



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

PROBLEM- UND HANDLUNGSORIENTIER- TES ARBEITEN IM FACHPRAKTISCHEN UNTERRICHT

ID 689

Taibinger Manuela

Engelbert Eler, BEd.

Herbert Stauder

Hansjörg Wechselberger, BEd.

Prof. Dr. Hannes Salzburger

Zillertaler Tourismusschulen

Kaltenbach, März 2012

Inhaltsverzeichnis

ABSTRACT.....	4
1 EINLEITUNG	5
1.1 Die bisherige Unterrichtsgestaltung	5
1.2 Persönlicher Zugang.....	5
1.3 Motive zur Projekteinreichung.....	6
2 ZIELE.....	8
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene.....	8
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene	8
3 DURCHFÜHRUNG	9
3.1 Systematische Untersuchung der beruflichen Situation.....	9
3.1.1 Entwicklung und Ausgangspunkt für die Forschung	9
3.2 Projektbeschreibung	10
3.2.1 Planungs- und Vorbereitungsarbeiten	10
3.2.2 Projektablaufplanung.....	10
3.2.3 Erstellen der Materialien.....	12
3.2.4 Projektvorstellung in der Klasse.....	13
3.2.5 Durchführung des Unterrichts	13
3.2.6 Unterrichtsvorbereitung	13
3.2.7 Theoretischer Teil.....	14
3.2.8 Praktischer Teil	15
3.2.9 Gruppensitzung	15
3.2.10 Nachbereitungsarbeiten	15
3.2.11 Projektfahrt	15
3.2.12 Abschlussveranstaltungen.....	16
3.2.13 Ablauf von Verbreitungsaktivitäten	17
4 EVALUATIONSMETHODEN.....	19
5 ERGEBNISSE.....	20
5.1 Ergebnisse zu Ziel 1	20
5.2 Ergebnisse zu Ziel 2	20
5.3 Ergebnisse zu Ziel 3	21

5.4	Auswertung der schriftlichen SchülerInnenreflexionen	21
5.5	Interpretation der Ergebnisse	23
6	DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK	1
7	LITERATUR	2

ABSTRACT

Gesamtziel des Projekts war, dass die SchülerInnen am Ende des Projekts in der Lage sein werden, eine Abschlussveranstaltung für 30 geladene Gäste selbstständig zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Als Methode wurde eine projektorientierte Gruppenarbeit eingesetzt. Dafür wurde den SchülerInnen in jeder Projekteinheit ein Warenkorb zur Verfügung gestellt, wobei die Herausforderung darin lag, aus diesem Warenkorb unterschiedliche Gerichte zu kreieren. Jede dieser Projekteinheiten startete mit einem theoretischen Teil, in dem die SchülerInnen alle für den praktischen Teil notwendigen Schritte unter Anleitung unterschiedlichster Arbeitsblätter erarbeiteten. Die gesamten Arbeitsabläufe, wie Auswahl der Gerichte, Einteilung der Arbeitsaufgaben, Auswahl der Rezepte anhand unterschiedlicher zur Verfügung gestellter Medien, etc. waren selbstständig zu erarbeiten. Aufbauend auf die Leistungsfortschritte wurde zielgerichtet auf die Abschlussveranstaltung hingearbeitet. Bei der Abschlussveranstaltung mussten die SchülerInnen alle für eine Veranstaltung notwendigen Aufgabenbereiche eigenverantwortlich und selbstständig lösen und unter Beweis stellen.

Schulstufe:	3. Schulstufe
Fächer:	Betriebspraktikum, Küchenführung und Organisation, Tourismusgeographie und Reisewirtschaft, Servieren
Kontaktperson:	Manuela Taibinger
Kontaktadresse:	Zillertaler Tourismusschulen, Schwimmbadweg 6280 Zell am Ziller
Zahl der beteiligten Klassen:	1
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	17

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

Nach einer 15 jährigen Berufserfahrung als Köchin bin ich nun das sechste Schuljahr als Kochlehrerin an den Zillertaler Tourismusschulen in Zell am Ziller tätig. Die Zillertaler Tourismusschulen sind permanent bestrebt, die Ausbildung ihrer AbsolventInnen zu verbessern und so effektiv und praxisnah wie nur möglich zu gestalten. Diese ganzjährige berufsbildende Schule bietet derzeit vier verschiedene Schultypen an. Für drei dieser Schultypen ist der Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum (BP) vorgesehen, der in dem, der Schule angeschlossenen, Schul- und Lehrhotel Zellerhof abgehalten wird. Gleichzeitig dient das Schul- und Lehrhotel als Internat. Im Rahmen des Betriebspraktikums/Kochen wird mittags ein dreigängiges Menü, mit zusätzlichem Angebot eines vegetarischen Menüs, zubereitet und im Rahmen des Betriebspraktikums/Servieren serviert. Diese Menüs dienen der Verpflegung für unsere SchülerInnen, LehrerInnen und Abonnenten. Auch die abendliche Verpflegung der InternatschülerInnen wird im Rahmen dieses Unterrichtsgegenstandes abgewickelt. Es werden mittags täglich über 400 Personen verpflegt und abends ca. 100. Wir sprechen also von täglich über 500 Essen.

1.1 Die bisherige Unterrichtsgestaltung

Diese Form des BP-Unterrichts bietet 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 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 zeigt deutlich, welche Einstellungen die SchülerInnen zum BP-Unterricht haben. Sie sehen sich als Hilfskräfte und unbezahltes Personal.

1.2 Persönlicher Zugang

In den unter Punkt 1.1 beschriebenen Rückmeldungen spiegelt sich auch meine persönliche Unzufriedenheit im BP Unterricht. Diese Art des Unterrichts ist für die SchülerInnen demotivierend und nicht zielführend und es kostet sehr viel Kraft, die SchülerInnen zu motivieren. 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. Das Vorgängerprojekt mit dem Titel „Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht/Betriebspraktikum“ (ID Nummer 289) wurde 2010/11 von meinem Kollegen Herrn Engelbert Erler durchgeführt und von IMST gefördert. Es war der Versuch, fächerübergreifend mit dem Unterrichtsgegenstand Küchenorganisation und Kochen, eine Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation bei den SchülerInnen herbeizuführen. Das Projekt wurde mit sechs ausgewählten Schülerinnen durchgeführt, mit dem Ziel, selbstständig für eine geplante Veranstaltung ein Drei-Gänge-Menü zu organisieren, zu planen, durchzuführen und zu bewerten.

Ich habe das gesamte Projekt laufend beobachtet und konnte eine große Motivation bei den Schülerinnen beobachten. Sie leisteten nämlich, weit über das Projekt hinaus, zusätzliche Arbeiten, um zu einem erfolgreichen Abschluss dieses Projekts zu gelangen. Grundsätzlich wurde das Projekt mit der Abschlussveranstaltung erfolgreich abgeschlossen, jedoch gab es beobachtbare Probleme im Laufe des Projekts bezüglich des Zeitmanagements. Die Schülerinnen hatten öfters zeitliche Schwierigkeiten hinsichtlich der Einteilung der Arbeitsschritte und bei der Zubereitung der Speisen.

1.3 Motive zur Projekteinreichung

Aufbauend auf das Vorgängerprojekt sollte weiterhin vermehrt auf die Steigerung der Selbstständigkeit und Motivation Wert gelegt werden. Zusätzlich wurde aufgrund der Probleme, die die SchülerInnen bei der Zeiteinteilung im Vorgängerprojekt hatten, von den SchülerInnen in diesem Projekt ein adäquates Zeitmanagement eingefordert, um diese Probleme zu vermeiden.

Darüber hinaus soll dieses Projekt dazu führen, dass mehrere Unterrichtsgegenstände fächerübergreifender geführt werden und somit soll auch eine intensivere Zusammenarbeit unter den Lehrpersonen stattfinden. Im Rahmen dieses Projekts sollten die dafür bestens geeigneten Fächer „Betriebspraktikum/Küche, Küchenorganisation und Kochen, Betriebspraktikum Servieren und Wirtschaftsrechnen“ miteinbezogen werden. Das bedeutet, dass in den involvierten Unterrichtsgegenständen die Projektinhalte aufgegriffen werden sollten und in allen Gegenständen inhaltlich gezielt auf die Abschlussveranstaltungen hingearbeitet wird.

Den SchülerInnen soll in Zukunft unter bestimmten Rahmenbedingungen mehr Freiraum für eine freiere Gestaltung des Unterrichts gegeben werden. Sie sollen in Zukunft vermehrt in der Planung und Gestaltung der Menüs und den damit verbundenen betriebswirtschaftlichen Abläufen wie Einkauf, Kalkulation etc. miteinbezogen werden. Durch das eigenverantwortliche Arbeiten werden die Selbstständigkeit und die Motivation in hohem Maße gefördert und der freien Entfaltung von Kreativität mehr Raum gegeben.

Darüber hinaus erwartete ich mir, dass die SchülerInnen im Rahmen eines fächerübergreifenden Unterrichts, diese betrieblichen Abläufe besser erkennen und bewältigen und somit auch mehr Eigenverantwortung übernehmen sowie im Team zielgerichtet arbeiten lernen.

Im Rahmen der Selbstständigkeit war mir auch der selbstständige Wissenserwerb ein großes Anliegen, da die Förderung dieser spezifischen Kompetenzen bisher im Unterrichtsfach Betriebspraktikum nicht ausreichend berücksichtigt wurde, weil die Lehrkräfte die Unterrichtsinhalte vorgaben. Darüber hinaus ist es durch diese Arbeitsform nur sehr schwer möglich, die im Lehrplan verankerten Bildungsziele und Lehraufgaben zu erreichen.

Beispiel:

Lehrplanauszug

Bildungs- und Lehraufgabe für den Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- ihrem Ausbildungsniveau entsprechend in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft anfallende praktische und organisatorische Arbeiten ausführen können;
- in Eigenverantwortung sowohl selbstständig als auch im Team Aufgaben durchführen können;
- aufbauend auf erworbenem Basiswissen flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen können.

Grundlegende Fragestellungen, die da lauten:

- Wie sollen die SchülerInnen flexibel auf Herausforderungen reagieren können, wenn die Lehrpersonen alles Vormachen und bei Schwierigkeiten ständig eingreifen.
- Wie kann jemand betriebsrelevante Entscheidungen treffen, wenn er nicht in Erfahrung bringen kann, welche Entscheidungen betriebsrelevant sind?
- Wie sollen die SchülerInnen Eigenverantwortung übernehmen können, wenn alles durch die Lehrpersonen vorgegeben wird und aus wirtschaftlichen Gründen nichts schiefgehen darf? Im Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum werden Mittags- und Internatsverpflegung für unsere SchülerInnen, Lehrpersonen und Abonnenten zubereitet, die dafür bezahlen müssen. Das heißt, es muss sich um gutes Essen handeln und dies erfordert ein ständiges Eingreifen in die Arbeitsprozesse während des Unterrichts.

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, mögliche Veränderungen im Unterrichtsgeschehen herbeizuführen. 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.

2 ZIELE

Im Mittelpunkt aller Überlegungen dieses Projekts stand die Förderung von Kompetenzen. Die Wirtschaft stellt immer höhere Erwartungen an ausgebildete Fachkräfte. Reines Wissen zu vermitteln ist nicht mehr ausreichend. Adolph Diesterweg (1790-1866) hat vor vielen Jahren schon gewusst: „Was der Schüler¹ sich nicht selbst erarbeitet und erwirkt hat, das ist er nicht und das hat er nicht.“ (Müller 2010, S.124) Gesamtziel des Projekts ist, dass die SchülerInnen am Ende des Projekts selbstständig eine Abschlussveranstaltung mit all den notwendigen Arbeitsschritten planen, organisieren und durchführen können.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

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

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

- **Fächerübergreifender Unterricht:**
Die Lehrpersonen im theoretischen Unterricht sollen die Problemstellungen und Aufgabenbereiche aus dem fachpraktischen Unterricht aufgreifen und mit den SchülerInnen handlungsorientiert bearbeiten. Es wird angestrebt, dass es zu einer Abstimmung der Inhalte kommt, welche insgesamt der Zielsetzung des Projekts zuarbeiten. Dies erfordert eine intensive Zusammenarbeit unter den Lehrpersonen. Verbreitung der Projekterfahrung.
- **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 erfolgt eine Änderung von der Lehrkraft zur Begleiterin bzw. Coach. Diese Rolle setzt neben Flexibilität und Fachkompetenz die diagnostischen Kompetenzen genauso voraus wie die sozialen und personalen.

