



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

KREATIVITÄTSFÖRDERUNG IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT AN DER HBLA FÜR TOURISMUS

ID 691

Andreas Huber

Franz Größing

HBLA für Hotellerie und Tourismus in St. Johann in Tirol

Kitzbühel, 23.03.2012

Inhaltsverzeichnis

ABSTRACT	3
1 EINLEITUNG.....	4
1.1 Ausgangslage	4
1.2 Visionen	4
2 ZIELE	5
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene	5
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene	5
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen.....	5
3 DURCHFÜHRUNG	6
3.1 Projektvorbereitung	6
3.1.1 Projektmappe	6
3.2 Projektumsetzung.....	6
3.3 Projektabschluss.....	7
3.3.1 Zeitplan der Abschlussveranstaltung am 9. März	7
3.3.2 Menüreihenfolge.....	8
4 EVALUATIONSMETHODEN	12
4.1 Bewertungsbögen.....	12
4.2 Gruppensitzungen	14
4.3 Fragebogen zur Abschlussveranstaltung.....	14
4.4 Fotodokumentation.....	17
4.5 Projekttagebuch	17
4.6 Anmerkungen zu diesem Unterrichtskonzept.....	17
5 ERGEBNISSE	18
5.1 Ergebnisse zu den Zielen auf SchülerInnenebene	18
5.2 Ergebnisse zu dem Ziel auf LehrerInnenebene	22
6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK.....	23
7 LITERATUR	24

ABSTRACT

Der Projekttitle lautet Kreativitätsförderung im fachpraktischen Unterricht in der HBLA für Tourismus und Hotellerie. Der Projektstart war im Frühjahr 2011 als bei der IMST Präsentation an der PHT die Entscheidung für eine Projektarbeit fiel. In diesem Projekt haben die TeilnehmerInnen selbst ein 5 gängiges Menü in Ihrer Freizeit kreiert. Es wurden an den Projekttagen verschiedenste Kombinationen und Zusammensetzungen von Lebensmitteln produziert, verkostet und bewertet. Es stand nicht die Wirtschaftlichkeit im Vordergrund, sondern die Förderung der Kreativität und die Förderung der Selbstständigkeit. Als Abschlussveranstaltung stand ein Abend mit 54 Gästen im Haus. Die Gäste waren zum Teil die Eltern und Verwandten der TeilnehmerInnen, der Elternverein und namhafte Persönlichkeiten aus der regionalen Wirtschaft. Die Gäste waren vom Menü begeistert und das Projekt war für alle TeilnehmerInnen ein voller Erfolg.

Schulstufe:	3., 4. und 5. Schulstufe
Fächer:	Küchenführung und Organisation, Kreatives Kochen (unverbindliche Übung)
Kontaktperson:	Andreas Huber
Kontaktadresse:	Neubauweg 9, 6380 St. Johann in Tirol
Zahl der beteiligten Klassen:	5 Klassen
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	12 TeilnehmerInnen

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

Ich unterrichte an der HBLA für Tourismus und Hotellerie die Fächer Küchenführung und Organisation, Betriebspraktikum und Kreatives Kochen. Die Projektmöglichkeit an der Pädagogischen Hochschule Tirol und die unverbindliche Übung Kreatives Kochen waren Grundlage meiner Projektarbeit.

1.1 Ausgangslage

Bisher wurde der Unterrichtsgegenstand "Kreatives Kochen" unter Anwendung der klassischen 4 Stufen Unterrichtsmethode abgehalten. Dies bedeutet der Lehrer bereitet den Unterricht vor, demonstriert den Vorgang, erklärt den SchülerInnen wie sie zu arbeiten haben und diese machen es nach und üben den Ablauf.

1.2 Visionen

Ich möchte durch den freien und offenen Unterrichtsstil bei den SchülerInnen die Kreativität, Motivation und die Selbstständigkeit wecken, wobei die Förderung der Fachkompetenz nicht zu kurz kommt. Ich glaube, dass durch diese Unterrichtsgestaltung bei den SchülerInnen einiges bewegt wird.

2 ZIELE

Ich persönlich bin der Überzeugung, dass durch das „Freie und Offene“ Kochen die Kreativität, die Selbstständigkeit und die Fachkompetenz gefördert werden. In diesem Projekt stand nicht die Wirtschaftlichkeit im Vordergrund, sondern die nachfolgenden Ziele.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

1. Förderung der Kreativität
2. Förderung der Selbstständigkeit
3. Förderung der Fachkompetenz

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

1. Änderung des eigenen Rollenverständnisses. Von der 4 Stufen-Methode zum Coach/Begleiter

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

1. Abschlussveranstaltung an der HBLA für Tourismus und Hotellerie in St. Johann in Tirol
2. Artikel im Kitzbühler Anzeiger
3. Auf der Schulhomepage www.tourismusschulen.at
4. In der Bachelorarbeit
5. Präsentation des Projektes an der Pädagogischen Hochschule Tirol in Innsbruck

3 DURCHFÜHRUNG

Die Durchführung basiert auf 3 Meilensteinen, der Projektvorbereitung, der Projektumsetzung und des Projektabschlusses. Die Meilensteine werden nachstehend näher beschrieben.

