

Laura Iller-Louis & Lea Thommen

Mehr als ein gelungenes Gericht: Wie prozessorientiertes Handeln Kompetenzen im WAH-Unterricht sichtbar macht

Im WAH-Unterricht mit Nahrungszubereitung wird deutlich, dass Endprodukte nur begrenzt Rückschlüsse auf zugrunde liegende Kompetenzen zulassen. Entscheidend ist die Unterscheidung zwischen Kompetenz und Performanz, da Kompetenzen nicht direkt sichtbar sind. Daher braucht es eine prozessorientierte Sicht auf Lernen. Der Beitrag zeigt, wie Kompetenzen in der Nahrungszubereitung didaktisch sichtbar gemacht werden können.

Schlüsselwörter: Performanz, Kompetenz, Prozessorientierung, Nahrungszubereitung

More than just a successful meal: How process-oriented action makes competencies in food preparation lessons visible

The end products of a student's actions in food preparation lessons only allow limited conclusions about underlying competencies. The distinction between competence and performance is crucial, as competencies are not directly visible. Therefore, a process-oriented view of learning is necessary. This article demonstrates how competencies in food preparation can be made visible through methodological and didactic approaches.

Keywords: performance, competence, process-orientation, food preparation lessons

Peer-Review-Verfahren | eingereicht: 15.04.26 | angenommen: 15.06.26

1 Ein Endprodukt ist nicht aussagekräftig

Schüler Tim verwechselt bei der Zubereitung von Prussiens (Schweinsohren) Zucker mit Salz. Das Gebäck ist außen knusprig, goldbraun und perfekt geformt, doch der erste Biss offenbart das Desaster: Der Schüler hat Zucker mit Salz verwechselt. Die Prussiens sind optisch gelungen, geschmacklich jedoch ungenießbar.

Dieses Beispiel zeigt auf, dass dieses Endprodukt den Lernprozess nur unzureichend abbildet und verdeutlicht exemplarisch eine zentrale Fragestellung des kompetenzorientierten Unterrichts: Weshalb lässt ein Endprodukt keinen verlässlichen Rückschluss auf die zugrunde liegenden Kompetenzen der Lernenden zu? Hätte die Lehrperson lediglich das Produkt (das fertige Gebäck) optisch bewertet, wäre der Fehler im Arbeitsprozess unentdeckt geblieben. Irrtümlicherweise wird in der Nahrungszubereitung die Begutachtung des fertigen Produkts oft mit einer Prozessbeurteilung

gleichgesetzt. Doch im Sinne einer kompetenzorientierten Didaktik umfasst der Prozess weit mehr als das visuelle Resultat: Er beinhaltet die Gesamtheit aller Handlungsabläufe, Entscheidungen und kognitiven Operationen vor, während und nach der eigentlichen Zubereitung.

Diese Diskrepanz zwischen Endprodukt und tatsächlichem Arbeitsprozess verweist auf die theoretische Unterscheidung zwischen Kompetenz und Performanz. Während der Arbeitsprozess die sichtbaren Handlungsabläufe umfasst, bildet er gleichzeitig die Grundlage dafür, den dahinterliegenden, individuellen Lernprozess der Lernenden nachvollziehbar zu machen. Nach Weinert (2002) sind Kompetenzen latente kognitive Fähigkeiten sowie motivationale und soziale Bereitschaften, die tief im Inneren verborgen liegen und somit nicht direkt beobachtbar sind. Sichtbar wird lediglich die Performanz, das beobachtbare Handeln in einer konkreten Situation. Um den individuellen Ausprägungsgrad einer Kompetenz zu erfassen, muss daher der gesamte Lernprozess betrachtet werden, so dass Kompetenzfacetten wie Wissen, Können, Erfahrung und Motivation (Klieme et al., 2007) sichtbar werden.

Im Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH) hat diese Erkenntnis weitreichende Konsequenzen für die Beurteilungspraxis. Eine rein summative Bewertung, die sich auf das Endprodukt beschränkt, wird der Komplexität des Lernens nicht gerecht. Sie benachteiligt Lernende, die zwar über fundierte Fähigkeiten und angemessene Vorgehensweisen in der Nahrungszubereitung verfügen, deren Leistung sich jedoch im Endprodukt nicht vollständig widerspiegelt. Eine prozessorientierte Sichtweise hingegen eröffnet Einblicke in die Denk- und Handlungswege der Lernenden und damit in den individuellen „Lösungsraum“ (Reusser, 2006).

Der vorliegende Beitrag untersucht am Beispiel des Unterrichtsvorhabens „Einmal um die Welt“ in der Nahrungszubereitung im Fach WAH, wie fachbedeutsame Situationen der alltäglichen Lebensführung didaktisch gestaltet werden können, um als „Sichtbarmacher“ fachlicher sowie überfachlicher Kompetenzen zu fungieren. Das Unterrichtsbeispiel orientiert sich am Handlungsmodell für zielführendes Arbeiten gemäß WAH-Buch (Wespi et al., 2019), das als Rahmenmodell für die Gestaltung der Nahrungszubereitung dient. Anhand gezielter Methoden und Instrumente wird dargelegt, wie in den jeweiligen Phasen des Modells für zielführendes Arbeiten in der Nahrungszubereitung, die nicht beobachtbaren Kompetenzfacetten, wie Wissen, Können, Erfahrung und Motivation (Klieme et al., 2007) sichtbar gemacht werden können. Der Beitrag zeigt damit auf, dass die Kompetenzsichtbarkeit im Fach WAH weit über das Endprodukt hinausgeht. Abschließend wird reflektiert, wie durch eine prozessorientierte Gestaltung des WAH-Unterrichts individuelle und kognitive Lernprozesse systematisch erfassbar gemacht werden können und wie diese eine faire und transparente Beurteilung der im Lehrplan 21 – laut Deutschschweizer Erziehungsdirektoren-Konferenz (D-EDK, 2015) – definierten Kompetenzen ermöglichen.