¹ Anmerkung: Aus diesem Zitat ist ersichtlich, dass der Genderaspekt vor vielen Jahren noch nicht ausreichend berücksichtigt wurde.

3 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 Eler Engelbert, BEd, der das Vorgängerprojekt durchführte. Die Aufgabenstellungen entsprechen den Lehrplaninhalten 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.

3.1 Systematische Untersuchung der beruflichen Situation

Die Aktionsforschung stellt die Grundlage des Weiterentwicklungsprozesses im Unterrichtsalltag und dieses Projektvorhabens dar. „Aktionsforschung ist die systematische Untersuchung beruflicher Situationen, die von Lehrerinnen und Lehrern selbst durchgeführt wird, in der Absicht, diese zu verbessern.“ (Elliott zit. nach Altrichter/Posch 2007, S. 13)

Dies verlangt ein ständiges Erforschen und Hinterfragen des Unterrichts durch die Lehrenden. Bei Antritt in den LehrerInnenberuf verpflichtet man sich für lebenslanges Lernen. Die Aktionsforschung stellt diesbezüglich einen wesentlichen Aspekt dar.

3.1.1 Entwicklung und Ausgangspunkt für die Forschung

Eingangs besteht die Notwendigkeit einen Ausgangspunkt für das Vorhaben zu formulieren. Das bedeutet, ein sich auf die Suche machen, nach einem Grund, wofür es sich lohnt die ganze Arbeit auf sich zu nehmen. Solche Ausgangspunkte besitzen immer den Charakter der Entwicklungs- und Erkenntnisperspektive. (Vgl. Altrichter/Posch 2007, S. 52 ff.)

Eine überaus wichtige Quelle für die Entdeckung von Ausgangspunkten dieses Projekts bietet die eigene Erfahrung aus dem schulischen Alltag. Durch den unter Kapitel 2 beschriebenen Zustand der Unzufriedenheit in vielen Situationen des täglichen Unterrichtsgeschehens, dem Beobachtungen und Eigenerfahrungen zugrunde liegen, besteht eine Entwicklungsnotwendigkeit in der Schule, da der Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum den Großteil der gesamten Schule betrifft und nicht nur einzelne SchülerInnen oder eine Klasse.

Ein weiterer Grund bot sich durch persönliche Feedbacks, die von den SchülerInnen ständig eingeholt werden.

Dadurch wurden viele Zentrale Forschungsfragen hervorgerufen, die da lauten:

- Welche Maßnahmen müssen gesetzt werden, um im Rahmen berufsrelevanter Kompetenzen einen Kompetenzzuwachs in den Bereichen Kooperation, Selbstständigkeit, effizientes Zeitmanagement, wirtschaftliches Arbeiten mit Materialien und Lösen von Problemen zu erreichen?
- Wie kann man SchülerInnen motivieren, um im fachpraktischen Unterricht zielgerichtet, Problem- und handlungsorientiert arbeiten zu können.
- Welche Methoden sind für Problem- und handlungsorientiertes Arbeiten erforderlich?
- Wie lässt es sich gestalten, dass die Lehrpersonen im theoretischen Unterricht die Problemstellungen und Aufgabenbereiche aus dem fachpraktischen Unterricht aufgreifen und mit den SchülerInnen handlungsorientiert arbeiten.

- Wie müssen die aufeinanderfolgenden unterschiedlichen Lernsituationen aufgebaut sein, damit ein deutlicher, zielführender Veränderungsprozess im Verhalten der SchülerInnen erkennbar ist.
- Wie werden die Ergebnisse aus den Projektzielen verarbeitet und in den künftigen Unterricht eingebaut?

Kompetenzerwerb braucht Handlungsorientierung. Kompetenz kommt von Können und das Können zeigt sich ausschließlich im Tun. Eine handlungsorientierte Unterrichtsmethode ist überaus SchülerInnenzentriert und bietet ein weites Spektrum zur Vermittlung von grundlegenden Kompetenzen, jedoch ist eine einwandfreie Strukturierung und Vorbereitung für handlungsorientierte Unterrichtseinheiten erforderlich. Diese offene Unterrichtsform tritt häufig mit unerwarteten Situationen in Verbindung. Die Aktivität der SchülerInnen steht im Vordergrund und dies hat ein dynamisches Unterrichtsgeschehen zur Folge.

3.2 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. Als Methode wird eine projektorientierte Gruppenarbeit eingesetzt. 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 im Vorfeld von mir zusammengestellt wurden. Die SchülerInnen teilten eigenständig die Arbeitsaufgaben ein führten selbstständig die gesamten Arbeitsabläufe durch. Ziel jeder Projekteinheit war, für 15 Personen ein 3gängiges Menü herzustellen, welches für Lehrpersonen vorgesehen war. Dafür mussten die SchülerInnen aus all den kreierten Gerichten ein 4-gängiges Menü zusammenstellen und im Rahmen der 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. Wirtschaftliches Denken und Handeln wurde aufgrund der Warenkorbzusammenstellung gefordert und gefördert. Um den Bezug zur Wirtschaft zu fördern, wurde hierbei sehr auf regionale und saisonale Angebote Rücksicht genommen. Da Zeitmanagement ein wesentlicher Faktor ist, wurde von den SchülerInnen ein adäquates Zeitmanagement eingefordert.

Für die einzelnen Gruppen findet einmal in der Woche das Betriebspraktikum statt. So kann kontinuierlich und gezielt auf den Projektabschluss hingearbeitet werden.

3.2.1 Planungs- und Vorbereitungsarbeiten

Nach Rücksprache mit der Direktion im Juli 2011 wurden die Projektstage in der Stundenplanung berücksichtigt und projektfreundlich eingeteilt. Der detaillierte Projektverlauf wurde bereits zuvor mit der Direktion und den Lehrpersonen der involvierten Unterrichtsgegenstände besprochen und festgelegt.

3.2.2 Projektablaufplanung

Nach Abklärung mit der Direktion wurde die Gesamtdauer des Projektes von Schulbeginn bis zu den Semesterferien festgelegt. Dieser stichwortartige Zeitplan ist äußerst hilfreich für eine klare Übersicht des gesamten Projektvorhabens. Er wurde unmittelbar nach Festlegung der Inhalte und Rahmenbedingung erstellt.

Zeitplan		
Zeitraum	Maßnahme	Details
Ende Juli bis Ende September	Erstellen der Projektmappen Besprechung mit der Direktion (Festlegen der Projekteinheiten, Festlegen der Projektstage, Gruppeneinteilung der Projektklasse.	
Schulbeginn (Ende September)	Sofortiger Projektstart in der ersten Schulwoche. (2 Gruppen in der Klasse, wobei 1 Gruppe in Küche und Servieren Betriebspraktikum aufgeteilt ist. Somit 4 Kochgruppen)	Jeden Mittwoch von 8 – 14 Uhr erfolgt eine Projekteinheit mit der dritten Hotelfachschulklasse B.
Oktober bis Anfang Februar	Wöchentliche Projektstage der einzelnen Gruppen Start 8 Uhr: Theoretischer Teil Praktischer Teil Abschließende Gruppensitzung Ende 14 Uhr	
6. bis 8. Februar Projektstage sind einstimmig im SGA genehmigt worden und der Termin ist somit fixiert.	Projektstage in der Steiermark <ul style="list-style-type: none"> ➤ Streuobstregion ➤ Kochkurs mit Hausbankoch Johanns ➤ Gösser Brauerei 	6. Februar: Streuobstregion: Anreise in der Unterkunft (Streuobstwirt Blumrich) – Mittagessen – Infos zum Zerlegen eines Lammes – SchülerInnen zerlegen es selbst und braten es für das Abendessen vor. (Einbraten) Nachmittag Besuch eines Streuobstheurigen mit Besichtigung der Mostherstellungsanlagen – Schnapsbrennerei – Infos zur Streuobstregion – Verkostung diverser Köstlichkeiten Abends: Abendessen im Hotel – Zusammensitzen und Dis-

		<p>kussionen bezüglich der Abschlussveranstaltungen</p> <p>7. Februar: Frühstück – 10 – 14 Uhr Kochkurs – Kreieren und Zubereiten eines Menüs mit Aperitif bzw. Saftauswahl, Getränkebegleitung und Kaffee Nachmittag zur freien Verfügung in der Stadt Bruck/Mur, Abends Eisstockschießen oder Rodeln (Unterkunft) – Abendessen</p> <p>8. Februar Frühstück Abreise – auf dem Weg Leoben Gösser Brauereibesichtigung – Brauereimuseumsbesichtigung mit Bierverkostung und Brezen und einem Geschenk Heimreise</p>
Nach Projekttagen Semesterferien		
Abschlussveranstaltungen	Jede Gruppe hält ihre Abschlussveranstaltung ab	An zwei Freitagen werden die Abschlussveranstaltungen durchgeführt – die jeweils andere Gruppe unterstützt im Service
Abschließende Sitzung mit allen ProjektteilnehmerInnen	Diskussion und Gesamtevaluierung	

Tabelle 1: Stichwortartiger Zeitplan des gesamten Projekts

3.2.3 Erstellen der Materialien

Von Ende Juli bis Ende September wurden die notwendigen Materialien durch die Projektleiterin entwickelt und erstellt. (Projektmappen, Rezeptmappen, Arbeitsblätter, etc.) Siehe Anhang

Für die Leistungsbeurteilung wurden spezifische Beurteilungskriterien ausgearbeitet, damit eine gerechte Einzelbeurteilung möglich ist. (Siehe Anhang)

3.2.4 Projektvorstellung in der Klasse

Zu Schulbeginn wurde das Projekt in der gesamten Klasse vorgestellt. Die Auswahl geschah unter Berücksichtigung der Freiwilligkeit und unter Berücksichtigung organisatorischer Notwendigkeiten. Die gesamte Klasse erklärte sich erfreut bereit, an diesem Projekt teilzunehmen und wurde in vier kleine Gruppen geteilt, wovon jede mehrere Projekteinheiten durchführte. Für jeweils eine der vier Gruppen fand einmal in der Woche das Betriebspraktikum statt. So konnte kontinuierlich und gezielt auf den Projektabschluss hingearbeitet werden. Jedes Gruppenmitglied erhielt eine Projektmappe mit den erforderlichen Materialien. Die Projektmappe wurde im Einzelnen besprochen und erklärt. Anschließend erfolgte eine Erstbesprechung mit Festlegung von Verhaltensvereinbarungen mit den entsprechenden Konsequenzen. Diese Verhaltensvereinbarungen wurden laut der Kriterien die Projektleitung beschrieben und einstimmig für angemessen befunden.

3.2.5 Durchführung des Unterrichts

Jede Projekteinheit startete mit einem theoretischen Teil, indem die SchülerInnen anhand des Warenkorbes die Gerichte auswählten, die dafür notwendigen Arbeitsschritte ausarbeiteten und die Arbeitsaufgaben verteilten. Die Arbeitsblätter der Projektmappe waren diesbezüglich so gestaltet, dass wirtschaftliches Denken und Handeln dargestellt werden konnten und wichtige Aspekte im Bereich Zeitmanagement ersichtlich wurden. Dem des theoretischen Teils gefolgten praktischen Teil wurden die erarbeiteten Inhalte umgesetzt. Abschließend folgte eine intensive Gruppensitzung in der die gesamte Projekteinheit diskutiert und schriftlich festgehalten wurden.

3.2.6 Unterrichtsvorbereitung

Grundsätzlich gestalteten sich die gesamten Projekteinheiten gleich. Jedoch wurden die Warenkorbgestaltung sowie der Schwierigkeitsgrad der darauffolgenden Projekteinheiten den Leistungsfortschritten, den Fehlerquellen und den Leistungsniveaus der SchülerInnen angepasst.