3.1 Projektvorbereitung

Wir wurden auf das Projekt perfekt in den 2 Schwerpunktwochen im Sommer 2011 an der Pädagogischen Hochschule Tirol vorbereitet. In der Vorbereitungszeit wurde eine Projektmappe, ein Ablaufplan und Evaluierungsinstrumente wie Frage- und Bewertungsbögen entwickelt.

3.1.1 Projektmappe

Für die Projektmappe wurde folgendes entwickelt:

- Projektplan
- Verschriftlichter Warenkorb
- Bestellformular für den nächsten Projekttag
- Formular für die Übungsgerichte
- Protokoll zur Gruppensitzung
- Fragebögen zur Bewertung der kalten Vorspeise, der Suppe, der warmen Vorspeise, des Hauptganges, der Beilagen und des Desserts
- Arbeitsplan für die Abschlussveranstaltung
- Bestellformular für die Abschlussveranstaltung

Am ersten Projekttag wurde an alle TeilnehmerInnen die Projektmappe ausgeteilt und besprochen.

3.2 Projektumsetzung

Der Freigegegenstand „Kreativ Kochen“ umfasst 30 Unterrichtsstunden. In der ersten Unterrichtseinheit habe ich den SchülerInnen das Projekt vorgestellt und legte mit ihnen gemeinsam die Parameter für die Menüzusammensetzung fest: Entwicklung eines 5 gängigen Menüs, Suppe ist vorgesehen. Die ernährungsphysiologischen Grundsätze der Menügestaltung müssen befolgt werden. Es gibt einen Standardwarenkorb welcher immer zur Verfügung steht. Die Hauptkomponenten des Warenkorbes werden abwechselnd von mir und den TeilnehmerInnen festgelegt.

Alle TeilnehmerInnen haben eine Projektmappe erhalten, in der alle Rezepturen, Mitschriften, Menüvorschläge etc. gesammelt worden sind. Die Gruppeneinteilung erfolgte nach dem Zufallsprinzip. Jedes Tandem entwickelte aufgrund des vorhandenen Warenkorbes die Speisen für ein 5 gängiges Menü. Dabei sollen alle TeilnehmerInnen ihre Kreativität unter Beweis stellen.

Aus zeitlichen Gründen wurde nicht jedes Mal das komplette Menü am Projekttag gekocht. Die TeilnehmerInnen trainierten jeweils Teilbereiche, um schlussendlich das komplette Menü kochen zu können. Die gefertigten Gerichte wurden fotografiert und anschließend verspeist. Es wurde besonders auf den Geschmack und die Anrichteweise Augenmerk gelegt. In dieser kulinarischen Nachbesprechung wurde der Verlauf des Projekttagess gemeinsam im Team mit dem Coach diskutiert.

Die TeilnehmerInnen verkosteten die Gerichte der anderen Gruppen und bewerteten diese anhand eines konkreten Bewertungsbogen. In diesem werden Kriterien wie: Anrichteweise, Sauberkeit, Temperatur, Geschmack,... bewertet. Auch die Lehrkraft bewertet und vergleicht die eigenen Ergebnisse mit jenen aus der Selbstbewertung durch die SchülerInnen. Dies und die Auseinandersetzung mit den Ergebnissen in der Gruppe hat die Kommunikationsfähigkeit, Kritikfähigkeit, Teamfähigkeit und die Fähigkeit zur Selbsteinschätzung gefördert.

Der Ablauf des Projekttag wiederholte sich über mehrere Wochen.

Alle SchülerInnen haben sich aufgrund ihrer bisherigen Erfahrungen in der Gesamtgruppe auf ein 5 gängiges Menü für den Abschlussabend entschieden. Dabei wird auf die vorherigen Trainingseinheiten Rücksicht genommen. Die TeilnehmerInnen haben sich für die ihrer Meinung nach am besten gelungenen Gerichte entschieden und unter Berücksichtigung der Kriterien für die Menüerstellung daraus und aus anderen das Menü für den Abschlussabend zusammengestellt.

Auch das entsprechende Design bzw. die Anrichteweise wurde festgelegt. Das Abschlussmenü wurde am vorletzten Projekttag trainiert. Die TeilnehmerInnen teilten sich dabei die anfallenden Arbeiten selbst ein. Diese Generalprobe wurde wiederum im Team reflektiert, und die Speisen fotografiert und verkostet.

Am Abschlussabend wurde das 5 Gang Menü von der Projektgruppe zubereitet und von einer Serviergruppe serviert. Jede Projektteilnehmer/in durfte zwei persönliche Gäste einladen. Die restlichen Gäste kamen aus der Wirtschaft. (insgesamt 54 Gäste)

Nach dem gelungenen Abend fand eine Abschlussbesprechung mit den TeilnehmerInnen statt. Dabei gab es eine Evaluation durch Gespräche bzw. Fragebogen.

