



**Schart, Michael & Legutke, Michael (2012). *Lehrkompetenz und Unterrichtsgestaltung*. München: Goethe Institut, 199 S.**

Die vorgestellte Publikation *Lehrkompetenz und Unterrichtsgestaltung* bildet den ersten Teil der neuen Reihe von Fortbildungseinheiten für Deutsch als Fremdsprache (DaF) und/oder Deutsch als Zweitsprache (DaZ), von denen acht bereits vorliegen (<https://www.goethe.de/de/spr/unt/for/dll/mat.html>).

Die gesamte Fort- und Weiterbildungsreihe trägt den Titel *Deutsch lehren lernen (DLL)* und wird von einer wissenschaftlichen Arbeitsgruppe unter der Schirmherrschaft des Goethe Instituts geleitet.

Das Motto der Unterrichtseinheit lautet: „Auf die Lehrerinnen und Lehrer kommt es an!“ Eins steht nach wie vor fest: Trotz zahlreicher Faktoren, die den erhofften Erfolg eines Unterrichts mitbestimmen, sind die Lehrpersonen als die wichtigste Determinante des Unterrichtsgeschehens anzusehen.

Die Autoren Michael Schart und Michael Legutke fokussieren im ersten Band der Fortbildungsreihe DLL die Qualifizierung beziehungsweise Vertiefung, Aktualisierung und Erweiterung bereits vorhandener fachdidaktischer Kenntnisse und der Unterrichtskompetenz der Lehrkräfte.

Das Lehrbuch gliedert sich in 3 Teile: Im ersten Kapitel geht es darum, die Komplexität der Lehrtätigkeit mitsamt unterschiedlicher Einflussfaktoren zu verstehen, d.h. vor allem pädagogische

Vorbilder und die eigene persönliche Lehrphilosophie zu reflektieren, sich der Kontexteinwirkungen des Lernens und Lehrens, sowie der scheinbaren Widersprüche zwischen der Unterrichtsrealität und dem theoretischen Wissen (der sogenannten Paradoxien des Lehralltags) bewusst zu werden. Dem Leser werden keine überprüften Handlungsanweisungen angeboten, sondern nur Anlässe zum Nachdenken über getroffene normative Entscheidungen gegeben. Darüber hinaus wird ein breites Spektrum von notwendigen Persönlichkeits- und Lehrkompetenzen erarbeitet und über subjektive Vorstellungen von „gutem Unterricht“ diskutiert.

Im zweiten Kapitel rückt die Gestaltung der Handlungsspielräume ins Zentrum. Es werden dabei zentrale Bedingungen des Unterrichts und seiner Dynamik behandelt, die aus der Interaktion zwischen der Kursleitung und den Lernenden und aus dem Austausch innerhalb der Gruppe entstehen. Daran schließen sich Themen wie das Potenzial von Regeln und Ritualen im Fremdsprachenunterricht, das Lernklima und Spezifika der fremdsprachlichen Unterrichtskommunikation.

Das dritte Kapitel, das gleichzeitig den Schwerpunkt der Publikation bildet, ist dem forschenden und reflektierenden Erfahrungslernen (der Aktions- oder Lehrerforschung) verpflichtet. Die Lehrenden werden durch das Verstehen eigener Stärken und Schwächen, dabei unterstützt Neues auszuprobieren und die Folgen dieser Veränderungen zu untersuchen. Sie werden dazu motiviert, konkrete Fragestellungen aus eigener Praxis in Form der sogenannten Praxiserkundungsprojekte (PEPs) zu bearbeiten. Mit der Umsetzung der Theorie in die Praxis verfolgen die Autoren das Ziel, eigene Vorstellungen der Lehrkräfte vom Unterricht zu reflektieren, Herausforderungen und professionelle Entwicklungsmöglichkeiten anzuregen und damit den Unterrichtsalltag zu verbessern.

Die Einheit ist logisch gegliedert, übersichtlich und in ihrer Ausrichtung handlungsorientiert sowie autonomiefördernd verfasst.

Für diese Publikation, ähnlich wie für die älteren Fernstudieneinheiten, ist eine ausgewogene gleichmäßige Verknüpfung der Theorie und des praktischen Könnens in DaF/DaZ-Unterricht charakteristisch. Kein Faktenwissen wird ohne Reflexion des Lesers/der Leserin präsentiert, es wird nach der eigenen Meinung gefragt, zum Nachdenken aufgefordert und auf die weiterführende Literatur hingewiesen. Obwohl das Lehrbuch im Prinzip als Selbstlernmaterial bearbeitet werden kann, wird nach Möglichkeit ein gegenseitiger Erfahrungsaustausch mit Kollegen gefördert. Das Buch enthält dazu genügend Anregungen in Form von halboffenen oder offenen Aufgaben. Die Angaben im Lösungsschlüssel zu solchen Task (falls vorhanden) werden als Hilfe, Leitfaden verstanden.

Zur guten Orientierung des Lehrbuchbenutzers tragen verständliche Piktogramme am Rande jeder Seite bei. Besonders vorteilhaft ist meines Erachtens, dass der Studierende die Einheiten wahlweise als Buch mit DVDs oder Online auf einer Moodle-Plattform verwenden kann und dass als Bestandteil der Einheit eine DVD mit unterrichtspraktischen Videos vorhanden ist. Die beigelegten Videomitschnitte, nehmen den Unterricht mit verschiedenen Lernergruppen aus aller Welt auf und ermöglichen indirekt (durch virtuelle Hospitationen) etwas über eigenen Unterricht zu lernen.

Der Band ist wegen seiner guten Lesbarkeit für Studierende, aber auch für die Fortbildung von Lehrenden mit Unterrichtserfahrung sehr empfehlenswert.