Stundenvorbereitung		
Vorbereitung am Vortag		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kopieren der Unterlagen ➤ Zusammenstellen des Warenkorbes ➤ Lebensmittelbrauch verschriftlichen
Projekteinheit	8 Uhr	Begrüßung und kurze Diskussion <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rückblick ➤ Heutiges Ziel ➤ Besprechung des Arbeitspaketes
	8:15 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bearbeitung der Arbeitsblätter

		(Warenkorbinhalt, Menüreihenfolge, Einteilung der Aufgaben)
	ca: 9:20 Uhr	Start der praktischen Arbeiten
	ca: 11:30 Uhr	Ausgabe des Menüs (a la carte Situation) nebenbei Reinigung der Küche
	ca: 13:30 Uhr	Gruppensitzung: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Diskussionsrunde (Jeder Einzelne spricht zuerst) ➤ Vergleichen der Schätzungen (Wirtschaftlichkeit und Zeitmanagement) ➤ Feedback des Servierlehrers über das Menü (Was haben die Gäste gesagt, Wie war es aus der Sicht des Services, ..) ➤ Mein Feedback lt. Notizen ➤ Fazit (Gruppensitzungsprotokoll)
Schluss	14 Uhr	
Nachbereitung: Vervollständigen des Lebensmittelverbrauchs, restliche Lebensmittel verräumen, schriftliche Reflexion,...)		

Tabelle 2: Stundenvorbereitung

3.2.7 Theoretischer Teil

Bei Unterrichtsbeginn erhielt die Projektgruppe einen Warenkorb. Die Warenkörbe waren von Projektgruppe zu Projektgruppe und an allen Projekttagen immer unterschiedlich. Eingangs mussten die SchülerInnen die gesamten Inhalte des Warenkorbes in das dafür vorgesehene Arbeitsblatt übertragen und Gewichtseinheiten vermerken. Diese sollten sie schätzungsweise notieren, da dieser Bereich eine Schwachstelle im täglichen Unterrichtsgeschehen darstellt. Darüber hinaus sollte im Vorfeld schon ein der Menge wegen unrealisierbares Gericht vermieden werden. Im nächsten Schritt recherchierten die SchülerInnen in unterschiedlichsten Medien nach möglichen Gerichten. Dafür wurden ihnen mehrere Kochbücher zur Verfügung gestellt, sowie hatten sie eigene Rezepturen und auch das Internet konnte genutzt werden. Nach Festlegung des 3gängigen Menüs wurden, in den dafür vorgesehenen Arbeitsblättern, die Rezepturen erstellt und die gesamten Arbeitsschritte notiert und folglich die Arbeitsaufgaben verteilt. Auf jedem Arbeitsblatt wurde eingefordert ein adäquates Zeitmanagement zu notieren. Auf dem Informationsblatt „Arbeitspaket“ (siehe Anhang) konnten die SchülerInnen die durch die Projektleiterin erstellen Rahmenbedingungen zur jeweiligen Projekt entnehmen. Diese ergaben sich aufgrund der Ergebnisse der vorangegangenen Projekteinheiten.

3.2.8 Praktischer Teil

In dem theoretischen Teil folgenden praktischen Teil wurden die erarbeiteten Inhalte umgesetzt. Die SchülerInnen begaben sich in die Küche und richteten ihre Arbeitsplätze ein. Unter Einhaltung der im Arbeitspaket festgelegten Rahmenbedingungen bereiteten die SchülerInnen das erstellte Menü zu. Vorzugsweise wurde es mittags den Lehrpersonen und Abonnenten serviert.

3.2.9 Gruppensitzung

Nach dem Zusammenräumen und der Reinigung folgte abschließend eine intensive Gruppensitzung in der die gesamte Projekteinheit diskutiert und schriftlich im Gruppensitzungsprotokoll (siehe Anhang) festgehalten wurden. Es wurden der Tagesablauf und weitere Vorgehensweisen besprochen und in die Projektmappe eingetragen. (Wo gab es Probleme? Wie werden diese korrigiert? Was ist besonders gut gelaufen? Was kann man besser machen? u.s.w.). Neben einer Selbstbewertung durch die SchülerInnen war es auch wesentlich, die Auswertung der Gästebeurteilung sofort den SchülerInnen bekannt zu geben und einen Vergleich zwischen Selbst- und Fremdbewertung vorzunehmen. Die Gästebeurteilungen wurden direkt durch die Lehrperson im Servicebereich durch persönliche Worte der Gäste angenommen. Die Servicefachkraft teilte den SchülerInnen während der Gruppensitzungen die Beurteilungen aus der Sicht der Gäste, sowie aus der Sicht des Servicebereiches mit. Dadurch konnten direkte Vergleiche anhand der Mitschriften der Projektleiterin und der Selbstbewertungen der SchülerInnen gezogen werden. Folgedessen konnten wichtige Rückschlüsse für nachfolgende Lernprozesse gezogen werden.

3.2.10 Nachbereitungsarbeiten

Die Ergebnisse aus den Gruppensitzungen, sowie die notierten Beobachtungen der gesamten Projekteinheit wurden abschließend durch die Projektleiterin verschriftlicht. (Siehe Anhang: Beispiel einer Projekteinheit) Die zu setzenden Maßnahmen und daraus resultierenden Beobachtungspunkte für die darauffolgende Projekteinheit wurden festgelegt. Der Schwierigkeitsgrad für die nächste Projekteinheit wurde den Fehlerquellen und dem Leistungsniveau der Gruppe angepasst. Darüber hinaus wurden aufgrund der Beobachtungen und deren Auswertungen ständig neue Beobachtungsschwerpunkte festgelegt. Diese dienten zur Behebung der Fehlerquellen und zur Weiterentwicklung der Kompetenzförderung. Besondere Rücksicht wurde hierbei auf besondere Fehlerquellen genommen, sowie auf eine besondere Förderung bereits gut entwickelter Kompetenzen. So konnte gezielt auf die festgelegten Endziele des Projekts hingearbeitet werden. Darüber hinaus wurde eine detaillierte Reflexion in Form eines Projekttagbuches durch die Projektleiterin durchgeführt.

3.2.11 Projektfahrt

Nach Abschluss der Projekteinheiten wurde eine dreitägige Projektfahrt in die Steiermark angetreten. Das Programm dafür wurde den wesentlichen Projekteinhalten angepasst, die zu einem erfolgreichen Projektabschluss beigetragen haben. Es waren sehr schöne und vor allem lehrreiche drei Projektstage in der Steiermark. Das Programm dieser Projektstage wurde durch die Projektleiterin projektbezogen gestaltet und so aufgebaut, dass die SchülerInnen zum Ziel des Projekts geführt werden. Auf Anregung der Projektleiterin sollten die Vortragenden der Veranstaltungen während der Projektstage auf Themen und Situationen eingehen, die für die SchülerInnen als angehende Gastronomen und Fachkräfte im Tourismus wesentlich und berufsrelevant sind. Ein detaillierter Bericht über diese Projektfahrt befindet sich im Anhang.

3.2.12 Abschlussveranstaltungen

Für die Abschlussveranstaltungen wurden jeweils zwei Gruppen zusammengeführt, wobei jede dieser beiden Gruppe ihre eigene Abschlussveranstaltung abhielt. Die Parallelgruppe unterstützte im Servicebereich. Die beiden Abschlussveranstaltungen wurden an zwei Freitagen, aufgrund organisatorischer Gegebenheiten hinsichtlich schulischer Notwendigkeiten in der Freizeit der SchülerInnen, jedoch völlig freiwillig abgehalten.

Die ganze Klasse stellte aus all den kreierten Gerichten während des gesamten Projekts ein einheitliches 4-gängiges Menü, damit bei den Veranstaltungen für alle die gleichen Bedingungen gegeben sind. Ein von der Projektleiterin erstelltes Voting auf der Facebookgruppenseite führte zu einer raschen Zusammenstellung des Abschlussmenüs. Die Menükarten befinden sich im Anhang. Daraufhin plante jede Projektgruppe ihre eigene Veranstaltung, wobei Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Gruppen erlaubt und erwünscht war. Darauf wurde jedoch nicht hingewiesen, weil evaluiert werden sollte, wie sich die SchülerInnen selbst organisieren und wie sich ihre Sozialkompetenzen im Laufe des Projektes entwickelt haben.

Die einzelnen ProjektteilnehmerInnen durften bei der jeweiligen Veranstaltung ihrer Gruppe zwei Personen freier Wahl einladen. Die Anzahl der Gäste war für jede Gruppe gleich.

Jede Projektgruppe erhielt das gleiche Kapital, mit dem sie die gesamten wirtschaftlichen Abläufe der Abschlussveranstaltung organisieren und nachweisen mussten.

Neben den rein fachlichen Zielsetzungen waren die wesentlichen Herausforderungen besonders wirtschaftlich zu arbeiten und sorgfältig zu kalkulieren, zu organisieren, unter Berücksichtigung eines selbst entwickelten Zeitmanagements zu planen, zu arbeiten und letztlich auch kritisch sowohl den Arbeitsprozess als auch das Arbeitsergebnis zu reflektieren.

Für die Bestellung der Lebensmittel wurde durch die Projektleiterin ein schülerInnengerechtes Verkaufsgespräch organisiert. Der Vertreter der Firma wurde darauf hingewiesen, Fehlerquellen im täglichen Warenfluss in das Verkaufsgespräch einzubauen. Er sollte auch versuchen unterschiedliche Qualitätsprodukte anzubieten und sich teils so verhalten, dass er ausschließlich zu finanziellen Gunsten für die Firma handelt. Beispielsweise sollte er versuchen, möglichst teure Produkte zu verkaufen.

Die SchülerInnen erstellten die Menükarten und organisierten mit Hilfe der Projektleiterin eine gesponserte Bierbegleitung zum Menü. Der passende Wein, sowie Mineralwasser wurde durch den Direktor der Zillertaler Tourismusschulen gesponsert. Den Aperitif kauften die SchülerInnen bei den Projekttagen in der Steiermark.

Die Abschlussveranstaltungen wurden wie folgt gestaltet.

Die SchülerInnen starteten den Veranstaltungstag um 12 Uhr. Die Arbeitsplätze wurden eingerichtet und die bereits im Vorfeld eingeteilten Arbeitsaufgaben wurden besprochen. Bis 17 Uhr wurden die Gerichte zubereitet und alle weiteren notwendigen Schritte erledigt.

Um 17 Uhr wurden die Gäste mit dem Aperitif und dem Amuse Guele empfangen. Um 17:30 stellten sich die SchülerInnen der Küche den Gästen vor. Das Projekt wurde mittels einer durch die SchülerInnen erstellten Powerpoint-Präsentation vorgestellt. Der Direktor, der Fachvorstand, sowie die Projektleiterin hielten jeweils eine Rede bezüglich des Projekts und der bisher erbrachten Leistungen der SchülerInnen.

Anschließend wurden die Gäste in das Restaurant gebeten, wo sie bei gemütlicher Atmosphäre das Menü genießen konnten. Die SchülerInnen der Küche bereiteten Schritt für Schritt die Menüreihenfolge vor und richteten sie an.

Beim Dessertgang flambierten zwei SchülerInnen der Küche vor den Gästen.

Nach Beendigung des kulinarischen Teiles präsentierten sich die gesamten SchülerInnen den Gästen und der Direktor und die Projektleiterin, sowie einige Ehrengäste fanden abschließende Worte.

Nach Abschluss der zweiten Veranstaltung wurde, unter Berücksichtigung der vergebenen Punkte durch die Gäste hinsichtlich unterschiedlicher Kriterien betreffend des Menüs, und unter durch die Projektleitung erstellter Kriterien ein Gewinner des Projekts ermittelt.

3.2.13 Ablauf von Verbreitungsaktivitäten

Zielführender für eine bessere Kommunikation unter allen Projektbeteiligten erschien es der Projektleiterin eine Gruppe auf der Plattform des sozialen Netzwerkes „Facebook“ zu gründen. Dies ermöglichte eine rasche Mitteilung von Informationen und Bearbeitung derselben. Darüber hinaus wurden auf mehreren Ebenen Aktivitäten zur Verbreitung des Projektes gesetzt.