3.3 Projektabschluss

Als Projektabschluss stand eine Abendveranstaltung mit 54 Gästen an der HBLA für Tourismus und Hotellerie in St. Johann in Tirol im Haus. Außerdem gab es nach der Veranstaltung einen gemeinsamen Projektausflug nach Salzburg ins Hangar 7. Alle TeilnehmerInnen konnten ihre einmaligen Erfahrungen mit den Spitzenköchen des Hangar 7 austauschen.

3.3.1 Zeitplan der Abschlussveranstaltung am 9. März

Einlass 18:00 Uhr

- Aperitif, alkoholfreier Cocktail, Holunder-Prosecco
- Fingerfood zum Aperitif – Räucherlachs/Gebeizter Lachs auf Tramezzini mit Melonenkaviar
- Platzieren der Gäste
- Getränkeservice und Couvert – Jourgebäck und Butterblumen
- Präsentation des Projektes

1. Gang 19:00 Uhr – Röllchen von grünen Spargel und Kalb mit Apfel-Speckvinaigrette und Calvados, geräuchertes Frischkäsebällchen im Kräutermantel und kleiner Salatgarnitur

Zwischen den Gängen Fotos vom Projekt auf Leinwand

2. Gang 19:25 Uhr – Entencappuccino mit gefüllten WanTans (gebacken)

Zwischen den Gängen Fotos vom Projekt auf Leinwand

3. Gang 20:00 Uhr – Medaillon vom Seeteufel im Serrano Mantel auf Mango-Glasnudeln und reduziertem Zweigelt

Zwischen den Gängen Fotos vom Projekt auf Leinwand

4. Gang 20:35 Uhr – Rinderrücken im Walnusscrepe auf Süßkartoffelmousseline dazu Kohlrabi-Zucchinitürmchen

Zwischen den Gängen Fotos vom Projekt auf Leinwand

5. Gang 21:15 Uhr - Schokosouffle mit flüssigem Kern, Passionsfruchtsorbet, Himbeerpraline

- Vorstellung der TeilnehmerInnen (Küche hervorheben!)
- Christina Steindl, Sarah Rosenberger, Jasmin Bernardi, Lisa Fernandez, Julia Erber, Katharina Dornauer, Johanna Dornauer, Monika Puntigam, Anna Kober, Ines Ganner, Florian Lanzinger, Thomas Brüggli,
- Digestif – Schnaps Helmut Gantschnigg
- Service: Bankett ohne Cloche (Spezialgeschirr) VSP-Teller , Suppe Glas Bodum (Kitzhof), Zwischengang Pastateller, Hauptgang (Christina Steindl), Dessert auf Glasteller von der Schule
- Krimbacher Petra – Video zwischen den Gängen (Kreativ Seminar)
- Dekoration – Frau Bodner
- Menükarten – Otmar Pfeiffer
- Musik – Hintergrundmusik Frau Bodner (CD)

3.3.2 Menüreihenfolge



Gruß aus der Küche

Tramazzini mit geräuchertem und gebeiztem Lachs und Melonenkaviar



Röllchen vom grünen Spargel und Kalb

Apfel-Speckvinaigrette

Geräuchertes Frischkäseballchen mit frischen Kräutern

Kleine Salatgarnitur



Entencappuccino mit gebackenen Kartoffel-Entengrammeln Wan Tan



Seeteufelmedaillon im Serranomantel auf Mangoglasnudeln



Rinderrücken im Walnusscrepe
Kohlrabi-Zucchini-Türmchen
Süßkartoffelmousseline



Schokosouffle mit flüssigem Kern
Passionsfruchtsorbet
Himbeerpraline



4 EVALUATIONSMETHODEN

Die Evaluierung wurde mittels der erstellten Bewertungsbögen, mittels der Gruppensitzungen nach dem Projekttag, mittels eines Fragebogens zur Abschlussveranstaltung und mittels Fotodokumentation durchgeführt.

4.1 Bewertungsbögen

Es wurden Bewertungsbögen für jedes Gericht erstellt, welche folgendes bewertet:

- Anrichteweise
- Geschmack
- Konsistenz
- Zusammensetzung der Komponenten hinsichtlich der Kreativität

In den Bögen kann man für jedes Gericht bis zu 10 Punkten vergeben und Verbesserungsvorschläge oder Tipps anführen.

Name:

Bitte geben Sie eine Bewertung für die Beilagen ab.

Name des Gerichtes:

Datum:

1. Wie beurteilen Sie die Anrichteweise der Beilagen?

1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

TIPPS:

2. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Gemüsebeilage?

1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

TIPPS:

3. Wie beurteilen Sie den Geschmack der Sättigungsbeilage?

1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

TIPPS:

4. Wie beurteilen Sie den Garpunkt der Gemüsebeilage?

1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

TIPPS:

5. Wie beurteilen Sie die Farbe der Gemüsebeilage?

1 Punkt	3 Punkte	5 Punkte	7 Punkte	9 Punkte
2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte	10 Punkte

TIPPS:

Vielen Dank für die Beurteilung

4.2 Gruppensitzungen

Es wurde an jedem Projekttag bewertet und die Bewertungen wurden in Gruppensitzungen besprochen. Verbesserungsvorschläge wurden im Plenum diskutiert.

