



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

KREATIVITÄTSFÖRDERUNG IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT AN DER HBLA FÜR TOURISMUS

Kurzfassung

ID 691

Andreas Huber

Franz Größing

HBLA für Hotellerie und Tourismus in St. Johann in Tirol

Kitzbühel, 23.03.2012

Entscheidungsgründe für IMST

Aufgrund der Präsentation der IMST-Teilnehmer im Vorjahr entschied ich mich, selbst ein IMST-Projekt zu beantragen. An meiner Schule wird die unverbindliche Übung „Kreatives Kochen“ angeboten und ich wollte in diesem Unterricht Innovationen umsetzen und mich selbst vom Lehrer zum Coach verändern. Die von IMST angebotene Betreuung in Kombination mit der Ausbildung zum Bachelor of Education in der PH Tirol waren entscheidend für meinen Entschluss dieses Projekt durchzuführen.

Projektbeschreibung

Es geht bei meinem Projekt um die Planung und Umsetzung eines 5-gängigen kreativen Menüs aus einem Warenkorb unter Berücksichtigung der ernährungsphysiologischen Grundsätze der Menüerstellung.

Ziele

- **Auf LehrerInnenebene**

Änderung des eigenen Rollenverständnisses

- **Auf SchülerInnenebene**

Förderung der Kreativität

Bezüglich erforderlicher Grundmaterialien für zu entwickelnde Gerichte steht den SchülerInnen ein Warenkorb zur Verfügung, welcher so zusammengesetzt sein wird, dass daraus eine Vielzahl von unterschiedlichen Gerichten gekocht werden könnten. Die Menügestaltung unterliegt zwar grundlegenden fachlichen Kriterien, trotzdem sind aufgrund der Vielzahl von Speisen bzw. auf Basis selbst entwickelter Speisen ein hohes Gestaltungspotential und viel Raum zur Kreativitätsentwicklung gegeben.

Förderung der Selbstständigkeit

Die SchülerInnen sollen in 2er Teams Gerichte entwerfen, dafür fachlich richtige Rezepturen entwickeln oder finden und diese Gerichte in Eigenverantwortung auch zubereiten. In einem weiteren Schritt erstellen und kochen die SchülerInnen selbstständig ein 4-gängiges Menü auf Basis der aus einem Warenkorb kreierten Gerichte.

Optimierung der Fachkompetenz

Die SchülerInnen lernen durch die freie Auswahl der Gerichte mehrere mögliche Rezepturen kennen, vertiefen so ihre theoretischen Kenntnisse und optimieren durch das tatsächliche Herstellen des Menüs verschiedene Garmachungsmethoden.

Durchführung

Der Freigegegenstand „Kreativ Kochen“ umfasst 30 Unterrichtsstunden. In der ersten Unterrichtseinheit stellte ich den SchülerInnen das Projekt vor 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 gab einen Standardwarenkorb welcher immer zur Verfügung stand. Die Hauptkomponenten des Warenkorbes legte einmal ich fest und einmal die TeilnehmerInnen.

Alle TeilnehmerInnen erhalten eine Projektmappe, 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 Projekttages gemeinsam im Team mit dem Coach diskutiert.

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

Der Ablauf des Projekttages wiederholte sich über mehrere Wochen.

Alle SchülerInnen entschieden sich aufgrund ihrer bisherigen Erfahrungen in der Gesamtgruppe auf ein 5-gängiges Menü für den Abschlussabend. Dabei wurde auf die vorherigen Trainingseinheiten Rücksicht genommen. Die TeilnehmerInnen entschieden sich für die ihrer Meinung nach am besten gelungenen Gerichte. Sie stellten das Menü unter Berücksichtigung der Kriterien für die Menüerstellung für den Abschlussabend zusammen.

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, fotografiert und die Speisen verkostet.

Am Abschlussabend wurde das 5-Gang-Menü von der Projektgruppe zubereitet und von einer Serviergruppe serviert. Jede ProjektteilnehmerIn 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.

Evaluierungen

- **Auf SchülerInnenebene**

Kreativität: Interview mit allen SchülerInnen, Fragebögen, Beobachtung.

Förderung der Selbstständigkeit: Beobachtung, Warenanforderung der SchülerInnen (Einkaufsliste für Warenkorb), SchülerInnengespräch

Fachliches Ziel:

Evaluierung der jeweiligen Gerichte (Selbst- und Fremdbewertung) anhand eines entwickelten Kriterienkataloges.

Bewertung des Menüs beim Abschlussevent auf Basis fachlicher Kriterien bzw. unter Berücksichtigung der gezeigten Kreativität durch Gäste, SchülerInnen und Lehrkräfte. Vergleich der Ergebnisse.

