SchülerInnen der Rahmen in dem sie agieren konnten, klar strukturiert werden. Folgende Punkte wurden gut durchdacht und geplant werden:

- Wie lange und in welchen Rahmen haben die SchülerInnen Zeit ihre Aufgaben zu lösen?
- Welche Räume der Schule können genutzt werden?
- Die Arbeitsaufgaben müssen klar strukturiert und formuliert werden.
- Wie sollen Arbeitsfortschritte vermerkt werden?
- Sind genügend Recherchematerialien vorhanden, um diese Art des Unterrichts durchzuführen?
- Wie gehen LehrerInnen mit ihrer Rolle in der Freiarbeit um?

Folgend wird die Struktur, der Ablauf und die angewandten Methoden des Projektes erläutert. Im Anhang dieser Arbeit befinden sich Vorlagen wie die Methode umgesetzt wurde.

3.1.1 Unterrichtsablauf - Tagesablauf

Der Stundenplan wurde aufgelöst und zu einem Tagesablauf adaptiert. In diesem Tagesablauf waren wichtige Eckpunkte wie zum Beispiel das “Classmeeting”, Fachunterrichtsstunden, die Freiarbeitsphasen und die Pausenzeiten aufgelistet. Dieser Tagesablauf sollte den Lernenden in ihrer Planung unterstützen und zur Erledigung der Arbeitsaufgaben verhelfen. Ebenso wurden Zusatzinformationen wie zum Beispiel die Verwendung der vorhandenen Räume, der EDV-Geräte und die Zeiten in der die Backstuben verwendet werden durften, verschriftlicht.

Der Tagesablauf sieht wie folgt aus:

Tabelle 1: Tagesablauf

Uhrzeit:	**Gegenstand:**	**Plicht/Wahl:**	**Tätigkeit:**
7.10-7.25	„Classmeeting“	Pflicht	• Besprechung des Schultages
07.25-11.35	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
11.35-12.35	Mittagspause	Pflicht	
12.35-12.50	Berufsbezogenes Englisch, Wirtschaftskunde und Schriftverkehr	Pflicht	• Hilfestellung
12.50-15.00	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
15.00-16.05	„Classmeeting“	Pflicht	• Evaluierung • Präsentation der Arbeitsergebnisse

3.1.2 Die Arbeitsaufgaben

Die SchülerInnen erhielten Arbeitsaufgaben, welche schriftlich ausformuliert wurden. Die Arbeitsaufgaben enthielten folgende Punkte:

- die Einleitung,
- das Thema,
- die Aufgabenstellung (Ziele),
- den Vermerk wann Fachunterrichtsstunden stattfanden,
- Hinweise auf Quellen jeder Art, die bei der Lösung der Aufgaben halfen,
- die Wertigkeit dieser Aufgabe in Unterrichtseinheiten,
- Bekanntmachungen auf dem Organisationsbrett,
- Anrechnungen für andere Gegenstände, die in dieser Aufgabe einflossen,
- die Wahl der Sozialform und
- die Unterschrift der SchülerInnen

3.1.3 Die Lernfortschrittstabelle

Um den SchülerInnen eine Übersicht ihrer erledigten Arbeiten zu geben, hatten sie diese von der Lehrperson bestätigen zu lassen und anschließend die Anzahl der Unterrichtseinheiten in ihrer persönlichen Lernfortschrittstabelle zu notieren. Die Lernfortschrittstabelle diente ebenfalls für die Lehrpersonen als Übersicht um auf eventuelle Stärken und Schwächen der Jugendlichen einzugehen.

3.1.4 Die LehrerInnenrolle

Ein wichtiger Punkt in der Planung war die veränderte Rolle der Lehrpersonen. Die Lehrpersonen sollten von LeiterInnen, die alles bestimmen, zum Coach der Hilfestellungen gibt werden. Coach sein bedeutet:

- die individuelle Begleitung der Lernenden,
- am erreichen des Ziels prozessorientiert arbeiten,
- Fehler zuzulassen,
- experimentieren und erforschen lassen sowie
- die SchülerInnen in den Mittelpunkt des Handelns zu stellen.

Im Anhang wird das gesamte Konzept umfassend die Arbeitsaufgaben, der Lernfortschrittstabelle, Kompetenzbereiche, das Organisationsbrett und den Tagesablauf dargestellt.

4 EVALUATIONSMETHODEN

4.1 Vorher- Nachherbefragung

Um das Projekt zu evaluieren wurde zunächst die Methode der Vorher-Nachher-Befragung gewählt. Diese Befragung wurde schriftlich und anonym durchgeführt. Ich wollte von den Lehrlingen wissen, wie sie die herkömmliche Art und Weise des Unterrichts und ihre Rolle in der Schule bewerten. Nach der Durchführung des reformpädagogischen Modells wurde der gleiche Fragebogen ausgegeben, um die SchülerInnen bezüglich des Projektunterrichtes zu befragen.

4.2 Lerntagebuch

Jede SchülerIn hatte am Ende des Projekttages seine/ihre Eindrücke in einem Lerntagbuch zu sammeln. Die SchülerInnen hatten den Auftrag ihre erbrachten Leistungen zu dokumentieren und im Zuge dessen zu reflektieren. Außerdem sollten sie ihren Lernfortschritt selbst einschätzen und angeben was ihnen am Unterricht Freude gemacht hat bzw. was ihnen nicht so gut gefallen hat. Die Lerntagebücher wurden anschließend begutachtet und ausgewertet.

4.3 Produktbewertung

Die erzeugten Produkte wurden von den Lernenden vor der gesamten Klasse präsentiert. Gemeinsam wurden die verschieden Lebkuchensorten verkostet und Feedback bezüglich dieser gegeben. Ebenfalls erstellten die SchülerInnen eine Rezeptmappe mit den besten Lebkuchenrezepten.

4.4 Aussagensammlung

Um die Evaluierung des Projektes abzurunden, wurden Aussagen gesammelt, welche die Lernenden während der Freiarbeit tätigten. Diese Sammlung an Eindrücken finde ich besonders aussagekräftig, da diese unmittelbar bei der Arbeit entstanden.

Folgend einige Zitate von SchülerInnen bezüglich ihrer Eindrücke über das erfolgte Projekt:

„Diese Art des Unterrichts ist komplett neu für mich."

„Das ist wie im richtigen Leben."

„Im normalen Unterricht hatten wir nicht so viele verschiedene Rezepte und Ergebnisse."

