



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

STEIGERUNG VON SELBSTSTÄNDIGKEIT UND MOTIVATION IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT KOCHEN

Kurzfassung

ID 289

Engelbert Erler

Hansjörg Eberharter

Zillertaler Tourismusschulen, Zell am Ziller

Gerlosberg, Juni 2011

Einleitung

Die Zillertaler Tourismusfachschiule ist eine Ganzjahrensschule mit zahlreichen Ausbildungsmöglichkeiten und ist immer bestrebt, den SchülerInnen die Ausbildung so praxisnah wie nur möglich zu gestalten. Zu diesem praxisnahen Unterricht gehört auch das eigene Schul- und Lehrhotel Zellerhof, in welchem ich für die Großküche verantwortlich bin.

In dieser Großküche werden täglich gemeinsam mit SchülerInnen aus verschiedenen Klassen zwischen 400 und 500 Mittagessen produziert, welche den SchülerInnen als Mittagessen dienen. Dieses Mittagessen wird von einer zuständigen Servicegruppe serviert, wodurch eine Realsituation wie in einem Restaurant mit zahlenden Gästen entsteht. Diese Art von Unterricht ist für die SchülerInnen nicht immer motivierend und für die Selbstständigkeit teilweise nicht förderlich, da sich die SchülerInnen öfter als Hilfskräfte fühlen.

Den Anlass zu diesem Projekt waren die Aussagen von SchülerInnen, dass sie sich im Unterrichtsfach Betriebspraktikum mehr oder weniger als Hilfskräfte fühlen würden. Die Teilnahme am IMST- Projekt wurde als Chance für eine Verbesserung des eigenen Unterrichts, und eine qualitative Aufwertung der Ausbildung von SchülerInnen gesehen.

Projektziele

1. Die SchülerInnen sollten selbstständige Entscheidungen treffen können.
2. Die SchülerInnen sollten zur Bewältigung anstehender Aufgaben und die damit verbundenen Probleme Lösungen finden.

Projektverbreitung

Berichte in den lokalen Zeitungen

Präsentation des Projektes in der pädagogischen Hochschule Tirol

Abschlussveranstaltung: 4-Gänge Menü für 20 Personen

Drehen eines Filmes über den Projektablauf

Durchführung

Den ProjektteilnehmerInnen wurden grundlegende Informationen bezüglich der Organisation und des Ablaufes vor Projektbeginn übermittelt:

- Gearbeitet wurde in Partner- bzw. Gruppenarbeit.
- Gekocht wurde ein drei Gang Menü für maximal 8 Personen.
- Die Auswahl der Speisen erfolgte aus den Menüs der ersten und zweiten Klasse.
- Jedes Team übernahm selbstständig die Materialkalkulation, Einkauf, Warenübernahme usw.
- Die Gäste beim Probekochen bestanden aus SchülerInnen, die im Internat wohnen.
- Die Arbeitsprozesse wurden durch ständige Selbst- und Fremdbewertungen begleitet.
- Um Probleme oder Schwierigkeiten besser analysieren zu können, war es notwendig, dass jede/r SchülerIn während des ganzen Prozesses einen persönlichen Arbeitsbericht/ein Tagebuch führte.

Projektstart im Oktober 2010

Im Mittelpunkt aller Überlegungen standen die Steigerung der Selbstständigkeit und damit verbunden eine Qualitätssteigerung im fachpraktischen Unterricht. Die ProjektteilnehmerInnen planten im Zuge des Projektes eine Abschlussveranstaltung für ca. 20 Personen im Schul- und Lehrhotel Zellerhof.

Dabei konnten die SchülerInnen berufsrelevante Situationen (Planung und Zubereitung von Menüs) selbstständig in Gruppen in simulierten Realsituationen (Restaurantküche) lösen und dabei ihr im Gegenstand Küchenorganisation und Kochen erworbenes Können anwenden.

Damit verbunden war die Absicht, eine bessere Abstimmung bzw. Kooperation zwischen den Unterrichtsgegenständen Küchenorganisation und Kochen mit dem Unterrichtsfach Betriebspraktikum zu bewirken

Das Projekt wurde folgendermaßen aufgebaut:

- ✓ Drei gemeinsame Gruppensitzungen mit allen beteiligten ProjektteilnehmerInnen, bei denen die entsprechenden Arbeitspakete besprochen wurden.
- ✓ Zwei Mal Probekochen pro Gruppe (Drei Gruppen kochten in Zweierteams)
- ✓ Gemeinsames Kochen aller ProjektteilnehmerInnen bei der Abschlussveranstaltung
- ✓ Präsentation des Projektes durch die ProjektteilnehmerInnen

Verlauf einer Projekteinheit:

Jeweils in der Vorwoche entschied sich die Projektgruppe für ein Menü. Bereits zu diesem Zeitpunkt musste die Bestellung der Zutaten erfolgen.

Am Projekttag selbst wurde die Ware übernommen und in weiterer Folge wurden innerhalb der Küchenbrigade die jeweiligen Aufgaben zugeteilt. Die Hauptverantwortung für diesen Prozess trug der/die SchülerIn, welche als Küchenchef/-chefin agierte. Zusätzliche Kompetenzen wie Entscheidungskompetenz und Führungskompetenz wurden dadurch gefördert.

Der Lehrer begleitete und unterstützte bei Bedarf den gesamten Prozess.

Die einzelnen Mitglieder der Küchenbrigade erfüllten ihre Aufgaben. Neben laufenden Kontrollen durch den/ die Küchenchef/-chefin bezüglich Prozessverlaufs, wurde auch die Qualität der Endprodukte einer Kontrolle unterzogen. Dies steigerte die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung und trug zur Motivation bei. Die gekochten Speisen wurden in weiterer Folge den Gästen serviert. Aus deren Rückmeldungen konnten weitere Rückschlüsse auf die Qualität des Angebotes gezogen werden.

Das Projekt endete am 26. Jänner 2011

Als krönenden Abschluss konnten die SchülerInnen ihre Kochkünste unter Beweis stellen und die anwesenden Gäste (Eltern, Geschwister und Verwandten der ProjektteilnehmerInnen) mit einem 4-Gänge Menü verwöhnen.

Zusammenfassung

Mit dem Projekt als solches wurde ein wichtiger Schritt in Richtung Selbstständigkeit gesetzt. Die Möglichkeit der Selbstbestimmung konnte die Motivation genauso fördern, wie die Übernahme der Verantwortung für alle erforderlichen Aktivitäten durch die SchülerInnengruppe.