

Zum Nacherfinden.  
Konzepte und Materialien für Unterricht und Lehre

## Ko-Labs als kooperatives Coaching in der Lehrkräftebildung

**Best-Practice-Beispiel zur Gestaltung von Unterrichtsaufgaben  
in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft**

Valentina Conty<sup>1,\*</sup>, Stephanie Grundmann<sup>1</sup> & Nina Langen<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Technische Universität Berlin

\* Kontakt: Technische Universität Berlin,

Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft,

Marchstr. 23, 10587 Berlin

v.conty@tu-berlin.de

**Zusammenfassung:** Die Lehrkräftebildung der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft unterliegt zahlreichen Herausforderungen. Zum einen existiert der doppelte Praxisbezug in Form von Schule und Betrieb; zum anderen müssen aktuelle Querschnittsthemen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und der Umgang mit einer heterogenen Schüler\*innenschaft inklusiv berücksichtigt werden. Im Lehr- und Lernprozess von Studierenden nimmt die Entwicklung und Erprobung von Unterrichtsaufgaben zur Anwendung durch ihre späteren Berufsschüler\*innen eine wichtige Rolle ein. Diesen Prozess fördert an der Technischen Universität Berlin (TUB) die Implementierung eines neuartigen hochschuldidaktischen Lehr-Lernformats, das als Vorbereitung auf das Praxissemester, welches im dritten Mastersemester vorgesehen ist, seit 2020 erprobt wird. Es nennt sich Kooperationslabor, kurz Ko-Lab. Es hat zum Ziel, die von Studierenden in Befragungen geäußerte wahrgenommene Theorie-Praxis-Diskrepanz zwischen Schule, Universität und den zu unterrichtenden Berufen der Schüler\*innen zu überwinden. Dazu nutzt das Ko-Lab-Konzept kooperatives Coaching. Der vorliegende Beitrag beschreibt den Aufbau des entwickelten kooperativen Coaching-Formats und zeigt anhand eines Best-Practice-Beispiels aus einem Bereich der Hauswirtschaft die Berücksichtigung fachspezifischer Qualitätskriterien für die Gestaltung von Unterrichtsaufgaben. Der Beitrag schließt mit einer Diskussion über die Ko-Labs als Verknüpfungsformat von Theorie und doppelter Praxis unter Einbezug aktueller Querschnittsthemen aus Studierendenperspektive ab.

**Schlagerwörter:** Kooperationslabor; kooperatives Coaching; Best-Practice-Aufgabe; Ernährung und Hauswirtschaft; Unterrichtsmaterial



Dieses Werk ist lizenziert unter der Creative-Commons-Lizenz CC BY-SA 4.0 (Weitergabe unter gleichen Bedingungen). Diese Lizenz gilt nur für das Originalmaterial. Alle gekennzeichneten Fremdinhalte (z.B. Abbildungen, Fotos, Tabellen, Zitate etc.) sind von der CC-Lizenz ausgenommen. Für deren Wiederverwendung ist es ggf. erforderlich, weitere Nutzungsgenehmigungen beim jeweiligen Rechteinhaber einzuholen. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/de/legalcode>

## 1 Einleitung

Lehramtsstudierende der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft stehen während ihrer Ausbildung vor einer Vielzahl an Herausforderungen. Sie müssen sich das Wissen über ein breites Spektrum an Bildungsgängen und Ausbildungsberufen aneignen und lernen, ihren späteren Unterricht an den dynamischen Wandel der Berufswelt anzupassen. Da sich die Rahmenlehrpläne den sich wandelnden Bedarfen der Ausbildungsberufe ebenfalls anpassen, ist es wichtig, schon in der Universität Methoden zu erlernen, die lebenslanges Lernen auf Seiten der Lehrkräfte ermöglichen. So wurden im Jahr 2020 für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter\*in Anpassungen im Rahmenlehrplan vorgenommen. Diese greifen

„[...] die Modernisierung des Ausbildungsberufes Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin [...] besonders die veränderten Anforderungen an den Beruf durch neue hauswirtschaftliche Tätigkeitsfelder [...] sowie Veränderungen der verschiedenen Tätigkeiten durch die Digitalisierung und Nachhaltigkeit auf“ (KMK, 2020).

