

Kulináris alapismeretek az ételkészítésben: 15-16 év közötti tanulókkal (Málta)

Therese Camilleri (facilitátor), Ruben Dimech (középiskolai tanár), Kevin Ellul (szakács és tanár) és Ronald Briffa (szakács és tanár) együttműködésével.

Bevezetés

Az óra a kések és egyéb pengék használatával történő vágásokra, valamint a kések helyes karbantartására, kezelésére és tárolására összpontosított. Utalás történt más élelmiszerekre is, mint például a) a hal, a diófélék, a magvak, a tojás és a zöldségek; b) az élelmiszerek utómunkálatai a pazarlás minimalizálása érdekében; és 3) az egészséges táplálkozás.



9. kép: A tanulók megfigyelik, hogyan használja a szakács a késeket

A Lesson Study csoport célja a tanulói egymástanítás módszerének megismertetése volt, hogy megkönnyítse a tanítást a vendéglátás órákon. A tanár két séffel működött együtt, akik szintén előadásokat tartanak a Turizmus Tanulmányok Intézetében. Együtt dolgoztak egy gyakorlati órán, amelyet a vendéglátás laborban kellett megvalósítani. Az órának két fő célja volt: a diákok (1) megismerkedjenek a késekkel, azok utókezelésével, kezelésével és megfelelő tárolásával, valamint (2) megismerjék a különböző zöldségeket és azok felhasználását.

Iskolai környezet és a diákok

A St Benedict's College Secondary Schoolban több mint 750 diákot oktat öbbs mint 150 tanár és tanulást segítő pedagógus. Az iskola befogadó iskolaként működik a Málta nyolc délnyugati falujából (Safi, Mqabba, B'Bugia, Zurrieq, Kirkop, Qrendi, Ghaxaq és Gudja) származó fiúk és lányok számára. Az intézmény számos egyetemi tantárgyat és szakképzési tantárgyat oktat (pl. mérnöki, egészségügyi és szociális gondozás, vendéglátás, informatika, média, kiskereskedelem és vendéglátás).

Az iskola jövőképe az, hogy a kreativitás és a tanulás központjaként működjön, ahol minden diák mindenféle háttérrel - és akár különböző oktatási utakon keresztül is - elsajátíthatja és fejlesztheti azokat a készségeket, amelyekkel alkalmazkodni és érvényesülni tud egy folyamatosan változó világban.

A célcsoport egy 8 fős, 11. évfolyamos diákcsoport volt. Ez az osztály a vendéglátás utolsó évfolyamán volt. A csoport heterogén volt, magatartási és szociális problémákkal és tanulási nehézségekkel küzdő tanulókkal, ezért egyes képességű diákokat céltzott meg. Mivel az osztályban külföldi, nem máltai diákok is voltak, az oktatás nyelve az angol volt. Néhány diáknak azonban a tanárnak máltai nyelven

kellett magyaráznia a jobb megértés céljából. Az alábbi táblázat az órán azonosított tanulási célokra utal, és arra, hogy ezek hogyan illeszkednek a tanulók képességeihez.

Viselkedési célok/tanulási szándék:			
<i>az óra végére a tanulók képesek lesznek:</i>			
Kritérium	Gyenge képesség	Átlagos képesség	Jó képesség
Indokolja a különböző darabok használatát az ételkészítés során.	Legalább KÉT különböző zöldségféle azonosítása a szakáccsal/poszterrel tartott műhelymunka során.	Röviden vázoljon fel legalább HÁROM zöldségféle a séffel/poszterrel tartott műhelymunkán keresztül.	Írja le a HAT zöldségfélét a séffel/poszterrel tartott workshopon keresztül.
Magyarázza el a kések helyes karbantartásának, kezelésének és tárolásának fontosságát az ételkészítés során.	- A szakáccsal közösen tartott főzőműhelyen keresztül mondjon EGY fontos szempontot a kések helyes karbantartásáról, kezeléséről és tárolásáról.	A szakáccsal közös főzőműhelyen keresztül vázolja fel a kések helyes karbantartásával, kezelésével és tárolásával kapcsolatos HÁROM fontos szempontot.	Ismertesse a kések helyes karbantartásával, kezelésével és tárolásával kapcsolatos szempontokat a szakáccsal közös főzőműhelyen keresztül.

