

4.1 Unterricht nach dem AVIVA®-Modell planen – Zwei Beispiele

An zwei Beispielen zeigen wir auf, wie das «AVIVA®-Modell» in der Unterrichtsplanung umgesetzt werden kann. Beim ersten Beispiel wird eine ausführliche Unterrichtsvorbereitung präsentiert, beim zweiten wird ausschließlich die Verlaufsplanung vorgestellt.

Vor dem Beginn eines Schuljahres sollte als Erstes ein Halbjahres- und/oder Vierteljahressplan erstellt werden. Dabei ist der Bildungs- und Schullehrplan zu konsultieren. Dies stellt sicher, dass die wesentlichen Ziele berücksichtigt werden. Diese Grobpläne enthalten für jede Klasse die wichtigsten Meilensteine, zum Beispiel wann ein neues Thema eingeführt wird, Exkursionen, Projekte, spezielle Anlässe, Kompetenzen, Prüfungen. Dabei wird auch auf eine ausgewogene Arbeitsbelastung der Lernenden und der Lehrkraft geachtet. Es empfiehlt sich, den Prüfungsplan, Exkursionen und spezielle Anlässe mit den anderen Lehrkräften abzusprechen und zu koordinieren.

Anhand der Quartalspläne werden anschließend die Wochen- oder Tagespläne erstellt. Der Tagesplan enthält die konkrete Formulierung der Lernziele, der Kompetenzen und des Unterrichtsverlaufs.

Beispiel 1 – Ausführliche Unterrichtsvorbereitung

Das folgende Beispiel einer ausführlichen Unterrichtsvorbereitung hat uns Christoph Muggli, Berufsfachschullehrer an der Allgemeinen Berufsschule in Zürich, zur Verfügung gestellt.

Thema: Herstellung der drei Weinarten (Weißwein, Rotwein und Rosé), Nebenprodukte der Weinherstellung

Klasse: Restaurationsangestellte mit eidgenössischem Berufsattest (zweijährige Berufslehre) im 2. Halbjahr

Ziele und Kompetenzen im Unterricht

Leitziel gemäß Rahmenlehrplan

Die Kenntnis und das Verständnis der gastronomischen Produkte und Dienstleistungen im Lebensmittel- und Getränkebereich bilden für Restaurationsangestellte die Grundlage für eine gute Gästeberatung und den Verkauf. Sie entscheiden wesentlich über den Erfolg eines Gastronomiebetriebes wie auch über die Zufriedenheit der Gäste.

Richtziel gemäß Rahmenlehrplan

Restaurationsangestellte beschreiben Herkunft, Eigenschaften und Bereitstellung von Lebensmitteln und Getränken und beurteilen deren Qualität.

Instrument 4.1

Unterricht nach dem AVIVA®-Modell planen – Zwei Beispiele

4.1

Kompetenzen aus dem Bildungsplan und dem Schullehrplan

- Ich kann die Herstellung von Weiß-, Rot- und Roséwein beschreiben und weiß, wo die Unterschiede liegen.