Berufliche Lehramtsstudierende müssen also den beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Lebensweltbezug der Auszubildenden, der durch sich entwickelnde gesellschaftliche Trends wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit beeinflusst wird, in ihren zukünftigen Unterrichtsalltag inkludieren (Conty et al., 2022). Parallel dazu müssen spätere Lehrkräfte eine umfangreiche Handlungskompetenz erwerben, um adäquat mit der ausgeprägten Heterogenität innerhalb der Lerngruppen umgehen zu können (KMK, 2019a). Neben grundlegenden Kenntnissen in Fachdidaktik, Pädagogik und Fachspezifika müssen folglich auch aktuelle Querschnittsthemen (hier: Digitalisierung, Nachhaltigkeit, Binnendifferenzierung) in der Lehrkräfteausbildung in die universitäre Lehramtsausbildung integriert werden.

Im Rahmen ihres Masterstudiums absolvieren die Lehramtsstudierenden aller Berliner Universitäten im dritten Mastersemester das sogenannte Praxissemester. In diesem bereiten sie unter Anleitung universitären Lehrpersonals und schulischer Mentor\*innen Unterrichtsstunden angeleitet vor, führen sie durch und werten sie aus (Freie Universität Berlin et al., 2022). Diese Theorie-Praxis-Verknüpfung zwischen Universität und Schule ist elementar. Für die nur an der TUB gelehrten beruflichen Lehramtsstudiengänge stellt jedoch der doppelte Praxisbezug, nämlich der zur Berufsschule und der zu den Ausbildungsbetrieben, eine Besonderheit dar (Kremer & Sloane, 2014). Diese führt dazu, dass seitens der Studierenden im Praxissemester des Lehramts an beruflichen Schulen eine Diskrepanz zwischen den universitär vermittelten Studieninhalten und den praktischen Anforderungen im Unterricht empfunden wird (Grundmann et al., 2018). Eine Lösung könnten hier aufgrund ihrer zentralen Funktion im Unterricht Aufgaben sein. Allerdings rückt die Beschäftigung mit Unterrichtsaufgaben im Rahmen der Professionalisierung von Studierenden erst langsam in den Vordergrund (Girmes, 2010; Leisen, 2020). Eine weitere Lösung der Überwindung dieser Diskrepanz könnten kooperative Lehr-Lernformate sein (Patry, 2018). Diese Aspekte integrierend wurde ab dem Herbst 2019 an der TUB das Konzept der Kooperationslabore (Ko-Labs) als eine Art des kooperativen Coachings in der Lehrkräfteausbildung entwickelt und ab 2020 erprobt.

Dieser Beitrag geht im Folgenden der Eignung des Ko-Lab-Konzepts für kooperatives Coaching nach und beleuchtet Faktoren, die die Gestaltung von Unterrichtsaufgaben unter Einbezug der oben genannten Querschnittsthemen ermöglichen. Diese werden im Folgenden Qualitätskriterien genannt. Das in Kapitel 3 abgebildete Material zeigt ein Best-Practice-Beispiel aus einem Bereich der Hauswirtschaft. Im vierten Kapitel werden an diesem Best-Practice-Beispiel sowohl der theoretische Hintergrund der Qualitätskriterien für die Entwicklung von Unterrichtsaufgaben für den Berufsschulunterricht für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft als auch das Verständnis von kooperativem Coaching im hochschuldidaktischen Format der Ko-Labs diskutiert. Abschließend wird

das Ko-Lab-Konzept aus der Perspektive der am Ko-Lab Ernährung teilnehmenden Studierenden diskutiert.

## 2 Didaktischer Kommentar – Ko-Labs als Lernformat für kooperatives Coaching

Im Sommersemester 2020 wurde das Ko-Lab-Konzept an der TUB im Masterstudiengang Ernährung/Lebensmittelwissenschaft (M.Ed.) und in drei weiteren Masterstudiengängen eingeführt. Idealtypisch finden die Ko-Labs im zweiten Mastersemester im Rahmen einer Vorbereitungsveranstaltung auf das im dritten Semester obligatorische Praxissemester in einem wöchentlichen Turnus à vier Semesterwochenstunden statt. Das Ko-Lab Ernährung (für den Master Ernährung/Lebensmittelwissenschaft) wird im Rahmen der in der aktuellen Studienprüfungsordnung verankerten Pflichtveranstaltung „Aufbereitung fachwissenschaftlicher Fragestellungen für den Unterricht“ für die berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft durchgeführt und evaluiert.

Ein Einblick in das fachübergreifende Ko-Lab-Konzept findet sich in Conty, Dilger et al. (2023). Hier wird der Fokus auf den Aspekt des kooperativen Coachings aus Perspektive der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft gelegt.

Ziel ist, dass die Studierenden ...