Jana Juhàsovà, Ruzomberok (SK)



**Yvan Schneider (2014). *Petite histoire de l'alimentation en Suisse*. Le Mont-sur-Lausanne: Ed. Loisirs et Pédagogie, 72 pp.**

Cette *Petite histoire de l'alimentation en Suisse* n'est pas, en soi, un ouvrage spécialement conçu pour la didactique des langues. Issu d'un projet de la HEP Vaud en «éducation nutritionnelle» et publié par les éditions *Loisirs et Pédagogie*, il constitue en revanche un excellent matériel de base pour un enseignement autour des pratiques alimentaires, facilement didactisable pour l'enseignement du FLE, par exemple. L'ouvrage, dont les illustrations sont fort bien adaptées à une utilisation en classe, se présente en 10 chapitres organisés chronologiquement et retraçant 10'000 ans d'histoire(s) et de pratiques alimentaires sur le territoire helvétique. Du Mésolithique (chap. 1) au XXI<sup>ème</sup> siècle (chap. 10), en passant par l'époque gallo-romaine, le Moyen-âge, l'Ancien Régime, la révolution industrielle et l'Après-Guerre, chaque chapitre présente tout d'abord une brève mais très bonne contextualisation historique présentant notamment les connaissances (savoirs-faire humain de l'époque) et les objets permettant tel ou tel autre type de chasse, de production, ou de conservation des aliments. Les grands faits historiques (en particulier les contacts entre peuples) et leur impact sur l'alimentation et sur les « usages de la table » sont également au centre de l'attention, et c'est ainsi qu'on nous rappelle, entre autres, que l'aigre-doux, bien loin d'être une exclusivité asiatique récente, était déjà présent sur territoire suisse à l'époque gallo-romaine, apporté par les Ro-

ains et intégré à la gastronomie locale sous forme de polenta aux fruits ou de sauces au miel et au poivre. Les différences alimentaires des diverses «classes» sociales sont également relevées, ce qui introduit une dimension socio-historique centrale à toute histoire d'une pratique aussi culturelle que l'est le *manger*. Puis, une recette «typique» est proposée à la fin de chaque chapitre: elle reprend les ingrédients, les méthodes de conservation, d'élaboration et de cuisson propres à l'époque historique en question. C'est ainsi que nous sont données toutes les instructions pour cuisiner une mésolithique feuille de chou crue farcie au gibier en nous servant notamment d'une aiguille taillée dans un os et d'un silex, ou encore un très contemporain «Pigeon voyageur» sous forme d'une cuisse de poulet en sachet prête à être réchauffée au micro-ondes...!

#### **Comment utiliser cet ouvrage pour l'enseignement des langues et des cultures?**

Présenté dans un langage simple, clair et didactique, la *Petite histoire de l'alimentation en Suisse* pourrait être utilisée comme matériel de base pour un niveau d'enseignement allant de A1 à B2. La structure de chaque chapitre étant déjà, en soi, très «pédagogique», l'adaptation pour un enseignement linguistique ou culturel coule de source: l'enseignant n'aura qu'à élaborer des questions de compréhension, un travail autour du lexique, des tâches langagières simples (A1-A2: «Listez les ingrédients nécessaires à la recette X; pourquoi ces aliments sont-ils typiques de l'époque? / Listez les méthodes de préparation utilisées (récolte, élaboration, cuissons, ...) et expliquez pourquoi elles sont propres à cette époque.»), intermédiaires (A2-B1: «Comparez les ingrédients et les modes d'élaboration de la période de l'Ancien régime avec celles d'aujourd'hui: décrivez les différences en utilisant les temps du passé et du présent.») ou des tâches plus complexes et collaboratives (B1-B2: «Par groupes de deux, prenez connaissance d'une des 10 époques historiques décrites, de leur contexte historique, des ingrédients

*et ustensiles utilisés, de leurs pratiques alimentaires et de leurs manières à table; chaque groupe présente par oral une période et fait un lien avec la précédente: quelles sont les nouvelles connaissances et techniques permettant cette évolution?»).*

Au niveau culturel, un travail sur les rapports entre habitudes alimentaires et socioculturelles est également envisageable sur la base des informations données dans l'ouvrage: chaque période historique peut être considérée et étudiée, éventuellement en demandant aux apprenants de faire quelques recherches complémentaires. Pour ce faire, on pourra par exemple suivre les pistes de réflexion proposées dans l'article de Bordessoule Gilléron & Pairet dans le présent volume (pp. 39-41), et notamment l'axe diachronique questionnant l'altérité à travers différentes époques au sein d'un même territoire.

#### **«Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser» (Claude Lévi-Strauss)**

La préface de Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'Université de Toulouse, ainsi que l'introduction, présentent elles aussi des éléments anthropologiques du rapport à l'alimentaire qui peuvent être pris comme pistes pour l'élaboration d'activités didactiques (en L2 ou en L1). La seconde rappelle que nous vivons une mutation alimentaire qui fait de l'acte de manger un «choix politique» et que «mieux comprendre les ressorts de cette évolution pour mieux appréhender nos habitudes actuelles, tel est l'enjeu du projet» (p. 9). La préface, quant à elle, rappelle à juste titre que «l'acte alimentaire relie les hommes entre eux», que c'est «sur lui et grâce à lui [que] se tisse la trame du social» (p. 5), et que ces liens peuvent se concevoir à travers le temps mais aussi à travers l'espace, puisque les nourritures circulent d'une région à l'autre, leurs mutations devenant ainsi les témoins des échanges économiques, historiques et culturels entre peuples.

Jeanne Pantet, Bellinzona