IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

QUALITÄTSSTEIGERUNG IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT FÜR RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

„Planung, Organisation, Durchführung und Bewertung einer Veranstaltung im Schulrestaurant der TFBS für Tourismus in Absam“

Kurzfassung

ID 943

Stefan Schwemberger

Hannes Rendel

Marianne Schreiber

Andreas Lembacher

Karin Varda

Kajetan Fiegl

Andreas Virgolini

Institution: TFBS für Tourismus Absam

Absam, Mai, 2013

Entscheidungsgründe für die Durchführung eines IMST Projektes

Seit meiner Kindheit und später in meinem beruflichen Leben, faszinierte mich die Gastronomie und der Tourismus, mit der Vielfältigkeit des Berufsbildes und die Vielzahl an Möglichkeiten der selbstständigen Arbeit und der Kontakt mit anderen Menschen. Nach dem Wechsel von der Privatwirtschaft in die Berufsschule ist es mir ein großes Anliegen, den zu unterrichtenden SchülerInnen den Unterricht so praxisorientiert wie möglich zu gestalten und ihnen eine optimale Vorbereitung für den Berufs- und Privatalltag zu schaffen.

Projektbeschreibung

Das Projekt wurde mit den SchülerInnen den Klassen 3b und 3c im Unterrichtsfach Servieren und Gästeberatung durchgeführt. Dabei war es selbstverständlich, sich an die Vorgaben des Landeslehrplanes zu halten. Für das Projekt mussten die SchülerInnen die Planung, Durchführung, Bewertung und die Evaluation einer gastronomischen Veranstaltung im Rahmen eines Mittagsessen für 24 Personen im Schulrestaurant der TFBS für Tourismus in Absam durchführen. Das Projekt wird in den acht Wochen des jeweiligen Lehrganges durchgeführt. Die praktischen Arbeiten finden im fachpraktischen Unterricht ‚Servieren' statt, in enger Zusammenarbeit mit folgenden Fächern:

- Getränke- und Menükunde
- Betriebsorganisation und Touristik
- Ernährungslehre und Warenkunde
- Deutsch und Kommunikation
- Kochen

Hierbei werden im Projekt Großteils alle Bereiche des Landeslehrplanes der dritten Schulstufe für den Bereich Restaurantfachmann/-frau abgedeckt. Dies erfolgt durch komplexe und praxisnahe Aufgabenstellungen. Durch diese unterschiedlichen Aufgaben werden folgende Schlüsselkompetenzen gefördert und gefordert.

- Personalkompetenz
- Sozialkompetenz
- Methodenkompetenz
- Fachkompetenz

Projektziele

Folgende Ziele wurden auf SchülerInnenebene sowie auf der Ebene der Lehrpersonen verfolgt:

Ziele auf SchülerInnenebene

- Förderung der Selbstkompetenz: Die SchülerInnen sollen sich in ihrer Selbsteinschätzungsfähigkeit, Belastbarkeit, Eigenverantwortung, Selbstständigkeit und Lern- bzw. Veränderungsbereitschaft steigern.
- Förderung der Sozialkompetenzen: Die SchülerInnen sollen befähigt werden, konstruktiv im Team zu arbeiten, zu kommunizieren und zu kooperieren.

Ziele auf LehrerInnenebene

- Zusammenarbeit fachtheoretischer/fachpraktischer Unterricht:
- Die LehrerInnen der involvierten Fächer erstellen gemeinsam fächerübergreifende, kompetenzorientierte Aufgaben- oder Problemstellungen, die der realen Arbeitswelt entsprechen.

- Beurteilungskriterien:
- Die derzeit verwendeten Beurteilungskriterien werden in Hinblick auf kompetenzorientierten Unterricht adaptiert.

Projektdurchführung

Dieses Projekt wurde in zwei Durchläufen organisiert und durchgeführt. Dies hatte den Grund, dass die Erfahrungen aus dem ersten Teil des Projektes in den zweiten Durchgang eingearbeitet werden konnten. Ein weiterer Grund war, dass somit unterschiedliche Gruppen und Gruppenerfahrungen evaluiert werden konnten.

Die erste Projektdurchführung wurde im II. Lehrgang des Schuljahres 2012/13 in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam in der Klasse 3b durchgeführt. In dieser Klasse bzw. Gruppe befanden sich sechs Schülerinnen und drei Schüler, der Lehrgang startete am 29. Sept. 2012 und endete am 21. Dez. 2012.