4.3 Fragebogen zur Abschlussveranstaltung

Der Fragebogen zur Abschlussveranstaltung war für jeden Gast am Tisch aufgelegt. Die Gäste konnten auch noch zu jedem Gang eine Bemerkung niederschreiben. Die Kriterien waren Kreativität, Geschmack, Optik und die Zusammenstellung des Gerichtes.

Fragebogen zum Menü

Bitte bewerten Sie die einzelnen Gänge des Menüs. Kreuzen Sie bitte an.

„Röllchen von grünem Spargel und Kalb“

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Kreativität					
Zusammenstellung					
Geschmack					
Optik					
Würden Sie diese Speise weiterempfehlen oder in einem Restaurant bestellen? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> Nein					

„Entencappuccino“

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Kreativität					
Zusammenstellung					
Geschmack					
Optik					
Würden Sie diese Speise weiterempfehlen oder in einem Restaurant bestellen? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> Nein					

„Medaillon vom Seeteufel“

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Kreativität					
Zusammenstellung					
Geschmack					
Optik					
Würden Sie diese Speise weiterempfehlen oder in einem Restaurant bestellen? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> Nein					

„Rinderrücken im Walnuss Crêpe“

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Kreativität					
Zusammenstellung					

Geschmack					
Optik					
Würden Sie diese Speise weiterempfehlen oder in einem Restaurant bestellen? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> Nein					

„Schoko Soufflé“

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Kreativität					
Zusammenstellung					
Geschmack					
Optik					
Würden Sie diese Speise weiterempfehlen oder in einem Restaurant bestellen? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> Nein					

Bewerten Sie die bitte die Gesamt-Zusammensetzung des Menüs

Kriterien:	 genial	 gelingen	 ver besserungs- würdig	 misslungen	Bemerkungen
Zusammenstellung					
Portionsgröße					
Qualität					
Serviertemperatur					

Einige Worte zum Gesamteindruck der Veranstaltung:

Vielen Dank für Ihre Mithilfe und Unterstützung

FL Andreas Huber
und die Projektgruppe

4.4 Fotodokumentation



Alle kreierten Gerichte wurden fotografiert und besprochen. Anhand der Fotos folgte in der Gruppensitzung eine Analyse. Die Fotos wurden zur Entscheidungsfindung des Abschlussmenüs herangezogen. Fotos sind ersichtlich auf der Homepage www.tourismusschulen.at

4.5 Projekttagebuch

Es wurde jeder Projekttag dokumentiert. Die Anwesenheit der TeilnehmerInnen, das kreierte Gericht, die Erfahrungen und die Verbesserungsvorschläge.

4.6 Anmerkungen zu diesem Unterrichtskonzept

Die TeilnehmerInnen waren begeistert über diese Art von Unterricht. Aufgrund der Dokumentationen der Projekttage konnte man entnehmen, dass die TeilnehmerInnen das offene, freie Kochen sehr positiv annahmen. Weiters empfanden die TeilnehmerInnen das Kochen ohne wirtschaftlichen Hintergrund sehr positiv.

Da diese „Unverbindliche Übung“ außerhalb des Regelunterrichts stattfindet, wurden die Projekttage immer abends durchgeführt. Die TeilnehmerInnen empfanden dies nach einem langen Schultag als anstrengend. Es sollte erwähnt werden, dass die TeilnehmerInnen von 08:00 bis 17:00 Uhr den Regelunterricht besuchten und danach teilweise bis 22:00 Uhr in der Küche standen und verschiedenste Gerichte kreierten.

Ich war selbst sehr positiv überrascht von der Motivation und dem Engagement der TeilnehmerInnen in der Projektzeit. Die TeilnehmerInnen kamen aus sich heraus und kreierten sensationelle Gerichte, wobei auch der soziale Hintergrund und die Kritikfähigkeit nicht verloren gingen.

5 ERGEBNISSE

Anfänglich wurde mit viel Engagement an sehr vielen Gerichten und Kreationen gebastelt. Jedoch mussten alle TeilnehmerInnen und ich feststellen, dass die Gerichte nicht für den Verzehr geeignet waren. Am Anfang natürlich etwas demotivierend, aber bei den darauf folgenden Projekttagen wurde die Situation immer besser und besser. Es entwickelten sich langsam immer mehr geniale Gerichte und Kreationen bis das perfekte Menü kreiert war.

