

Arbeitskreis Aus- und Weiterbildung

Methoden der Evaluationsdidaktik – Aktivierende Teaching Tools für Evaluations-Workshops und -Seminare

## Die Schokoladenübung

Wolfgang Beywl, Verena Friedrich

### 1. Lernziele der Methode

Bei der Übung geht es darum, in die Logik des Bewertens einzuführen. Durch die praktische Durchführung einer Evaluation werden zentrale Begriffe erarbeitet; es wird deutlich, welche Bedeutung dem Kontext zukommt, und dass Bewerten keine rezepthaft abzuarbeitende Aufgabe darstellt. Es gilt, die Relevanz und Legitimität der spezifizierten Kriterien, der Kriterienpunkte etc. abzuwägen und letztendlich – trotz einer nicht perfekten Datenlage – zu einer begründeten Bewertung zu kommen.

### 2. Zielgruppe

Diese Übung ist für Novizen (eine Gruppe von ca. 5 bis 25 Personen) geeignet; es sind keine Vorkenntnisse notwendig.

### 3. Voraussetzungen und Vorbereitungen

Für Raum oder Sitzordnung gibt es keine bestimmten Voraussetzungen. Notwendig sind Papier, Stift und Schokolade. Die Kursleiterin muss relevante Kriteriendaten (bspw. Preis, Kakaogehalt) kennen.

### 4. Vorgehen

Phase 1 (20 Min.): Einführung in Begriffe (Kriterien, Kriterienpunkte, Kriteriendaten).

Phase 2 (10 Min.): Definition des Kontextes. Diese Phase beginnt mit folgender Frage ins Plenum: Welche Kriterien und Kriterienpunkte würden Sie für die Evaluation von Schokolade wählen? Schnell wird deutlich, dass es auf den Kontext ankommt (bspw. ist die Verpackung vor allem dann wichtig, wenn die Schokolade als Geschenk gedacht ist). Für die weitere Übung wird „Eigengebrauch“ als Kontext definiert. Damit verfügen die Teilnehmenden über die Informationen, die sie benötigen, um ein Bewertungssystem zu entwickeln.

Phase 3 (30 Min.): Bewertungssystem festlegen. Zunächst entwickeln die Teilnehmenden in Einzelarbeit eine Liste von Kriterien, Kriterienpunkten und -daten, die sie für die Evaluation heranziehen würden. Anschliessend werden die Listen im Plenum zusammengetragen und diskutiert. Aufgrund dieser Diskussion überarbeiten die Teilnehmenden ihr Bewertungssystem.

Phase 4 (30 Min.): Schokolade evaluieren. Die Teilnehmenden erhalten ein Stück Schokolade (mittlere Qualität) und evaluieren dieses anhand ihres Bewertungssystems. Die Kursleiterin informiert über die benötigten Kriteriendaten. Der Schokolade soll ein Punktwert von 0-10 zugewiesen werden. Nachdem die Teilnehmenden dies individuell durchgeführt haben, werden einige Beispiele erörtert (z.B. Wie genau sind Sie zu dem Punktwert gekommen?). Ggf. kann ein weiteres Stück Schokolade (sehr gute Qualität) ausgeteilt und die Evaluation wiederholt werden.

Phase 5 (15 Min.): Abschliessend werden die Erfahrungen mit dem Bewertungsprozess diskutiert; auch die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen der Aufgabe, ein Produkt für den Eigengebrauch zu evaluieren, und der Evaluation eines Projektes oder Programms, bei der verschiedene Personen beteiligt sind, können thematisiert werden.

### 5. Erfahrungen mit der Methode in der eigenen Lehre

Beim Zusammentragen der Bewertungssysteme (Phase 3) kommen wichtige Themen auf, bspw. kann anhand des Kriteriums ‚Grad der Süsse/Bitterkeit‘ gezeigt werden, dass zwar über die Relevanz eines Kriteriums, nicht aber über Kriterienpunkte oder -zonen Einigkeit besteht (manche bevorzugen weisse Schokolade (Kriterienpunkt „null Kakaomasse“), manche Bitterschokolade (80% Kakao oder mehr), für manche muss sie dunkel, aber nicht zu dunkel sein etc.). Auch die Operationalisierung kann zu Diskussionen führen (manche akzeptieren die Prozentangabe auf der Verpackung als hinreichend, während andere die Ergebnisse eines Labortests fordern). Mit der zweiten Durchführung der Evaluation einer besseren Schokolade (Phase 4) zeigt sich die Relativität der Bewertungskriterien.