Der zweite Durchgang wurde im III. Lehrgang des Schuljahres 2012/13 in der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus in Absam in der Klasse 3c durchgeführt. In dieser Klasse bzw. Gruppe befanden sich drei Schülerinnen und vier Schüler. Der Lehrgangsstart war am 07. Jänner. 2013 und endete am 1. März 2013.

1. Woche - Planungsphase:

Vorstellen des Projektes im Unterricht: Die SchülerInnen erhielten eine umfangreiche Informationsmappe. In dieser waren alle wesentlichen Inhalte zum Projekt beschrieben, z. B. der Zeitablauf und diverse Aufgabenstellungen.

- Gewählter Titel Projekt Klasse 3b: „Weihnachten“
- Gewählter Titel Projekt Klasse 3c: „Bier – Bayern meets Tirol“

2. Woche - Vorbereitungsphase

Die zweite Woche wurde für Aufgaben wie Menüerstellung, usw. genutzt. Im Theoriefach ‚Getränke- und Menükunde‘ wurde das Menü sowie die korrespondierende Getränkeauswahl besprochen. Die Gästeliste wurde von den SchülerInnen zusammengeschrieben und im Unterrichtsfach ‚Deutsch und Kommunikation‘ wurden die Einladungen erstellt. Im Theoriefach ‚Betriebsorganisation und Touristik‘ wurde ein Functionsheet (Ablaufplan für die Veranstaltung) und Vorschläge für die Dekoration ausgearbeitet. Weiters wurde von der zweiten Gruppe, da diese das Thema „Bier“ hatten, Bier im praktischen Unterricht ‚Servieren‘ selbst gebraut.

3. Woche - Vorbereitungsphase

In der dritten Schulwoche wurden von den SchülerInnen Menüvorschläge nach dem jeweiligen Thema zusammengestellt. Das Menü wurde im Theoriefach ‚Ernährungslehre und Warenkunde‘ auf ernährungsphysiologische Grundsätze geprüft. Mit dem jeweiligen Kochlehrer, der in der Restaurantküche für den Veranstaltungstag Dienst hatte, wurde das Menü auf die Umsetzbarkeit kontrolliert und verändert. Die Getränkeauswahl wurde im Theoriefach ‚Getränke- und Menükunde festgelegt und die Anforderungslisten wurden erstellt.

Die SchülerInnen entschlossen sich, bei beiden Projekten eine kurze PowerPoint-Präsentation am Anfang der jeweiligen Veranstaltung zu gestalten.

4. Woche - Zwischenbilanz

In der vierten Woche des Projektes wurden nicht erledigte Arbeitsaufträge fertig gestellt und die bereits ausgeführten Aufgaben der ersten drei Wochen reflektiert.

5. Woche - Realisationsphase

Die fünfte Woche wurde als Vorbereitungswoche verwendet. Die SchülerInnen erarbeiteten die „Arbeiten am Tisch des Gastes“, wie das Flambieren oder Tranchieren. Diese Arbeitsaufträge wurden auch ein Bestandteil der Abschlussveranstaltung.

6. Woche - Realisationsphase

Für die erste Gruppe war diese Woche als Reserve für noch nicht erledigte Aufgaben eingerechnet, die die SchülerInnen auch nutzten.

Die zweite Gruppe hatte in dieser Woche die Semesterferien und aus diesem Grund konnte kein Unterricht bzw. Arbeiten an diesem Projekt gemacht werden.

7. Woche –Realisationsphase

Für beide Gruppen sollte diese Woche eigentlich die Durchführungsphase der Veranstaltung sein. Jedoch aus schulorganisatorischen Gründen konnte dies nicht eingehalten werden, da beide Gruppen an ihrem Praxistag zu einer Exkursion nach München fuhren. So musste der am Beginn des IMST-Projektes geplante Termin schon in der zweiten Woche vom Projektleiter in die letzte Unterrichtswoche verschoben werden.