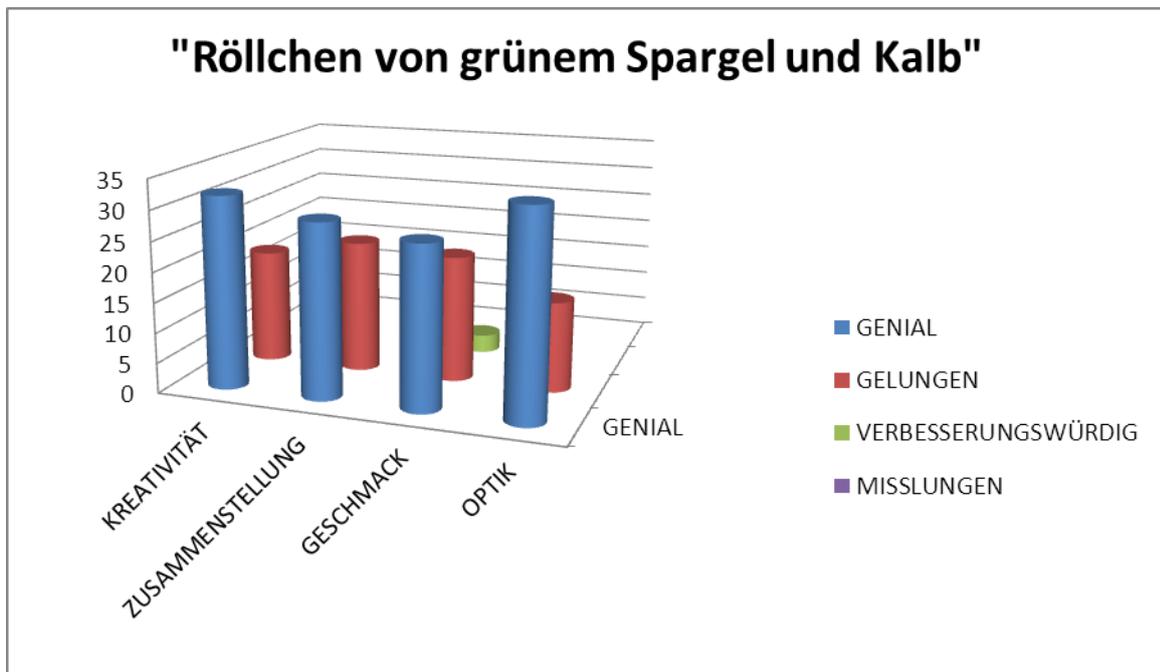
5.1 Ergebnisse zu den Zielen auf SchülerInnenebene

Förderung der Kreativität

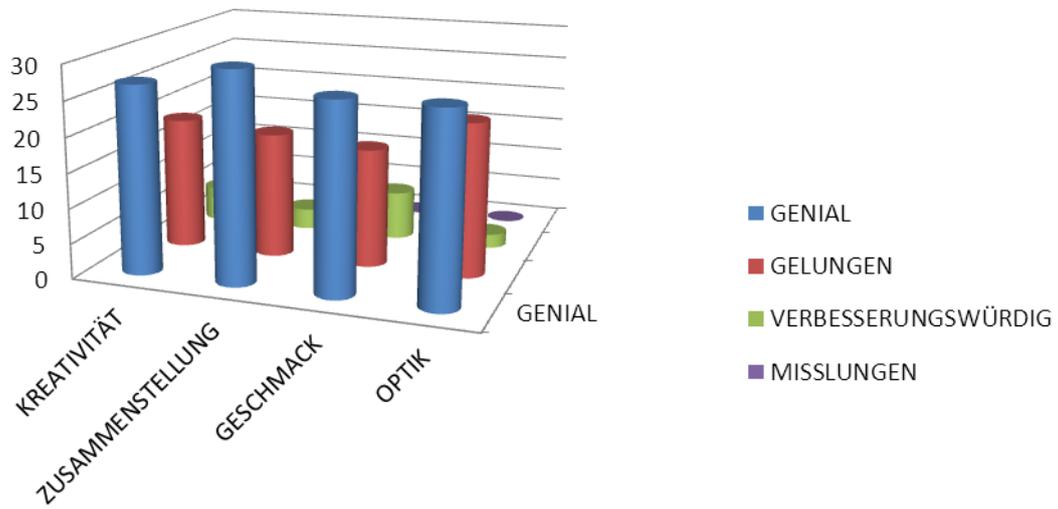
Durch das freie Kochen und die Zusammenführen von verschiedensten Lebensmitteln wurde die Kreativität der TeilnehmerInnen gefördert. Ersichtlich ist dies aufgrund der Fragebögen. Die TeilnehmerInnen haben dies mit freien Worten niedergeschrieben. Auch in den Gruppensitzungen wurde dies bestätigt.

Die TeilnehmerInnen probierten verschiedenste Zusammensetzungen und verkosteten diese. Anfänglich war das noch nicht genießbar. Aber in den folgenden Projekttagen experimentierten und bastelten die TeilnehmerInnen abermals an der Zusammensetzung des Gerichtes bis ein hervorragendes Ergebnis entstand. Genau in dieser Zeit passiert Kreativität!