- ... Lösungsstrategien entwickeln, um das Spannungsverhältnis zwischen fachakademischer Ausbildung und spezifischen professionsorientierten Tätigkeiten nutzbar zu machen;
- ... Handlungssicherheit und -flexibilität in der Entwicklung von Unterrichtsaufgaben erwerben;
- ... einen Perspektivwechsel bzw. eine Perspektiverweiterung in Bezug auf die Unterrichtsaufgabenentwicklung vollziehen bzw. erfahren, indem sie den Gegenstand „Unterrichtsaufgaben“ aus Sicht der Betriebe, der aktuellen Querschnittsthemen und der Wissenschaft betrachten;
- ... ein Bewusstsein zur Verknüpfung von Theorie und doppelter Praxis entwickeln;
- ... als Team und individuell den Umgang mit der betrieblichen Praxis und den Querschnittsthemen in Bezug auf die Aufgabenentwicklung reflektieren.

Im Ko-Lab entwickeln Studierende Unterrichtsaufgaben bestehend aus Lernsituationen sowie den Arbeits- und Lernaufgaben. Dabei ergeben sich die Lernsituationen aus den beruflichen Handlungsfeldern und den Lernfeldern der Ausbildungsberufe. Die Arbeitsaufgaben konkretisieren die Lernsituationen für den Berufsschulunterricht, wobei sie Tätigkeiten und Problemstellungen aus der privaten, gesellschaftlichen oder beruflichen Lebenswelt der Schüler\*innen aufgreifen und zu einem Handlungsprodukt (z.B. einem Rollenspiel; vgl. Abb. 1 auf der übernächsten Seite) führen. Aus den einzelnen Arbeitsaufgaben resultieren mehrere Lernaufgaben, deren Bearbeitung sich an den einzelnen Schritten der vollständigen Handlung (Bauer et al., 2011) orientiert (siehe Abb. 1).

Im Folgenden wird der Ablaufplan des Ko-Labs Ernährung als universitäre Lehrveranstaltung aufgezeigt:

- (1) *Einführung*  
Die Studierenden setzen sich mit den theoretischen Grundlagen im Bereich der Unterrichtsaufgaben (Lernsituationen, Arbeits- und Lernaufgaben) auseinander und werden sich der Relevanz von Aufgaben im Berufsschulunterricht bewusst.
- (2) *Querschnittsthemen*  
Die Studierenden erlernen die theoretischen Grundlagen zu den Querschnittsthemen (Diagnostik, Heterogenität, Nachhaltigkeit und Digitalisierung), um diese inklusiv in die Gestaltung von Unterrichtsaufgaben einzubeziehen.
- (3) *Betriebliche Praxis*  
Die Studierenden begegnen vor Ort in den Betrieben Ausbilder\*innen und Auszubildenden und gewinnen Einblicke in typische Handlungsfelder bzw. Handlungsabläufe der Auszubildenden, um diese in die Entwicklung ihrer eigenen Lernsituationen, Arbeits- und Lernaufgaben einzubeziehen.
- (4) *Entwicklung*  
Die Entwicklungsphase ermöglicht eine individuelle und anschließende kooperative Auseinandersetzung mit dem Gegenstand der „Aufgabenentwicklungskompetenz“, sodass sie Raum und Zeit zur Entwicklung der Aufgabenentwürfe bietet. Dabei orientieren sich die Studierenden an einem lernfeldbezogenen und handlungsorientierten Unterricht sowie an den Rahmenvorgaben der Ausbildungsberufe.
- (5) *Feedback*  
Die Feedbackphase zu den Aufgabenentwürfen der Studierenden erfolgt bilateral mit den Expert\*innen für die Querschnittsthemen sowie der betrieblichen Praxis und sichert die fachliche Tiefe und Flexibilität der Aufgaben. Dies ermöglicht den Erwerb von Handlungssicherheit und -anpassungsfähigkeit seitens der Studierenden in der Entwicklung von Lernsituationen, Arbeits- und Lernaufgaben.
- (6) *Modifikation*  
Die entwickelten Aufgabenentwürfe werden modifiziert, nachdem die Studierenden das erhaltende Feedback individuell und kooperativ reflektiert haben.
- (7) *Aufgabenpräsentation*  
Die Studierenden präsentieren ihre modifizierten Aufgaben dem multiprofessionellen Team der beteiligten Akteur\*innen. Diese steuern ihr fachspezifisches Feedback in der gemeinsamen Diskussion bei.
- (8) *Abschluss*  
Die Studierenden reflektieren kooperativ den Gesamtprozess.  
Die entwickelten Unterrichtsaufgaben werden an Ende des Ko-Labs für die gesamte Seminargruppe zur Verfügung gestellt, sodass sie im darauffolgenden Praxissemester als mögliches Unterrichtsmaterial eingesetzt werden können. Zusätzlich werden die evaluierten Unterrichtsaufgaben nach Projektende 2023 in Form einer Aufgabensammlung öffentlich zur Verfügung gestellt.

