

Projektwoche...HILFE!

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 16:23

Hallo, ihr!

Ich arbeite seit 2,5 Jahren fest an einer Oberschule.

Dort bin ich Klassenlehrerin einer 5.Klasse.

Diese Woche ist bei uns Projektwoche....

Ich mache mit meiner 5. Klasse ein Hauswirtschaftsprojekt. Eine Hälfte der Klasse ist mit mir in der Küche und kocht/backt, die andere Hälfte schreibt bei meiner Kollegin an den Rezepten. Am Ende der Woche sollen nicht nur volle Bäuche, sondern auch ein Rezeptheft dabei herausgekommen sein. 😊

ABER....heute haben wir in der 1. und 2.Stunde die Organisation besprochen und begonnen das erste Rezept abzuschreiben.... 🍎

Viele Schüler sind nicht in der Lage , RICHTIG abzuschreiben!!! Sie halten die Abstände nicht ein, unterstreichen nicht....dabei hatten sie mein Rezept als 1 zu 1 Vorlage... 🍎

Dann in der 3.und 4. Stunde mit der ersten Gruppe in die Küche, wir haben "Apple Crumble" gemacht. Es hat zwar ganz gut geklappt, aber ich muss permanent präsent sein, aufpassen, dass nichts falsch zusammengerührt wird....

Dabei habe ich sonst auch Hauswirtschaftsunterricht, das ist mir also nicht fremd.

Aber als ich heute mittag nach Hause kam hatte ich Kopfschmerzen und war völlig fertig. Bei den Hausaufgaben mit meinen eigenen Kindern, sind mir die Augen zugefallen....

Kennt ihr das? Empfindet ihr Projektwochen auch als so anstrengend? (Und das war erst der erste Tag.... 😞)

Ich würde viel lieber normalen Unterricht machen. Dann weiss jeder, was kommt und alles läuft geplant und normal.

Diese Tage sind so künstlich....man muss sich irgendwas einfallen lassen...Und die Schüler merken das, dass es eben kein "richtiger Unterricht ist, sondern

"Pillepalle"...und so benehmen sie sich auch teilweise.

LG,

erschöpft nach nur einem Tag...und gesprannt auf eure Erfahrungen

Beitrag von „Pausenbrot“ vom 1. Februar 2016 17:02

Halte durch!

Ich finde bei Projektwochen eher die Vorbereitung nervig, dafür sollte dann in der Woche alles so organisiert sein, dass die Kids zu tun haben. Du hast es aber besonders schwer, weil du den Part in der Küche übernommen hast. Küche IST anstrengend. Vielleicht kannst du mit deiner Kollegin ab und an tauschen?

Pillepalle ist das jedenfalls nicht! Wenn die lieben Kleinen meinen, das sei kein richtiger Unterricht, dann haben sie nicht verstanden, dass Abschreiben, kochen, Rezeptlesen, sich an eine Reihenfolge halten, mitdenken, planen und selber strukturieren der wichtigste Unterricht ist, den sie beziehen dürfen. Und dann müssen sie wohl, wenn sie planlos durch die Küche hüpfen, noch Regeln schreiben üben.

Dr. Oetker empfiehlt: Man lege Küchenordnung, Stifte und Papier bereit 😊

Lassts euch schmecken 😊

Beitrag von „Piksieben“ vom 1. Februar 2016 17:12

Meine Schüler sind zwar schon älter, aber die Thematik mit den Projekten und dem Chaos kenne ich auch.

Für mich hört es sich so an, als seist du völlig panisch, wenn die Kinder etwas falsch machen, und schwebtest helikoptermäßig (und entsprechend gestresst) über ihnen hinweg. Kannst du nicht mal durchschnaufen, loslassen und dir sagen: Ja, die Rezepte enthalten Fehler und sehen unordentlich aus, aber die Küche steht noch und niemand ist verletzt.

Bitte lass die Kinder Fehler machen. Das darf auch mal so richtig schlecht schmecken. Kochen ist nicht so leicht, wie es aussieht, wenn man sich zu Hause an den gedeckten Tisch setzt.