A Lesson Study témája és fókusza

Mivel a vendéglátás oktatása jellemzően a vendéglátóiparban, például a szállodaiparban, az éttermekben és a turizmusban való karrierre való felkészítésre összpontosít, a témaválasztás kihívást jelentett a LS tanárai számára - a tantárgy számos területet lefed, többek között az ügyfélszolgálat, az étel- és italszolgáltatás, a szállodai menedzsment és a rendezvényszervezés területét. A mi tanulmányi területünk az élelmiszer- és italgyártás volt, konkrétan az ételkészítés és -gyártás.

Két fő oka volt annak, hogy ezt az órát választottuk:

1. A készség az utolsó év gyakorlati értékelésének lényeges eleme.
2. A középiskolai tanár, aki a tanítás tevékenységét magát vállalta, úgy érezte, hogy diákjainak nagyobb magabiztosságra van szükségük a tananyaggal kapcsolatban, és szükségük van a tapasztaltabb szakácsok/tanárok támogatására.

A LS célja, hogy segítsen a tanulóknak:

- Magyarázza el a kések helyes karbantartásának, kezelésének és tárolásának fontosságát az ételkészítés során.

- Indokolja a különböző darabok használatát az ételkészítés során.

Források:

- Laptop, pendrive/külső merevlemez és projektor
- Handout (kézbe adott leírások)
- Poszterek (a tanulóknak kiosztandó)
- PowerPoint prezentáció
- Hozzávalók és felszerelés a főzőműhelyhez
- Tablet

A Lesson Studyban a következő személyek vettek részt:

- **A Lesson Study csoport:** a Lesson Study facilitátora, aki egy hatéves tapasztalattal rendelkező, vendéglátást tanító tanárral és az ITS két másik szakácsával/oktatójával dolgozott együtt, akik a tanárral közösen tartották az órát.



10. kép: Diákok páros munka közben, késekkel végzett tevékenység közben

Főbb megállapítások

Összességében a LS sikeres és hatékony szakmai fejlesztési stratégia volt, amely segítette a LS tanári csoportot a tanítási technikák javításában és a diákok tanulásának támogatásában. A diákoknak sikerült jól dolgozniuk, és elsajátítani a szükséges alapkészségeket, és szép számmal tettek fel kérdéseket, ami azt jelenti, hogy a tanulásban részt vettek. A diákok együttműködtek a megadott feladatokban.

A felszerelés előkészítése ideális esetben jóval a tanítási óra előtt történik. A tanulók tantermi elhelyezkedését, amely ez esetben hagyományos volt, vagyis a tanulók a tanárral szemben álltak, halszálla elrendezésben kellett volna kialakítani, hogy a tanulók jól eloszoljanak az osztályteremben. Az órára szánt nyolcvan perces időkeret elegendőnek tűnt két étel elkészítésére. Valójában azonban a tanár és a szakácsok/tanárok felismerték, hogy szinte lehetetlen volt mindkét ételt elkészíteni az óra alatt. A LS munkacsoport ezért úgy döntött, hogy a plusz hozzávalókat másnap egy másik órán fel lehet

használni. Ez a döntés lehetővé tette a tanulók számára, hogy megértsék az ételek kidobása helyett az újrafeldolgozás fogalmát.

Az óra során az utasításokat angol nyelven mondták el a tanárok. Néhány diáknak azonban segítségre volt szüksége az angol nyelvű kifejezés megértéséhez. A LS munkacsoport egyetértett abban, hogy a tanulók támogatása és az egységesítés biztosítása érdekében a tankönyv használata helyettesítheti azt, hogy a tanároknak össze kell állítaniuk a jegyzeteiket a tanulóknak szánt kézikönyvekhez és feladatlapokhoz. Voltak olyan esetek, amikor csend volt, és ennek a leküzdése érdekében az osztályfőnök tölteléként előre megtervezett kérdésekkel próbálkozott.

