

Beispiele für Lernzielformulierungen / Taxonomie

Sie finden hier je drei Beispiele, die für die 6 Taxonomiestufen formuliert sind. Diese Taxonomiestufen nach Bloom sind für kognitive Lernziele (Wissen, Theorie) konzipiert worden. Man nennt sie oft auch K-Stufen.

1 Taxonomiestufe 1 (Wissen)

- Die Lernenden kennen den Begriff Pünktlichkeit.
- Die Lernenden kennen den Begriff «Projektphasen».
- Die Lernenden können die Zutaten zu Spaghetti Carbonara aufzählen.

2 Taxonomiestufe 2 (Verstehen)

- Die Lernenden können umschreiben, was für sie Pünktlichkeit bedeutet.
- Die Lernenden können die Merkmale der verschiedenen Projektphasen umschreiben.
- Die Lernenden können beschreiben, wie die verschiedenen Zutaten im Rezept verarbeitet werden.

3 Taxonomiestufe 3 (Anwenden)

- Die Lernenden erscheinen in vorgegebenen Situationen pünktlich.
- Die Lernenden wissen, was in den verschiedenen Projektphasen zu tun ist.
- Die Lernenden bereiten Spaghetti Carbonara nach vorliegendem Rezept zu.

4 Taxonomiestufe 4 (Analysieren)

- Die Lernenden können erklären, warum Pünktlichkeit in der Zusammenarbeit wichtig ist.
- Die Lernenden erkennen an laufenden Projekten, in welcher Phase die Teilnehmenden sich gerade befinden.
- Die Lernenden können die einzelnen Vorgehensschritte analysieren und alternative Vorgehensweisen erkennen (wenn mehrere Personen helfen, wenn schon vorgeschnitten...).

5 Taxonomiestufe 5 (Verknüpfen)

- Die Lernenden schätzen ihr eigenes und fremdes Verhalten bzgl. Pünktlichkeit ein.
- Die Lernenden können Steuerungsmöglichkeiten und Checklisten für verschiedene Projektphasen entwickeln und gezielt einsetzen.
- Die Lernenden können Zutaten durch andere ersetzen (Pilze statt Schinken für Vegetarier, vegane Sauce, keine Gluten...).

6 Taxonomiestufe 6 (Beurteilen)

- Die Lernenden können sich selbst realistisch einschätzen bezüglich ihrer eigenen Pünktlichkeit und haben Ideen, wie sie sich verbessern können.
- Die Lernenden können Auswertungsinstrumente für die verschiedenen Projektphasen entwickeln und Gesamtprojekte auswerten.
- Die Lernenden können aus vorliegenden Rezepten beurteilen, ob sich die vorgeschlagene Zubereitungsart für die eigenen Zwecke eignet (Mengen, Geschmack, Ernährungsgewohnheiten).