„Ich habe selten im Unterricht so viel selbst entscheiden dürfen."

„Es hat Spaß gemacht die eigenen Rezepte auszuprobieren."

4.5 Persönliches Gespräch

Die Evaluierung der Ziele auf LehrerInnenebene führte ich im persönlichen Gespräch mit meinen KollegInnen durch. Hierzu gab es vor und nach dem Projekt Teamsitzungen. Es wurde besprochen, welche Probleme während der Freiarbeitsphasen auftraten und wie sie gelöst wurden. Außerdem wurde die veränderte Rolle der LehrerInnen als BegleiterInnen der SchülerInnen diskutiert und wie sie sich damit identifizierten. Ein zentraler Punkt unserer Gespräche war die Frage, welche positiven Effekte sich aus dem Projektmodell ergaben.

5 ERGEBNISSE

Um zu ermitteln, wie die SchülerInnen ihr individuelles Lernpotential (freie Zeiteinteilung, Produktherstellung, selbstständige Wahl der Sozialform und eigene Lösungsansätze gestallten) in den verschieden Unterrichtskonzepten (konventioneller und reformpädagogischer Unterricht) ausschöpfen können, wurden im Rahmen des Projektes die Vorher-Nachherbefragung herangezogen.

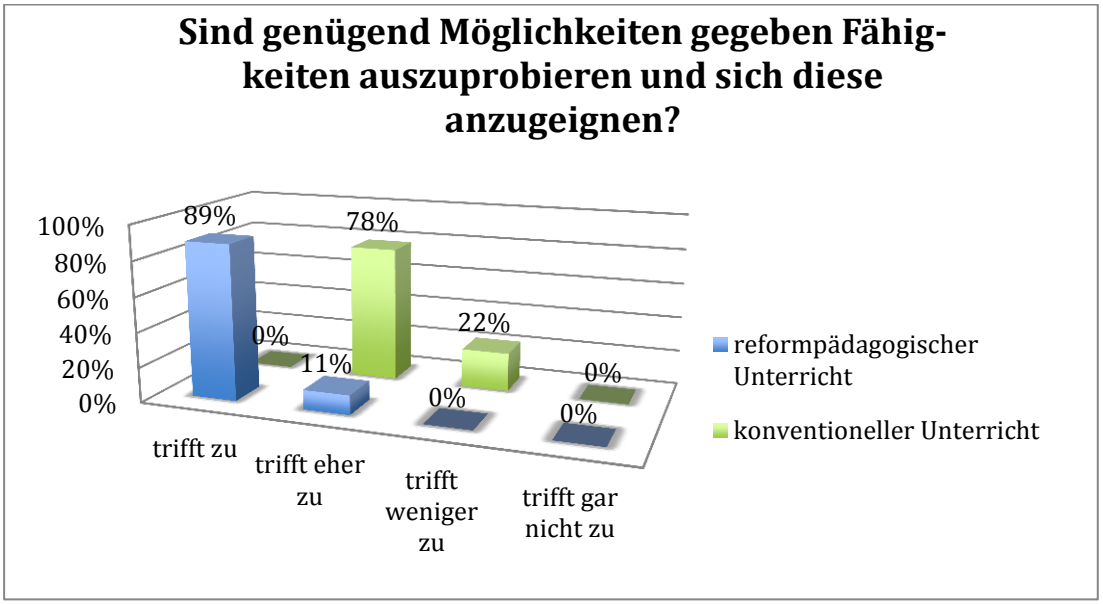
An jeder Umfrage haben neun Lehrlinge teilgenommen. Bei beiden Befragungen wurden die gleichen Fragen im Bezug auf das individuelle Lernpotenzial und der Unterrichtskonzepte gestellt.

In der ersten Umfrage wurden die Möglichkeiten der Individualisierung in konventionellen Lehrkonzepten evaluiert. Sie wurde vor Durchführung des Projektes abgehalten. Der Ablauf einer konventionellen Unterrichtstunde in der Berufsschule ist geprägt von Frontalunterricht und dass die Lehrperson ein Produkt vorgibt, welches von allen SchülerInnen produziert wird. Anschließend werden die Ergebnisse der Befragungen in Grafiken dargestellt. Die grünen Balken stellen die Ergebnisse der ersten Umfrage dar.

Nach Umsetzung des Projektes wurde die Befragung ein zweites Mal in Bezug auf das Projektmodell abgehalten. Diese Ergebnisse sind mit den blauen Balken abgebildet.

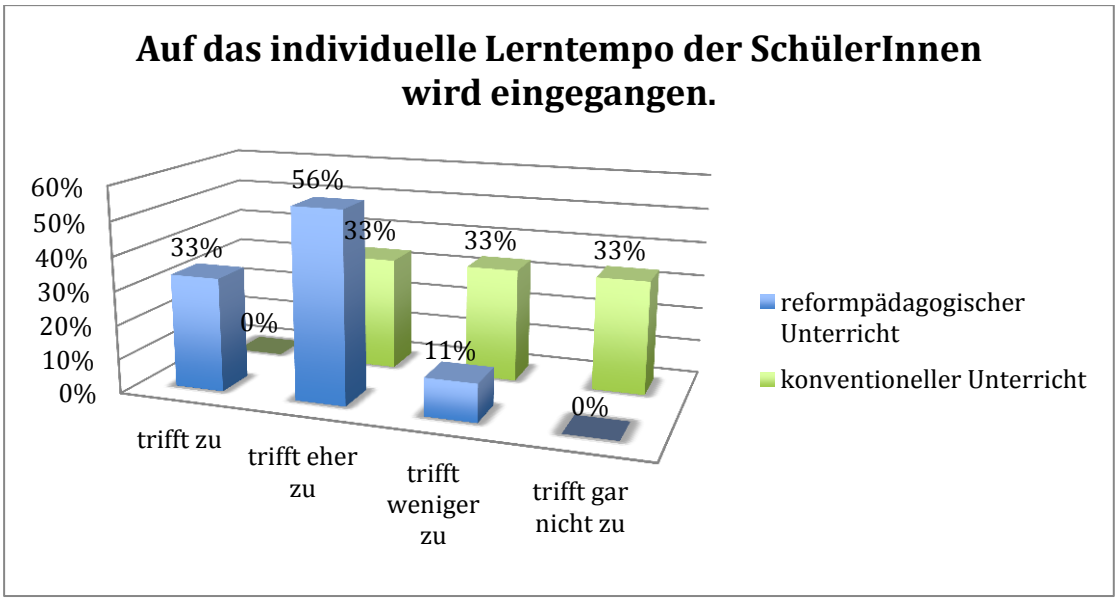
5.1 Freie Gestaltung bei der Erledigung der Arbeitsaufgaben und bei der Herstellung der Produkten