3.2.13.1 Veröffentlichung an den Zillertaler Tourismusschulen

Zu Schulbeginn wurde das Projekt dem Kollegium im Zuge der Eröffnungskonferenz vorgestellt. Des Weiteren erfolgte zu Schulbeginn eine detaillierte Präsentation im Rahmen einer PraxislehrerInnenkonferenz.

3.2.13.1.1 Veröffentlichung am Tag der offenen Tür

Am Tag der offenen Tür konnten die SchülerInnen erstmals ihre Lernfortschritte und gewonnenen Erfahrungen unter Beweis stellen. Das Projekt wurde an den Zillertaler Tourismusschulen am Tag der offenen Tür präsentiert. Dabei verwöhnten die ProjektteilnehmerInnen die Besucher mit kulinarischen Köstlichkeiten. Im Schul- und Lehrhotel Zellerhof wurde ein Schaukochen veranstaltet, bei dem sich die Gäste nicht nur geschmacklich sondern auch beobachtbar vom Können der SchülerInnen überzeugen konnten. Hierbei konnte überprüft werden, inwieweit sich die SchülerInnen bereits entwickelt hatten. Fehlerquellen wurden erkannt und verbessert und bereits gut entwickelte Bereiche wurden vertieft.

3.2.13.1.2 Veröffentlichung bei den Abschlussveranstaltungen

Das Projekt wurde ebenso im Rahmen der beiden Abschlussveranstaltungen der Öffentlichkeit präsentiert. Es wurden jeweils 30 Gäste eingeladen, denen das Projekt durch die ProjektteilnehmerInnen in Form einer Powerpoint Präsentation beschrieben wurde. Anschließend wurden die Gäste mit einem köstlichen 4gängigen Menü in gemütlicher Atmosphäre verwöhnt.

3.2.13.2 Veröffentlichung bei der Projektfahrt

Das Projekt wurde im Rahmen der 3tägigen Projektfahrt in einem Zeitungsartikel in der Steiermark veröffentlicht. Der Artikel befindet sich im Anhang.

3.2.13.3 Veröffentlichung an der Pädagogischen Hochschule Tirol

Das Projekt wurde im Rahmen einer PH Tirol-Veranstaltung der Öffentlichkeit vorgestellt und präsentiert. Ebenso wurde das Projekt in einer Bachelorarbeit veröffentlicht. Die Bachelorarbeit liegt in der Pädagogischen Hochschule Tirol unter folgendem Titel auf: Problem- und handlungsorientiertes Arbeiten im fachpraktischen Unterricht unter besonderer Berücksichtigung des Zeitmanagements und der Wirtschaftlichkeit Projektleitung: Manuela Taibinger

Als Lehrperson übernahm ich über das ganze Projekt hinweg die Funktion einer Begleiterin, Betreuerin und Vermittlerin. Bei fachlichen Fragen und dergleichen gab ich Hinweise und Hilfestellungen, um das Ziel des selbstständigen Wissenserwerbs im Auge zu behalten.

4 EVALUATIONSMETHODEN

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
- Alle 17 SchülerInnen wurden dazu aufgefordert, anhand dieser Leitfragen in eigenen Worten, die persönlichen Argumente dazu in Form eines Aufsatzes zu verschriftlichen. Beispiele dazu befinden sich im Anhang.
 1. Frage: Welche Einstellung hattest du zum Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum in den ersten beiden Schuljahren?
 2. Frage: Welche Einstellung hattest du zum Projekt bevor es startete und welche Erwartungen hattest du diesbezüglich?
 3. Frage: Beschreibe den Ablauf und die Entwicklung des Projekts aus deiner Sicht!
 4. Frage: Welchen persönlichen Nutzen hast du aus dem Projekt gezogen?
 5. Frage: Beschreibe die Projektleiterin: Wie ist sie mit dir umgegangen? Wie hat sie auf Fehler oder Fortschritte reagiert? Welche positiven und negativen Eindrücke hast du gewonnen?

Fragestellungen auf LehrerInnenebenen:

- 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
- Projekttagbuch
- Entwicklung didaktisch-methodischer Kompetenzen

Wertvolle Erkenntnisse über die persönliche Entwicklung der Projektleiterin im didaktisch-methodischen Bereich werden aus einer Analyse der zu führenden Reflexionen und aus einer SchülerInnenbefragung erwartet. Die gesetzten Ziele auf LehrerInnenebene sollen vorwiegend durch Gespräche kontrolliert und umgesetzt werden. Da an der Schule ein sehr angenehmes und kollegiales Arbeitsklima herrscht, wird davon ausgegangen, dass Gespräche ausreichend sind.

5 ERGEBNISSE

Wie bereits unter Kapitel 4 beschrieben, wurden verschiedene Maßnahmen gesetzt, welche zu den Projektergebnissen geführt haben. Der gesamte Projektablauf wurde durch die Projektleiterin in Form schriftlicher Reflexionen dokumentiert.

Die Notwendigkeit einer ständigen Evaluierung und Reflexion des täglichen Unterrichts besteht darin, viele Situationen eines Unterrichtstages festzuhalten, damit sie nicht in Vergessenheit geraten.

5.1 Ergebnisse zu Ziel 1

Förderung grundlegender Kompetenzen:

Die schriftlichen Gruppensitzungsprotokolle zeigten schrittweise deutliche Lernzuwächse und eine erfolgreiche Förderung im Bereich der Kompetenzen, vor allem im Bereich der Sozialkompetenz und der Fachkompetenz. Den SchülerInnen wurde binnen kürzester Zeit klar, dass ein erfolgreicher Projekttag nur im Rahmen einer tollen Teamarbeit und Kooperation untereinander stattfinden konnte. Selbst- und Fremdbewertung bei den Gruppensitzungen förderte die Kritikfähigkeit der SchülerInnen und stärkte deren Selbstkompetenz bzw. die Fähigkeit eigene Leistungen einzuschätzen. Dies war vor allem aus den Ergebnissen der ständig neu festgelegten Beobachtungspunkte ersichtlich. Es stellte sich jedoch heraus, dass sie durch gemachte Fehler am Meisten gelernt haben. Diese Erkenntnis wird aus den abschließenden Reflexionen gezogen, aus denen hervor geht, dass die SchülerInnen es für lehrreich empfanden, dass die Fehler nicht durch die Lehrperson behoben wurden.

5.2 Ergebnisse zu Ziel 2

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. Dieses Ergebnis ging auch aus mündlichen Rückmeldungen und der abschließenden schriftlichen Evaluierung der SchülerInnen hervor. Bedauerlicher Weise konnte ein fächerübergreifender Unterricht mit dem Unterrichtsgegenstand Wirtschaftsrechnen nicht durchgeführt werden. Obwohl durch die Projektleitung eine Unterrichtseinheit persönlich besucht wurde und die SchülerInnen und die Lehrperson auf die Wichtigkeit eines fächerübergreifenden Unterrichts mit diesem Unterrichtsgegenstand hingewiesen wurden. Die Vermutung des Scheiterns liegt seitens der Projektleiterin 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.

5.3 Ergebnisse zu Ziel 3

Entwicklung didaktisch-methodischer Kompetenzen:

Wertvolle Erkenntnisse über die persönliche Entwicklung im didaktisch-methodischen Bereich wurden aus der Analyse des geführten Projektstagebuches und aus ständigen SchülerInnenbefragungen nach den jeweiligen Projekteinheiten gezogen. Darüber hinaus konnten wertvolle Rückschlüsse aus den Beobachtungen der Projektleiterin durch Kollegen gezogen werden. Die Kollegen beschrieben den Ablauf der einzelnen Projekteinheit gut strukturiert. Unentbehrlich für dieses Ergebnis waren ständige Reflexionen und darauf aufbauende, neu festgelegte SchülerInnenbeobachtungspunkte. Kritisiert wurde seitens der Kollegen, dass vor allem in schwierigen Situationen, in denen die SchülerInnen enorme Probleme hatten, bestimmte Aufgaben zu lösen, zu geringe bis gar keine Hilfestellung seitens der Projektleiterin geleistet wurde.

5.4 Auswertung der schriftlichen SchülerInnenreflexionen

1. Frage: Welche Einstellung hattest du zum Unterrichtsgegenstand Betriebspraktikum in den ersten beiden Schuljahren?

In allen 17 Reflexionen wird der Wortlaut „Vormachen-Nachmachen“ genannt. Diesbezüglich geht deutlich hervor, dass die SchülerInnen den Unterricht bisher demotivierend empfinden, da sie ihn als nicht herausfordernd und langweilig erlebten. 3 von 17 führen sogar an, sie fühlen sich als Hilfskräfte, da sie den Eindruck haben, neben den Lehrpersonen zu stehen und nur mitzuhelfen.

Ein Ergebnis das Anlass gibt, hier grundlegende Änderungen vorzunehmen.

2. Frage: Welche Einstellung hattest du zum Projekt bevor es startete und welche Erwartungen hattest du diesbezüglich?

Aus den Antworten sind keine großen Erwartungen zu entnehmen. Durchschnittlich wird beschrieben, zwar neugierig zu sein, jedoch überwiegt die Skepsis, dass sich der Unterricht nicht wesentlich verändern würde.

3. Frage: Beschreibe den Ablauf und die Entwicklung des Projekts aus deiner Sicht!

Die SchülerInnen haben das selbstständige Arbeiten für besonders herausfordernd empfunden. Mehr als die Hälfte der SchülerInnen beschreibt die erste Projekteinheit als „chaotisch“. Besonders erfreulich ist die Tatsache, dass 13 SchülerInnen eine spürbare Steigerung des Leistungsfortschrittes während des gesamten Projektes erlebten. Diesbezüglich wird beschrieben, dass es von besonderer Bedeutung war, aus Fehlern zu lernen. Aus diesem Ergebnis darf ein wertvoller Rückschluss hinsichtlich geleisteter Hilfestellung durch die Projektleiterin gezogen werden, denn mehr als die Hälfte der SchülerInnen gibt an, froh gewesen zu sein, wenig bis gar keine Unterstützung während des praktischen Teils der Projekteinheiten erhalten zu haben.

4. Frage: Welchen persönlichen Nutzen hast du aus dem Projekt gezogen?

Die SchülerInnen beschreiben ähnliche Gesichtspunkte. So nennen 11 der Befragten den Begriff „Selbstständigkeit“. Die Schwerpunkte des Projektes, Wirtschaftlichkeit und Zeitmanagement wurden bei mehr als der Hälfte genannt. Auch bei dieser Frage wurde mehrmals der Wortlaut „Aus Fehlern lernt man“ erwähnt. 5 SchülerInnen gaben an, das Projekt würde sich mit Sicherheit positiv auf die bevorstehenden praktischen Abschlussprüfungen auswirken, weil im Rahmen dieser Prüfungen ein hohes Maß an Selbstständigkeit eingefordert wird. Diese Einschätzung konnte bestätigt werden.(Vgl. Punkt 5.5).

5. Frage: Beschreibe die Projektleiterin: Wie ist sie mit dir umgegangen? Wie hat sie auf Fehler oder Fortschritte reagiert? Welche positiven und negativen Eindrücke hast du gewonnen?

Die SchülerInnen bewerten die Projektleiterin durchwegs positiv. Besonders wertvoll erschienen ihnen die Gruppensitzungen. Diesbezüglich wird ein respektvolles Miteinander dargestellt, indem klares und ehrliches Feedback mitgegeben wurde. Mehrmals wurde genannt, dass zu Beginn jeder Projekteinheit klare Anweisungen und Hilfestellungen gegeben wurden. Die SchülerInnen spürten, dass die Projektleiterin stets bemüht war, sie auf den „richtigen Weg“ zu lenken.

