



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeiten – Labor, Werkstätte & Co

BROTKULTUR

die kulturelle Bedeutung eines Lebensmittels

ID 1767

Reinhard Faltejsek

Caroline Schaidler, Klaus Schober

BSLTZ Längenfeldgasse

Wien, Juni 2016

Inhaltsverzeichnis

ABSTRACT	3
1 EINLEITUNG	4
1.1 Inklusive Zusammenstellung der Klassen	4
1.2 Kulturelle Zusammenstellung der Klassen	4
1.3 Beteiligte Unterrichtsgegenstände.....	5
2 ZIELE	6
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene	6
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene	6
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen	6
3 DURCHFÜHRUNG	7
3.1 Planung des Projektes	7
3.2 Erstellung einer Zeittafel	7
3.3 Brotkultur in der eigenen Familie.....	8
3.4 Maschinen und Öfen früher und heute	9
3.5 LehrerInnenrolle.....	9
4 EVALUATIONSMETHODEN	10
4.1 Vorher- Nachherbefragung	10
4.2 Die Überarbeitung und Neuausrichtung des Fragebogens.	10
4.3 Die Anpassung der Rahmenbedingungen.....	10
5 ERGEBNISSE	11
5.1 Ergebnisse bei den Schülerinnen und Schülern	11
5.2 Ergebnisse im Lehrerkollegium	11
6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK	12

ABSTRACT

Die Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Herkunft erforschen gemeinsam die kulturelle Wertigkeit von Brot und anderen Backwaren aus unterschiedlichen Ländern. Sie erstellen eine Produktmappe und erzeugen ein Produkt (Backware) ihrer Wahl.

Sie präsentieren das Produkt, die Produktmappe und ihre Recherchen zum jeweiligen Land.

Sie führen ein Projekttagbuch, in dem sie die Lernfortschritte und die Entwicklung der Produktmappe sowie die Herstellung des Produktes dokumentieren.

Schulstufe:	10
Fächer:	Fachkunde, Ernährungslehre, Fachpraktikum und Bäckereitechnologie
Kontaktperson:	Reinhard Faltejsek
Kontaktadresse:	reinhard.faltejsek@bsltz.at
Zahl der beteiligten Klassen:	2
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	35

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

Wir sind eine berufsbildende Schule im 12. Wiener Gemeindebezirk und bilden Jugendliche in den Berufen KonditorInnen, BäckerInnen, FleischverarbeiterInnen, FleischfachverkäuferInnen, Hotel- und GastgewerbeassistentInnen, ZahntechnikerInnen, zahnärztliche FachassistentInnen TierpflegerInnen und SystemgastronomInnen teils im Block- bzw. Jahresunterricht aus. Die Bäckerlehrlinge haben einen Jahresunterricht bei dem sie im ersten Lehrjahr 1 ½ Schultage und im zweiten und dritten Lehrjahr 1 Schultag pro Wochen ein ganzes Schuljahr haben. Unser Projekt „Brot-Kultur“ beinhaltet die Unterrichtsgegenstände Fachkunde, Bäckereitechnologie, Ernährungslehre und Fachpraktisches Arbeiten. Der Unterricht wurde schon bisher kompetenzorientiert geführt. Wir haben das Projekt einreichen, da es uns wichtig erscheint, das Thema der multikulturellen Zusammenarbeit öffentlich zu machen.

1.1 Inklusive Zusammenstellung der Klassen

Wir unterrichten Bäckerinnen und Bäcker in den Klassen der 1B und 1B1. In diesen beiden Klassen befinden sich 4 Schülerinnen und 4 Schüler mit verlängerter Lehrzeit von Jugend am Werk wobei ein gehörloser Schüler von zwei Gebärdensprachdolmetschern und ein autistischer Schüler von einer Betreuerin im Unterricht begleitet werden.

1.2 Kulturelle Zusammenstellung der Klassen

In den beiden Klassen haben 22 der 35 SchülerInnen Migrationshintergrund und kommen aus 10 verschiedenen Ländern. Trotz der Diversität der verschiedenen Kulturen haben Jugendliche auch sehr viele Gemeinsamkeiten. Es ist bei so vielen unterschiedlichen Nationalitäten mit kulturellen Eigenheiten, mehr denn je eine aktuelle Frage, einen respektvollen und toleranten Umgang miteinander zu haben. Wenn jede Schülerin und jeder Schüler einander mit Verständnis und Anerkennung begegnen, können Missverständnisse und Konflikte im Vorfeld vermieden werden. In unserer Berufsschule spiegelt sich im Kleinen wieder, wie sich unsere Gesellschaft wandelt.