Grafik 1: Umfrageergebnis zu Frage 1



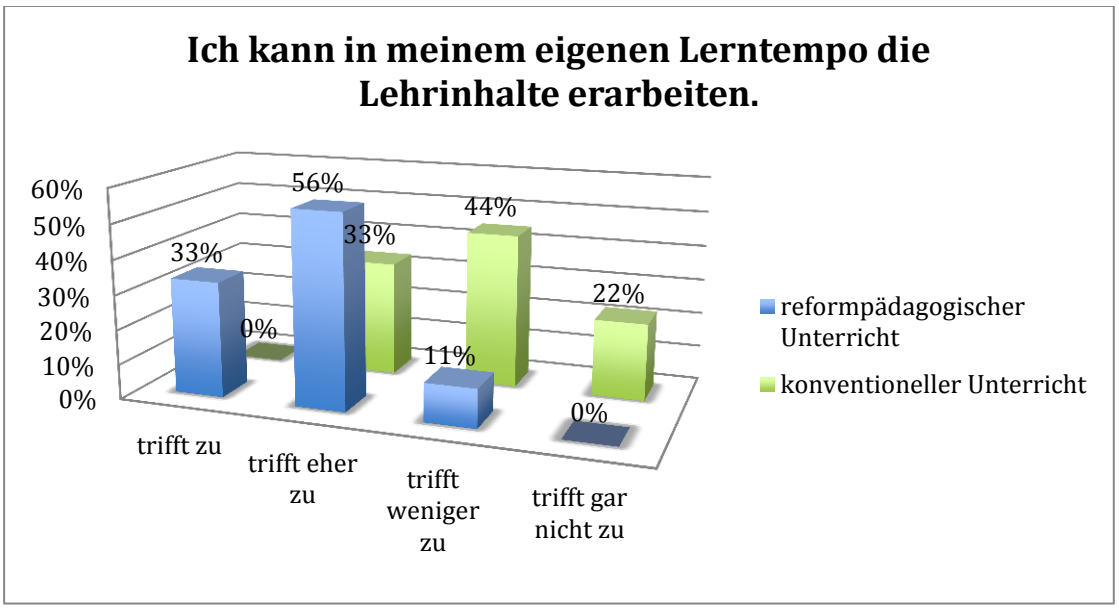
Die Grafik stellt dar, dass die SchülerInnen bereits im konventionellen Unterricht ihre Fähigkeit gut erproben können. Jedoch wurde duch die Anwendung des reformpädagogischen Modells noch eine Steigerung im Bezug auf Erlangung von Fähigkeiten erzielt.

Grafik 2: Umfrageergebnis zu Frage 2



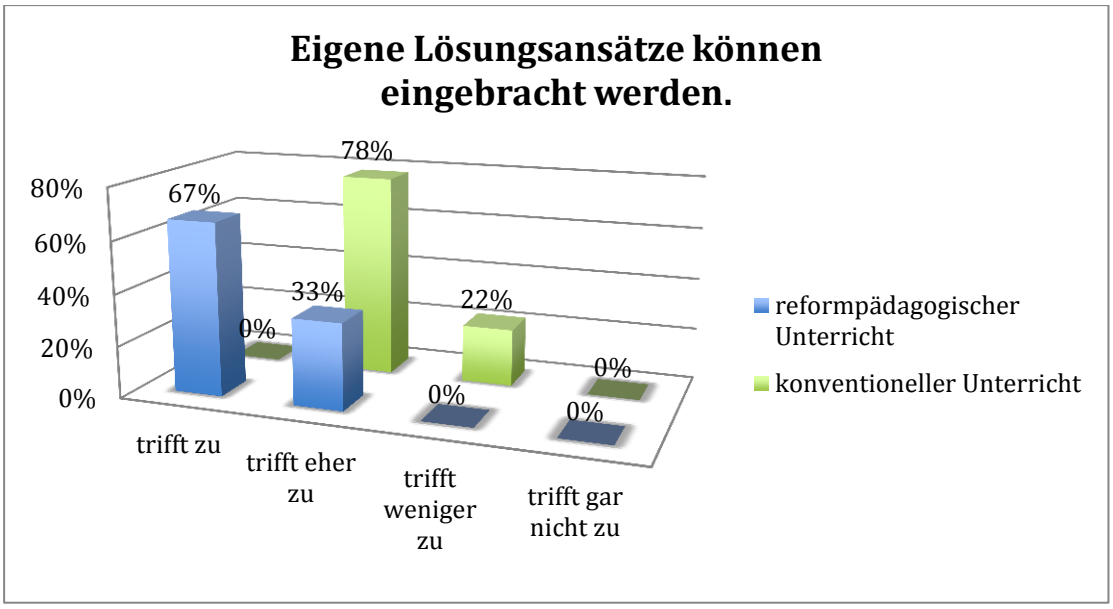
Diese Grafik zeigt, dass die SchülerInnen im herkömmlichen Unterricht zu je einem Drittel finden, dass auf das individuelle Lerntempo eher, weniger bzw. gar nicht eingegangen wird. Die Zufriedenheit stieg im reformpädagogischen Unterricht bezüglich des individuellen Lerntempos deutlich.