5.5 Interpretation der Ergebnisse

Die Rolle als Coach zu übernehmen fällt besonders in problematischen Situationen, in denen die SchülerInnen schwerwiegende Fehler machen, schwer. Seitens der Kollegen wurde, wie unter 7.3 beschrieben, eine zu geringe Hilfestellung seitens der Projektleiterin kritisiert. Es stellte sich jedoch heraus, dass sie durch gemachte Fehler am Meisten gelernt haben. Diese Erkenntnis wird aus den abschließenden Reflexionen gezogen, aus denen hervor geht, dass die SchülerInnen es für lehrreich empfanden, dass die Fehler nicht durch die Lehrperson behoben wurden. Aus Gesprächen und den abschließenden Reflexionen geht hervor, dieses Projekt sei eine gute Vorbereitung auf die praktischen Abschlussprüfungen. Die Projektleiterin konnte sich von diesen Argumenten als Prüfungsbeisitz der Klasse überzeugen. Darüber hinaus konnten Vergleiche zur Parallelklasse, die nicht am Projekt beteiligt war, gezogen werden. Die Ergebnisse sind hinsichtlich des Projekts erfreulich, da die ProjektteilnehmerInnen bessere Resultate erzielten. Beobachtungen zeigen deutlich, dass die gesetzten Schwerpunkte Wirtschaftlichkeit und vor allem Zeitmanagement ausschlaggebend für eine leistungsstarke Absolvierung der Abschlussprüfung von großer Bedeutung sind.

Seitens der Projektleitung waren jedoch die positive Einstellung und die motivierte Bereitschaft, welche die SchülerInnen während des Projektes zeigten, die wertvollste Erfahrung, die mit Sicherheit auf die Projektmethode als gewählte Unterrichtsmethode zurück zu führen ist.

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

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 Veränderungen der SchülerInnen. Genauestens zu führende Reflexionen sind der wichtigste Aspekt für ein zielführendes Projekt. Auch wenn solch Projekte mit sehr viel Arbeitsaufwand verbunden sind, tragen sie einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung des Unterrichts bei und führen somit zu einer Qualitätssteigerung im Unterrichtsgeschehen.

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.

7 LITERATUR

Altrichter/Posch. (2007). Lehrerinnen und Lehrer erforschen ihren Unterricht (Bd. 4. Auflage). Bad Heilbrunn: Julius Klinkhard Verlag.

Müller, F. (2010). Selbstständigkeit fördern und fordern (Bde. 4., neu ausgestattete Auflage). Weinheim und Basel: Beltz Verlag.

Erlacher, E. (2011). Bachelorarbeit. Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht. Innsbruck.

Bundesministerium für Unterricht, K. u. (Hrsg.). (März 2011). "Bildungsstandards in der Berufsbildung" und "Kompetenzorientiertes Unterrichten". Abgerufen am 22. April 2012 von http://www.bildungsstandards.berufsbildendeschulen.at/fileadmin/content/bbs/KU/Grundlagenpapier_KU_5_April_2012_DRUCK.pdf

ANHANG

- Projektmappe mit Arbeitsblättern
- Beispiele der Dokumentation
- Auszug der Reflexionen der Projektleiterin
- Beispiele der SchülerInnenreflexion
- Zeitungsartikel
- Bericht Projektreise

PROJEKTMAPPE



Name:

.....

.....

Klasse:.....



Innovationen machen Schulen Top
Kompetent durch praktische Arbeit

**Problem- und handlungsorientiertes Arbeiten im fachpraktischen Unterricht
unter besonderer Berücksichtigung
des Zeitmanagements und der Wirtschaftlichkeit**

Liebe/r

Im Laufe dieses Schuljahres hast Du in unserem Schulhotel Zellerhof ein paar Mal Betriebspraktikum/Kochen. Bisher lief der Unterricht so ab, dass Dir zu Beginn des Unterrichts das Menü bekannt gegeben wurde, du einer Station zugeteilt wurdest und unter Anleitung der Lehrperson eine Speise zubereiten musstest.

Während des Projekts wird das anders sein. Du sollst mit Deinen Gruppenmitgliedern zu Beginn des Unterrichts aus einem Korb voller Lebensmitteln selbst entscheiden, was gekocht wird. Es wird für 10 Gäste ein 3 gängiges Menü zubereitet. Darüber hinaus muss Du mit Deinen Gruppenmitgliedern alle notwendigen Arbeitsschritte und Aufgaben selbst einteilen und durchführen. Ziel dieses Projekts ist, dass Du alle in der Küche anfallenden praktischen und organisatorischen Arbeiten in Eigenverantwortung sowohl selbstständig als auch im Team durchführen kannst. Du sollst aufbauend auf erworbenem Basiswissen flexibel auf Herausforderungen reagieren und betriebsrelevante Entscheidungen treffen können.

Deine Klasse ist in zwei Gruppen geteilt. Jede Gruppe wird im Laufe des ersten Semesters dieses Schuljahres am BP Tag das Projekt durchführen. Das Wissen und Dein Können, das Du Dir während dieser Zeit aneignest, kannst Du mit Deiner Gruppe bei einer Abschlussveranstaltung unter Beweis stellen. Die gesamte Klasse entscheidet sich für ein einheitliches Menü, wobei jede Gruppe ihre eigene Abschlussveranstaltung abwickelt. Die Gästeanzahl ist bei der Veranstaltung gleich. Die Herausforderung besteht darin, dass jede Gruppe ihre eigene Veranstaltung plant, organisiert, durchführt und abschließt. Jede Gruppe erhält von mir den gleichen Geldbetrag, den ihr für diese Veranstaltung zur Verfügung habt. Für einen erfolgreichen Veranstaltungsabschluss wird hierbei besonders gutes wirtschaftliches Denken und Handeln sein. Weiters wird ein gut durchdachtes, angepasstes und einhaltbares Zeitmanagement notwendig sein, damit die Veranstaltungen ohne Probleme durchgeführt werden können. Wenn jede Gruppe ihre Veranstaltung absolviert hat, werden alle betriebsrelevanten Entscheidungen und Handlungen besprochen und mit der anderen Gruppe verglichen. Über die Ergebnisse erfolgt eine abschließende Diskussion und somit ist das gesamte Projekt abgeschlossen.

Informationen zum Projekt

Im letzten Schuljahr wurde ein Projekt mit dem Titel „Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation im fachpraktischen Unterricht Betriebspraktikum“ von meinem Kollegen Herrn Engelbert Eler und 6 Schülerinnen der Hotelfachschule durchgeführt. Es war der Versuch, fächerübergreifend mit dem Unterrichtsgegenstand Küchenorganisation und Kochen, eine Steigerung von Selbstständigkeit und Motivation bei den SchülerInnen herbeizuführen. Das Projekt wurde mit 6 Schülerinnen durchgeführt. Ziel sollte sein, selbstständig für eine geplante Veranstaltung ein drei Gänge Menü zu organisieren, zu planen, durchzuführen und zu bewerten. Dieses Projekt wurde erfolgreich abgeschlossen, jedoch gab es hinsichtlich Zeitmanagement und Wirtschaftlichkeit Probleme.

Aufbauend auf dieses Projekt sollen in diesem Projekt vorhergegangene Probleme aufgegriffen werden und weiterführend aufgearbeitet werden. Mit zusätzlichen Inhalten und mehr ProjektteilnehmerInnen und ProjektmitarbeiterInnen soll diese Projekt weitreichender gestaltet werden.

Warum machen wir dieses Projekt und was wollen wir damit erreichen?

Den SchülerInnen soll in Zukunft unter bestimmten Rahmenbedingungen mehr Freiraum für eine freiere Gestaltung des Unterrichtsgegenstandes Betriebspraktikum gegeben werden. Sie sollen in Zukunft vermehrt in der Planung und Gestaltung der Menüs und den damit verbundenen betriebswirtschaftlichen Abläufen, wie Einkauf, Kalkulation etc. miteinbezogen werden. Durch das eigenverantwortliche Arbeiten werden die Selbstständigkeit und Motivation in hohem Maße gefördert und der freien Entfaltung von Kreativität mehr Raum gegeben. Darüber hinaus erwarte ich mir, dass die SchülerInnen im Rahmen eines fächerübergreifenden Unterrichts, diese betrieblichen Abläufe besser erkennen und bewältigen und somit auch mehr Eigenverantwortung übernehmen sowie im Team zielgerichtet arbeiten lernen. Im Rahmen der Selbstständigkeit ist mir auch der selbstständige Wissenserwerb ein großes Anliegen.

ProjektteilnehmerInnen

Klasse:

Anzahl der SchülerInnen:.....weiblich.....männlich.....gesamt

Involvierte Unterrichtsgegenstände

Betriebspraktikum/Kochen

Betriebspraktikum/Servieren

Küchenorganisation und Kochen

Wirtschaftsrechnen

ProjektmitarbeiterInnen

Projektleiterin:

FL Taibinger Manuela

Betriebspraktikum/Kochen:

FL Taibinger Manuela

Betriebspraktikum/Servieren:

.....

Küchenorganisation und Kochen:

.....

Wirtschaftsrechnen:

.....

Theoretischer Teil einer Projekteinheit

Lies Dir diese Informationen durch.

Zu Beginn des Unterrichts erhält die Projektgruppe einen Warenkorb voller Lebensmittel. Der Inhalt wird mit Gewichtsangaben in das Arbeitsblatt „**Warenkorbinhalt**“ übertragen. Aus diesen zur Verfügung stehenden Lebensmitteln soll für 10 Personen ein 3 gängiges Menü zubereitet werden.

Die erste Aufgabe wird sein zu überlegen, welche Gerichte aus diesen Lebensmitteln zubereitet werden können. Es muss darauf geachtet werden, dass es sich um saisonale und regionale (Österreichische) Gerichte handelt. Für jeden Gang sollen 3 Gerichte ausgewählt werden. Die in Frage kommenden Gerichte werden auf dem Arbeitsblatt „**Menüreihenfolge**“ eingetragen. Für die Suche stehen dir verschiedene Medien, Dein eigenes Wissen und Deine Rezepte zur Verfügung.

Tipp: Teilt Euch die Suche nach Informationen untereinander auf. Vielleicht weiß ja schon jemand von Euch über bestimmte Gerichte bescheid oder wo man sie findet? Schreib Dir über die Herkunft der Informationen genaue Hinweise auf das Arbeitsblatt (Medium, Name, Autor, Link, Seitenangabe,.....), damit Du es im Bedarfsfalle wieder findest.

Nun musst Du Dich mit Deinem Team für jeweils ein Gericht entscheiden und ein 3 gängiges Menü kreieren. Die ausgewählten Gerichte werden in das Arbeitsblatt „**Arbeitspaket**“ eingetragen. Weiters müssen Entscheidungen über die Einteilung sämtlicher Aufgaben getroffen werden. Jeder Bereich auf diesem Arbeitsblatt muss ausgefüllt werden. *Teamwork ist gefragt!!! Wer macht was?* **Tipp:** Überleg und besprich mit Deinen Gruppenmitgliedern genau, nach welchen Kriterien vorgegangen werden soll. Auf dem Arbeitsblatt „**Einteilung der Aufgaben**“ kannst Du Dir Notizen dazu machen.

<p>Projekteinheit/Arbeitstitel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Planung und Zubereitung eines 3 gängigen Menüs für 10-15 Personen ➤ Genaue Rezepturen von jedem Gericht mit Mengenangaben (z.B. wie viel Suppe wird für 10 Personen benötigt?) ➤ Ausgabe des Menüs ➤ Reinigung der Küche ➤ Abschließende Gruppensitzung mit Reflexion 	<p>Termin: 09.11.2011</p> <p>Gruppe: Würschtlsiada United</p> <p>Zeitaufwand: 6 Stunden in BP</p> <p>MitarbeiterInnen:</p>
<p>Welches Menü wird gekocht?</p>	
<p>Wer ist verantwortlich für</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gang 1: ➤ Gang 2: ➤ Gang 3: ➤ Ausgabe: ➤ Reinigung: ➤ Sonstiges: 	
<p>Worauf muss geachtet werden?</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Das Menü muss um fertiggestellt sein. ➤ Die gesamten Aufgaben müssen um 13:15 erledigt sein, damit mit der Gruppensitzung begonnen werden kann. 	

Warenkorbinhalt

Zutaten	Gewicht	
	Schätzung	Tatsächlich
Alle in der Küche vorhandenen Gewürze stehen zur freien Verfügung.		

Gruppensitzungsprotokoll

Projektgruppe:		
Datum:		
Abwesende:		
Besprechungsverlauf:	Was war gut?	Was war weniger gut?
Ergebnisse:		
Mögliche Ursachen:		
Welche weiteren/neuen Ziele verfolgen wir?		
Wie wollen wir das erreichen?		

