

PEARL – PraktikantInenn erforschen ihr **Arbeiten** und **Lernen**

Schüler/innen werden zu Erforscher/innen des
Lernens im Praktikum



Workshop II

Bludenz

23. April 2015

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -



Agenda

- Ergebnisse der Auswertung der Placemate-Arbeit „Objekte“
- Rückmeldung zu dem Arbeitsauftrag „Dokumentation des Lernens im Praxisunterricht“
 - Ergebnisse
 - Tipps zur Methodenanwendung
- Erarbeitung eines individuellen Forschungsplans für das Praktikum



Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -





Objekte als Repräsentationsformen des Lernens im Praktikum

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -



KellnerInnengeldtasche

- **Fachliches Lernen:**
 - Kassieren
 - Rechnen
- **Persönliches Lernen:**
 - Vorbereitung
 - Genauigkeit
 - Verantwortung übernehmen
 - Selbständigkeit
 - Mit Angst umgehen
- **Soziales Lernen:**
 - Teamzugehörigkeit
 - Gästekontakt

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -



Kochbuch

- Fachliches Lernen:
 - Neue Rezepte
 - Anrichteweisen
- Persönliches Lernen:
 - Lernbereitschaft
 - Selbstverwirklichung
- Soziales Lernen:
 - Anerkennung

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

Arbeitskleidung

- Fachliches Lernen:
 - Mixing und Cocktails
- Persönliches Lernen:
 - Äußeres Erscheinungsbild
 - Rollenwechsel
 - Stress und Hektik
 - Ruhephase
 - Lange Arbeitszeiten
- Soziales Lernen:
 - Gutes Arbeitsklima
 - Umgangsweise mit Gästen

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

Namensschild

- Fachliches Lernen:
 - Bestellungen aufnehmen
- Persönliches Lernen:
 - Organisiert sein
 - Verantwortung übernehmen
- Soziales Lernen:
 - Gemeinschaftsgefühl
 - Gästekontakt

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

Logbucheintrag, Donnerstag 9. April 2015

Serviceunterricht, 4AHLT, Tourismusschulen Bludenz

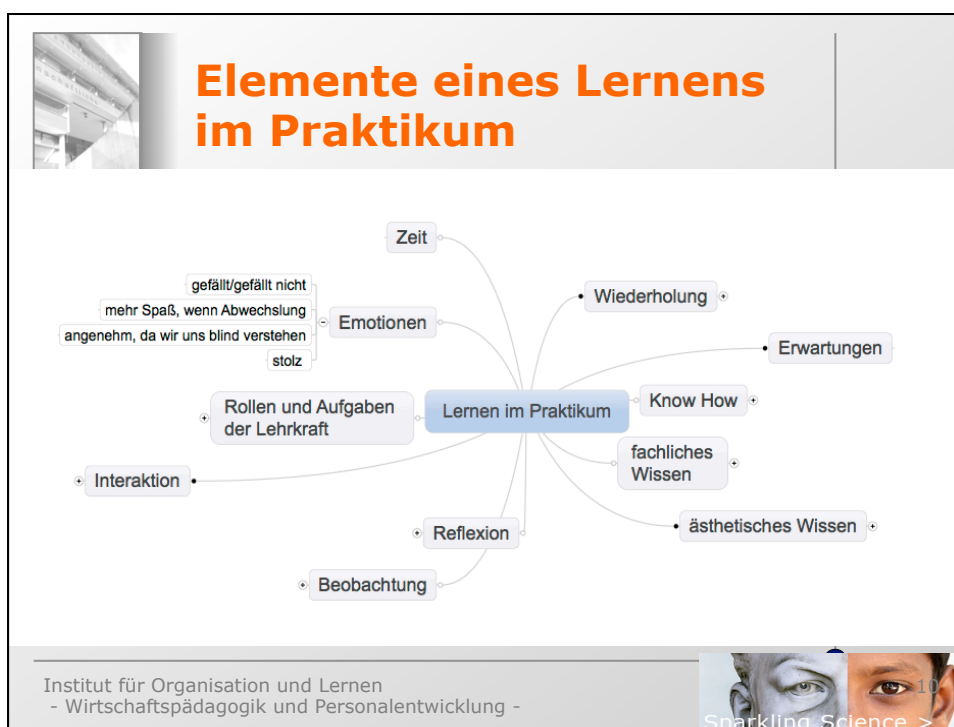
Auswertung der Dokumentationen des Praxisunterrichts: Welche Arten des Lernens sind sichtbar?