Grafik 3: Umfrageergebnis zu Frage 3



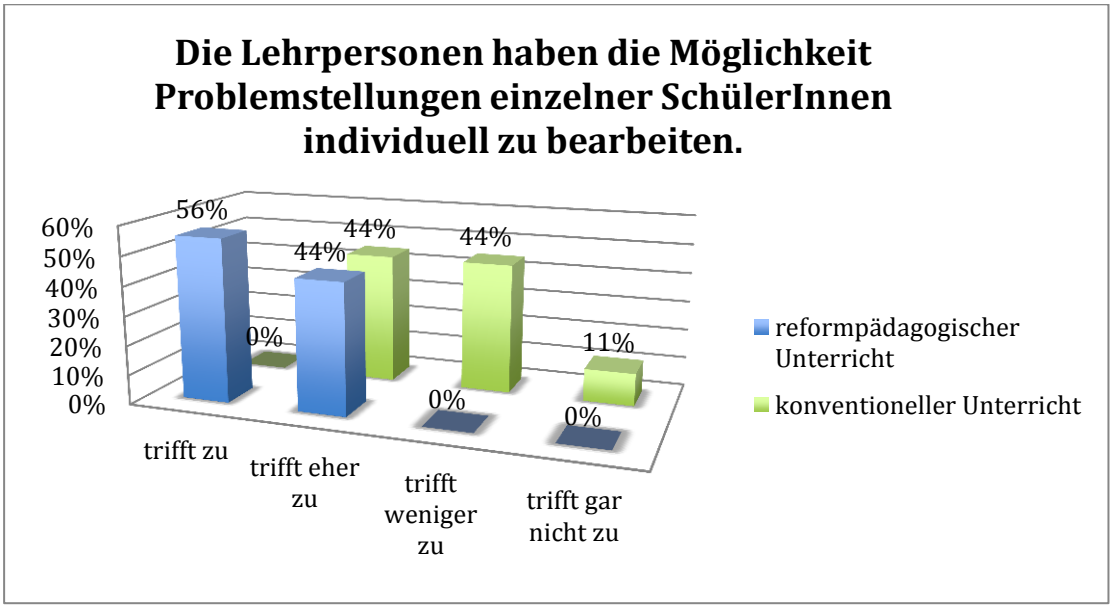
Nach der Frage bezüglich der Erarbeitung der Lehrinhalte im eigenen Lerntempo, gaben die SchülerInnen an, dass sie im Versuchsmodell ihr individuelles Lerntempo gut bis sehr gut umsetzen können.

Grafik 4: Umfrageergebnis zu Frage 4



78 Prozent der SchülerInnen waren der Meinung, dass ihre eigenen Lösungsansätze im konventionellen Unterricht gut einbringen können. Im reformpädagogischen Modell konnten 67 Prozent der SchülerInnen ihre eigenen Lösungsansätze sehr gut integrieren lassen. Die restlichen 33 Prozent der Lernenden gaben an ihre Lösungsansätze gut im Unterricht umsetzen zu können.

Grafik 5: Umfrageergebnis zu Frage 5

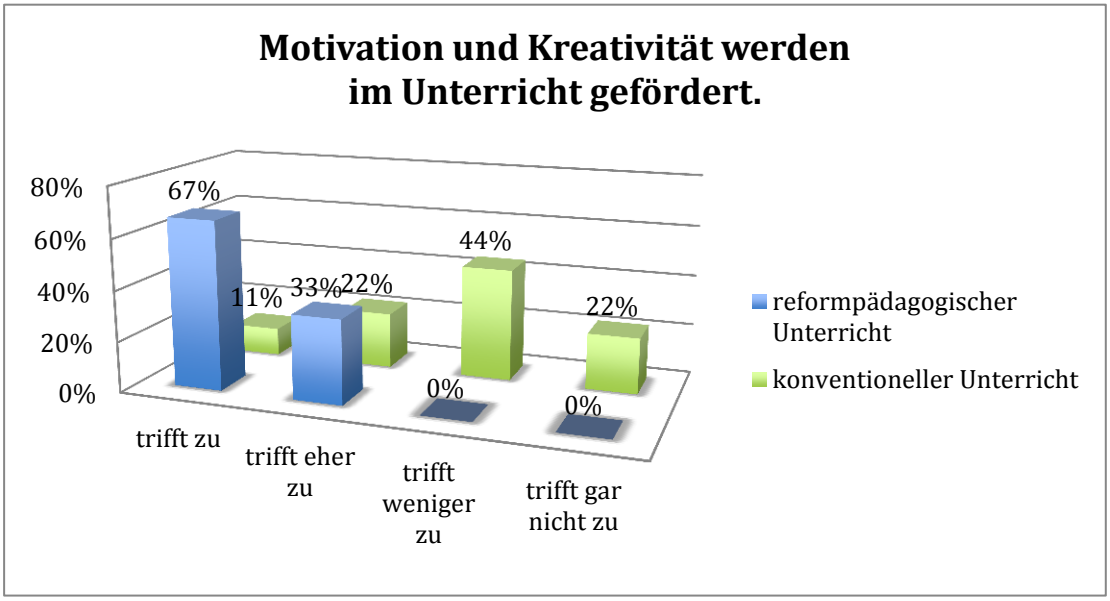


Diese Grafik zeigt, dass die Lehrpersonen im reformpädagogischen Modell mehr Möglichkeiten haben sich individuell mit den Problemen der SchülerInnen zu befassen.

Im Allgemeinen zeigt die Evaluierung, dass die freie Gestaltung des Arbeitsumfeldes im reformpädagogischen Unterricht mehr gegeben ist als im konventionellen Unterricht und somit die Selbständigkeit der SchülerInnen unterstützt und fördert.

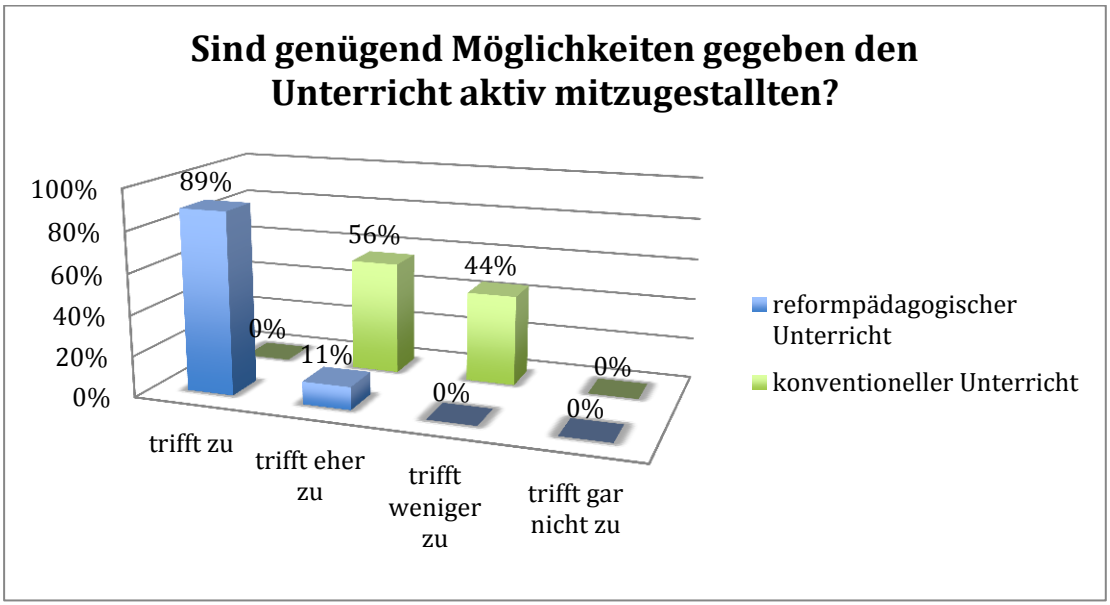
5.2 Die Steigerung der Zufriedenheit, die Erhöhung der Kreativität sowie die Sammlung von neuen Erfahrungen der SchülerInnen