1.3 Beteiligte Unterrichtsgegenstände

Die Schülerinnen und Schüler haben im vorangegangenen Semester in den Fächern Ernährungslehre, Bäckereitechnologie, Fachkunde und Fachpraktikum einige Grundlagen der Teigproduktion erlernt. Die gemeinsamen didaktischen Grundsätze sowie der Lehrstoff für Bäckerinnen und Bäcker in diesem Projekt wird in der folgenden Tabelle gezeigt.

GEMEINSAME DIDAKTISCHE GRUNDSÄTZE:	
<p>Eine Vielfalt von aktuellen Lehr- und Lernmethoden, bei denen das Soziale Lernen einen hohen Stellenwert hat, ist anzuwenden.</p> <p>Die Förderung der Selbstständigkeit, der Kreativität und der Innovationsbereitschaft ist durch handlungsorientierten Unterricht anzustreben.</p> <p>Selbstständiges Planen, Durchführen, Überprüfen, Korrigieren und Bewerten des jeweiligen Fachbereiches durch die Lernenden, tragen zur Steigerung der beruflichen Lösungskompetenz bei.</p> <p>Selbstgesteuertes Lernen und Arbeiten der Lernenden, ist durch komplexe Aufgabenstellungen zu fördern, um so zur Beschäftigungsfähigkeit beizutragen.</p>	
ERNÄHRUNGSLEHRE	naturgesetzliche Grundlagen verstehen und für backtechnologische Prozesse erläutern können.
BÄCKEREITECHNOLOGIE	an Hand eines herzustellenden Produktes die zu verwendenden Geräte und Maschinen benennen, deren Handhabung und Wirkungsweise erläutern sowie die Pflege- und Instandhaltungsmaßnahmen darlegen können.
FACHKUNDE	die in der Bäckerei verwendeten Roh- und Hilfsstoffe und deren bevorzugte produktbezogene Verwendung erklären sowie deren Qualität überprüfen und bewerten können.
FACHPRAKTIKUM	die Arbeitsschritte der Herstellung, der in der Bäckerei verwendeten Teige, Massen, Feinbackwaren, Füllungen und Glasuren unter Berücksichtigung der Qualitätskriterien berechnen und durchführen können.

Auszug aus dem Rahmenlehrplan BäckerInnen Anlage 6/A/1

2 ZIELE

Unsere Überlegung im LehrerInnen Team war, einen interessanten Unterricht für Schülerinnen und Schüler mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund zu gestalten. Durch das Projekt wollen wir die Klassengemeinschaft stärken und die gegenseitigen Hilfsbereitschaft und den Respekt erhöhen.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

1. Ziel ist es in den persönlichen Kompetenzen bei den Schülerinnen und Schülern, durch das Einbeziehen in das Projekt, eine intrinsische Motivation erzeugen. Die kulturelle Diversität beziehungsweise Gemeinsamkeit aufzeigen aber auch jede Schülerin und jeden Schüler in seiner kulturellen Herkunft schätzen und respektieren.
2. In der sozialen Kompetenzen die Klassengemeinschaft stärken und einen toleranten Umgang fördern. Dabei setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit unterschiedlichen Kulturen und kulturellen Werte auseinander. Die eigene Identität wird gestärkt und von anderen verstanden und respektiert. Das Interesse für interkulturelle Zusammenarbeit wird geweckt und ein Bewusstsein für Getreide als Weltnahrungsmittel geschaffen.
3. Es ist für die Schülerinnen und Schüler auch interessant, das die Geschichte der Broterzeugung nichts Fremdes ist sondern auch in der eigenen Familie stattfindet.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

4. Bewusstsein schaffen für die Bedeutung und die Vorteile von fächerübergreifender Kooperation und Teamarbeit.
5. Fächerübergreifendes unterrichten in Fachkunde, Ernährungslehre, Bäckertechnologie und Praktischer Arbeit sowie Politischer Bildung und Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr.
6. Durch die Einbeziehung Schülerinnen und Schüler in dieses Projekt einen motivierenden Unterricht anbieten.
7. In weiterer Folge wird das Projekt im Unterricht übernommen und ausgebaut.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

8. Das Projekt wurde in Wort und Bild auf unsere Schulhomepage gestellt und erklärt.
<http://bsltz.at/?p=2233>
9. In der Klassenkonferenz wird das Projekt dem Kollegium präsentiert.

3 DURCHFÜHRUNG

3.1 Planung des Projektes

Bei der Planung des Projektes im Kollegium wurden die Ideen zusammen getragen und diskutiert. Dabei wurde die Überlegung, der religiösen Bedeutung von Brot in den verschiedenen Kulturen in das Projekt zu nehmen, weggelassen. Es kristallisierten sich folgende drei Themen heraus.