8. Woche - Durchführung Abschlussphase – Reflexion und Bewertung

Am Veranstaltungstag erstellten die SchülerInnen das notwenige Mise en place, deckten die Festtafel und stellten die Getränke bereit. Die selbst gestaltete Menükarte wurde auf die Tische verteilt, sowie die teilweise selbst gemachte Dekoration wurde aufgestellt. In der Empfangshalle wurde die Aperitifstation vorbereitet und mit Getränken bestückt, sowie der Bereich für die Präsentation wurde bestuhlt. Vor dem Eintreffen der Gäste wurde die Präsentation nochmals durchgegangen und der Serviceablauf besprochen. Die ersten Gäste trafen bereits ein und wurden von einem selbstkreierten Aperitif empfangen. Nach der Begrüßung der Gäste stellten die SchülerInnen mit einer PowerPoint-Präsentation ihr Projekt den Gästen vor.

Die Gäste wurden dann ins Restaurant begleitet, wo ein 4-gängiges Mittagessen mit den korrespondierenden Getränken serviert wurde. Durch die unterschiedlichen Themen war die erste Veranstaltung mit der zweiten nicht zu vergleichen. Die erste Gruppe arrangierte eine elegante Weihnachtsfeier mit Weinservice und einem besinnlichen Tag.

Die zweite Gruppe hatte eine urige und bodenständige Feier geplant und durchgeführt. Als am Ende die Gäste noch das selbstgebraute Bier als Präsent mitbekamen waren die eingeladenen Personen richtig stolz auf ihre Kinder, Enkelkinder, Lehrlinge und SchülerInnen.

Da die Veranstaltung nicht wie geplant in der siebten sondern erst in der achten Woche stattfand war nicht ausreichend Zeit für eine ausführliche Reflexion und Evaluation, wie ursprünglich geplant.

Evaluationsmethoden

Die Evaluierung des Projektes erfolgte durch die Schülerinnen und Schüler sowie durch den Projektnehmer mittels verschiedenen Fragebögen, Tagebuch-aufzeichnungen, Interviews und Beobachtungen durch den Projektleiter.

Ergebnisse

Im Rahmen des Projektes wurde die Erreichung mehrere Ziele wie Selbstständigkeit, Problemlösungskompetenz, Erweiterung der Sozialkompetenz, Verhalten in der Gruppe, usw. ins Auge gefasst.

Zusammenfassung Fragebogen Selbstkompetenz:

Allgemein kann gesagt werden, dass auf Grund der Auswertungen der Fragebögen, eine generelle Steigerung der Selbstkompetenz bei den SchülerInnen zu erkennen ist. In den Einzelbereichen „Belastbarkeit“ ist zu sehen, dass die SchülerInnen stärker in „Setzen von Prioritäten“ geworden sind und auch die eigenen Grenzen nun viel besser sehen als vor dem Projekt.

Im Bereich der „Selbstständigkeit“ wurden die SchülerInnen besser in „nicht unter Druck setzen lassen“ und die „eigene Meinung besser zu vertreten“. Weiters wurden die SchülerInnen besser die Aufgaben mit eigenem Antrieb zu erledigen, welche ich auch im Verlauf des Projektes gesehen habe.

Im Bereich der „Flexibilität“ gab es die meisten positiven Steigerungen. Hierbei wurden die „Offenheit für Neues“ am meisten bei den SchülerInnen geweckt. Außerdem wurde durch das Projekt die Improvisationsfähigkeit der SchülerInnen gestärkt.

Evaluierung der Teamarbeit der SchülerInnen

Die Teamarbeit wurde mittels Fragebogen und SchülerInnentagebücher evaluiert.

Zwei von dreizehn SchülerInnen bewerten das Projekt mit Sehr gut, sechs von Ihnen mit Gut und drei der SchülerInnen bewerteten das Projekt als befriedigend. Zwei der dreizehn SchülerInnen gaben an dass sie dem Projekt eine vier geben würden.

Die Erkenntnis der Tagebucheinträge war sehr unterschiedlich und aufschlussreich. Man konnte eine guten Einblick in die Gefühlswelt der SchülerInnen während des Projektverlaufes sehen, und wie die Gruppen oder das Team nicht bzw. gut zusammengearbeitet hat. In der zweiten Gruppe war ein sehr guter Gemeinschaftssinn vorhanden und die Aufgaben wurden sehr rasch und schnell auch ohne die Hilfe vom Lehrer sehr schnell erledigt und abgehakt. Weshalb auch sehr wenig in den Tagebüchern der zweiten Gruppe geschrieben wurde.

