



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

PROBLEM- UND HANDLUNGSORIENTIERTES ARBEITEN IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT

Kurzfassung

ID 689

Manuela Taibinger

Engelbert Erler, BEd.

Herbert Stauder

Hansjörg Wechselberger, BEd.

Prof. Dr. Hannes Salzburger

Zillertaler Tourismusschulen Zell am Ziller,

Schwimmbadweg, 6280 Zell am Ziller

Schulkennzahl: 709459

Juni 2012

Entscheidungsgründe für IMST

Ausschlaggebend für eine tatsächliche Entscheidung, ein im Rahmen von IMST gefördertes Projekt durchzuführen, waren die Präsentationen der IMST-Projekte der StudentInnen an der PHT im vorangegangenen Jahr. Vorteilhaft für mich war, dass darunter auch ein Kollege aus meiner Stammschule war und ein IMST-Projekt im gemeinsamen Unterrichtsgegenstand „Betriebspraktikum“ durchgeführt hat.

Im Rahmen des Betriebspraktikums/Kochen wird mittags ein 3gängiges Menü, mit zusätzlichem Angebot eines Vegetarischen Menüs, für insgesamt ca. 400 Personen zubereitet und im Rahmen des Betriebspraktikums/Servieren serviert. Die Zillertaler Tourismusschulen sind permanent bestrebt, die Ausbildung ihrer Absolventen zu verbessern und so effektiv und praxisnah wie nur möglich zu gestalten und diese Form des BP-Unterrichts bietet dafür eine praxisnahe Realsituation in der tägliche Abläufe eines Gastronomiebetriebes simuliert werden. Jedoch wiesen bisher die Lehrkräfte die SchülerInnen in das Thema ein; Arbeitstechniken, Herstellungsvorgänge, Garverfahren etc. wurden von Lehrkräften erklärt und vorgemacht. Anschließend versuchten die SchülerInnen meist in Einzelarbeit das Vorgezeigte möglichst gut nachzumachen. Dies ging in vielen Fällen zu Lasten der Kompetenzentwicklung, weil ein tieferes Verstehen über das eigene Tun nicht gegeben war. Gleichzeitig blieb die Kreativität (z. B. durch selbstständiges Kreieren von Gerichten) und selbstständiges Arbeiten auf der Strecke. Diese Unterrichtsform ermöglichte zwar die fachliche Einzelleistung der SchülerInnen zu bewerten, jedoch wurden dabei wichtige Kompetenzen wie selbstgesteuertes Lernen, Selbstständigkeit, Verwirklichen der eigenen Ideen etc. nicht ausreichend berücksichtigt.

Das Feedback vieler SchülerInnen zum Unterricht zeigte deutlich, welche Einstellungen die SchülerInnen zum BP-Unterricht haben. Hierbei sei erwähnt, dass sich das Feedback in den letzten Jahren erheblich verbessert hat. Das liegt mit Sicherheit daran, dass meine KollegInnen und ich ständig daran arbeiten, die Qualität dieses Unterrichtsgegenstandes zu steigern. Einen wesentlichen Beitrag dazu lieferte das Projekt meines Kollegen im Schuljahr 2010/2011. Es war der Versuch, eine Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation bei den SchülerInnen im Betriebspraktikum herbeizuführen. Motiviert durch das Vorgängerprojekt hab ich mich dazu entschlossen ein weiterführendes Projekt im Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum durchzuführen. IMST bietet mit einer Förderung von 1500 Euro und einer hervorragenden Betreuung durch äußerst kompetente MitarbeiterInnen eine tolle Möglichkeit, Veränderungen im Unterrichtsgeschehen herbeizuführen.

Projektbeschreibung

Gesamtziel des Projekts war, dass die SchülerInnen am Ende des Projekts selbstständig eine Abschlussveranstaltung mit all den notwendigen Arbeitsschritten planen, organisieren und durchführen können. Dafür wurde den SchülerInnen in jeder Projekteinheit ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, wobei die Herausforderung darin lag, aus diesem Warenkorb unterschiedliche Gerichte zu kreieren. Dieser Warenkorb enthielt unterschiedliche Lebensmittel, die von mir im Vorfeld zusammengestellt wurden. Die SchülerInnen teilten eigenständig die Arbeitsaufgaben ein und führten selbstständig die gesamten Arbeitsabläufe durch. Ziel jeder Projekteinheit war, für 15 Personen ein 3gängiges Menü herzustellen, welches für Lehrpersonen vorgesehen war. Zusätzlich mussten die SchülerInnen aus all den kreierten Gerichten ein 4gängiges Menü zusammenstellen und im Rahmen einer Abschlussveranstaltung für 30 Personen zubereiten. Die gesamte Planung und Organisation der für eine Veranstaltung notwendigen Bereiche, wie Bestellung der Waren, Gestaltung der Menükarten bis hin zur Getränkeauswahl und vielem mehr, waren selbstständig zu erarbeiten.

