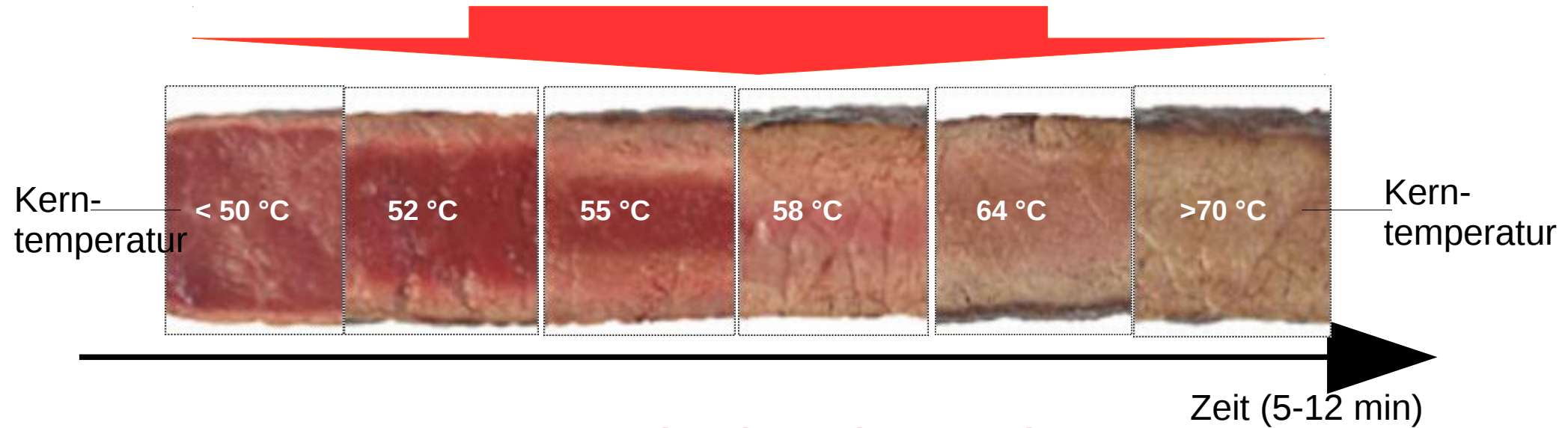


# Formative Evaluation am Beispiel der 'Sous-vide Gartechnik'

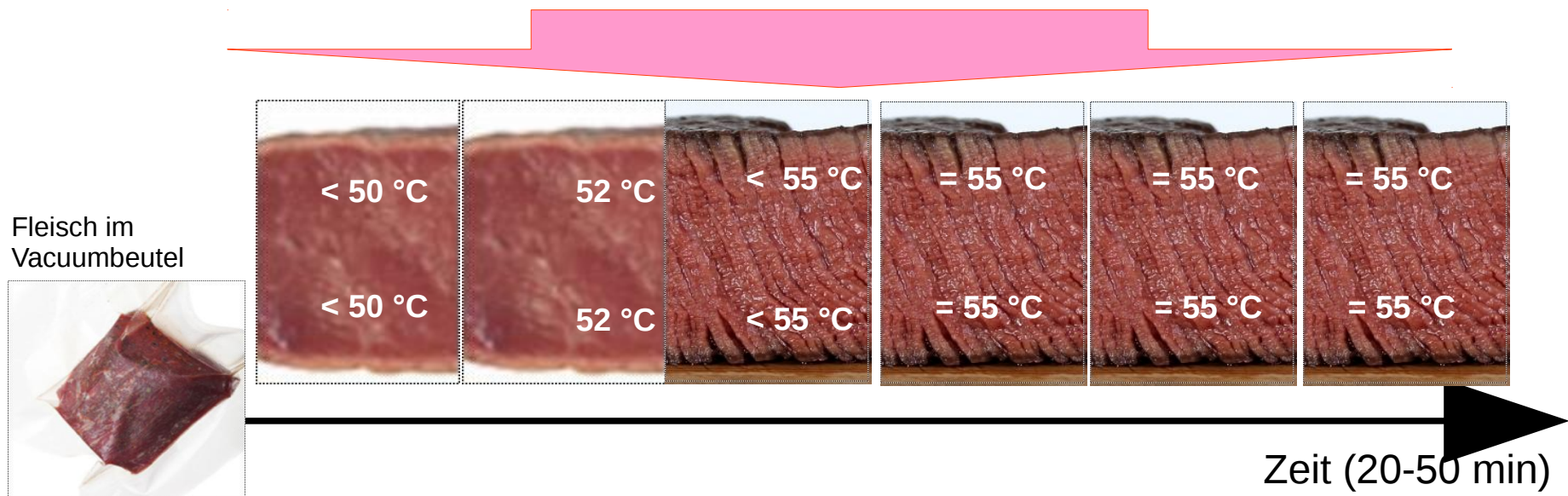
Herkömmliches Garen

Hitzeintrag (z.B. 180 °C)



Sous-vide Gartechnik

Hitzeintrag (z.B. 55 °C)



# Formative Evaluation am Beispiel der 'Sous-vide Gartetechnik'

## Formative Evaluation: Prozessbegleitende Evaluation

Es geht nicht darum zu evaluieren, ob die Lerninhalte „verstanden“ wurden, sondern gemeinsam mit den Lernenden zu überlegen, wie man den **Prozess** des Lernens verbessern kann.

In Anlehnung an konstruktivistische didaktische Elemente soll eine kognitive Aktivierung bei den Lernenden ausgelöst werden.

Deshalb müssen die Fragen im Prozess der formativen Evaluation so gestellt werden, dass die Lernenden angeregt werden, die Lerninhalte und die Verfahrensweise des Lernens noch einmal zu reflektieren.

Eine einfache Möglichkeit besteht darin, die Lernenden zu befragen, wie man die Lerninhalte einfacher, besser oder anschaulicher darbieten kann.