1. Erstellung einer Zeittafel
2. Brotkultur in der eigenen Familie
3. Maschinen und Öfen früher und heute

3.2 Erstellung einer Zeittafel

Zeittafel: Die Schülerinnen und Schüler erforschten die Geschichte rund um das Brot mit Hilfe von Fachbüchern und dem Internet. Die Ergebnisse von der Entdeckung des Kornes rund 8000 vor Christus bis zur industriellen Nutzung von heute wurden von den Schülerinnen und Schülern in eine chronologische Reihenfolge gebracht, auf einem vier Meter Plakat befestigt und im Klassenzimmer dauerhaft angebracht. Interessant waren die unterschiedlichen Ergebnisse der beiden Klassen.



3.3 Brotkultur in der eigenen Familie

Vorherbefragung: Die Schülerinnen und Schüler wurden anonym über deren Wissen von der „BrotKultur“ in der Familie befragt.

In weiterer Folge wurden die nachfolgenden Fragen von den Schülerinnen und Schülern gemeinsam erarbeitet, zusammengestellt und in der Familie recherchiert.

„BrotKultur“

die kulturelle Bedeutung eines Lebensmittels

Brot und Gebäck sind unter anderen die ältesten Nahrungsmittel.

Was weißt Du über Backwaren in Deiner kulturellen familiären Umgebung?

1. Wer bäckt oder hatte früher in der Familie gebacken?
2. Wie oft wird zu Hause gebacken?
o nie o zu festlichen Anlässen o regelmässig
3. Welche Mehle oder Getreidearten werden für Backwaren verwendet?
4. Welche Zutaten kommen bei Ihnen zu Hause ins Brot und Gebäck?
5. Wird ein Vor- beziehungsweise ein Sauerteig verwendet?
6. Werden Maschinen zur Teigbereitung verwendet und welche?
7. Haben sie eine Elektro-, Gas- oder Holzofen?
8. Welche typischen Gebäcke aus deiner Kultur kennst Du?
Nenne Beispiele für Alltagsbackwaren
Oder Festtags Gebäck
9. Wird bei Ihnen zu Hause traditionelles Brot verzehrt oder klassische österreichische Backwaren?

Auch recherchierten die Schülerinnen und Schüler im familiären Bereich verschiedenste Rezepte und Verarbeitungsverfahren von Brot, die noch Anwendung finden oder in früheren Generationen verwendet wurden. Schülerinnen und Schüler, die keine Rezepte in der Familie haben, konnten in Fachbücher und mit Hilfe des Internet typische landesübliche Rezepte ermitteln. In weiterer Folge wurden die Rezepte mit viel Engagement im praktischen Unterricht umgesetzt. In der Klassengemeinschaft wurden die Produkte einerseits von den jeweiligen Schülerinnen und Schülern in der Herstellungsweise und Qualität reflektiert, andererseits von den Mitschülerinnen und Mitschülern begutachtet und analysiert. Dabei konnten die Schülerinnen und Schüler schon beachtliches, fachliches Wissen zeigen.



3.4 Maschinen und Öfen früher und heute

Die Schülerinnen und Schüler erstellten im Unterrichtsfach Bäckereitechnologie ein Portfolio über Maschinen und Öfen von einst bzw. die heute in Bäckereien verwendet werden. Dabei wurde von den Lehrpersonen folgendes vorgegeben

1. Verwendung
2. Vor- und Nachteile
3. Sicherheitsvorrichtungen

Das Portfolio wurde im Plenum präsentiert und besprochen.

3.5 LehrerInnenrolle

Den Lehrenden wurde eine veränderte Aufgabe zuteil. Vom Unterrichts bestimmenden zur begleiteten Person. Die Schülerinnen und Schüler standen bei dem Projekt im Mittelpunkt.

4 EVALUATIONSMETHODEN

4.1 Vorher- Nachherbefragung

Die Vorher- Nachherbefragung wurde schriftlich und anonym durchgeführt. Dabei wollten wir von den Schülerinnen und Schüler erfahren, ob Sie über die Backkultur in der Familie Bescheid wissen bzw. durch das Projekt etwas dazu gelernt habe. Durch die Befragung ist auch heraus gekommen, dass die Schülerinnen und Schüler durch das selbstständige Lernen und dabei etwas Eigenes erzeugen können, eine Intrinsische Motivation bekamen. Fehler die bei der Herstellung gemacht wurden spornten die Schülerinnen und Schüler noch mehr an.

4.2 Die Überarbeitung und Neuausrichtung des Fragebogens.

Es stellte sich heraus, dass einige Fragen vom selbst erarbeiteten Fragebogen nicht relevant sind bzw. andere Fragen anders formuliert werden müssen.