Ziele

Auf LehrerInnenebene

1. Fächerübergreifender Unterricht: Die Lehrpersonen im theoretischen Unterricht sollen die Problemstellungen und Aufgabenbereiche aus dem fachpraktischem Unterricht aufgreifen und mit den SchülerInnen handlungsorientiert bearbeiten. Eine Abstimmung der Inhalte wird angestrebt, die insgesamt der Zielsetzung des Projekts beitragen sollen. Dies erfordert eine intensive Zusammenarbeit unter den Lehrpersonen.
2. Steigerung eigener didaktisch-methodischer Kompetenzen: Durch die Veränderung vom lehrerzentrierten zum selbstgesteuerten Unterricht ändert sich die Rolle der Lehrperson. Durch die Handlungsorientierung und die Förderung des selbstgesteuerten Lernens sehe ich mich als Begleiterin bzw. Coach. Diese Rolle setzt neben Flexibilität und Fachkompetenz die diagnostischen Kompetenzen genauso voraus wie die sozialen und personalen.

Auf SchülerInnenebene

Förderung grundlegender Kompetenzen: Im Rahmen von berufsrelevanten Kompetenzen soll insbesondere ein Kompetenzzuwachs in den Bereichen Kooperation, Selbstständigkeit, effizientes Zeitmanagement, wirtschaftliches Arbeiten mit Materialien und Lösen von Problemen erreicht werden. In diesem Zusammenhang sollen SchülerInnen auch befähigt werden, ihre eigenen Lernprozesse bzw. ihre Lern-(Arbeits-) ergebnisse zu beschreiben und zu reflektieren.

Durchführung

Als IMST-Projektnehmerin und Projektleiterin konnte ich als Projektgruppe die acht SchülerInnen und neun Schüler der 3 HB gewinnen. Unterstützt wurde das Projekt besonders durch Herrn Kollegen Erler, der das Vorgängerprojekt durchführte. Die Aufgabenstellungen entsprechen den Lehrplänen der Hotelfachschule. Die SchülerInnen sollten anfallende praktische und organisatorische Arbeiten ausführen und in Eigenverantwortung sowohl selbstständig als auch im Team Aufgaben durchführen können. Sie sollten aufbauend auf erworbenem Basiswissen flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen können.

Wirtschaftliches Denken und Handeln wurde aufgrund der Warenkorbbzusammenstellung gefordert und gefördert. Die Warenkorbgestaltung wurde den Leistungsfortschritten und Leistungsniveaus der SchülerInnen angepasst. Da Zeitmanagement ein wesentlicher Faktor ist, wurde von den SchülerInnen ein adäquates Zeitmanagement eingefordert.

Planungs- und Vorbereitungsarbeiten: Nach Rücksprache mit der Direktion im Juli 2011 wurden die Projekttag in der Stundenplangestaltung berücksichtigt und projektfreundlich eingeteilt. Der detaillierte Projektverlauf wurde bereits zuvor mit der Direktion und den Lehrpersonen der involvierten Unterrichtsgegenstände besprochen und festgelegt. Notwendigen Materialien (Projektmappen, Schreibmaterial, Rezeptmappen, Auswahl der Kochbücher, diverse Unterlagen, etc.) wurden im Vorfeld von der Lehrperson vorbereitet. Für die Leistungsbeurteilung wurden spezifische Beurteilungskriterien ausgearbeitet, damit eine gerechte Einzelbeurteilung möglich ist.

Zu Schulbeginn wurde das Projekt in der gesamten Klasse vorgestellt. Die Klasse wurde in vier kleine Gruppen geteilt, wovon jede mehrere Projekteinheiten durchführte.

