

Kulinarische Grundkenntnisse in der Lebensmittelzubereitung: Lesson Study mit Schüler*innen der Jahrgangsstufe 11 im Alter von 15-16 Jahren (Malta)

Therese Camilleri (Wissenspartnerin für Lesson Study), in Zusammenarbeit mit Ruben Dimech (Lehrperson für die Sekundarstufe), Kevin Ellul (Chefkoch und Lehrperson) und Ronald Briffa (Chefkoch und Lehrperson)

Einführung

Die Lektion konzentrierte sich auf Schnitte mit Messern und Klingen sowie auf die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern. Es wurde auch auf Lebensmittel Bezug genommen, wie z.B. (a) Fisch, Nüsse, Samen, Eier und Gemüse; (b) die Nachbearbeitung von Lebensmitteln, um Abfall zu minimieren; schließlich (3) gesunde Ernährung.



Bild 9: Schüler*innen beobachten den Koch beim Umgang mit Messern

Das Ziel des Lesson Study-Teams war es, Co-Teaching einzuführen, um den Unterricht im Fach Gastgewerbe zu organisieren. Die Lehrperson tat sich mit zwei Köchen zusammen, die ebenfalls am Institut für Tourismuswissenschaften unterrichten. Gemeinsam arbeiteten sie an der Entwicklung einer praktischen Lektion, die im Gastwirtschafts-Labor durchgeführt werden sollte. Die Lektion verfolgte zwei zentrale Ziele, nämlich dass die Schüler*innen (1) sich mit Messern, ihrer Pflege, Handhabung und ordnungsgemäßen Aufbewahrung vertraut machen und (2) verschiedene Gemüseschnitte und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen lernen.

Schulischer Kontext und die Schüler*innen

Die St. Benedict's College Secondary School hat über 750 Schüler*innen und einen Lehrkörper von über 150 Lehrpersonen und pädagogischen Fachkräften. Die Schule liegt im Einzugsgebiet von Jungen und Mädchen aus den acht südwestlichen Dörfern Maltas (Safi, Mqabba, B'Bugia, Zurrieq, Kirkop, Qrendi, Ghaxaq und Gudja). Die Schule bietet eine Reihe von akademischen Fächern und Berufsfächern an (z.B. Ingenieurwesen, Gesundheits- und Sozialwesen, Gastgewerbe, Informationstechnologie, Medien, Einzelhandel und Gastgewerbe).

Die Vision der Schule ist es, ein Zentrum der Kreativität und des Lernens zu schaffen, in dem alle Schüler*innen mit unterschiedlichem Hintergrund und auf verschiedenen Bildungswegen die

Fähigkeiten erwerben und entwickeln, sich in einer sich ständig verändernden Welt anzupassen und erfolgreich zu sein.

Die Zielgruppe war eine Gruppe von 8 Schüler*innen der Jahrgangsstufe 11. Diese Klasse befand sich in ihrem letzten Studienjahr im Fach Gastgewerbe. Es handelte sich um eine heterogene Gruppe mit Schüler*innen mit Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemen und Lernschwierigkeiten, also um Schüler*innen mit gemischten Fähigkeiten. Da in der Klasse ausländische Schüler*innen waren, die nicht aus Malta stammten, war die Unterrichtssprache Englisch. Bei einigen Schüler*innen musste die Lehrperson jedoch auf Maltesisch erklären, um sicherzustellen, dass alle sie verstanden. Die nachstehende Tabelle zeigt, welche Lernziele für den Unterricht festgelegt wurden und wie diese zu den verschiedenen Fähigkeiten der Schüler*innen passen.

Verhaltensziele/Lernintention:			
<i>Am Ende der Lektion werden die Schüler*innen in der Lage sein:</i>			
Kriterium	Geringe Fähigkeit	Durchschnittliche Fähigkeit	Hohe Fähigkeit
Begründen Sie die Verwendung verschiedener Schnitte bei der Lebensmittelzubereitung.	Identifizieren Sie mindestens ZWEI verschiedene Gemüsesorten durch den Workshop mit dem Küchenchef/Poster.	Skizzieren Sie kurz mindestens DREI Gemüseschnitte aus dem Workshop mit dem Küchenchef/Poster.	Beschreiben Sie die SIX Gemüseschnitte durch den Workshop mit dem Küchenchef/Poster.
Erklären Sie, wie wichtig die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern bei der Zubereitung von Speisen ist.	- Nennen Sie EINEN wichtigen Punkt über die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern während des Kochworkshops mit dem Koch.	Skizzieren Sie DREI wichtige Punkte über die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern durch den Kochworkshop mit dem Küchenchef.	Beschreiben Sie die Punkte über die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern durch den Kochworkshop mit dem Küchenchef.