A főbb megállapítások:

- A tervezés és a reflexió javíthatja a tanítási módszereket és a tanári tanulást.
- Az oktatók jobban megérthetik a diákok tanulási igényeit, és az órarendjüket jobban hozzáigazíthatják azáltal, hogy megfigyelik a diákokat egy ilyen óra alatt.
- A tanulók teljesítményének javítása úgy érhető el, ha a tanulók tanulási eredményeire összpontosítunk, és az adatokat felhasználjuk az oktatási döntésekhez.
- Az iteratív tervezési, oktatási, megfigyelési és reflexió ciklusok segíthetik a tanárokat abban, hogy javítsák technikáikat és javítsák a tanulók tanulási eredményeit a tanév során.

Összességében a Lesson Study egy erőteljes és hatékony szakmai lehetőséget biztosított, amely segített nekünk mint csoportnak, hogy fejlesszük a tanítási gyakorlatokat, és jobb helyzetben legyünk a diákok tanulásának előmozdításában.

Az alábbiakban két olyan következtetést vonunk le tapasztalatainkból, amelyek más tanárok számára is fontosak lehetnek:

1. Sikeres tanítási technikák: a tanórák tanulmányozása gyakran jár új tanítási technikák kipróbálásával vagy a jelenlegi technikák megváltoztatásával, hogy jobban megfeleljenek a diákok igényeinek. Ezeknek a technikáknak a megismerése és a saját tanítási módszereinkben való alkalmazásukon való gondolkodás hasznos lehet más pedagógusok számára.
2. A tanárok a tanórák tanulmányozása révén szélesebb körű ismereteket szerezhetnek arról, hogyan tanulnak a diákok, és milyen elemek befolyásolják sikerességüket. Más tanárok is profitálhatnak abból, ha az ilyen megfigyeléseket megosztják a jövőbeni referenciaként.

Az eredmények megosztása más tanárokkal a Lesson Study egyik legfontosabb eleme. Ez lehetővé teszi a legjobb gyakorlatok népszerűsítését és az információk átadását a kontextusok és osztálytermek között.

Közös és egyéni reflexió

A LS munkacsoport hat alkalommal találkozott az óra előkészítése érdekében: négy online ülést tartottak a teendők megvitatására, és további két személyes találkozót. A LS munkacsoport emellett a Facebook Messenger-t használta a gyors és egyszerű kommunikációhoz, ami megkönnyítette a tervezést, amikor a csoportnak időpontokban vagy más kérdésekben kellett megállapodnia. A 40 perces tanórát követő megbeszélésre közvetlenül az óra után, 2023. február 3-án került sor. Az óra 80 perces volt.

Bár az óra során a tanárnak két szakács/tanár is a segítségére volt, akik jól együttműködtek a különböző gyakorlati kezdeményezések kidolgozásában, a csoport számára hasznos lett volna egy próbaóra. Ennek

az is az oka lehetett, hogy ez volt az első alkalom, hogy ez a csoport együtt tartott órát, és a tanulói egymástaniítás hatékonyabb gyakorlatát kellett volna kialakítani.

Tágabb értelemben véve, a tanórák tanulmányozásának legértékesebb előnye, hogy mi, tanárok részt vehetünk az együttműködésen alapuló, reflektív és bizonyítékokon alapuló szakmai fejlődésben. Ezzel az óratanulmánnyal együttműködtünk a kiválasztott óra kidolgozásában, megvalósításában és értékelésében a tanulók tanulási eredményeinek javítása érdekében. Tudásunk, tapasztalataink és nézőpontjaink cseréje révén új perspektívákat nyertünk, javítottuk tanítási stratégiáinkat, és jobb képet kaptunk arról, hogyan tanulnak a diákok. Az időkorlátok, a munkaterhelés és az a tény, hogy a csoportunkban csak 3 fő volt, jelentős kihívást jelentett számunkra mint csoport számára.

Ezenkívül ez a Lesson Study elősegítette a folyamatos szakmai fejlődés kultúráját, ahol a tanárokat arra ösztönözték, hogy dolgozzanak együtt, próbáljanak ki új dolgokat, és találjanak ki kreatív módszereket a diákok tanulásának fokozására.

Ez az óráértékelés arra is ösztönzött minket, hogy jobban átgondoljuk és fejlesszük tanítási módszereinket, hogy jobban megfelelhessünk diákjaink változó követelményeinek. A Lesson Study valóban sikeres szakmai fejlesztési stratégiának bizonyult a szakoktatás és szakképzés színvonalának emelésében.