Beispiele der Dokumentation

7.1.1 Auszug aus den Mitschriften der einzelnen Projekteinheiten

„Gipfelstürmer“

Geisler Bianca

Gumpold Lucas

Kröll Anna

Laimgruber Nina

5.10.

Gemüsecremesuppe

Paprikarahmschnitzel mit Salzkartoffeln

Kaiserschmarrn mit selbstgemachtem Apfelmus

Suppe geschmacklich gut, jedoch etwas zu dick. Menge falsch (es war zu viel)

Hauptspeise: Fleisch zu viel gepfeffert. Zu wenig Sauce. Keine Gewichtsangabe beim Fleisch. Auf gut Glück geschnitten.

Kaiserschmarrn: Apfelmus (Äpfel nicht geschält, deswegen war es rötlich, jedoch sehr gut. Teils verbrannt. Keine Mengenerrechnung! Geschätzt! Es war zuviel)

Zusammenfassung:

Anfangs gute Einteilung, Untereinander teils schlechte Absprache während der Ausgabe, war jedoch aufgrund des Menüs nicht ein all zu großes Problem.

Worauf ich beim nächsten mal besonders achten werde:

- Rezepturen und Mengenerrechnungen
- Einteilung der Aufgaben
- Einteilung der Arbeitsbereiche

19.10.

Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Zweierlei vom Lamm mit Pastinaken-Rübensgemüse und Rosmarinpolenta

Gebackene Birnenspalten mit Vanillesauce und Schokogitter

Die Gruppe hat sich von Bettina eine Menükarte schreiben lassen!

Gnocchi: Aus Tomatensauce wurde Tomatenragout. Restliches Gemüse wurde zur Sauce gegeben. Einerseits wirtschaftlich gut, andererseits stand auf der Menükarte Tomatensauce. Sauce wurde im Laufe der Zeit immer dicker – keine Flüssigkeit zugegeben.

Zeitmanagement war nicht gut. (a la minute kochen der Gnocchi führte zu Zeitverzögerungen während der Ausgabe, während der Ausgabe müssen die Gnocchi fertiggeformt sein-das waren sie nicht. Teig nach Gefühl gemacht-deshalb waren sie auch eher grau und etwas gummig. speckige Kartoffeln verwendet und die Menge war viel zu viel- der restliche Teig wurde stehen gelassen-andere SchülerInnen formten am Nachmittag die restlichen Gnocchi-Wirtschaftlichkeit!!!)

Lamm: Zuerst geschnitten, dann geschaut wie viel Portionen es sind (obwohl die Überlegung da war, wie groß die Portionen sein sollen) Die Gruppe wollte das Fleisch zu Beginn in der Vorbesprechung noch marinieren (einlegen), hat es aber dann doch nicht gemacht. Um halb 11 schon Fleisch abgebraten-sie wollten es dann im Ofen wieder heiß machen.

Gemüse: OK

Polenta: Zwar gute Rezeptur, aber nicht bedacht, dass Polenta nachzieht. Das ist auch passiert und die Gruppe wusste nicht, wie sie reagieren sollte (Flüssigkeit zugeben) Menge zu viel – Mengenberechnung!!!

Birnenspalten: Grundsätzlich gut aber Teig blieb nicht richtig auf den Birnen haften (sie wollten sie ursprünglich in Kokos wälzen) Mengen wurden nach Gefühl gemacht.

Zusammenfassung:

Bei einem solchen Menü ist eine gute Einteilung der Arbeitsschritte und eine gute Abstimmung während der Ausgabe notwendig.

Während der Ausgabe wurde viel herumgestanden und am Arbeitsblatt war alles schmutzig. Jeder war plötzlich Einzelgänger. (Anna war mit Gnocchi alleine, Bianca mit Dessert, Lucas war nur mit Fleisch beschäftigt, keiner sah während der Ausgabe auf die anderen Gerichte)

Schlechte Arbeitsplatzaufteilung während der Ausgabe (Bianca benutzte fast die ganze Küche fürs Dessert, beim Anrichten der Hauptspeise wurde mit den Tellern um den ganzen Herd ein paar mal herumgesprungen)

Viel Lob für Geschmack und Optik der Gerichte!

Worauf ich beim nächsten mal besonders achten werde:

- Der Umgang mit den Medien (es wurden aus den Büchern großteils immer die Bilder ausgesucht und dann die Rezepturen gelesen. Es soll nach den Registern vorgegangen werden.)
- Sorgfältige Mengenermittlung!!! (nicht auf gut Glück oder nach Gefühl)
- Niederschrift genauer Rezepturen!!!
- Arbeitsblatt „Einteilung der Aufgaben“ intensiver nutzen. (Dann gibt's weniger Schwierigkeiten in den praktischen Abläufen)
- Wo arbeitet wer? Arbeitsplatzaufteilung!
- Rationales Arbeiten (Was länger braucht, wird zuerst gemacht-nicht was man lieber mag oder weil man sich noch nicht sicher ist, wie etwas geht-deshalb genaue Rezepturen im Vorfeld)
Während der Ausgabe nicht herumstehen, sondern bei Bedarf Arbeitsplatz sauber machen bzw. halten.
- Während der Ausgabe: Absprache unter der Gruppe (Bsp.: Suppe ist weg,.....)

- Sie wollten auf Grund der Abstimmungsschwierigkeiten beim letzten mal eine Art Bon, tun sie das heute auch?
- Zeitmanagement! Intensivere Auseinandersetzung mit der Zeit (Arbeitsblatt „Menüreihenfolge“ – Eintragen des geschätzten Zeitaufwandes- Arbeitsblatt „Einteilung der Aufgaben“ ebenso)
- So gut es geht, den geschätzten Zeitaufwand mit der tatsächlich benötigten Zeit vergleichen. (Im Vorfeld von mir aufschreiben, welche Zeitschätzungen die Gruppe angibt) Die Gruppe muss diesmal selbst den tatsächlichen Zeitaufwand einschreiben. (Mit meinen Aufzeichnungen anschließend vergleichen und besprechen)

Weiterentwicklung der Kreativität (besonders hinsichtlich der Optik der Gerichte)

Auszug der Reflexion der Projektleiterin

Ergänzungen zu den Mitschriften der einzelnen Projektgruppen

Eingangserhebung: Die von mir erstellten Fragebögen wurden ausgeteilt, jedoch hab ich sie nicht zurückbekommen. Das Angebot, sich die Antworten genauestens zu überlegen und den Fragebogen mit nach Hause zu nehmen hat nicht funktioniert. Ich hab mir zur Lösung dieses Problems gedacht, wenn alle SchülerInnen einen Projekttag abgehalten haben, eine Klassensitzung einzuberufen und so zu einer Evaluierung zu kommen. In dieser Sitzung sollen unter anderem Vergleiche zum bisherigen Unterricht gezogen werden. Details hab ich bis dato noch nicht ausgearbeitet.

Die Motivation der gesamten SchülerInnen war schon vor Projektstart sehr groß. Am ersten Schultag besuchte ich die ganze Klasse. Der Klassenvorstand erwähnte gegenüber der Klasse im Vorfeld, dass ich ein Projekt mit ihnen durchführen möchte. Er erzählte ihnen kurze Einzelheiten und die Begeisterung war schon so groß, dass sie mich im Schulhof schon darauf ansprachen. Als ich die Klasse betrat, bekam ich schon bevor ich überhaupt was sagen konnte schon die Zustimmung, dass sie sehr gerne dieses Projekt machen wollen.

Ich besprach mit ihnen den Projektablauf und schon am dritten Schultag folgte der Projektstart mit der ersten Gruppe.

Ursprünglich war für das Arbeitsblatt „Menüreihenfolge“ vorgesehen, von jedem Gericht 3 Vorschläge zu finden und diese auch einzutragen. Die Gruppe hat sich jedoch schon fest für jeweils ein Gericht entschieden. Auf meine Anregung hin, doch alles am Arbeitsblatt auszufüllen, wurde kurz in der Gruppe diskutiert. Sie hatten das Gefühl und die Absicht, schnell etwas einzutragen mit dem Wortlaut: Schreiben wir halt schnell was hin, es ist ja nur, dass etwas da steht! Darauf hin, unterbrach ich die Diskussion. Ich erklärte Ihnen, wenn sie das Gefühl hätten, irgendetwas zu schreiben, nur das es da steht und sie es für überflüssig halten, dann müssten sie es auch nicht machen. Ich beobachtete die anderen Gruppen in der Handhabung dieses Arbeitsblattes. Auch alle anderen Gruppen waren gleich entschlossen, welche Gerichte sie kochen wollen und schrieben auch nur dieses in das Arbeitsblatt ein. Also stellte ich es ihnen frei, wie viel sie eintragen möchten. Das Menü, das gekocht wird, muss aber draufstehen.

Der erste Projekttag verlief super und ich war höchst motiviert und glücklich über den erfolgreichen Tag. In der abschließenden Gruppensitzung sagten die SchülerInnen, dass dieser BP (Betriebspraktikum) Tag, der schönste in den ganzen Jahren war. Das freute mich sehr. Auf die Frage, was sie am meisten aus diesem Tag gezogen haben, bekam ich die Antwort: Selbstvertrauen (Sie hatten eine große Aufgabe und konnten sie alleine lösen). Daraus entstand der Gruppenname die „Seemannsköpfler“. Die begründeten den Namen wie folgt: Wir sind als erster wie ein Seemann ins kalte Wasser gesprungen und mussten den Kopf hinhalten. □

Eine Woche später sollte die nächste Gruppe ihren Projekttag abhalten. Aufgrund des noch nicht fixierten Stundenplans, war aber wieder dieselbe Gruppe am Morgen da. Eine kurze Absprache mit dem Fachvorstand ergab, dass sie Gruppen tauschen können. Die „Seemannsköpfler“ riefen ihre Klassenkameraden an und teilten ihnen mit, dass sie es für gut empfinden würden, wenn sie die andere Gruppe den Projekttag abhalten könnte. Die „Seemannsköpfler“ übernahmen stattdessen sogar einen nicht so beliebten Job im Servicebereich an, da sie nur die Kochbekleidung mit hatten. SEHR KOLLEGIAL!

Die andere Gruppe eilte in die Betriebsküche und startete mit einer halben Stunde Verspätung.

Aufgrund des fixierten Stundenplans kommt die letzte der vier Kochgruppen leider erst voraussichtlich am 23.11. zum ersten Projekttag.

Die geplanten Abläufe während der Projekttag konnten bisher eingehalten werden. Mir fiel es aber grundsätzlich besonders bei Problemen hinsichtlich in der Zubereitung der Gerichte sehr schwer, dabei zuzusehen müssen, wie wo möglich etwas schief geht. Einmal kam ich in Versuchung meine Kollegen zu bitten, den SchülerInnen doch zu sagen, dass das Herstellungsverfahren eines Gerichts nicht richtig ausgeführt wird und es deswegen schief geht. Mein Kollege und ich entschieden uns aber, es schief gehen zu lassen. Mit Erfolg □, denn der Lernprozess und Lernerfolg war mit Sicherheit dadurch erfolgreicher, wie sich in der abschließenden Gruppensitzung bestätigte.

Aufgrund immer gleich auftretender Schwierigkeiten entschloss ich mich aber, im theoretischen Teil eines Projekttag auf bestimmte Probleme umschrieben hinzuweisen. Das heißt, ich gebe keine konkreten Tipps sondern lediglich umschrieben Hinweise. Die weiteren Arbeitsschritte bestätigen den Erfolg dieser Methode, da bei den SchülerInnen ersichtliches verknüpftes Denken stattfindet.

Anfangs gab es hinsichtlich meines Projekttitels zu wenige Probleme. Es stellte sich aber heraus, dass die Schwerpunkte Zeitmanagement und Wirtschaftlichkeit meinerseits sehr gut gewählt waren. Hier liegen nämlich die häufigsten Schwierigkeiten, die ich im Projekt bearbeiten werde.

Die gesetzten Ziele, einen fächerübergreifenden Unterricht zu gestalten und dadurch nicht nur den SchülerInnen einen besseren Unterricht zu bieten, sondern auch eine bessere Zusammenarbeit unter den KollegInnen zu erreichen, verlaufen bisher sehr zufriedenstellend. Darüber hinaus schrieb ich allen Lehrpersonen eine Mitteilung, dass sie das Menü in Anspruch nehmen können und sich die SchülerInnen über ein korrektes Feedback der geleisteten Arbeit freuen würden.