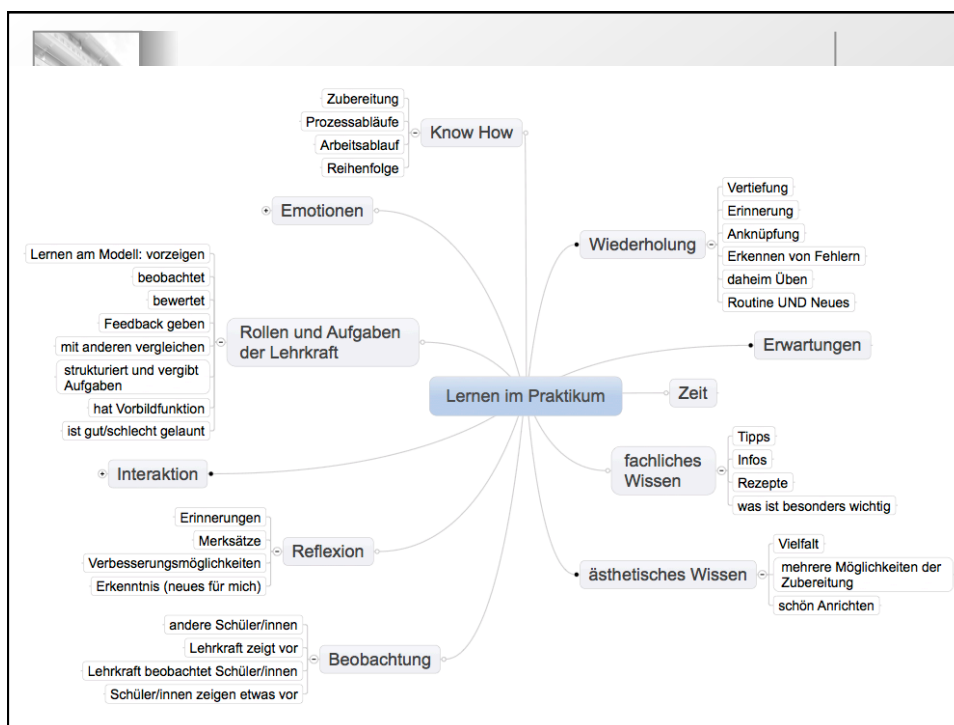
Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

Daten	
Methode	Anzahl
Video	2
Interview	1
Fotos <ul style="list-style-type: none"> • mit Rezept • mit Bildunterschrift • mit Beschreibung 	5 8 1
Protokoll/Feldnotiz <ul style="list-style-type: none"> • mit Foto • Protokoll 	6 11
Logbuch	3
nur Rezepte	3

Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

Sparkling Science >





Auszüge Logbuch

Danach habe(n) ich (wir) das Lachstartar zubereitet, dabei wurden wir von unserem Fachlehrer Herrn Keckeis **beobachtet und bewertet**. Dieser gab uns **hilfreiche Tipps** um dies Aufgabe **zur Perfektion** vollenden zu können. Dennoch haben wir noch ein wenig **Übungsbedarf**. Doch ich (wir) haben an diesem Tag einige **nützliche Tipps und Infos** erlernt, wie z.B. dass der Salat, welcher dito auf dem Teller zu finden ist wie das Lachstartar entweder noch vor dem Anrichten oder wenn der Teller fertig angerichtet ist mariniert werden kann. Außerdem haben wir auch erfahren, dass z.B. manche Zutaten bereits hier und dort **zugegeben werden können**, was den **Arbeitsablauf erstens vereinfacht und**

8:52

Das Fleisch ist geschnitten, T. geht in den Keller um Vakuumsäcke zu holen - die schneidet man an einer Seite auf, legt das Fleisch hinein und dann klopft man es schön dünn.

T. kommt gerade mit den Säcken in der Hand zur Tür herein, als die zweite Lehrperson W. ihn darauf **hinweist**, dass die großen Säcke **besser funktionieren**, und er lieber diese holen soll - also geht T. wieder in den Keller und kommt mit den großen zurück.

Als die andere Lehrperson B. das sieht, kam gleich der ironische Kommentar "Noch größere hättest du nicht gefunden, oder?" und er schnitt den großen Sack in drei Teile - da sieht man, wie sich auch Lehrpersonen, sie sogar im gleichen Fach unterrichten, **oft nicht einig** sind.