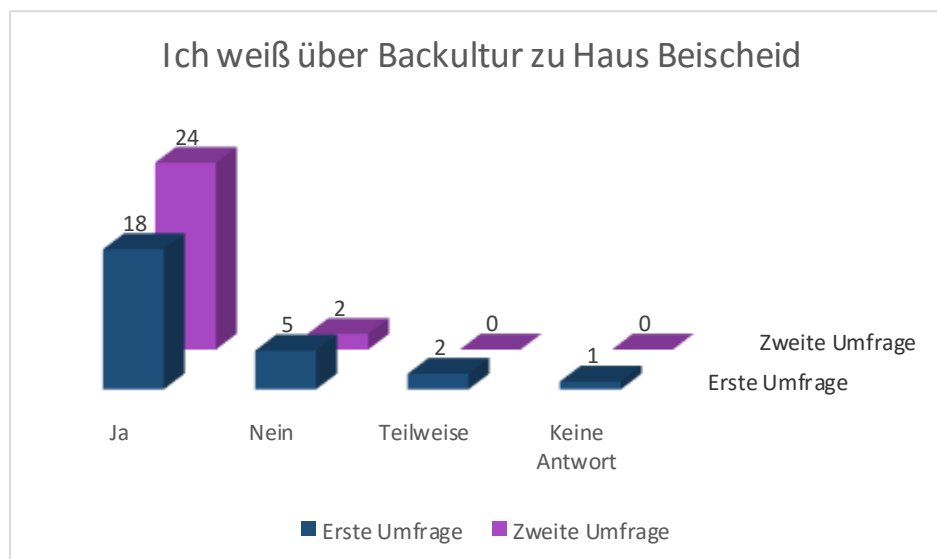
4.3 Die Anpassung der Rahmenbedingungen.

In den folgenden Jahren werden wir das Projekt weiter führen. Dabei werden wir die Aufgabenstellung erweitern und eine Selbstbeurteilung für die Kompetenzen, die die Schülerinnen und Schüler erlernen sollen, einfließen lassen.

5 ERGEBNISSE

5.1 Ergebnisse bei den Schülerinnen und Schülern

1. Es zeigte sich, dass die 26 Schülerinnen und Schüler die sowohl bei der Vorher- als auch bei der Nachherbefragung teilnahmen, zwar glaubten über das Backen im Familienverband viel zu wissen, aber mit dem Auseinandersetzen durch das Projekt einiges dazu gelernt haben.



2. Die beiden Klassengemeinschaften der 1B und der 1B1 sind sehr harmonisch. Es ist in der sozialen Kompetenz ein gegenseitiges Helfen bemerkbar. In der 1B war am Anfang des Schuljahres eine Eifersucht von den Schülerinnen und Schüler gegenüber den Integrations Schülerinnen und Schüler, bezüglich der intensiveren Betreuung durch die Lehrenden, doch am Ende des Schuljahres ist dies einer Einsicht der Notwendigkeit gewichen.
3. Ein wichtiger Punkt war die Einbeziehung der Schülerinnen und Schüler in das Projekt. Die Mitgestaltungsmöglichkeit am Projekt förderte die intrinsische Motivation der Schülerinnen und Schüler sowie auch bei der Ermittlung und Umsetzung der eigenen familiären Rezepte in schmackhafte Produkte.

5.2 Ergebnisse im Lehrerkollegium

1. Die Absprachen im Kollegium im Bezug auf das fächerübergreifende Unterrichten in zwei parallel Klassen haben sehr gut funktioniert. Probleme die während des Schuljahres auftraten, konnten gemeinschaftlich bewältigt werden.

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

Mit diesem Projekt führen wir die Schülerinnen und Schüler mit einem interessanten Thema zum selbstständigen Arbeiten. Auch jene Schülerinnen und Schüler die in Ihren vorhergehenden Schulstufen nicht zum selbstständigen Lernen angehalten wurden, waren mit Begeisterung und Motivation beim Projekt dabei. Es zeigte Ihnen auch wie umfangreich das Wissen über das Bäckerhandwerk sein kann.

Weiters lernten die Schülerinnen und Schüler die Toleranz für ein multikulturelles Zusammenleben in der Klasse als auch die Notwendigkeit der Inklusion von Schülerinnen und Schülern mit anderen geistigen und körperlichen Voraussetzungen. Vom anfänglichen Neid, dass die Inklusionsschülerinnen und Inklusionsschüler eine intensivere Betreuung brauchen wurde ein Miteinander wo bessere Schülerinnen und Schüler ihr Wissen und Können an Mitschülerinnen und Mitschüler gerne weitergaben und dabei das Erlernte festigten.

Die Berufsschule ist für manche Schülerinnen und Schüler die letzte Berührung mit dem Schulsystem. Jetzt können wir ihnen noch ein Gefühl für Toleranz und Altruismus mitgeben, Eigenschaften, die sie im weiteren Berufsleben als wertvolles Mitglied der Gesellschaft auszeichnet.