Grafik 6: Umfrageergebnis zu Frage 6



Bei der Frage nach Motivation und Kreativität haben die SchülerInnen im konventionellen Unterricht angegeben, dass sie sich in diesen Bereichen eher weniger gefördert fühlen. Im Projektmodell empfinden die Lernenden zu 67 Prozent eine sehr gute Förderung ihrer Motivation und Kreativität.

Grafik 7: Umfrageergebnis zu Frage 7



Die Evaluierung zeigt, dass 89 Prozent der SchülerInnen der Meinung sind, dass sie im reformpädagogischen Unterrichtskonzept mehr Möglichkeiten haben den Unterricht aktiv mitzugestalten.

In der oben erwähnten Umfrage befinden die Befragten, dass ihre Motivation und ihre Kreativität im reformpädagogischen Unterrichtskonzept gefördert werden. Dies spiegelte sich auch in der Vielfalt, der entstandenen Produkte während unseres Projektes wider.

Das Lerntagebuch, die Aussagensammlung und die Produktbewertung dienten als Evaluierungsmethoden für die Ermittlung der Zufriedenheit der SchülerInnen im Projekt. Folgende Aussagen wurden im Bezug auf die Zufriedenheit und den Einsatz zur Kreativität getätigt:

Aussagensammlung während des Projektes:

„Diese Art des Unterrichts ist komplett neu für mich."

„Das ist wie im richtigen Leben."

„Im normalen Unterricht hatten wir nicht so viele verschiedene Rezepte und Ergebnisse."

„Ich habe selten im Unterricht so viel selbst entscheiden dürfen."

„Es hat Spaß gemacht die eigenen Rezepte auszuprobieren.

Die SchülerInnen haben folgendes im Lerntagebuch als positiv angeführt:

- freie Zeiteinteilung
- eigenständiges Arbeiten
- viele Möglichkeiten zum Recherchieren
- freie Kreativität beim ausdekorieren der Produkte
- Theorie wurde mit Praxis verbunden
- Teamarbeit
- LehrerInnen haben immer geholfen
- freie Wahl der Rezepturen
- Ergebnisvergleich
- Fächerübergreifender Unterricht

Folgende Punkte haben SchülerInnen als negativ empfunden:

- Bei den Ausarbeitungen musste man viel schreiben.
- Die Englischausarbeitung für die 1. Klasse war eine Herausforderung.

5.3 Verbesserte Zusammenarbeit der Lehrpersonen durch die fächer- und fachgruppenübergreifende Arbeitsweise

Zu Beginn und während des Projektes wurden Teamsitzungen des Lehrpersonals abgehalten. Bei diesen Sitzungen wurden die gemeinsamen Ziele besprochen und anschließend wurden die Teilziele erarbeitet. Diese wurden im Anschluss fächerübergreifenden formuliert. Dieser Prozess war für die teilnehmenden Lehrpersonen eine sehr interessante und aufschlussreiche Erfahrung. Die Zusammenarbeit unter den KollegInnen wurde noch nie in so einer intensiven Form durchgeführt. Weiters war dies für uns als Kollegium ein Beweis, dass die Zusammenarbeit in unserem LehrerInnenteam sehr gut harmoniert.

Einige positive Erfahrungen waren:

- Die bessere Verarbeitung und Vorbereitung von Fachgruppenübergreifenden Themen.
- Ebenfalls konnten Probleme der Lernenden gemeinsam besprochen werden.
- Es fand Kommunikation unter den Lehrpersonen statt.

5.4 Die Lehrpersonen sollen ihre Kompetenz im Bereich der Individualisierung in der Freiarbeit entwickeln und vertiefen

Durch die Gestaltung des Projektes mit Freiarbeitsphasen war es den LehrerInnen möglich, den SchülerInnen individuell zu helfen, da sie nicht den gesamten Unterricht vor der Klasse stehen mussten um Vorträge zu halten. Während der Freiarbeitsphasen sind die SchülerInnen selbständig auf die LehrerInnen zu gegangen, wenn Probleme oder Fragen auftraten. So konnte auf die Bedürfnisse der Einzelnen eingegangen werden. Außerdem konnte die Lehrperson im persönlichen Gespräch den SchülerInnen gezielt konstruktives Feedback zu ihrer Arbeitsaufgabe geben.

Bei der Auswertung der Aussagensammlung der Schülerinnen zeigte sich das gleiche Bild, wie bei den Rückmeldungen der LehrerInnen. Beide Gruppen gaben an, dass man während des Projektes viel mehr Zeit für die speziellen Bedürfnisse und Problemstellungen der Einzelnen aufwenden konnte und dadurch seine Ergebnisse optimiert.

Einige Aussagen und Rückmeldungen der Lehrpersonen waren:

- „Das ist für die Zukunft ein wünschenswertes Konzept“
- „Es war nicht überraschend, dass die SchülerInnen so positiv auf dieses Projekt reagieren“
- „Durch das selbstständige Arbeiten hatten wir Zeit für SchülerInnen, die unsere Hilfe benötigten“
- „Es machte Spaß den Lernenden beim Arbeiten zuzusehen“
- „Sogar Lernende deren Motivation eher gering war, begannen ihre Arbeit ernst zu nehmen“

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

In der Gehirnforschung ist bekannt, dass der Mensch von Geburt an die Bereitschaft besitzt neues zu erlernen. Dies geschieht durch Erfahrungen sammeln, durch Neues ausprobieren und durch Fehler machen. Beobachtet man Kleinkinder, so bemerkt man das diese Freude an diesem Prozess haben. Irgendwann geht diese Bereitschaft jedoch verloren. Es gilt nun das Schulsystem so zu adaptieren, dass unsere SchülerInnen diese Freude am lernen wiederfinden. Dies kann meiner Meinung nach nicht durch lehrerzentrierte Unterrichtsformen erfolgen. Die Diskussion zur Reformierung des Schulsystems stellten sich bereits PädagogInnen zur Wende des 20. Jahrhunderts. Ich sehe dieses Projekt als Chance diese Diskussion nicht fortzusetzen, sondern die diskutierten Punkte umzusetzen. Nach längerer Auseinandersetzung mit den unterschiedlichen reformpädagogischen Konzepten, erschien mir jenes von Helen Parkhurst als geeignetes Konzept für die Berufsschule, da es sehr praxisnah ist. Die Umsetzung war für mich relativ einfach, da die Infrastruktur in unserer Berufsschule gegeben war. Die Umsetzung wurde so gestaltet, dass die Arbeitsaufgaben, die Lernfortschrittstabelle, der Tagesablauf und das Organisationsbrett jederzeit von anderen Berufsgruppen adaptiert werden können.