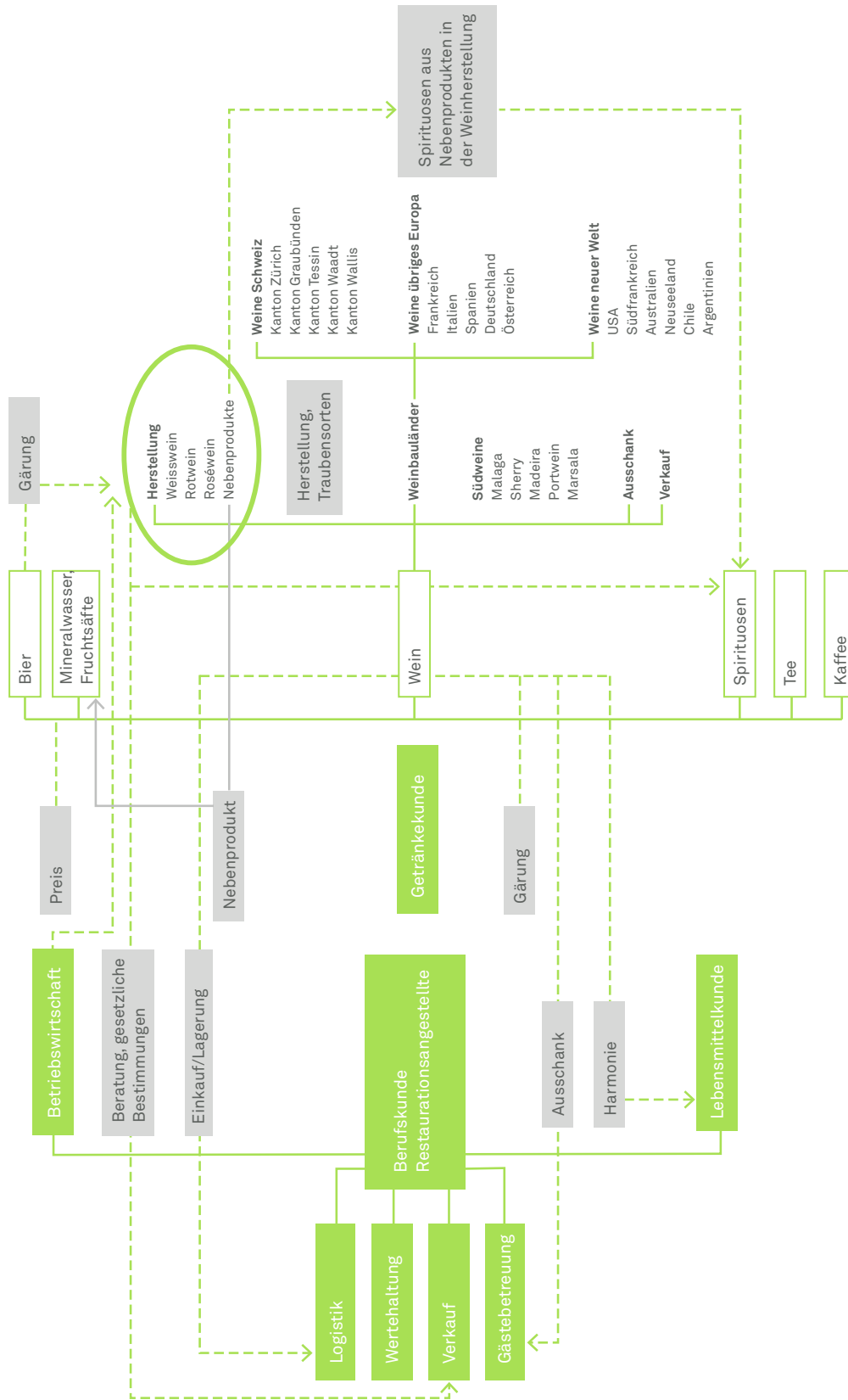
- Ich kenne weitere Weinbereitungsarten.

- Ich kann folgende Fachausdrücke im Zusammenhang mit Wein erklären: *Maische, Trester, Gärung, Barrique, biologischer Säureabbau, Assemblage/ Cuvée, AOC.*

- Ich kann verschiedene Nebenprodukte der Weinherstellung nennen.

Instrument 4.1

Unterricht nach dem AVIVA®-Modell planen – Zwei Beispiele



Sachanalyse

Wein ist ein Thema im Bereich der Getränkekunde. Die Auszubildenden befassen sich auch bei anderen Getränken mit Unterthemen wie Ausschank, Lagerung, Harmonie mit den Speisen usw. Diese Begriffe sind bei den meisten bereits im Vorwissen abrufbar. Es geht hier darum, die Kriterien spezifisch beim Wein zu erarbeiten. Dazu gehört ein Grundwissen, was Wein überhaupt ist. Damit die Herstellung von Wein kein Buch mit sieben Siegeln bleibt, wende ich genügend Zeit für das Thema auf.

Das Ziel besteht darin, dass die Auszubildenden sich genügend Wissen aneignen, damit sie den Ausschank und die Beratung der Gäste optimieren können.

Die Darstellung zeigt die sieben Hauptthemen (grün hinterlegt), die während der zweijährigen Ausbildung bearbeitet werden. Das Thema Weinkunde ist detailliert aufgeführt; ich habe versucht, in der Grafik die Beziehungen sowohl zu den Hauptthemen als auch zu den Unterthemen aufzuzeigen.

Didaktische Reduktion

Meine Idee ist, dass die verschiedenen Schritte der Weinbereitung ineinanderfließen. Daher findet eine didaktische Reduktion in einer horizontalen (Darstellungsreduktion) wie in einer vertikalen Reduktion (Inhaltsreduktion) statt.

Ich reduziere die Weinherstellung also von etwa 22 auf 16 Schritte. Und ich nenne von den rund 40 Traubensorten nur die wichtigsten. Inhaltlich werde ich – mein Zielpublikum sind ja Jugendliche in der zweijährigen Grundbildung – gewisse abstrakte Begriffe auslassen (*Einbrand, Kältestabilisierung, Entschleimen* usw.). So werden die Lernenden die Herstellung als Ganzes wahrnehmen und nicht als Einzelteile, die sie nicht zusammenfügen können.