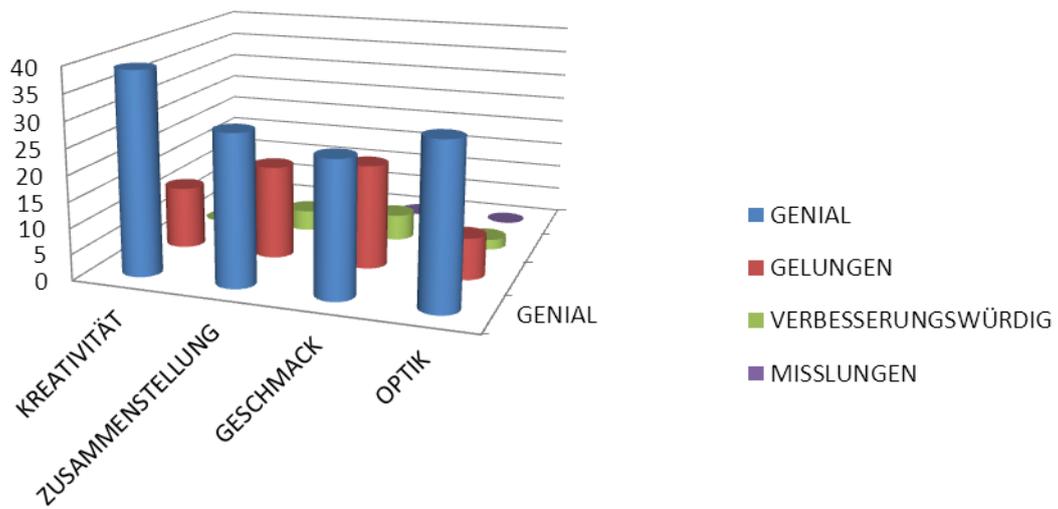
Durch die Auswertung der Fragebögen von den Eltern der TeilnehmerInnen und den geladenen Gästen bei der Abschlussveranstaltung ergab sich folgendes Ergebnis in Diagrammform:



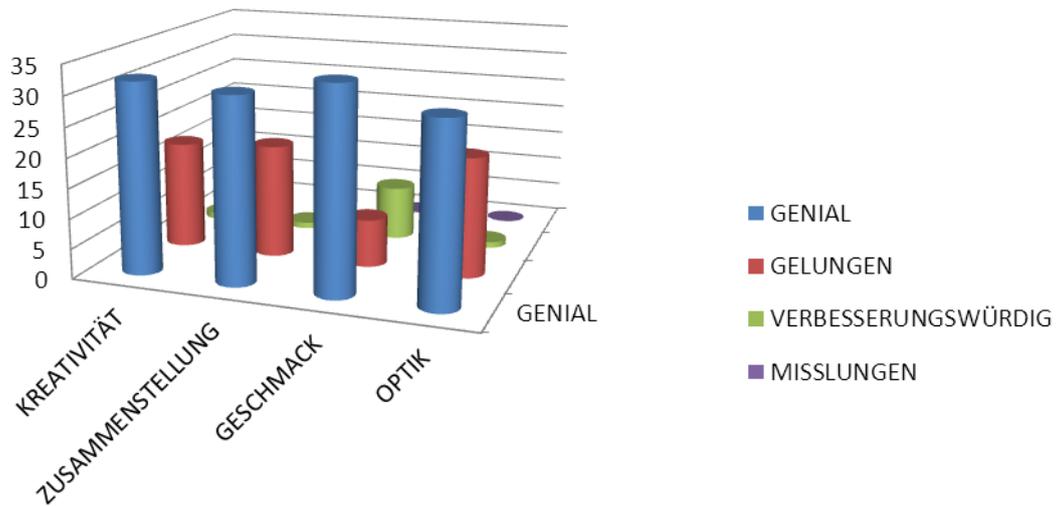
"Entencappuccino"



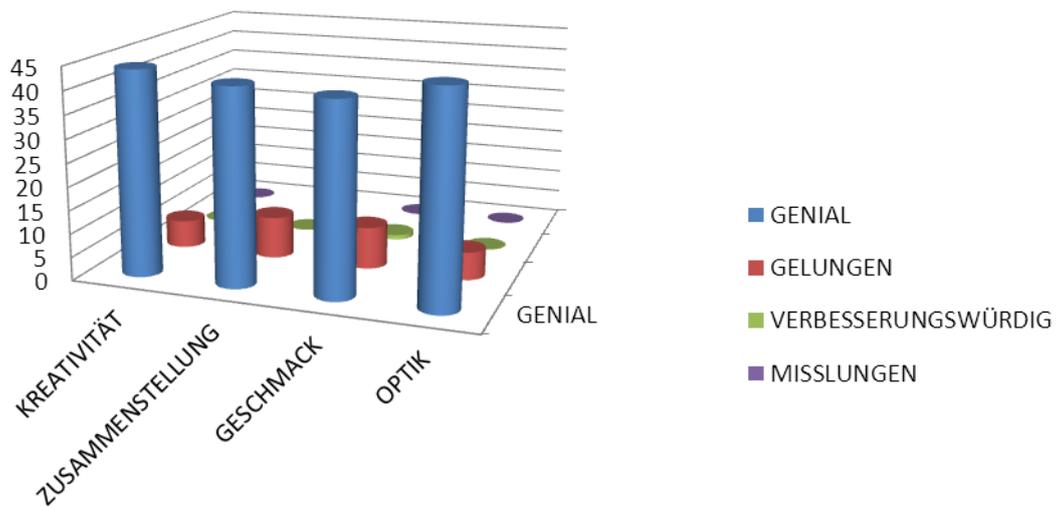
"Medaillon vom Seeteufel"