Resümee

Kompetenzorientiertes Unterrichten fordert sehr viel Engagement von den LehrerInnen im schulischen Alltag. Bei den Bildungsstandards, welche an unseren Schulen jetzt und in den laufenden Jahren eingeführt werden – ist der zentrale Punkt die Kompetenzenförderung und so wird dieser fächerübergreifende Unterricht zum zentralen Lernen und Unterrichtsstil der Schule werden.

Der wesentliche Vorteil im Projektunterricht ist die Praxisorientiertheit dieser Form des Unterrichts. SchülerInnen lösen konkrete Aufgaben, welche gleichermaßen Bedeutung in ihrem alltäglichen Berufs- und Privatleben haben. Ein Lernzuwachs in vielen Bereichen der so genannten „soft skills“ kann im Gegensatz von herkömmlichen Unterricht dadurch zusätzlich erreicht werden. Mit Möglichkeiten Verantwortung für das eigene Tun zu übernehmen, stellt einen wesentlichen Motivationsfaktor.

Die heutigen SchülerInnen brauchen eine möglichst optimale Lernumgebung mit vielfältigen und variablen Lernangeboten, um möglichst eigenverantwortlich zu Lernen und zu Arbeiten. Dies ist im Sinne der konstruktivistischen Didaktik eine wesentliche Aufgabe der LehrerIn, vollzieht sich doch Lernen in verschiedenen Schritten, indem zwischen Erfahrungen, Erlebnissen und Reflexionen nach und nach, ein höheres Niveau erreicht werden kann. Da gerade die SchülerInnen wenig Erfahrung mit Projektarbeiten haben, scheint die Gestaltung solcher Lernsituationen besonders wichtig. Hier ist zu erwähnen dass eine angemessene Vorbereitung, laufende Unterstützung und Begleitung von Seiten der Lehrpersonen von besonderer Bedeutung ist.

Ausblick

Mit der Durchführung und im Rahmen des IMST-Projektes werden jene neuen Erkenntnisse und Erfahrungen gewonnen, das gut geplanter und organisierter Projektunterricht die Zukunft des modernen Lernens und Unterrichtens an den Berufsschulen ist. Eine moderne Schule muss entscheidende überfachliche Fähigkeiten in allen beschriebenen Kompetenzbereichen vermitteln um den heutigen Jugendlichen den späteren Erfolg ihres Berufs- und Alltagslebens zu gewährleisten. Die Form des Projektunterrichtes schafft die optimalen Rahmenbedingungen für einen nachhaltigen Kompetenzerwerb der SchülerInnen. Durch das Schaffen von Schnittstellen zwischen der alltäglichen Praxis und der Theorie wird die berufliche Handlungskompetenz der beteiligten Personen ganz spezifisch gefördert und nebenbei lernen die SchülerInnen weit über die Grenzen der Schule hinaus.

Das System Schule zeigt sich leider nicht immer ausreichend flexibel, doch es gibt Ansätze, fächerübergreifende Projekte als ideales Lernfeld auch organisatorisch in das Regelschulsystem zu integrieren. Die SchülerInnen, aber auch die Gesellschaft ändert sich in immer kürzeren Abständen und die LehrerInnen müssen sich auf diese Änderungen immer wieder neu einstellen und darauf reagieren. Dieses Reagieren sollte heißen, dass man immer wieder neue Sache dazulernen sollte und sich ständig weiterzubilden. Gerade im Bereich der Berufsschulen ist dies von enormer Wichtigkeit, da die SchülerInnen auf die Bedürfnisse des aktuellen Arbeitsmarktes vorbereitet werden müssen. Hier werden auch die Fertigkeiten, die ihnen als Grundlage für ihren persönlichen und beruflichen Erfolg dienen sollte gelehrt. Wollen wir gute und erfolgreiche PädagogInnen sein, müssen wir uns mit und unserer Gesellschaft bewegen.

Bildmaterial

Abb. 1 IMST Gruppe 1

Abb. 2 IMST Gruppe 2

Abb. 3 Gruppe 1 Abschlussveranstaltung

Abb. 4 Gruppe 1 Abschlusspräsentation

Abb. 5 Gruppe 2 Abschlussveranstaltung

Abb. 6 Gruppe 2 mit selbstgebrautem Bier