Die Erreichung der Ziele auf SchülerInnenebene war ein spannender Weg. Ich bemerkte, dass die Bereitschaft Neues zu lernen vorhanden ist. Den SchülerInnen wurden durch die freie Wahl der Arbeitsmethoden und der Sozialformen, sowie durch die schülerInnenzentrierten Arbeitsformen Verantwortung übertragen. Diese neuen Umstände trugen zur Motivation der SchülerInnen bei, sie erledigten ihre Arbeitsaufgaben besonders engagiert. Die Übertragung der oben angesprochenen Verwantwortung stellt ebenfalls ein wichtiges Werkzeug zur Steigerung der Leistungsbereitschaft der Lehrlinge dar.

Da das Ansehen des Schulsystems in den letzten Jahren nicht sehr positiv in den Medien dargestellt wurde, ist es mir ein weiteres Anliegen durch diese Art von innovativen Projekten aufzuzeigen, dass es sehrwohl positive Entwicklungen im Unterrichtsbereich stattfinden und gefördert werden. Hier wäre ein wichtiger Bestandteil die Zufriedenheit der SchülerInnen zu steigern oder zu erreichen. Wenn ich an meine Schulzeit zurückdenke, fällt es mir schwer von Zufriedenheit zu sprechen. Das bloße abschreiben oder stundenlange belehren lassen, förderte diese wichtige Befindlichkeit nicht. Das Umdenken von, ich als Lehrperson muss mein Wissen in die Köpfe der jugendlichen transferieren, zu die SchülerInnen sollen selbst erforschen und erfahren, sollte gelingen.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Projektes ist der Bienenstock und der dazugehörige Bienenschauraum. Der Bienenstock am Dach der Berufsschule hat mittlerweile einen besonderen Platz in unserem Unterricht eingenommen. Dieser Stock dient zur Gewinnung von Honig, der zur Produkterzeugung in der Schule dient. Unsere SchülerInnen stellen so den Bezug zu den Rohstoffen her, die uns die Natur bietet.

Im Sommer werden wir aus den zwei vorhandenen Bienenstöcken einen Ableger erstellen und somit auf drei Bienenstöcke erweitern. Unser Ziel ist die Versorgung der gesamten Berufsschule mit Haus eigenem Honig. Einen Teil der Ernte werden wir in Gläser abfüllen und vermarkten.

7 LITERATURVERZEICHNIS

Eichelberger, Harald (2002). *Eine Einführung in die Daltonplan-Pädagogik.* Innsbruck: Studienverlag.

Popp, Susanne (1999). *Der Daltonplan in Theorie und Praxis* (2 Ausg.). Innsbruck: Studienverlag.

8 TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Lernfortschrittstabelle.....8

9 GRAFIKVERZEICHNISS

Grafik 1: Umfrageergebnis zu Frage 1..... 12
Grafik 2: Umfrageergebnis zu Frage 2..... 13
Grafik 3: Umfrageergebnis zu Frage 3..... 13
Grafik 4: Umfrageergebnis zu Frage 4..... 14
Grafik 5: Umfrageergebnis zu Frage 5..... 14
Grafik 6: Umfrageergebnis zu Frage 6..... 15
Grafik 7: Umfrageergebnis zu Frage 7..... 15

10 ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Vorbereitungsarbeiten für den Bienenstock.....6
Abbildung 2: Lebkuchenprodukte.....6

11 ANHANG

11.1 Arbeitsaufgabe „Fachkunde“

<table>
<tr><td colspan="3">Name: Klasse: 2.KS Gegenstand: Fachkunde</td></tr>
<tr><td colspan="3">Einleitung:
Um deinen Honig zu verarbeiten, entschließt du dich Lebkuchenprodukte herzustellen. Bevor du dein Vorhaben in die Praxis umsetzt, musst du dir die notwendigen Fachkenntnisse aneignen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Thema:
Lebkuchenerzeugung</td><td>Fachunterrichtsstunden:
Es finden keine Fachunterrichtsstunden statt.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Aufgabenstellung:
1. Erforsche die Geschichte von Lebkuchen und fasse diese in 10 Sätzen zusammen.
2. Recherchiere die Zutaten von Lebkuchenteigen und deren Eigenschaften.
3. Erarbeite die Arten von Lebkuchen und deren Herstellung.
4. Erstelle 3 Lebkuchenrezepte (davon 1 Sorte Elisenlebkuchen), die du in der Praxis umsetzen kannst.
Bleibt dir nach der Erledigung von Punkt 1 - 4 noch Zeit, erarbeite folgende Punkte:
5. Notiere 3 verschieden Glasuren für Lebkuchen und deren Rezepte.
6. Erstelle eine Einkaufsliste mit den benötigten Rohstoffen für Produktion von Lebkuchen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quellen:
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Fachbücher</td><td>Äquivalente: Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere dir 4 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle. Die zusätzlichen Arbeitsaufgaben vermerkst du ebenfalls auf deiner Lernfortschritttabelle.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Organisationsbrett:
Am Organisationsbrett findest du Arbeitsblätter, die dir bei der Lösung der Aufgabe helfen.</td></tr>
<tr><td>Sozialform:</td><td colspan="2">Arbeite in Einzelarbeit oder Partnerarbeit. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgearbeitet haben:</td></tr>
<tr><td>Einzelarbeit ☐</td><td>Partnerarbeit ☐</td><td>Gruppenarbeit ☐</td></tr>
<tr><td colspan="3">Anrechnungen: Für die Erstellung deiner Rezepte erhältst du eine Anrechnung für die praktische Arbeit von 1 UE.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.
Wien, am _____Unterschrift:_____</td></tr>
</table>

11.2 Arbeitsaufgabe „Praktische Arbeit“

Name:	Klasse: 2.KS	Gegenstand: Praktische Arbeit

Einleitung:.