Am Mittwoch den 16.11. konnte ich Krankheitsbedingt nicht in der Schule sein. Mein Kollege Engelbert Erler rief mich aber am Vortag an und bot mir an, mich am Projekttag zu vertreten. Ich schickte ihm alle notwendigen Unterlagen und besprach den Ablauf mit ihm telefonisch. Er teilte mir mit, dass der Projekttag erfolgreich war und es sogar Reservierungen seitens der Lehrpersonen für das Menü gab.

An den letzten 3 Projekttagen war somit das Menü bereits frühzeitig ausverkauft.

7.2 Beispiele der schriftlichen SchülerInnenreflexion

Unter diesem Punkt werden drei Reflexionen der SchülerInnen veröffentlicht. Um die Identität der SchülerInnen zu bewahren, werden die folgenden Darstellungen mit SchülerIn A, SchülerIn B und SchülerIn C bezeichnet.

7.2.1 SchülerIn A

Welche Einstellung hattest du vom pp Unterricht in den letzten 2 Jahren?

Im Laufe der letzten 2 Jahre hatte ich eine sehr skeptische Einstellung, was Kochen im Zellerhof betrifft, denn die Aufgaben die wir dort gestellt bekamen, waren zum größten Teil sehr langweilig.

Aber auch das Selbstwertgefühl war in den letzten 2 Jahren nicht so stark, wie im heurigen Abschlussjahr, denn wenn man selbstständig kocht und die Arbeit gelingt, so ist man stolz auf seine Leistung und man traut sich mehr zu und bevor ich es vergesse, man freut sich auch schon wieder auf die nächste Unterrichtseinheit.

Wie war die Einstellung zum Projekt vor Beginn und welche Erwartung hattest du ihm gegenüber?

Mit Nervosität, Spannung aber auch mit Interesse und Freude, blickte ich auf das damals zukünftig stattfindende Projekt und dachte mir hoffentlich wird alles gut gehen.

Von der Einstellung her war es am Anfang doch sehr schwer mich zu überwinden aber als es dann los ging habe ich mir nach den ersten 2 Stunden gedacht, dass es sehr viel Spaß macht und ich froh bin, dass ich mit dabei bin.

Ablauf und Entwicklung des Projektes?

Ich würde lügen, wenn ich sagen würde, dass am Anfang alles perfekt war, doch für die Erste Gruppe des Projekts war das Essen meiner Meinung nach, doch schon recht gelungen.

Natürlich wurde in der Anfangsphase sehr viel Dreck Produziert, was wahrscheinlich daran liegt, dass wir doch etwas gestresst waren und auch etwas unbeholfen.

In den darauffolgenden Einheiten, waren wir auf die Situation besser vorbereitet und so konnte sich das Projekt von jeder Einheit weiter und weiter steigern insofern, dass sauberer gearbeitet wurde, weniger Fehler gemacht wurden aber der Stress nie so ganz verloren ging.

Wie ist der persönliche Nutzen aus dem Projekt?

Für den persönlichen Nutzen ist das Projekt von höchsten Wert, denn es bereitet gut auf die Abschlussprüfung vor, sodass man gut vorbereitet und vielleicht schon eine kleine Vorahnung davon hat, wie es sich bei der Abschlussprüfung zutragen wird.

Denn umso öfter man selbstständig gearbeitet hat umso leichter wird man auch die Prüfung bestehen.

Aber auch die Klasse kooperierte unter den verschiedenen Gruppen zusammen und so wurde der Spaß in der Klasse aber auch der Zusammenhalt um ein vielfaches gestärkt.

Was gibt es für die Projektleiterin positives/negatives?

Hilfe bekamen wir doch sehr wenig, was für mich doch sehr positive Auswirkungen hatte, was mir ermöglichte auf eigene Faust zu arbeiten und mir auch mehr Spaß machte, als wie der reguläre Unterricht in der Küche.

Aber hin und wieder konnte ich am Gesichtsausdruck der Projektleiterin herauslesen oder bessergesagt erkennen, dass der ein oder andere Arbeitsschritt, ihr etwas suspekt vorkamen, jenes mir aber ermöglichten, mein Arbeitskonzept neu zu planen und so hoffentlich mein Endprodukt zu verbessern.

Im großem und ganzen war ich sehr zufrieden mit der Projektleiterin und ich denke das jeder der in Zukunft am Projekt mitarbeitet, hoffentlich zu schätzen weiß, wie gut es ihm mit der Projektleiterin geht.

Dies ist mein voller ernst und möchte mich auch nicht, wie man in der heutigen Umgangssprache zu sagen pflegt, einschleimen, denn es würde bei der Beantwortung dieser Fragen nicht hilfreich erscheinen und wenn der Rest meiner Gruppe sich nicht meiner Meinung in ihren Texten anschließen sollte, so behalte ich meine Meinung trotzdem bei und möchte mich zum Schluss sehr herzlich bei Projektleiterin bedanken, dass sie keinen Aufwand gescheut hat mit uns das Projekt durchzuführen.

7.2.2 SchülerIn B

- 1.) Welche Einstellung hattest du vom BP Unterricht der letzten 2 Jahren?
- 2.) Die Grundsätzliche Einstellung zu dem Projekt vor Beginn (Erwartungen)
- 3.) Ablauf und Entwicklung zum Projekt
- 4.) Welchen Nutzen ziehe ich Persönlich aus dem Projekt?
- 5.) Ein paar Sachen zur Fr. Fachlehrerin

1.) Die Arbeiten im BP Unterricht waren in den letzten Jahren immer die gleichen, das gleiche Schema Der Lehrer zeigt es vor der Schüler macht es nach. Als ich an die Schule kam stellte ich mit den BP Unterricht ganz anders vor ich dachte wir würden mehr eigenständig Arbeiten bzw. dass es sich wenigstens in den höheren Klassen bessern würde. Aber auch in der 2. Klasse bekam man immer dieselben vorgezeigt und musste es in Roboterarbeit nachmachen. Die Motivation zum BP Unterricht war so gleich bei 0. Die Lehrer im Zellerhof sind zwar meiner Meinung nach alle be-

müht das sie den BP Unterricht abwechslungsreicher zu Gestalten allerdings gelingt dies nicht sonderlich gut.

2.) Als die Fr. Fachlehrerin zu Beginn der Schule in unsere Klasse kam und uns von ihrem Projektvorhaben erzählte waren alle Schüler gleich von Anfang an begeistert und jeder wollte gleich mitmachen. Wir alle freuten uns dass wir bereits gelerntes endlich einmal allein einsetzen durften um ohne Hilfe für Gäste zu kochen. Die Motivation sprang von 0 auf 100% jeder freute sich auf das Erste Mal BP Unterricht im Zellerhof. Alleine aus einem Warenkorb ein Wirtschaftliches und gutes 3 Gänge Menü zu kochen stellten wir uns alle sehr interessant vor. Meine Meinung dazu war sowieso am meisten lernt man mit lerning by doing.

3.) Das Erste Mal kochen war besonders in meiner Kochgruppe ein ziemliches Durcheinander. Chaos pur wir hätten nicht gedacht das wir so unter Zeitdruck stehen würden und das es sich so schwierig erweisen sollte ein 3 Gänge Menü zu kreieren aus einen Warenkorb. Jeder der 4 Mitglieder von unserer Kochgruppe ging mit einigen wichtigen Erfahrungen nach den 6 Stunden aus der Küche. Wir sind die ganze Sache von Anfangan zu locker angegangen und haben uns total überschätzt. Einiger Fehler sind unter dem Kochen passiert die mir so ganz sicher nie wieder passieren werden! Das Zweite Mal kochen ist dann schon ganz anders verlaufen wir haben aus unseren Fehlern gelernt und konnten ein sehr gutes Menü zusammenstellen. Der Umgang untereinander wurde besser, das Zeitmanegmant und auch das kochen. Natürlich wurde es nicht gleich perfekt aber auf alle Fälle besser. Von den anderen Kochgruppen habe ich auch schon ähnliches gehört. Ich glaube ich habe in den 2-mal Projektkochen mehr gelernt als in 2 Jahren BP Unterricht. Auch das Projekt Ansicht hat sich von Schulbeginn an auch Weiterentwickelt.

4.) Persönlich ziehe ich viele Nutzen aus diesem Projekt so wurden bei mir die koch Fähigkeiten auf alle Fälle weiterentwickelt. Es fängt beim Schätzen von Mengen an und endet bei der Einteilung der Zeit. Kreativität und Einfallsreichtum muss man einsetzen und das alles unter Zeitdruck denn der Gast will zu Mittagessen. Ganz klar habe ich auch wenn wir nur 2-mal hatten viel gelernt und kann dies auch später einmal einsetzen.

5.) Fr. Fachlehrerin hat sich sehr bemüht das Projekt für uns so „bearig“ wie nur möglich zu gestalten. Es fängt bei den Projektmappen an die wir bekommen haben, sie hat auch versucht uns immer auf den richtigen Weg zu lenken beim Kochen auch wenn sie uns nicht helfen durfte. Wenn wir Fehler machten sagte sie uns bei der nach Besprechung immer wie wir diese ganz bestimmt nicht mehr mache würden und erklärte uns auch immer was sonst noch nicht so gut gelaufen ist, meistens waren es Sachen die uns in unserem Stress gar nicht aufgefallen sind. Eine Projektabschlussreise hat sie uns ebenfalls Organisiert und dafür stundelang nach Sponsoren gesucht und gefunden. So werden wir dank unserer Frau Fachlehrerin nach Steiermark fahren und dort 3 super Tage verbringen. Alles zusammen war das Projekt super Organisiert, geplant und umgesetzt!

7.2.3 SchülerIn C

1. Welche Einstellung hattest du vom BP-Unterricht in den letzten 2 Jahren?

Der BP-Unterricht in den letzten drei Jahren war für mich immer eine langweilige und fade Angelegenheit. Wir durften nie unsere eigenen Ideen einbringen und mussten immer dies machen was uns Vorgeschrieben wurde, was eigentlich normal für einen Unterricht ist doch hier war das fehl am Platz. Sollte man nicht im BP lernen selbständig zu kochen und Fehler zu erkennen und diese auch zu beheben, doch war dies in den letzten Jahren nicht der Fall, wenn ein Fehler passiert ist sind die Lehrer immer zur Stelle gewesen und haben dies gleich behoben, doch sollte man nicht lernen dies selber zu schaffen. Auch was mir gefehlt hat wie ich oben schon erwähnt habe, ist das man keine eigenen Ideen einbringen konnte. Mir ist schon klar das man nicht jedes Mal das Menü mit den Schülern gemeinsam zusammenstellten kann. Allen im allen bin ich mir jedes Mal im Unterricht vorgekommen wie in einem Marionettenstück wo die Lehrer die Fäden in der Hand haben und wir die Puppen ohne eigenständiges denken sind und nur das machen was uns aufgetragen wird ohne groß darüber nachzudenken warum und wieso man es in dieser Reihenfolge machen musste usw.

2. Einstellung zum Projekt vor dem Beginn und welche Erwartungen hattest du?

Ich hatte keine positiven oder negativen Einstellungen zu diesem Projekt da ich ein Mensch bin der es nimmt wie es kommt. Doch ich hatte die Erwartung dass der BP-Unterricht endlich etwas spannendes und interessantes wird wo man sich darauf freut wenn man den BP-Plan ansieht und neben seinen Namen ZH Kochen steht.

3. Ablauf und Entwicklung des Projekts?

Da wir die Gruppe waren die dieses Projekt das erste Mal testen mussten hatte wir auch keine Ahnung was uns in Wirklichkeit erwarten würde. Als plötzlich auch noch ein riesiger Korb voll mit Lebensmitteln zum Vorschein kam, dachte ich mir nur noch wie sollen wir das bloß schaffen, wir mussten schätzen wie viel die einzelnen Produktsorten wogen und danach kam ein heiteres Raten was kann man aus diesen ganzen Produkten machen. Als wir uns dann entschieden hatten was wir machen begab sich jeder an die Arbeit und jeder hat seine eigenen Probleme gehabt destotrotz haben wir uns alle gegenseitig geholfen. Beim zweiten Mal lief es dann schon um einiges besser und wir wurden immer besser. Das Projekt hat sich zu einem Super-Projekt entwickelt indem wir selbständiges Denken erlernten und dabei auch noch dazu viel Spaß hatten.