Morgen wird es besser, bestimmt!

Beitrag von „Friesin“ vom 1. Februar 2016 17:31

sind die Kinder freiwillig in dem Projekt oder war das ihre Zweit- oder Drittwahl?

Dass 5t Klässler unruhig sind und sehr viel Hilfe in der Küche brauchen, kann ich mir gut vorstellen. Wie viele Kinder sind in dem Kochprojekt?

Bzw. wieviele Kinder sind in der jeweiligen Gruppe? Ich weiß auch nicht, ob Kochen mit Kl. 5 nicht ein bisschen gewagt ist...

Bei uns werden die Ergebnisse der Projektwoche immer gleich im Anschluss beim Tag der offene Tür vorgestellt, und es gibt vom Projektleiter eine Beurteilung jedes einzelnen Schülers. Beides führt dazu, dass die Schüler das Ganze halbwegs ernst nehmen.

Ansonsten rate ich dir auch zu Gelassenheit: wenn sie schief schreiben, lass sie. Vielleicht müssen ja auch nicht gerade die Grobmotoriker das Rezeptbuch zum Ausdrucken gestalten 😊 Wenn sie Hilfe brauchen, gib sie ihnen, aber achte darauf, dass sie eine bestimmte Reihenfolge einhalten. D.h. du gehst nicht auf die ein, die gerade am lautesten schreien 😊

Kochen mit allen Vorbereitungen und Nachbereitungen will auch gelernt sein 😊 Aber das weißt du eigentlich, wenn du Hauswirtschaft unterrichtest. Was läuft denn anders als im Unterricht?

Beitrag von „SteffdA“ vom 1. Februar 2016 17:52

Also ich sehe Projektwochen generell kritisch. Das ist so, wie:

"Wir machen 12 Wochen Theorie und wenn wir das Projekt machen, haben wir die Theorie wieder vergessen."

Beitrag von „Shadow“ vom 1. Februar 2016 18:14

Zitat von Friesin

Ich weiß auch nicht, ob Kochen mit Kl. 5 nicht ein bisschen gewagt ist...

Da muss ich aber mal widersprechen 😊

Wir kochen schon mit Drittklässlern. Es ist natürlich - wie so oft - alles eine Frage der Organisation.

Hilfreich ist es natürlich, wenn man auch in der Küche dann mit mindestens zwei Lehrern oder Erwachsenen dabei wäre. Wenn das nicht geht und man alles alleine stemmen muss, dann helfen nur ganz klare Regeln, eine gute Vorbereitung (welche Gruppe macht wann was) und notfalls würde ich für Leerlaufphasen noch irgendwas zum Schreiben dabei haben, oder das Rezept verschönern lassen etc.

Ansonsten: Augen zu und durch. Projektwochen sind oft anstrengend und die Kinder aufgedreht. Aber vielleicht lag es auch einfach daran, dass heute Montag ist und morgen läuft es schon viel besser...

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 18:59

[@Pausenbrot](#)

Hallo!

Naja, bei einem Hauswirtschaftsprojekt läuft die Vorbereitung ja täglich... ich muss ja die Zutaten frisch einkaufen. Dann duften die Schüler sich heute aus einer Zahl vorgegebener Rezepte, ihre Wunschrezepte wählen... also erst ab heute Rezepte für die Schülerhand vorschreiben und kopieren...

Ich habe mir dieses Projekt überlegt, weil ich privat gerne kuche/ backe u seit dem Sommer auch HW unterrichte. Aber irgendwie habe ich das Projekt unterschätzt und die Schreibfertigkeiten der Schüler unterschätzt.

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:05

[@Pieksieben](#)

Huhn...

... leider bin ich nicht mit so großer Gelassenheit gesegnet. Die Rezepthefte sollen ja am Fr am Tag der offenen Tür verkauft werden... aber wer bitteschön kauft unleserliche u unordentliche Rezepte?!

Ich bin echt schockiert, dass 5.Klässler- viele zumindest- nicht nach genauer Vorlage abschreiben können...