Umfang und Schwerpunkt der Lesson Study

Da sich die Ausbildung im Gastgewerbe in der Regel darauf konzentriert, Schüler*innen auf Karrieren im Gastgewerbe, wie Hotels, Restaurants und Tourismus, vorzubereiten, war es für das Team der Lesson Study eine Herausforderung, ein Thema zu wählen - das Fach deckt eine Reihe von Bereichen ab, darunter Kundenservice, Lebensmittel- und Getränkeservice, Hotelmanagement und Veranstaltungsplanung. Wir haben uns für den Bereich „Lebensmittel und Getränke“ entschieden, insbesondere für die Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln.

Es gab zwei Hauptgründe, warum diese Lektion ausgewählt wurde:

1. Die Fertigkeiten mit dem Messer sind ein wesentlicher Bestandteil der praktischen Prüfung im letzten Jahr.
2. Die Lehrperson der Sekundarstufe, die die Rolle des Lehrers übernahm, war der Meinung, dass ihre Schüler*innen mehr Sicherheit im Umgang mit dem Lehrstoff brauchten und die Unterstützung der erfahreneren Köche/Lehrpersonen benötigten.

Diese Lesson Study sollte den Schüler*innen helfen:

- zu erklären, wie wichtig die richtige Pflege, Handhabung und Aufbewahrung von Messern bei der Zubereitung von Speisen ist.
- die Verwendung verschiedener Schnitte bei der Lebensmittelzubereitung zu begründen.

Ressourcen:

- Laptop, USB-Stick/externe Festplatte und Projektor
- Handout
- Plakate (werden an Schüler*innen verteilt)
- PowerPoint-Präsentation
- Zutaten und Ausrüstung für den Kochworkshop
- Tablette

An der Lesson Study waren die folgenden Personen beteiligt:

- **Das Team der Lesson Study:** der Wissenspartner, der die Lesson Study organisierte, arbeitete mit einer Lehrperson zusammen, die seit sechs Jahren im Gastgewerbe unterrichtet, sowie mit zwei weiteren Köchen/Lehrenden des ITS, die die Lektion gemeinsam mit der Lehrperson unterrichteten.



Bild 10: Schüler*innen bei einer Paararbeit mit Messern

Überlegungen und wichtigste Ergebnisse

Insgesamt war die Lesson Study eine erfolgreiche und effiziente Weiterbildungsstrategie, die dem Team geholfen hat, die Lehrmethoden zu verbessern und das Lernen der Schüler*innen zu unterstützen. Die Schüler*innen arbeiteten gut mit und machten sich mit den erforderlichen Grundkenntnissen vertraut. Sie stellten viele Fragen, was bedeutet, dass sie engagiert lernten. Die Schüler*innen arbeiteten an den gestellten Aufgaben mit.

Die Vorbereitung der Ausrüstung erfolgt idealerweise lange vor der Durchführung des Unterrichts. Die Klassenstruktur, bei der die Schüler*innen traditionell der Lehrperson zugewandt waren, hätte in einer Fischgrätenanordnung sein sollen, um sicherzustellen, dass die Schüler*innen gut im Klassenzimmer verteilt sind. Das achtzigminütige Zeitfenster für die Unterrichtsstunde schien in der Planungsphase ausreichend, um zwei Gerichte zuzubereiten. Die Lehrperson und die Köche/Dozenten stellten jedoch fest, dass es fast unmöglich war, beide Gerichte während des Unterrichts zuzubereiten, sobald die Schüler*innen sich engagierten. Das Team der Lesson Study beschloss daher, dass die zusätzlichen Zutaten am nächsten Tag in einer anderen Unterrichtsstunde verwendet werden könnten. Diese Entscheidung ermöglichte es den Schüler*innen, das Konzept der Nacharbeit zu verstehen, anstatt Lebensmittel wegzuerwerfen.

Während des Unterrichts wurden die Anweisungen auf Englisch gegeben. Einige Schüler*innen brauchten jedoch Hilfe, um sich auf Englisch auszudrücken. Das Team der Lesson Study war sich einig, dass zur Unterstützung der Schüler*innen und zur Gewährleistung der Standardisierung die Verwendung eines Lehrbuchs die Tatsache ersetzen könnte, dass Lehrpersonen ihre Notizen für Schüler*innen-Handouts und Arbeitsblätter zusammenstellen müssen. Es gab einige Fälle von Schweigen, und um dieses Problem zu überwinden, stellte die Lehrperson der Klasse zunächst vorgefertigte Fragen als Lückenfüller.