4. Wie ist der persönliche Nutzen?

Der persönliche Nutzen in diesem Projekt liegt bei mir darin dass das erstens eine gute Vorbereitung auf die ABS Prüfung in Kochen ist und dass wir Mengenermittlung, Zeiteinteilung und selbständiges Denken erlernt haben.

5. „FEED BACK“ zur Lehrperson?

Frau Taibinger ist eine hervorragende Lehrerin die es schafft gleichzeitig eine gewisse Strenge und trotzdem Spaß mit in die Sache bringt. Sie war die ganze Zeit mit vollem Herzen dabei und hat uns in allen Hinsichten unterstützt. Ich bin froh dass sie uns als ihre Projektklasse auserwählt hat. Dies ist zwar mein kürzester Absatz doch

wenig Worte bedeuten das es einfach nichts zum Beklagen gibt. (Es war ein HERVORRAGENDES Projekt)

Zeitungsartikel



Tourismusschülerinnen aus dem Zillertal beim Verkosten der hochsteirischen Spezialitäten.

Foto : Teubenbacher

Gute Tipps fürs Zillertal

Die gebürtige Mürztalerin und Fachlehrerin Manuela Taibinger hat mit einer Abschlussklasse der Zillertaler Tourismusschulen den Tourismusregionalverband Hochsteiermark besucht.

In der Mostothek Weissenbacher in Allerheiligen wurde ihnen die Most- und Schnapsherstellung erklärt.

Beim Landgasthof Sepplwirt-Blumrich in Allerheiligen wa-

ren sie bei der Schlachtung eines Schafes genauso dabei wie bei der anschließenden Zubereitung.

Ein weiteres Highlight war der Kochkurs bei dem Haubenkoch Mike Johanns aus Bruck an der Mur.

Am Ende der Projektstage konnten sich die SchülerInnen, die selbst ausgebildete Bier-sommeliers waren, von der Braukunst in Göss überzeugen.

Bericht

Projekttag Steiermark

6. Februar 2012 bis 8. Februar 2012

Klasse: 3 HB



Projektleiterin: Manuela Taibinger

Begleitung: Hansjörg Wechselberger, BEd.

Bei dieser 3tägigen Projektfahrt handelte es sich um eine in einem Projekt involvierte Reise. Das Projekt mit dem Titel Problem- und handlungsorientiertes Arbeiten im fachpraktischen Unterricht unter besonderer Berücksichtigung des Zeitmanagements und der Wirtschaftlichkeit wurde über das gesamte erste Semester des Schuljahres 2011/12 mit der 3. Klasse der Hotelfachschule durchgeführt. Ziel des Projekts war, dass die SchülerInnen in der Lage sein werden, in Eigenverantwortung und selbstständig eine Abschlussveranstaltung mit 4gängigem Menü und allen dazugehörigen Elementen planen, organisieren und durchführen können.

Diese 3 Projektstage sollten zur Erreichung dieses Zieles beitragen. Darüber hinaus wurden die Inhalte des gesamten Programmes so ausgewählt, eine Übereinstimmung mit den Inhalten des Lehrplanes herzustellen.

Schwerpunkte:

- Besuch der Mürztaler Streuobstregion
- Kochkurs mit Haubenkoch Mike Johannis in Bruck an der Mur
- Besichtigung der Gösser Brauerei und des Braumuseums

Abfahrt wie geplant am 6. Februar um 7:00 Uhr von der Schule

Fahrt über das Deutsche Eck – Ankunft um 13:00 Uhr in der Unterkunft in Allerheiligen, beim Streuobstwirt Sepplwirt - Gasthof Blumrich.

Die Streuobstregion ist eine Gemeinschaft aus Bauern und Wirten, die sich darauf konzentrieren alte Streuobstsorten, aber auch schon fast in Vergessenheit geratene Wildfrüchte wieder den Wert zu schenken, den diese Raritäten verdienen. Im Herbst werden Streuobst und Wildfrüchte geerntet und zu sortenreinen Säften, Edelbränden und Likören verarbeitet. Unter anderem betreibt der Wirt des Gasthofes Blumrich eine Lammzucht. Nach einem typisch steirischem Mittagessen, Haidensterz mit Rindsuppe, konnten die SchülerInnen miterleben, wie ein Lamm fachgerecht zerlegt wird.

Wir wurden dazu in die Küche eingeladen, der Wirt selbst legte Hand an und demonstrierte und erklärte diese fachgerechte Zerteilung eines Lammes. Die Fleischstücke wurden für das Abendessen vorbereitet.



Um 16:00 Uhr besuchten wir die ca. 1km entfernte Mostothek von Stefan Weissenbacher. Es handelt sich dabei um einen etwas nobleren Heurigen. Stefan Weissenbacher ist der erste Mostsommelier Österreichs und er gewann schon einige Goldmedaillen für seine Produkte. Unter anderem besitzt er eine Landwirtschaft mit Tieren. Wir kamen in den Genuss hausgemachtes Brot mit luftgetrocknetem Rindfleisch zu verkosten.

Herr Weissenbacher führte uns durch seine Räumlichkeiten, in denen unterschiedlichste Produkte hergestellt werden. Wir erhielten einen tiefen Einblick in die Herstellung von Säften, Edelbränden und Likören. Anschließend lud Herr Weissenbacher in

seinen wunderschön gedeckten und ausgestatteten Mostsaloon. Er hielt einen intensiven Vortrag über die Gründung der Streuobstregion bis hin zur Verwirklichung der eigenen Ideen. Er konnte uns ein überaus authentisches und interessantes Geschäftsleben der Streuobstregion vermitteln. Darüber hinaus gab er den SchülerInnen wertvolle Tipps und Anregungen für ihren weiteren Lebensweg als Fachkräfte im Tourismus. Er war in seiner Begeisterung kaum zu bremsen und die SchülerInnen waren von seiner Überzeugung seines eigenen Tuns sehr begeistert.



Wir durften einige Säfte und Mostspezialitäten verkosten. Ein Highlight war ein nach Champagnermethode hergestellter Schaumwein aus dem Bohnapfel. Die SchülerInnen kauften für ihre Projekt-Abschlussveranstaltungen, Ende Februar und Anfang März, jeweils 6 Flaschen, um es ihren Gästen als Aperitif zu servieren. (Die Kosten dafür wurden durch die finanzielle Förderung von IMST gedeckt).

Während des Vortrages besuchte uns der Marketingmanager der Streuobstregion und machte ein paar Fotos. Jeder von uns erhielt ein Sackerl mit Geschenken und informativem Inhalt der Streuobstregion. Es erschien in der „Woche“ ein Zeitungsartikel über den Besuch der Zillertaler Tourismusschulen der Hochsteiermark.

Um ca. 20:00 Uhr kehrten wir in die Unterkunft zurück und es wurde uns das herrliche Lamm mit vielen typisch österreichischen Beilagen serviert. Die gesamten SchülerInnen waren schwer beeindruckt von diesem hervorragenden Essen. Die Hauptsponsoren der Firma Taibinger&CO waren ebenso anwesend und übernahmen die Gesamtkosten des Abendessens inklusive Getränke. Die Unterkunft war nur mit Frühstück gebucht. Aufgrund der gastfreundlichen Bewirtung und des ausgezeichneten Essens beschlossen die SchülerInnen das Abendessen am nächsten Abend á la carte in Anspruch zu nehmen.

Es folgte ein gemütlicher Ausklang in der Gaststube des Hauses. Der Wirt und ein Schüler sorgten als begeisterte Musiker auf „Der Steirischen“ für eine musikalische Unterhaltung.



Am nächsten Tag fahren wir nach dem Frühstück nach Bruck an der Mur ins Johanns, dem drittbesten Restaurant in der Steiermark.

Auszeichnungen:

- Ausgezeichnet von Gault Millau 2010 mit 2 Hauben
- Falstaff Gourmetclub 3 Gabeln / TOP 5 in der Steiermark
- Wirtschaftspreissträger 2010 für Innovation der Stadt Bruck.Mur

Die SchülerInnen bereiteten mit Mike Johann ein tolles Menü zu.

Rauch-Lachs-Lutscher

Schmor-Kalbtafelspitz vom Milchkalb mit rotem Rüben-Risotto

Maroni im Glas mit Dörrobst Tarté

Unter der Anleitung von Mike Johann wurde eifrig gekocht und sehr viel gelacht.





Er gab wertvolle Tipps für die Küche und lies die SchülerInnen eigenständig kochen.



Auch für mich und Herrn Wechselberger war Interessantes dabei, das wir so auch noch nicht gesehen haben. Die Vorspeise, den Rauch-Lachs-Lutscher, wollen die SchülerInnen bei ihren Projekt-Abschlussveranstaltungen als Amuse Gueule zum Aperitif servieren.

Nach dem praktischen Teil genossen wir das wunderbare Menü. Darüber hinaus gab es einen hervorragenden Cocktail als Aperitif und durch den ganzen Vormittag hindurch ausgezeichnete frisch gepresste Fruchtsäfte.

Es war ein sehr lehrreicher und beeindruckender Kochkurs.



Nach Beendigung des Kochkurses um 14:00 Uhr stand der Nachmittag bis 19:00 Uhr in Bruck an der Mur zur freien Verfügung.

Um 19:00 Uhr fuhren wir in die Unterkunft zurück. Um 20:00 Uhr wurde wiederum hervorragend zu Abend gegessen. Sehr erfreulich war wieder die Anwesenheit der Hauptsponsoren, die wiederholt die Kosten des Abendessens inklusive Getränke übernahmen.

Nach dem Essen durften wir auf der hinter dem Haus gelegenen Eisbahn Eisstockschießen.

Abschließend folgte wieder ein gemütlicher Ausklang in der Gaststube mit Karten- und Würfelspielen.

Am nächsten Tag traten wir nach dem Frühstück die Heimreise an. Dabei besichtigten wir die auf dem Weg gelegene Gösser Brauerei in Göss (Leoben).

Es war eine beeindruckende Führung durch die Brauerei in der es leider verboten war, Fotos zu machen. Ebenso war die Führung durch das angeschlossene Museum sehr imposant.

Die Kosten für diese Besichtigung wurden ebenfalls durch die finanzielle Förderung von IMST gedeckt.

Um ca. 12:00 Uhr ging die Fahrt in das Zillertal zurück. An der deutsch-österreichischen Grenze machten wir einen Stopp von 45 Minuten, um zu essen.

Die Ankunft in der Schule war wie geplant um 18:30 Uhr.

Resümee:

Es waren sehr schöne und vor allem lehrreiche 3 Projektstage in der Steiermark. Das Programm dieser Projektstage wurde durch mich projektbezogen gestaltet und sollte so aufgebaut sein, dass die SchülerInnen zum Ziel des Projekts geführt werden. Auf Anregung meinerseits sollten die Vortragenden der Veranstaltungen während der Projektstage auf Themen und Situationen eingehen, die für die SchülerInnen als angehende Gastronomen und Fachkräfte im Tourismus wesentlich und berufsrelevant sind. Das haben sie meiner Meinung nach erfolgreich und vor allem authentisch erledigt. Ich bin froh diese Destination ausgewählt zu haben, weil den SchülerInnen eine bodenständige und gastfreundliche Region Österreichs präsentiert wurde.

Die SchülerInnen verhielten sich durchwegs diszipliniert und freundlich. Bei der Unterkunft hinterließen die SchülerInnen einen sehr guten Eindruck. Die Wirtsleute waren laut einem Gespräch zu einem späteren Zeitpunkt mit den Hauptsponsoren von dem Verhalten und Auftreten der SchülerInnen begeistert, da sie immer freundlich waren, anständig begrüßt haben und die Tische immer selbst abgeräumt und sauber gemacht haben. Ich bin sehr stolz über diese Rückmeldung. Herr Wechselberger und Ich waren sehr zufrieden mit der gesamten Klasse.