"Rinderrücken im Walnuss Crêpe"



"Schoko Soufflé"



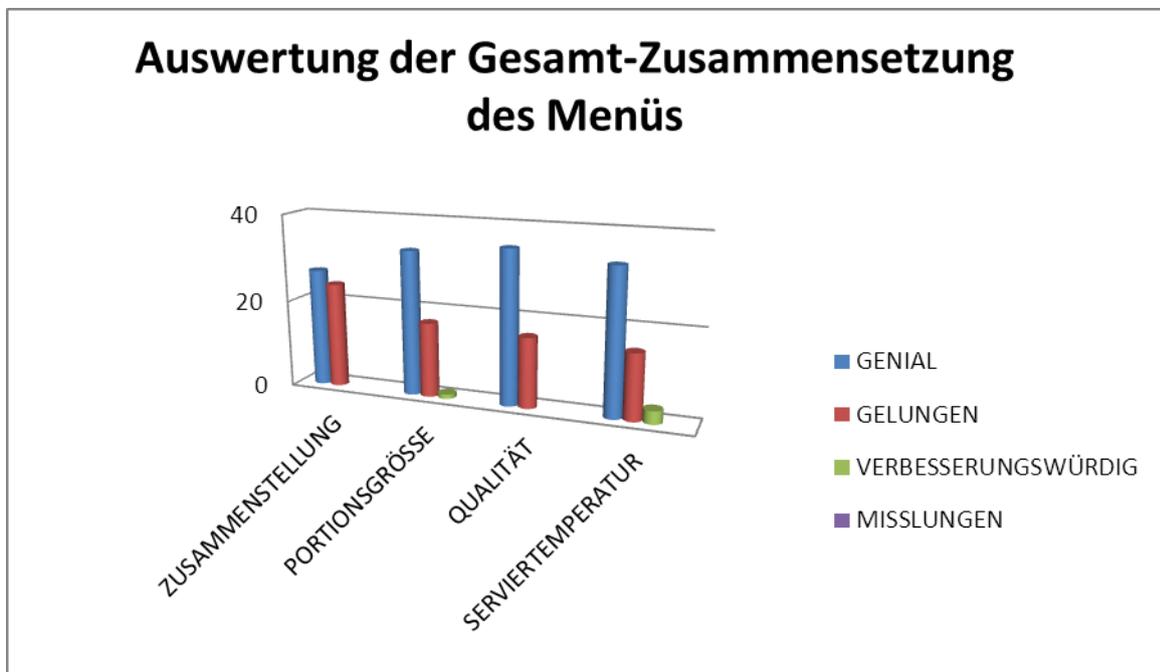
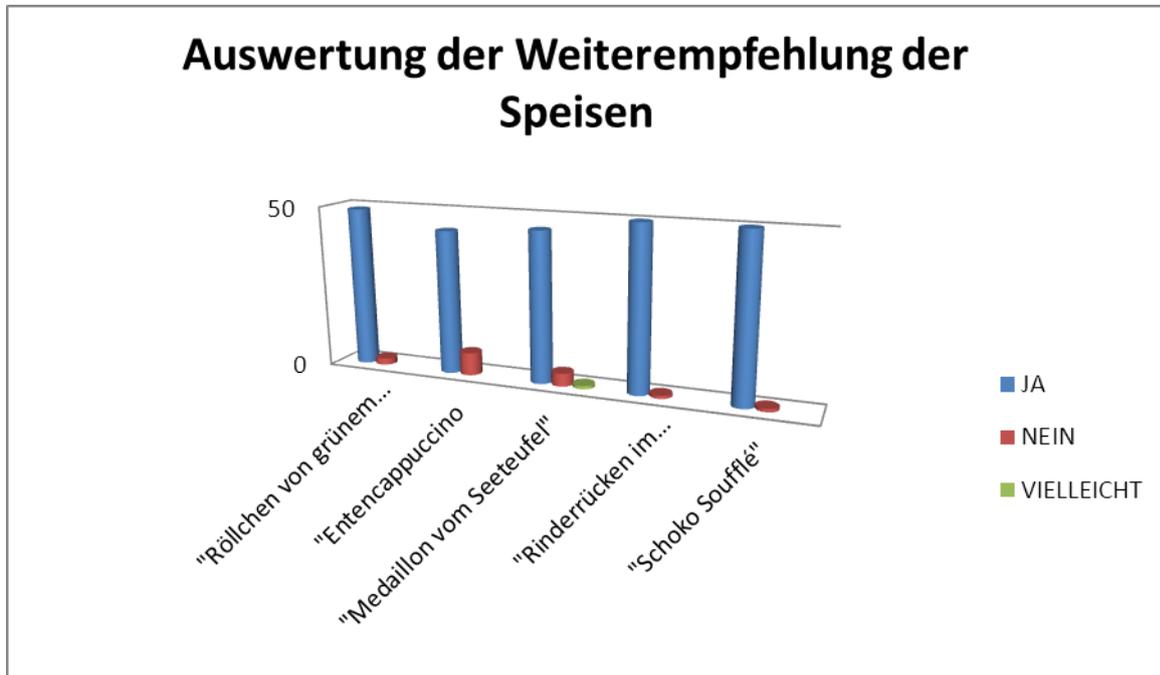
Förderung der Selbstständigkeit