Den zeitlichen Mehraufwand kann ich mir leisten, da EBA-Lernende bei den Weingebieten und den entsprechenden Weinen sich nur auf die Weine des Ausbildungsbetriebes konzentrieren müssen.

Methodisches Arrangement

Da gerade diese Lernenden mit rein theoretischen Ausführungen eher Schwierigkeiten bekunden, erhoffe ich mir, dass für sie anhand einer Collage die zum Teil komplexen Schritte durch das Visualisieren besser erkennbar werden. Durch eine vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema will ich die Lernenden zu einem aktiven Lernprozess einladen. Sie setzen bei diesem Lernprozess ihre kognitiven und metakognitiven Strategien ein. Zentral für den Lernerfolg ist auch die motivationale Strategie, die dieses methodische Vorgehen ansteuert.

Die Unterrichtsgestaltung nach AVIVA®

Phasen	
A – Ankommen	Ich erkläre den Lernenden zunächst den Ablauf der Unterrichtseinheit und die Aufgaben.
V – Vorwissen aktivieren	In Partner- oder Einzelarbeit will ich das Vorwissen oder Fragen über das Thema Wein ergründen.
I – Informieren	Mit einem Film über die Arbeiten im Weinkeller der Firma Provins sollen die Lernenden ein erstes Mal Informationen zum Thema erhalten. Anschließend werde ich gemeinsam mit ihnen die Weißweinherstellung mit Anschauungsmaterial an der Wandtafel erarbeiten.
V – Verarbeiten	Mit einer Collage werden die Rotwein- und die Roséherstellung je durch eine Gruppe Lernender erarbeitet. In Partner- oder Einzelarbeit werden die weiteren Aufgaben im Lernauftrag gelöst.
A – Auswerten	Die Lernenden präsentieren ihre Collagen; Erfolgskontrolle in Form von schriftlichen Fragen.

Beispiel 2 – Verlaufsplanung

In unserem zweiten Beispiel stellen wir eine konkrete Unterrichtsplanung (Verlaufsplan) von Cornelius Solbach vor. Er unterrichtet die Fächer Visualisieren (Zeichnen) und Baukultur (Baugeschichte) in einer Klasse von Zeichnern (Fachrichtung Architektur) EFZ. Die Verlaufsplanung bezieht sich auf eine Unterrichtseinheit im Fach Visualisieren (2. Halbjahr), darin werden die Phasen nach AVIVA® tabellarisch dargestellt.

Zeit	Unterrichtsphase	Lehraktivität	Lernaktivität	Methode	Material/Besonderes
5'	Ankommen	<ul style="list-style-type: none"> - Begrüßung - Tagesprogramm erläutern 		Lehrervortrag	Overhead-Projektor
10'	Vorwissen aktivieren	Einstieg in die Unterrichtseinheit: <ul style="list-style-type: none"> - Methode erklären 	<ul style="list-style-type: none"> - Assoziativ Begriffe zum zentralen Begriff: «Perspektivisch zeichnen» finden - sammeln und in einem Kernsatz zusammenfassen - Diesen Satz auf ein A3-Papier an die Wandtafel pinnen. 	Placemat	<ul style="list-style-type: none"> - A2-/A3-Papier - dicke Filzschreiber - Tape
10'	Informieren	<ul style="list-style-type: none"> - Die vier Merksätze kommentieren - die nächste Unterrichtsphase einleiten - Zimmer wechseln 	Lehrerzentriert		Methodenskizze (Tafel)
50'	Verarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> - Coachen - Zimmer wechseln 	<ul style="list-style-type: none"> - Beobachten - Umsetzen - Reflektieren - «Timekeeper» 	«angewandtes Kugellager»	<ul style="list-style-type: none"> - Vier Stühle aus der Stuhlsammlung - A4-Blätter - Unterlage Karton - 3B- und 6B-Bleistifte
15'	Auswerten	<ul style="list-style-type: none"> - Kurze Erläuterung der Selbstreflexion - Kommentieren der Statements - Aufträge erteilen für die nächsten zwei Lektionen nach der Pause 	<ul style="list-style-type: none"> - Eigene Resultate reflektieren - Auf verschiedenfarbigen Kärtchen notieren - in der Tischgruppe und im Plenum austauschen 	KOPING	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedenfarbige Kärtchen - dicke Filzschreiber - Tape