Meine Kollegin meinte auch, ich müsste den Anspruch runterschrauben...
Falls die Rezepthefte am Ende echt unmöglich aussehen, dann werden wir sie halt nicht verkaufen.... Dann bekommt jeder sein Rezeptheft mit nach Hause u fertig.

LG

Beitrag von „indidi“ vom 1. Februar 2016 19:15

Zitat von FüllerFuxi

@Pieksieben

Die Rezepthefte sollen ja am Fr am Tag der offenen Tür verkauft werden... aber wer bitteschön kauft unleserliche u unordentliche Rezepte?!

Die Schüler schreiben die Rezepte mit der Hand?

Warum nicht am Computer?

Da könnte man viel unkomplizierter Fehler ausbessern.

Bessere Schüler könnten auch den Text von schwächeren verbessern.

Wie viele Schüler sind in einer Gruppe?

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:16

@Friesin

Hallo!

Nein, die Schüler konnten keine Projekte auswählen. Es sind Klassenprojekte. Der jeweilige Klassenlehrer überlegt sich was und muss 20 Stunden damit füllen...

Es gibt auch keinen Projektleiter u keine abschließende Bewertung...

Die Ergebnisse müssen am Fr Nachmittag beim Tag der offenen Tür vorgestellt werden... aber das Interesse der Eltern war in der Vergangenheit gering... letztes Jahr waren nur etwa 5 Eltern da... dafür steht man stundenlang da.

Ich habe die Klasse jeweils geteilt in Jungen u Mädchen. Das heißt es sind nur 8 Jungs u 6 Mädchen.

Das ist nicht viel.

Was anders ist als im normalen HW-Unterricht? Ich hatte letztes Halbjahr mit den Jungs kochen in der 3. u 4. Stunde am Di. in den beiden Stunden davor, hätte ich frei und kam aber immer schon mindestens 60 Min früher und hab alles in der Küche vorbereitet: Zutaten für alle Gruppen abgewogen, portionsgerecht bereit gestellt, Kochuntensilien zum Zeigen hingelegt...kurz: Perfekte Vorbereitung für 5. Klässler.

Aber jetzt in der ProWo muss ich jeden Tag zur 1. Stunde starten und bei einer Fahrzeit von 45min, verlasse ich schon um 6:45h das Haus und kann natürlich jetzt in der Küche nichts vorbereiten

Und den Unterschied merkt man deutlich.:-/

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:19

[@indidi](#)

Hallo!

So war es auch geplant...ein Kollege wollte mich unterstützen, indem er die Schüler am PC betreut und sie die Rezepte tippen.

Dieser Kollege hat kurzfristig die Schule verlassen und ich musste auf die Schnelle Ersatz suchen...

Das ist jetzt eine nette Kollegin, die aber bald in Ruhestand geht und den PC ablehnt.

Darum jetzt per Hand...

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:20

Ach ja, es sind pro Gruppe einmal 6 und einmal 8 Schüler.

Beitrag von „Shadow“ vom 1. Februar 2016 19:30

Zitat von FüllerFuxi

Die Rezepthefte sollen ja am Fr am Tag der offenen Tür verkauft werden...aber wer bitteschön kauft unleserliche u unordentliche Rezepte?!

Kommt der Gewinn dann in die Klassenkasse? Dann wäre es ja zumindest noch ein Anreiz für die Kinder.

Vielleicht wäre die Motivation höher, wenn die Kinder die Rezepthefte für sich selbst schreiben? Das ist doch eine schöne Erinnerung und man kann die Rezepte zuhause nachkochen. Da geben sie sich vielleicht mehr Mühe, als wenn die Dinger dann einfach verkauft werden für ein paar Euro.

Beitrag von „alias“ vom 1. Februar 2016 19:40

Zitat von FüllerFuxi

Nein, die Schüler konnten keine Projekte auswählen. Es sind Klassenprojekte. Der jeweilige Klassenlehrer überlegt sich was und muss 20 Stunden damit füllen...

Nu jaaaa.... das als "Projektunterricht laufen zu lassen ist ehemmm.