Durchführung des Unterrichts: Jede Projekteinheit startete mit einem theoretischen Teil, indem die SchülerInnen die Gerichte auswählten, die dafür notwendigen Arbeitsschritte ausarbeiteten und die Arbeitsaufgaben verteilten. Die Arbeitsblätter der Projektmappe waren so gestaltet, dass wirtschaftliches Denken und Handeln dargestellt werden konnten und wichtige Aspekte im Bereich Zeitmanagement ersichtlich wurden. Dem Theorieteil folgten praktischen Teil wurden die erarbeiteten

Inhalte umgesetzt. Abschließend folgte eine intensive Gruppensitzung in der die gesamte Projekteinheit diskutiert und schriftlich festgehalten wurde.

Nachbereitungsarbeiten: Die Ergebnisse aus den Gruppensitzungen, sowie die notierten Beobachtungen wurden abschließend durch die Projektleiterin ausführlich verschriftlicht. Die zu setzenden Maßnahmen und daraus resultierenden Beobachtungspunkte für die darauffolgende Projekteinheit wurden festgelegt. Darüber hinaus wurde eine detaillierte Reflexion in Form eines Projektstagebuches durch die Projektleiterin durchgeführt.

Am Tag der offenen Tür konnten die SchülerInnen erstmals ihre Lernfortschritte und gewonnenen Erfahrungen unter Beweis stellen. Dafür wählten sie einige Gerichte aus und verwöhnten damit die Gäste. Hierbei konnte überprüft werden, inwieweit sich die SchülerInnen bereits entwickelt hatten. Fehlerquellen wurden erkannt und verbessert und bereits gut entwickelte Bereiche wurden vertieft.

Projektstage: Nach Abschluss der Projekteinheiten wurden drei Projektstage in der Steiermark verbracht. Das Programm dafür wurde den Projektinhalten angepasst, die zu einem erfolgreichen Projektabschluss beigetragen haben.

Abschlussveranstaltungen: Für die Abschlussveranstaltungen wurden jeweils zwei Gruppen zusammengeführt, wobei jede dieser beiden Gruppe ihre eigene Abschlussveranstaltung abhielt. Die Parallelgruppe unterstützte im Servicebereich.

Für die Leistungsbeurteilung wurden spezifische Beurteilungskriterien ausgearbeitet, damit eine gerechte Einzelbeurteilung möglich ist.

Die Projektleiterin übernahm über das ganze Projekt hinweg die Funktion einer Begleiterin, Betreuerin und Vermittlerin. Bei fachlichen Fragen wurden Hilfestellungen für einen selbstständigen Wissenserwerb gegeben.

Evaluierungen

Evaluierungen auf SchülerInnenebene:

Beobachtungsbogen mit unterschiedlichen Kriterien, die den Leistungsfortschritten und den Leistungsniveaus der SchülerInnen ständig angepasst wurden. Beobachtungs- bzw. Befragungsbereiche sind u. a. Entscheidungsfindung, Initiative und Durchhaltevermögen bei Schwierigkeiten, Zeitmanagement, wirtschaftlicher Umgang mit Materialien und Geräten, professionelles Arbeitsverhalten wie rationelles Arbeiten, Pünktlichkeit, Teamfähigkeit, Kritikfähigkeit u.v.a.m.

Gruppensitzungsprotokolle

Schriftliche SchülerInnenreflexion anhand von Leitfragen

Fragestellungen auf LehrerInnenebene:

Kooperation zwischen LehrerInnen: Das Gelingen der inhaltlichen und projektorientierten Abstimmung des Lernstoffes wurde durch laufende Gespräche zwischen den beteiligten KollegInnen evaluiert.