Die wichtigsten Ergebnisse:

- Planung und Reflexion können die Lehrmethoden und das Lernen der Lehrpersonen verbessern.
- Lehrende können die Lernbedürfnisse der Schüler*innen besser verstehen und ihre Unterrichtspläne anpassen, wenn sie die Schüler*innen während einer solchen Unterrichtsstunde beobachten.
- Die Leistungen der Schüler*innen können verbessert werden, indem man sich auf die Ergebnisse des Lernens der Schüler*innen konzentriert und die Daten nutzt, um Entscheidungen über den Unterricht zu treffen.
- Sich wiederholende Planungs-, Unterrichts-, Beobachtungs- und Reflexionszyklen können Lehrpersonen dabei helfen, ihre Techniken zu verbessern und die Lernergebnisse der Schüler*innen im Laufe des Schuljahres zu steigern.

Insgesamt war die Lesson Study ein wirkungsvoller und effektiver Ansatz für die berufliche Weiterbildung, der uns als Team geholfen hat, unsere Lehrmethoden zu verbessern und das Lernen der Schüler*innen besser zu fördern.

Im Folgenden finden Sie zwei Schlussfolgerungen aus unseren Erfahrungen, die für andere Lehrpersonen von Bedeutung sein könnten:

1. Erfolgreiche Unterrichtstechniken: Lesson Study bedeutet häufig, mit neuen Unterrichtstechniken zu experimentieren oder bestehende Techniken zu verändern, um sie

besser an die Bedürfnisse der Schüler*innen anzupassen. Das Kennenlernen dieser Techniken und die Überlegung, sie bei den eigenen Lehrmethoden einzusetzen, kann für andere Pädagogen hilfreich sein.

2. Lehrpersonen können durch Lesson Study ein umfassenderes Verständnis dafür erlangen, wie Schüler*innen lernen und welche Faktoren ihren Erfolg beeinflussen. Andere Lehrpersonen können davon profitieren, wenn Beobachtungen wie diese als Referenz für die Zukunft weitergegeben werden.

Der Austausch von Erkenntnissen mit anderen Lehrpersonen ist eines der wichtigsten Elemente der Lesson Study. Dies ermöglicht die Förderung bewährter Praktiken und den Transfer von Informationen zwischen Kontexten und Klassenzimmern.

Die Lesson Study-Reise

Das Lesson Study Team traf sich sechs Mal, um die Lektion vorzubereiten: vier Online-Sitzungen, um das Material zu besprechen, und zwei weitere persönliche Treffen. Darüber hinaus nutzte das Lesson Study Team den Facebook Messenger für eine schnelle und einfache Kommunikation und organisierte so die Planung, wenn das Team sich über Termine oder andere Dinge verständigen musste. Die 40-minütige Nachbesprechung der Lektion fand direkt nach der Lektion am 3. Februar 2023 statt. Die Lektion war 80 Minuten lang.

Obwohl die Lehrperson während der Unterrichtsstunde von zwei Köchen/Lehrenden unterstützt wurde, die bei der Entwicklung der verschiedenen praktischen Initiativen gut zusammengearbeitet haben, hätte das Team von einem Probelauf profitiert. Denn es war das erste Mal, dass diese Gruppe eine Unterrichtsstunde gemeinsam durchführte, und es galt, eine effektivere Praxis für den gemeinsamen Unterricht zu entwickeln.

Im Großen und Ganzen ist der wertvollste Vorteil unserer Lesson Study die Möglichkeit für uns Lehrpersonen, an einer kollaborativen, reflexiven und evidenzbasierten beruflichen Entwicklung teilzunehmen. Im Rahmen dieser Lesson Study haben wir die ausgewählte Lektion gemeinsam entwickelt, durchgeführt und ausgewertet, um die Lernergebnisse der Schüler*innen zu verbessern. Wir gewannen neue Perspektiven, verbesserten unsere Unterrichtsstrategien und erhielten durch den Austausch unserer Kenntnisse, Erfahrungen und Standpunkte ein besseres Verständnis dafür, wie Schüler*innen lernen. Aufgrund der zeitlichen Beschränkungen, der Arbeitsbelastung und der Tatsache, dass wir nur 3 Personen in unserem Team hatten, war dies eine große Herausforderung für uns als Team.

Darüber hinaus förderte diese Lesson Study eine Kultur der ständigen Weiterentwicklung, in der Lehrpersonen ermutigt wurden, zusammenzuarbeiten, neue Dinge auszuprobieren und kreative Wege zu finden, um das Lernen der Schüler*innen zu verbessern.

Diese Unterrichtsbeurteilung hat uns auch dazu angeregt, mehr zu reflektieren und unsere Lehrmethoden zu verbessern, um den veränderten Anforderungen unserer Schüler*innen besser gerecht zu werden. Lesson Study hat sich in der Tat als erfolgreiche berufliche Entwicklungsstrategie erwiesen, um den Standard der beruflichen Bildung zu erhöhen.