Das ist Fachunterricht mit Aufhebung des Stundenplanes. Die Schüler haben keine Wahl.

Projektunterricht verstehe ich so, dass sich die Schüler nach Interessenlage in verschiedene Projekte "einschreiben" und dann dort mitarbeiten. Die Motivation der Schüler ist auf eure Weise eher mau.

Letztlich gibt es nur eine Konsequenz: Nächstes Mal anders und besser machen. Und nu: Augen zu und durch.

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:41

Huhu...shadow!

Eine Klassenkasse haben wir nicht. Das Klientel der Eltern ist nicht so zahlungsfähig/freudig.

Aber der Erlös käme der Klasse zu Gute. Aber so viel käme dabei eh nicht rum...wir würden wahrscheinlich 1 oder 2 Euro für ein Heft verlangen... Und bei den wenigen Besuchern kämen max 20 Euro zusammen. Und das ist schon seeeeehr hoch gerechnet.

Verabschiede mich gedanklich von der Verkaufsidee...vlt präsentieren wir einfach nur die Hefte zur Ansicht, legen ein paar kopierte, gut geschriebene Rezepte zum Mitnehmen aus und verteilen selbstgebackene Kostproben....?

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 1. Februar 2016 19:48

@ alias

Huhu...

...du hast sicher nicht unrecht. Aber die Projektwoche ist bei uns an der Schule so üblich. Entweder Klassen"Projekt" oder jahrgangsintern. Aber nix zum auswählen.

Ich habe mit dem HW Projekt schon ein handlungsorientiertes Projekt ausgesucht...und Kochen/backen finden sie eigentlich gut.

Wir haben eigentlich jedes Jahr ProWo...

Dient in erster Linie dem Zweck, dass die SL in dieser Woche die neuen Stundenpläne erstellt...folglich werden die Klassenlehrer in ihre Klassen geschickt täglich 1.-4. Stunde plus Fr Nachmittag.

LG

Beitrag von „Pausenbrot“ vom 1. Februar 2016 20:33

Zitat von FüllerFuxi

vlt präsentieren wir einfach nur die Hefte zur Ansicht, legen ein paar kopierte, gut geschriebene Rezepte zum Mitnehmen aus und verteilen selbstgebackene

Kostproben....?

Klingt doch gut! ihr könnt ja trotzdem ein "Sparschwein" aufstellen.

Ich glaub, du machst dir zu viele Gedanken, wer da was will und ob das Ergebnis perfekt genug ist. Bereite das Rezept vor, was dir machbar erscheint und fang nicht morgens noch eine Abstimmung dazu an.

8 Kinder ist machbar, wie gesagt, wenn sie zu viel herumirren, dann lass sie schreiben, das beruhigt die Gemüter immer.

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 2. Februar 2016 14:37

Huhu....

Tag 2 der Projektwoche war deutlich besser!

Heute wussten die Schüler, was und wie es läuft... gestern musste ich ja alles erklären, zeigen... Außerdem bin ich heute mit einem anderen Anspruch da ran gegangen... sollten die geschriebenen Rezepte nicht gut aussehen, dann verkaufen wir das Heft halt nicht. So!

Heute haben wir Pizza und Clafoutis (franz. Kirschauflauf) gemacht. War sehr gut.

LG

Beitrag von „Schmeili“ vom 2. Februar 2016 14:46

Das freut mich!

Mach dir nicht zuviel Stress, die Kinder sollen ja auch lernen.

Alles schon abgewogen zurecht stellen? Warum? Die Kinder sollen doch am Ende der Woche die Rezepte zuhause alleine nachkochen können. Das lernen sie doch nur, wenn sie es selber tun! Wenn sie nicht sorgfältig arbeiten, dann schmecken sie das schon..

Beitrag von „Stille Mitleserin“ vom 2. Februar 2016 16:57

Ich würde Schmeili gern zustimmen - auch, wenn du dich bei der Beschreibung der Vorbereitungen auf deinen Unterricht bezogen hast.

Warum stellst du alles bereit?