Durch das komplette Heraushalten meiner Person am Unterricht mussten die TeilnehmerInnen selbstständig Entscheidungen treffen. Ich stand nur mehr als Berater im Unterricht. Die TeilnehmerInnen haben experimentiert und die Ergebnisse im Team bewertet.

Dadurch, dass die TeilnehmerInnen freie Entscheidung hatten, beobachtete ich, dass dies ihr Selbstbewusstsein stärkte und die SchülerInnen immer authentischer am Unterricht teilnahmen.

Förderung der Fachkompetenz

Unter den TeilnehmerInnen waren SchülerInnen aus der dritten, vierten und fünften Klasse. Es wurden einschlägige Grundkenntnisse vorausgesetzt. Durch dieses Projekt konnten die TeilnehmerInnen ihre Kenntnisse festigen, fördern und erweitern. Fachkompetenz erwirbt man durch permanentes Üben von Fertigkeiten, welches auf jeden Fall in diesem Projekt verlangt wurde.



Auswertung zum Punkt „Einige Worte zum Gesamteindruck der Veranstaltung“ auf dem Fragebogen:

Ich komme wieder!, Küche: Sehr gut organisiert, Service: Guter Überblick

gut organisiert, gelungener Abend

Alles in allem ein sehr gut gelungenes Menü, welcher in der Zusammenstellung und im Geschmack sehr gut gelungen ist.

Ein wirklich gelungener Abend!!!!

Ein großes Lob an die Küche! (Wenn wir einen Betrieb hätten, würden wir euch einstellen!)

Sehr gut gelungen! Köstlich, kreativ und herzlichen Dank

Sehr gelungen, ein wunderbares Essen!

Ich fühlte mich wie ein Restaurantkritiker – habe den Abend und diese Form von Essen sehr genossen. Meine Kritiken sind ehrlich aber sicher nicht fachmännisch. Bin stolz, dass meine Tochter an dieser Schule solche Dinge lernt. Danke und Gratulation.

Es war ein sehr schöner Abend mit einem wundervollem Essen. Ein Kompliment der Küche und dem Service

5.2 Ergebnisse zu dem Ziel auf LehrerInnenebene

Änderung des Rollenverständnisses

Der offene Unterrichtsstil hat mich aufgrund der Ergebnisse überzeugt. Vor dem Projekt habe ich in dieser Art und Weise noch nie unterrichtet. Zum Teil konnte ich diesen Stil auf den Alltagsunterricht im Praxisfach Küchenführung und Organisation schon umsetzen. Dies ist zwar in der ersten Klasse noch nicht relevant, aber für die restlichen Klassen auf jeden Fall. Wir sind eine Ganzjahres Schule und unterrichten jedes Jahr verschiedene Schulstufen. Für die Zukunft möchte ich mein Schuljahr wie folgt strukturieren:

In der ersten und teilweise in der zweiten Klasse möchte ich den SchülerInnen die Grundlagen vermitteln, um einfache Gerichte herzustellen. In den höheren Schulstufen unterrichtete ich schon mit dem offenen Unterrichtsstil und möchte diesen beibehalten. Der Unterricht ähnelt dem Projekt und ich konnte bereits große Fortschritte der SchülerInnen feststellen.

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

Durch dieses Projekt habe ich auch meine Einstellung als Kochlehrer geändert. Ich konnte den Unterrichtsstil in diesem Projekt auf meinen Praxisunterricht nahezu vollständig umlegen. Diese Projekterfahrung hat mich als Lehrer auf jeden Fall gefördert und kann auch mittlerweile großen Erfolg bei den SchülerInnen feststellen. Ich kann diese Unterrichtsmethode nur jedem Praxislehrer weiterempfehlen.

„Kreatives Kochen“ wird nach wie vor an unserer Schule angeboten. Ich möchte auf jeden Fall ein Nachfolgeprojekt in diesem Fach starten.

Weiters möchte ich noch erwähnen, dass 30 Unterrichtsstunden zu wenig Zeit ist, ein solches Projekt durchzuführen. Die motivierten TeilnehmerInnen waren dazu bereit über das Zeitmaß hinaus zu arbeiten und konnten ein einzigartiges Projekt durchführen.

7 LITERATUR

Kreativitätsförderung im Unterricht, Hans E. Gerr 2008