Schriftliche Dokumentation und Reflexion der einzelnen Projekteinheiten

Projektstagebuch

Ergebnisse

Fächerübergreifender Unterricht: Der fächerübergreifende Unterricht in den praktischen Gegenständen funktionierte äußerst zufriedenstellend. Die in bestimmten Zeitabständen geführten Gespräche mit den betroffenen Lehrpersonen führten dazu, dass aus mehreren Sichtweisen deutliche Lernfortschritte und positive Veränderungen im Verhalten der SchülerInnen erkennbar waren. Besonders erfreulich war die Erkenntnis, eine Veränderung in der Einstellung zum praktischen Unterricht, besonders die Einstellung zum BP Unterricht, beobachten zu können. Diese Erkenntnis ging auch durch Rückmeldungen der SchülerInnen hervor. Bedauerlicherweise konnte ein fächerübergreifender Unterricht mit dem Unterrichtsgegenstand Wirtschaftsrechnen nicht durchgeführt werden. Obwohl ich eine Unterrichtseinheit persönlich besucht habe und die SchülerInnen und die Lehrperson auf die Wichtigkeit eines fächerübergreifenden Unterrichts mit diesem Unterrichtsgegenstand hingewiesen habe. Die Vermutung des Scheiterns liegt meinerseits an Organisatorischem, da das Schuljahr der Hotelfachschule kürzer ist als in anderen Ausbildungstypen und ein großer Bereich an Lehrstoff in dieser kurzen Zeit zu vermitteln ist. Besonders erfreulich war jedoch das Interesse einer anderen Lehrperson hinsichtlich des Projekts. Einerseits war diese Lehrperson des Öfteren zu Gast bei den einzelnen Projekteinheiten als Genießer der Menüs und andererseits bestand das Interesse an den Projektinhalten, die im Unterricht dieser Lehrperson aufgegriffen und bearbeitet wurden. So wurde zum Beispiel ein Online-Kochbuch mit Rezepturen und Beschreibungen der zubereiteten Speisen entwickelt.

Entwicklung didaktisch-methodischer Kompetenzen: Wertvolle Erkenntnisse über meine persönliche Entwicklung im didaktisch-methodischen Bereich erhielt ich aus der Analyse des geführten Projekttagbuches und aus ständigen SchülerInnenbefragungen nach der jeweiligen Projekteinheiten. Darüber hinaus erhielt ich wertvolle Rückmeldungen von meinen Kollegen, die mich ständig während der einzelnen Projekteinheiten beobachteten.

Förderung grundlegender Kompetenzen: Die schriftlichen Gruppensitzungsprotokolle zeigten schrittweise deutliche Lernzuwächse und eine erfolgreiche Förderung im Bereich der Kompetenzen, vor allem im Bereich der Sozialkompetenz. Den SchülerInnen wurde binnen kürzester Zeit klar, dass ein erfolgreicher Projekttag nur im Rahmen einer tollen Teamarbeit und Kooperation untereinander stattfinden konnte.

Impressionen





Probleme und Erfahrungen

Das gesamte Projekt stellte eine große Herausforderung mit wertvollen Erkenntnissen dar. Besonders wichtig für eine erfolgreiche Durchführung eines Projekts in diesem Ausmaß, ist eine sorgfältige Planung und Dokumentation. Da im Vorfeld wichtige Maßnahmen gesetzt wurden, kam es nur zu geringen Problemen. Eine sorgfältige Planung im Vorfeld ist erforderlich und die Ziele müssen konkret festgelegt werden, damit ein reibungsloser Ablauf möglich ist. Die wohl schönste Erfahrung aus dem Projekt war die zu beobachtenden Veränderung der SchülerInnen. Genauestens zu führende Reflexionen sind der wichtigste Aspekt für ein zielführendes Projekt. Auch wenn solche Projekte mit sehr viel Arbeitsaufwand verbunden sind, tragen sie zur Entwicklung des Unterrichts bei und führen somit zu einer Qualitätssteigerung im Unterrichtsgeschehen.

Ausblick

Das bereits im letzten Schuljahr erfolgreich abgeschlossene Projekt und dieses ebenso erfolgreiche Projekt führten dazu, dass sich bereits ein weiterer Kollege für ein drittes Projekt im Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum an den Zillertaler Tourismusschulen entschieden hat.

Wir verfolgen alle gemeinsam dasselbe Ziel einer ständigen Qualitätssteigerung des Unterrichts. Die Projektinhalte und wertvollen Erkenntnisse aus dem Projekt wurden bereits in den täglichen Unterricht eingebaut. Es wird bereits intensiv daran gearbeitet, eine neue Unterrichtsform zu entwickeln. Es werden bereits Gespräche geführt und Ideen gesammelt, für eine Umstellung des täglichen Ablaufes hinsichtlich der Mittagessen in unserem Schulhotel. So sollen die SchülerInnen bereits im zweiten Schuljahr für eine Gästeanzahl von ca. 30 Personen aus einem Warenkorb eigenständig ein Menü kreieren und zubereiten. An der Entwicklung dieser Form des Unterrichts wird bereits intensiv gearbeitet und ich blicke positiv in die Zukunft, da wir bereits eine erhebliche Qualitätssteigerung im Unterricht erreicht haben.