Die kids lernen beim Hauswirtschaften ja mehr als das Zusammenröhren und Essen - gerade das Abwiegen, das Herrichten des Arbeitsplatzes und das Wiederaufräumen sind wichtige Punkte. Und das sind auch die Punkte, bei denen die Kinder sehen, dass sich z.B. der Matheunterricht lohnt, ganz praktisch.

Mein mathefauler Junior wollte neulich Muffins backen - er musste das Rezept aber verdoppeln. Das hat zwar Zeit gekostet, aber die spätere Erkenntnis "ich hab das dann mal zwei genommen" und "125 Gramm mal zwei sind ein Stück Butter" waren Gold wert.

Also: entspann dich, gerade in der Praxis lernt man viel mehr aus eigenen (Fehl-)entscheidungen. Lass die Kinder mal machen. Und wenns nicht schmeckt - unbedingt thematisieren.

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 3. Februar 2016 15:24

[@Stille Mitleserin](#)

Hallo!

Grundsätzlich hast du nicht unrecht.

Aber es kommt auch sehr auf die Kids an, was sie können/kennen.

Es ist eine 5.Klasse mit hauptsächlich bildungsferneren und einkommensschwachen Elternhäusern...

Hinzu kommt das viele Kids lernschwach sind(Förder bzw HS-Niveau) ...einfach so Zutaten verdoppeln/ausrechnen/ richtig abwiegen...das ist für einige schon zu viel.

Und einige kennen richtig kochen,vorbereiten nicht...da werden zu Hause Fertiggerichte gemacht, Dönerbuden etc...

Darum entlaste ich gerne vor. WIE es gemacht wird, sehen sie ja bei mir. Ich mache vieles vor. Es ist an meiner Schule das erste Mal,dass HW schon in Klasse 5 unterrichtet wird.

Daher hab ich die "Lernziele" auch bewusst anders gesteckt als in Klasse 7.

Ich möchte, dass die Kids auch mal positive Ergebnisse haben,besonders die die im Unterricht das nicht erleben. Ein " Mein Gericht ist lecker geworden!" finde ich gut.

Dann möchte ich dass sie in einem Rahmen agieren können, indem nicht dauernd gemaßregelt werden muss wie vlt im normalen Unterricht.

Zusätzlich sollen sie neue Gerichte/Lebensmittel kennenlernen und überhaupt Freude am Fach

aufbauen.

Also, alles keine wirklich kognitiven Ziele.

Aber bei meinen Schülern ist das so passender, als wenn ich am Ende verlangen würde, dass sie wissen woraus ein Rührteig besteht, wie alle Küchenutensilien heißen, wie ein Backofen funktioniert, bestimmte Gerichte auswendig können...das hat Zeit für später.

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 3. Februar 2016 15:31

Tag 3 der Projektwoche...

Hallo, ihr!

Insgesamt haben sich die Abläufe eingespielt und es läuft ganz gut. Die Schüler haben heute rückgemeldet, dass Ihnen unser Projekt gut gefällt. 

Mir macht das Kochen und Backen mit den Schülern auch Freude. Aber ich bin ehrlich: Es strengt auch an. Jeden Tag einkaufen gehen, während des Kochens überall präsent sein, da sie Schüler recht unsicher sind, aufpassen dass nix schief geht...und jeden Morgen um 5:45h aufstehen...das ermüdet, wortwörtlich.:-)

Ich muss nämlich jeden Morgen zur 1. Std in der Schule sein, da die ProWo von der 1.-4. Stunde geht...

Außerdem viele extra Stunden, bis einschließlich Fr habe ich 6 Stunden mehr einfach so...:-/ Arbeit -familienbedingt- TZ mit 14 Stunden.

Immerhin muss ich nicht zum Tag der offenen Tür am Fr Nachmittag...das gleicht es ein wenig aus.

LG

Beitrag von „WillG“ vom 3. Februar 2016 17:01

Zitat von FüllerFuxi

Außerdem viele extra Stunden, bis einschließlich Fr habe ich 6 Stunden mehr einfach so...:-/

Arbeite -familienbedingt- TZ mit 14 Stunden.

