

Scrum erfahren mittels Scrum-Cooking

Veronika Thurner, Axel Böttcher*

Fakultät für Informatik und Mathematik
Hochschule München
Lothstraße 64 – 80335 München
thurner@hm.edu, a.boettcher@cs.hm.edu

Abstract: Um Scrum zu lernen und wirklich zu begreifen bedarf es nicht nur einer Einführung auf theoretischer Ebene, sondern auch entsprechender Erfahrung im praktischen Einsatz. In einer klassischen Lehrveranstaltung, die sich als eine von vielen mit 5 ECTS-Punkten über ein ganzes Semester erstreckt, gestaltet sich das als schwierig. Wir haben daher mit den Studierenden ein Scrum-Cooking veranstaltet, bei dem wir innerhalb eines Vormittags vier Sprints umgesetzt und dabei die wesentlichen Punkte von Scrum in kondensierter Form erlebbar gemacht haben.

1 Motivation

Bereits in der Ausbildung zu agiler Softwareentwicklung mit Scrum muss sichtbar werden, dass Defizite in der Zusammenarbeit ein Projekt gefährden oder sogar scheitern lassen, selbst wenn die einzelnen Projektbeteiligten über hohe fachliche Expertise verfügen. Da die Studierenden während des Semesters ihre Energie zwischen verschiedenen Lehrveranstaltungen aufteilen müssen, ist die Intensität der Zusammenarbeit geringer als bei Vollzeit-Projekten. Gleichzeitig verlängert sich bei Teilzeit-Scrum die Sprint-Dauer, so dass oft maximal zwei Sprints im Semester durchführbar sind. Da in der Praxis viele Probleme der Zusammenarbeit erst nach mehreren Sprints zu Tage treten, bleibt der Lerneffekt so zwangsweise eher überschaubar und entsprechend wenig plastisch.

2 Planung und Vorbereitung

Der bekannte Scrum-Trainer Boris Gloger hatte die Idee, zur Vermittlung der Kernkonzepte von Scrum die Scrum-eigene Vorgehensweise der Team-Zusammenarbeit vom Kontext der Softwareentwicklung zu übertragen auf das Kochen¹. Dabei bereitet das Team ein mehrgängiges Menü zu, mit einem Sprint pro Gang. Innerhalb eines Vormittags lassen sich auf diese Weise sehr gut mehrere Sprints hintereinander ausführen und dabei diejenigen Integrationsprobleme provozieren, die sonst erst nach Monaten auftreten.

*Gefördert durch das BMBF Förderkennzeichen 01PL11025 (Projekt „Für die Zukunft gerüstet“), im Programm „Qualitätspakt Lehre“

¹<http://borisgloger.com>, abgerufen am 27.02.2013

Wir haben diese Idee aufgegriffen und an einem Vormittag mit den Studierenden ein Scrum Cooking durchgeführt. Gekocht wurde in vier Teams aus je drei bis vier Studierenden. Jedes Team bereitete dabei das folgende von uns vorgegebene viergängige Menü zu:

- Salat mit gebratenem Ziegenkäse
- Tomatencremesuppe
- Kartoffelgratin
- Bayerische Creme

Jedes Team erhielt eine Kiste mit Zutaten sowie ein Task Board. Ferner wurden von den Lehrenden als Kundenanforderung die Rezepte vorgegeben, in Form von Karten mit den einzelnen Teilaufgaben (Tasks). Hier weichen wir von der üblichen Vorgehensweise ab, bei der das Team selbst im Sprint-Planning die Anforderungen auf Tasks herunterbricht. Das ist notwendig, da die erforderlichen Kochkenntnisse nicht vorausgesetzt werden können.

3 Durchführung und Rahmenbedingungen

In jedem Sprint blieb für das Team vor der eigentlichen Kocharbeit als Planungsaufgabe, die Tasks in eine sinnvolle Reihenfolge zu bringen, die sowohl logische Abhängigkeiten als auch die Dauer der einzelnen Schritte berücksichtigt. Anschließend wurde dann gewaschen, geschält, geschnipselt und gekocht sowie (hoffentlich) die dabei erzeugte Sauerei beseitigt. Teams, die diese Aufräumarbeiten zu Beginn vernachlässigten, kamen zwar anfangs schnell voran, stießen jedoch spätestens ab dem dritten Sprint auf erhebliche Probleme – ganz analog zu realen Softwareentwicklungsprojekten mit Scrum, bei denen architektonisch unsaubere Hacks mittelfristig umfangreiches Refactoring erfordern und somit in Summe insgesamt länger dauern als ein sauberes Arbeiten von Beginn an.

Das Zeitraster von 25 Minuten pro Sprint, gefolgt von jeweils 5 Minuten für die Retrospektive, war ehrgeizig gesteckt, so wie dies in realen Projekten in der Regel auch der Fall ist. Um bei den Studierenden den gewünschten Lerneffekt zu erzielen, muss das Zeitkorsett so eng gewählt sein, dass der volle Einsatz jedes einzelnen Teammitgliedes erforderlich ist, damit das Team insgesamt die gestellte Aufgabe erfolgreich bewältigen kann. Zur Durchführung der Veranstaltung konnten wir die beim Campus der Hochschule München in Pasing liegende Lehrküche im Staatsinstitut für die Ausbildung von Fachlehrern nutzen, mit 16 hervorragend ausgestatteten Arbeitsplätzen.

4 Fazit

Durch dieses Scrum Cooking ließen sich die im realen Scrum-Einsatz typischerweise auftretenden Probleme provozieren, sodass die Knackpunkte sehr plastisch am eigenen Tun erfahrbar waren. Des Weiteren war zu beobachten, wie sich die Studierenden innerhalb eines Vormittags von einem eher chaotischen Haufen zu gesamtverantwortlich handelnden, nach individuellen Stärken zusammenarbeitenden Teams gemauert haben. Die Begeisterung der Studierenden spiegelt sich in der Evaluation und der Abschlussbesprechung wider, mit Aussagen wie „Jetzt habe ich begriffen, worauf’s bei Scrum wirklich ankommt.“, „Das werde ich NIE vergessen.“ und „Das war das Highlight meines Studiums.“.