- **Auf LehrerInnenebene**

Änderung des eigenen Rollenverständnisses:

Projekttagbuch, Selbstreflexion; Befragung von SchülerInnen mit anschließenden tiefergehenden Besprechungen.

Ergebnisse

Aufgrund der Erfahrungen an den Projekttagen ergab sich folgendes Menü:

Gruß aus der Küche

Gebeizter und geräucherter Lachs auf Tramezzini mit Melonenkaviar

&&&

Röllchen von grünem Spargel und Kalb mit Apfel-Speckvinaigrette und Calvados, geräuchertes Frischkäsebällchen mit kleiner Salatgarnitur

&&&

Entencappuccino

&&&

Seeteufelmedaillon im Serranomantel auf Mangoglasnudeln

&&&

Rinderrücken im Walnusscrepe auf Süßkartoffelmousseline mit Kohlrabi-Zucchini-Türmchen

&&&

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern, Passionsfruchtsorbet, Himbeerpraline

- Ergebnisse auf LehrerInnenebene:

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 ebenfalls umsetzen. Dies ist zwar in der ersten Klasse noch nicht relevant, aber für die restlichen Klassen auf jeden Fall. Wir sind eine Ganzjahresschule 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 unterrichte ich schon mit dem offenen Unterrichtsstil und möchte diesen beibehalten. Der Unterricht ähnelt dem Projekt und ich konnte bereits große Fortschritte bei den SchülerInnen feststellen.

- Ergebnisse zu Ziel 1 auf SchülerInnenebene – Förderung der Kreativität

Das freie Kochen und die Zusammenführung von verschiedensten Lebensmitteln förderten die TeilnehmerInnen auf jeden Fall hinsichtlich der Kreativität. Ersichtlich ist dies aufgrund der Fragebögen. Die TeilnehmerInnen haben dies zum Teil in freien Worten niedergeschrieben. Auch in den Gruppensitzungen wurde dies bestätigt.

Die TeilnehmerInnen probierten verschiedenste Zusammensetzungen und verkosteten diese. Anfänglich waren verschiedene Kreationen teilweise nicht genießbar. Aber in den folgenden Projekttagen experimentierten und bastelten die TeilnehmerInnen abermals an der Zusammensetzung der Gerichte, bis ein hervorragendes Ergebnis entstand. Genau in dieser Zeit passiert jedenfalls Kreativität!

- Ergebnisse zu Ziel 2 auf SchülerInnenebene – Förderung der Selbstständigkeit

Durch das komplette Heraushalten meiner Person am Unterricht mussten die TeilnehmerInnen selbstständig Entscheidungen treffen. Ich stand nur mehr als Berater zur Verfügung. Die TeilnehmerInnen haben experimentiert und die Ergebnisse im Team bewertet. Dadurch, dass die TeilnehmerInnen freie Entscheidungen treffen konnten beobachtete ich, dass dies ihr Selbstbewusstsein stärkte und sie immer authentischer am Unterricht teilnahmen.

- Ergebnisse zu Ziel 3 auf SchülerInnenebene – Optimieren der Fachkompetenz

Unter den TeilnehmerInnen waren SchülerInnen aus der dritten, vierten und fünften Klasse. Es waren 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. Nicht auf Grundlage eines Lehrbuches oder Lehrvortrages sondern frei.

Impressionen



Probleme und Erfahrungen

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

Die TeilnehmerInnen waren sehr motiviert, da nicht die Wirtschaftlichkeit im Vordergrund stand sondern die Kreativität. Leider musste ich feststellen, dass an den Projekttagen jeweils nur die Hälfte der TeilnehmerInnen anwesend war. Als Entschuldigung der TeilnehmerInnen wurden meistens Schulstress oder Schularbeiten genannt. Grund dafür war meiner Meinung nach natürlich der Schulstress, die langen Schultage und der Fakt, dass die unverbindliche Übung „Kreatives Kochen“ auf Freiwilligkeit basiert.

Die TeilnehmerInnen haben sich allerdings untereinander abgeredet, wer am Projekttag sowieso kommt und dafür am nächsten nicht. Dies zeugt auch von Teamfähigkeit unter den TeilnehmerInnen. Daher war auch immer nur die Hälfte anwesend. Zur Generalprobe für den Abschlussevent und bei der Veranstaltung selbst waren jedoch alle SchülerInnen mit vollem Einsatz dabei.

Ich konnte den Projektunterricht zum Teil in meinen regulären Unterricht umlegen, das von den SchülerInnen sehr gut aufgenommen wurde.

Ausblick

Durch dieses Projekt habe ich auch meine Einstellung als Kochlehrer geändert. Ich konnte den Unterrichtsstil in diesem Projekt auf meinen Praxisunterricht zum Teil 1 zu 1 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.