Immerhin muss ich nicht zum Tag der offenen Tür am Fr Nachmittag...das gleicht es ein wenig aus.

Da muss der PR mit dem SL eine Regelung für TZ-Kräfte vereinbaren, dass diese entweder nicht über ihr Deputat belastet werden oder an anderer Stelle entlastet werden. Ob der Wegfall von weiterer Mehrarbeit am Freitagnachmittag die sechs Stunden Mehrarbeit ausgleicht, ist eher fragwürdig.

Beitrag von „Shadow“ vom 3. Februar 2016 18:55

[Zitat von FüllerFuxi](#)

.vlt präsentieren wir einfach nur die Hefte zur Ansicht, legen ein paar kopierte, gut geschriebene Rezepte zum Mitnehmen aus und verteilen selbstgebackene Kostproben....?

Ja, das ist bestimmt der bessere Weg!

Wie gut, dass sich das Ganze jetzt doch ein bisschen eingespielt hat, das freut mich für dich.


Als TZ-Kraft ist eine volle Projektwoche natürlich immer so eine Sache. Da hätte man vielleicht im Vorfeld noch eine andere Regelung finden können, z.B. dass ihr euch zu zwei zusammen tut und abwechselt. Aber wenn es ja keine "gewöhnliche" Projektwoche ist, sondern Projekte, die jeder mit seiner Klasse macht, ist das natürlich auch wieder schwieriger.

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 3. Februar 2016 19:04

@'WillG

Hallo!

Das ist bei uns anders geregelt...ich als TZ-Lehrerin soll mich in der Projektwoche so organisieren, dass ich mir die Stunden aufteile. Sprich mal später kommen o früher gehen...nur leider haut das bei diesem Projekt nicht hin. :-/

Ich mache das Projekt mit einer Kollegin,sie hat immer die Hälfte der Klasse, die an den Rezepten schreibt u ich bin zeitgleich mit der anderen Hälfte in der Küche. Folglich bin ich nicht abkömmlich...

Ich habe eine andere Kollegin- die nächste Woche neu in meiner Klasse M unterrichtet- gefragt, ob sie nicht eine Stunde haben will, um sich vorzustellen u die Schüler kennenzulernen...

Dann hätte ich wenigstens eine Stunde abgeben können...

Tja, sie wollte nicht.

Also, hab ich keine Chance und mache 20 statt 14 Stunden. Aber ich sehe den abgegebenen Fr Nachmittag als kleine Entlastung an. Wenigstens was.

Es ist ja ohnehin so, dass man in TZ meist "drauf zahlt."

Besonders als Klassenlehrerin...

Aber auch alle anderen Verpflichtungen wie DBs, Konferenzen, Schulveranstaltungen müssen zu 100 Prozent geleistet werden. Nur die reine Unterrichtsverpflichtung ist minimiert.

LG

Beitrag von „FüllerFuxi“ vom 3. Februar 2016 19:09

[@Shadow](#)

Huhu...:-)

Ja, Klassenprojekt als Klassenlehrerin ist so ne Sache...da kann man sich nicht wirklich rausziehen. Ich habe ja schon eine Kollegin mit im Boot: Sie hat immer eine Hälfte der Klasse, sie schreiben dann an den Rezepten, ich bin zeitgleich mit der anderen Hälfte in der Küche kuche u backe.

Heute haben wir um 9:30h Pizzamuffins und Pizzasuppe gegesssen...;-)

Heute Nachmittag war ich so müde, man hätte mich an der Wand anlehnen können...ich hätte geschlafen.

LG

Beitrag von „kodi“ vom 3. Februar 2016 21:08

Vielleicht jetzt etwas spät, aber ich hab ähnliche Schreibprobleme dadurch gelöst, dass ich den Schülern vorstrukturierte Blätter mit Schreiblinien, Zutatenkästchen zum Ausfüllen und vorgegebenen Überschriften kopiert habe.

Es ist schön zu hören, dass dein Projekt nun gut läuft! 😊

Hauswirtschaft machen meine Schülern auch immer besonders gerne.