Du hast bereits Rezepte für deinen Lebkuchen erarbeitet. Jetzt ist es an der Zeit diesen herzustellen.

Thema:	**Fachunterrichtsstunden:**
Lebkuchenerzeugung	Es finden keine Fachunterrichtsstunden statt.

Aufgabenstellung:

1. Stelle ein Sortiment von einem Lebkuchenteig und einer Lebkuchenmasse her.
2. Mindestens eine Sorte soll mit einer klassischen Lebkuchenglasur überzogen sein.
3. Belege einen Teil des Sortiments mit Nüssen, Mandeln, dickgezogenen Früchten usw.

   Additum:
4. Stelle Weinbeißer mit der dazugehörigen Glasur her.

Quellen:	**Äquivalente:** Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 5 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Fachbücher	

Organisationsbrett:

Sozialform:	Diese Aufgabe erledige bitte in Partnerarbeit. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgearbeitet haben:	
Einzelarbeit ☐	Partnerarbeit ☐	Gruppenarbeit ☐

Anrechnungen:

Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.

Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.

Wien, am _____Unterschrift:_____

11.3 Arbeitsaufgabe „Englisch“

<table>
<tr><td colspan="3">Name: Class: 2.KS Subject: BFE</td></tr>
<tr><td colspan="3">Preface:
You will design a worksheet for visitors of your project. Focus on learners in the first year of apprenticeship.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Topic:
Honey</td><td>Conferences:
12.35 - 12.50, Room 104, obligatory</td></tr>
<tr><td colspan="3">Problems:
1. Design a chart about the content of honey, with info gaps.
2. Prepare a gap text about the production of honey.
3. Prepare a matching exercise about the different kinds of honey.
4. Write a short text about the characteristics of honey and three questions.
5. Design an exercise about storing honey (free choice of the type of exercise).</td></tr>
<tr><td colspan="2">References:
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Dictionary</td><td>Equivalents: Once you have finished the given tasks, confer with your teacher to get credits of 2 lessons.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Board of Organisation:
-</td></tr>
<tr><td>Social form:</td><td colspan="2">Choose any social form. Groups shall not consist of more than three members.</td></tr>
<tr><td>S works alone ☐</td><td>Partner work ☐</td><td>Team work ☐</td></tr>
<tr><td colspan="3">Students that joined my group:</td></tr>
<tr><td colspan="3">Departmental cuts: For producing the worksheet you will receive the equivalent of 1 lesson for NAK.</td></tr>
<tr><td colspan="3">I accept this exercise and I am going to make this exercise carefully.
Vienna, _____ Signation:_____</td></tr>
</table>

11.4 Arbeitsaufgabe „Wirtschaftskunde und Schriftverkehr“

<table>
<tr><td colspan="4">Name: Klasse: 2.KS Gegenstand: WSV</td></tr>
<tr><td colspan="4">Einleitung:
Um den Stadtblütenhonig zu verkaufen, benötigst du Honiggläser. Diese Gläser sollen modern aussehen, aber dem Budget entsprechend bestellt werden.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Thema:
Angebot und Bestellung</td><td colspan="2">Fachunterrichtsstunden:
Freitag, 12.12.14 um 12.35-12.50 Uhr</td></tr>
<tr><td colspan="4">Aufgabenstellung:
1. Hole Angebote für Honiggläser von zwei verschiedenen Produzenten ein.
2. Das Angebot soll 500, 1000 und 5000 Stück Gläser enthalten.
3. Es werden Portionsgläser, 250g/212ml und 500g/390ml Gläser benötigt.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quellen:
Internet, WSV – Buch, Kataloge</td><td colspan="2">Äquivalente: Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 2 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Organisationsbrett:</td></tr>
<tr><td>Sozialform:</td><td colspan="3">Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 3 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:</td></tr>
<tr><td>Einzelarbeit ☐</td><td>Partnerarbeit ☐</td><td colspan="2">Gruppenarbeit ☐</td></tr>
<tr><td colspan="4">Anrechnungen:
Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich sie gewissenhaft zu erfüllen.
Wien, am _____Unterschrift:_____</td></tr>
</table>

11.5 Arbeitsaufgabe „Nahrungsmittelkunde“

<table>
<tr><td colspan="4">Name: Klasse: 2.KS Gegenstand: Nahrungsmittelkunde</td></tr>
<tr><td colspan="4">Einleitung:
Die Gläser müssen mit Etiketten versehen werden. Hier gibt es genaue Vorschriften, wie die Etiketten zu beschriften sind.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Thema:
Kennzeichnungsvorschriften</td><td colspan="2">Fachunterrichtsstunden:
Freitag, 12.12.14 um 08.00-08.15 Uhr</td></tr>
<tr><td colspan="4">Aufgabenstellung:
1. Erarbeite die Kennzeichnungsvorschriften für österreichischen Bienenhonig.
Bleibt dir nach Erledigung von Punkt 1 noch Zeit, erarbeite folgende Punkte:
2. Erstelle einen Vorentwurf des Etiketts.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quellen:
Internet, Lehrbuch der Konditorei, Imkereifachbücher, Lebensmittelkodex</td><td colspan="2">Äquivalente: Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 1 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle. Die zusätzlichen Arbeitsaufgaben vermerkst du ebenfalls auf deiner Lernfortschritttabelle.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Organisationsbrett:
Am Organisationsbrett findest du Informationen, die dir bei der Lösung der Aufgabe helfen können.</td></tr>
<tr><td>Sozialform:</td><td colspan="3">Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 3 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler, die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:</td></tr>
<tr><td>Einzelarbeit ☐</td><td>Partnerarbeit ☐</td><td colspan="2">Gruppenarbeit ☐</td></tr>
<tr><td colspan="4">Anrechnungen:
Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.
Wien, am _____Unterschrift:_____</td></tr>
</table>