9:57

T. beginnt die Schnitzel auf der Arbeitsfläche aufzulegen, weil wir sie noch füllen müssen. Er macht das fast **in Zeitlupe**, und ich muss mich **zusammenreißen**, ihm nicht zu sagen er soll endlich schneller machen.

Logbucheintrag 9.4.15
Parfait: warm-kalt-schlagen
Cremesuppe: erweiterte Einmach
Sahne vergessen 😊

Cocktail shaken - Menüvorbereitung schreiben - Menükarte schreiben - Besprechung der bevorstehenden Serviceprüfung

genaue Beschreibung des Vorgangs

- Wer macht was wann und wie
- Warum Sahne vergessen
- Was ist richtiges Pressen oder richtiges Servieren
- Warum ist eine Karamell-Sauce schwierig

Folgendes habe ich dadurch gelernt:

- richtiges Pressen des Kaffepulvers
- Milch schäumen --> Achtung nicht zu heiß!
- verschiedene Kaffeegetränke
- richtiges Servieren von Kaffeegetränken

Merke:

Da wir dieses Gericht schon 3mal gekocht haben viel es mir nicht schwer es noch einmal nach zu kochen. Das schwierige liegt eigentlich nur in der Sauce bei dem Karamell.

07:45	Treffpunkt im Lehrhotel, Unterrichtsbeginn Besprechung was und wie das heutige Menü gekocht wird, Einteilung der Posten Ich werde die Hühnerfilets im Kokosmantel und eine Currysauce zubereiten mit Nina und Lucas.
08:30	Zählen der Filets und Berechnung wie viel wir für 104 SchülerInnen und LehrerInnen benötigen
08:45	Zurechtschneiden des Fleisches und Würzen mit Curry und Salz
09:00	Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Brösel + Kokosflocken wälzen
10:00	in Öl anbraten und anschließend mit Tüchern abträufeln und auf Blecher geben
Feldnotizen erfassen alles: Aktivitäten, Interaktionen, Stimmungen, Arbeitsklima,....	
Die Kocheinheit beginnt um 7:45 – laut Stundenplan jedenfalls. In wirklichkeit beginnt sie Jedoch viel früher . Im Zug richtung Schule wird das Menü hastig im Internet herausgesucht und anschließend diskutiert . In der Schule angekommen wird das gesamte Kochgewand zusammengesucht und die fehlenden Teile noch schnell ausgeliehen . Dann geht's an das Rezepte kopieren. In der Küche angekommen wird noch gestritten wer welchen Kochplatz bekommt und dann beginnt der Unterricht:	

Wichtig!

- Karamell nicht mit Löffel rühren
- Auch Fleischanschnitte auf den Teller, Schnittfläche aber zum Gast

Sonstige Anmerkungen:

- Senfsauce kann anfangs gleich zubereitet werden und danach einfach weggestellt werden
- Falls das Fleisch noch zu roh sein sollte, kann es nachgebraten werden
- Butter nur kurz aufschäumen, Zutaten rein und weg von Herd → à la Minute zubereiten
- Schoten länger blanchieren und à la Minute kurz mit Butter schwenken

Rezepte mit Erkenntnis und individuellen Anmerkungen

Neues: -Kraftsuppe nicht mit Suppenpulver würzen

-Butter oder Weißbrot im Spargelkochwasser nimmt die Bitterkeit auf

-Spargel sehr lange schälen



Organisation von Arbeitsabläufen



Topfen
Zitronen-Orangen
Zucker



Eischnee (Salt)
Zucker



Geschlagene Sahne





Mehrdeutigkeit und Bedeutung von Bildern



Tipps zur Methodenanwendung

- Fotos/Video
 - Titel zum Foto/Video
 - Kurze Beschreibung: was erzählt das Foto? Warum habe ich dieses Foto/diesen Videomitschnitt gewählt?
- Feldnotizen/ Protokoll
 - mehr ist mehr
 - Unterteile die Notiz in Beobachtungen, Gefühle, Interpretation
 - Reflexion
- Fachliche Beschreibungen (z.B. Rezepte) sind per se noch keine Methoden
 - Warum ist das Rezept für dich wichtig? Warum beigelegt?
 - Was sagt mir dieses Rezept, diese Broschüre, dieses Objekt über mein Lernen?



Institut für Organisation und Lernen
- Wirtschaftspädagogik und Personalentwicklung -