11.6 Arbeitsaufgabe „Fachzeichnen“

<table>
<tr><td colspan="4">Name: Klasse: 2.KS Gegenstand: Fachzeichnen</td></tr>
<tr><td colspan="4">Einleitung:
Um deinen Stadtblütenhonig zu vermarkten, benötigst du ein werbewirksames Logo. Im Fachzeichenunterricht hast du die Möglichkeit, ein Logo zu entwerfen.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Thema:
Entwurf eines Logos</td><td colspan="2">Fachunterrichtsstunden:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Aufgabenstellung:
1. Erstelle eine Skizze von deinem Stadtblütenhoniglogo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quellen:
Internet, Fachbuch der Konditorei, Imkereifachbücher</td><td colspan="2">Äquivalente: Wenn du die Aufgabe erledigt hast und sie von der Fachlehrerin bzw. vom Fachlehrer bestätigt wurde, notiere 2 UE auf deiner Lernfortschrittstabelle.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Organisationsbrett:
Hast du deine Arbeit erledigt, findest du am Organisationsbrett eine Zusatzaufgabe.</td></tr>
<tr><td>Sozialform:</td><td colspan="3">Du darfst die Sozialform frei wählen. Bitte für die Gruppenarbeit eine Schülerinnen- und Schülerzahl von 4 Personen nicht überschreiten. Schülerinnen und Schüler die in meiner Gruppe mitgewirkt haben:</td></tr>
<tr><td>Einzelarbeit ☐</td><td>Partnerarbeit ☐</td><td colspan="2">Gruppenarbeit ☐</td></tr>
<tr><td colspan="4">Anrechnungen:
Für diese Arbeitsaufgabe ist keine Anrechnung möglich.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ich nehme diese Arbeitsaufgabe zur Kenntnis und bemühe mich diese gewissenhaft zu erfüllen.
Wien, am _____Unterschrift:_____</td></tr>
</table>

11.7 Lernfortschritttabelle

Name:_____

Klasse:_____

Praktische Arbeit (6UE):

Fachkunde (4UE):

Nahrungsmittelkunde (2UE):

Berufsbezogene Fremdsprache Englisch (2UE)

Wirtschaftskunde und Schriftverkehr (2UE)

Zusatzaufgabe:

Fachzeichnen (2UE)

Hier ist Platz für deine Zusatzaufgaben:

11.8 Kompetenzbereiche

Fachkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich kreiere die Lebkuchenrezepte unter Verwendung verschiedenster Quellen (Lehrbuch der Konditorei, Internet, Fachbücher usw.) und setze die erarbeiteten Rezepte im Praxisunterricht um.		
Ich belege, dekoriere und veredle die Lebkuchenkreationen kreativ.		
Ich verkoste meine eigenen Ergebnisse und die meiner Mitschülerinnen und Mitschüler und gebe konstruktives Feedback.		
Ich kann die Entstehungsgeschichte von Lebkuchen in eigene Worte fassen und sinngemäß wiedergeben.		
Ich kann eine Anfrage für ein Angebot bezüglich Honiggläsern verfassen, Gläser für die Abfüllung des Honigs auswählen und bestellen.		
Ich recherchiere die Kennzeichnungsvorschriften von Honiggläsern und kann diese in Form eines Etiketts entwerfen.		
Ich fasse die Inhaltsstoffe, die Eigenschaften, die Sorten und die Lagerung von Honig zusammen. Danach übersetze ich meine Ausarbeitung in die englische Sprache.		

Sozial- und Personalkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich erkenne meine fachlichen Defizite und arbeite an der Ausgleichung dieser.		
Ich bin in der Lage, meinen eigenen Lernfortschritt zu bewerten und zu dokumentieren.		
Ich kann Probleme und Herausforderungen, die während der Freiarbeitsphase auftreten, selbstständig lösen.		
Ich bringe mich aktiv in meine Gruppe ein.		
Ich kann Spannungen innerhalb der Gruppe lösen und ausgleichen.		
Ich bin bereit, Verantwortung für mein Handeln zu übernehmen und dieses zu argumentieren.		
Ich bringe mich in der Gruppe zur Erreichung der gemeinsamen Ziele ein.		

Methodenkompetenz	Bemerkung S	Bemerkung L
Ich kann meine Arbeitszeit sinnvoll planen und diese Planung in der Praxis umsetzen.		
Ich kann verschiedene Methoden zur Erarbeitung des Lernstoffes wählen und umsetzen.		

Ich bin in der Lage, die Sozialform zur Erreichung meiner Ziele zu wählen.		

11.9 Tagesablauf

Uhrzeit:	Gegenstand:	Plicht/Wahl:	Tätigkeit:
7.10-7.25	„Classmeeting“	Pflicht	• Besprechung des Schultages
07.25-11.35	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
11.35-12.35	Mittagspause	Pflicht	
12.35-12.50	Berufsbezogenes Englisch, Wirtschaftskunde und Schriftverkehr	Pflicht	• Hilfestellung
12.50-15.00	Freiarbeitsphase	Pflicht	• Selbständige Bearbeitung der Arbeitsaufträge
15.00-16.05	„Classmeeting“	Pflicht	• Evaluierung • Präsentation der Arbeitsergebnisse

11.10 Organisationsbrett

Pausenzeiten:

Vormittag: 15 min.	freie Einteilung
Mittagspause: 60 min.	11.35 - 12.35 Uhr
Nachmittag: 10 min	freie Einteilung

Die Pausenzeiten müssen der Klassenlehrerin/dem Klassenlehrer bekanntgegeben werden.

Backstuben:

Die Backstuben sind bis 14.15 Uhr nutzbar.

EDV:

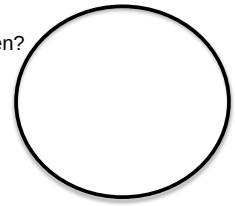
Folgende PCs stehen den ganzen Tag zur Verfügung:

- Backstube
- Demoraum
- Klassenzimmer
- Bonbonraum

11.11 Fragebogen

1. Sind genügend Möglichkeiten gegeben, Fähigkeiten auszuprobieren und sich diese anzueignen?				
2. Auf das individuelle Lerntempo der einzelnen Schülerinnen und Schüler wird eingegangen.				
3. Ich kann in meinem eigenen Lerntempo die Lehrinhalte erarbeiten.				
4. Eigene Lösungsansetze können eingebracht werden.				
5. Die Lehrpersonen haben die Möglichkeit Problemstellungen einzelner Schülerinnen und Schüler individuell zu bearbeiten.				
6. Motivation und Kreativität werden im Unterricht gefördert.				
7.Sind genügend Möglichkeiten gegeben den Unterricht aktiv mitzugestalten.				

8. Wie würdest du das Verhältnis der Schülertätigkeit zum Lehrervortrag darstellen?



9. Beschreibe den Unterricht in deinen eigenen Worten (3 Schlagwörter):

_____