### 3 Material – Best-Practice-Beispiel

Das hier vorgestellte Best-Practice-Beispiel<sup>1</sup> ist ein Arbeitsblatt für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter\*in (s. Abb. 1 auf der folgenden Seite). Als Best-Practice-Aufgabe definieren wir eine Unterrichtsaufgabe, bestehend aus einer Lernsituation sowie Arbeits- und Lernaufgaben, die fachspezifische Qualitätskriterien (s. Kap. 4) einbezieht und im Rahmen des Ko-Labs konzipiert und optimiert wurde.

---

<sup>1</sup> Zusatzinformationen, Hinweise und Musterlösungen für diese Beispielaufgabe können bei den Autor\*innen angefragt werden.

Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin	Lernfeld 8: Verpflegung von Personengruppen planen
<b>Laktoseintoleranz – welche Käsesorten kann ich zweifelslos essen?</b>	
<u>Lernsituation:</u>	
<p>Sie absolvieren in einem Pflegehaus der Hauptstadt-Senioren GmbH Ihre Ausbildung als Hauswirtschafter bzw. als Hauswirtschafterin. Zum Abendessen servieren Sie Ihren Bewohner*innen die vorbereitete Brotmahlzeit. Dabei beschwert sich eine Bewohnerin bei Ihnen: „Hat Ihre Vorgesetzte Ihnen nicht mitgeteilt, dass ich laktoseintolerant bin und deshalb auf Milchprodukte und somit natürlich auch auf Käse verzichten muss?“ Doch Sie als angehende Hauswirtschafterin bzw. als angehender Hauswirtschafter wissen es besser und wollen die Bewohnerin höflich aufklären.</p>	
<u>Arbeitsaufgabe</u>	
<p><b>Erläutern</b> Sie, wieso insbesondere Käsesorten mit einer langen Reifezeit und großen Löchern laktosefrei sind und zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen.</p>	
90 min + 90 min	
<u>Lernaufgaben:</u>	
<p>1. <b>Murmelfase: Erklären</b> Sie Ihrer Sitznachbarin bzw. Ihrem Sitznachbarn abwechselnd kurz die vier Begriffe: <u>Laktose</u> (Milchzucker), <u>Standardisieren</u> von Rohmilch, <u>Wärmebehandeln</u> und <u>Homogenisieren</u>.</p>	15 min
<p>2. <b>Informieren</b> Sie sich individuell mithilfe der Erklärfilme (QR-Codes) oder der Textabschnitte über die <u>Käseherstellung</u> und die <u>Laktoseintoleranz</u>. Die Unterlagen befinden sich auf dem Materialtisch.</p>	30 min
<p>3. <b>Beschreiben</b> Sie stichpunktartig, warum Käse zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen kann.</p>	15 min
<p>4. <b>Erstellen</b> Sie ein Memory zusammen mit Ihrer Sitznachbarin bzw. Ihrem Sitznachbarn.                  Person 1: <b>Notieren</b> Sie die 6 Schritte der Käseherstellung.                  Person 2: <b>Notieren</b> Sie die jeweilige Funktion des Schrittes.</p>	25min
<p>5. <b>Spiele</b> Sie das Memory gemeinsam und <b>sortieren</b> Sie die Herstellungsschritte der Reihe nach.</p>	20 min
<p>6. <b>Markieren</b> Sie die zwei Schritte auf den Memorykarten, die Einfluss auf den Laktosegehalt und die Lochbildung im Käse haben.</p>	10 min
<p>7. <b>Erklären</b> Sie stichpunktartig den Laktoseabbau (Person 1) und die Lochbildung (Person 2) und <b>vervollständigen</b> Sie anschließend gemeinsam die zwei Merksätze:                  Satz 1: Je länger die Reifezeit, desto ...                  Satz 2: Je größer die Löcher im Käse, desto ...</p>	20 min
<p>8. <b>Führen</b> Sie ein Rollenspiel durch.                  Person 1 spielt die Bewohnerin aus der Lernsituation.                  Person 2 spielt die Auszubildende und klärt die Bewohnerin höflich auf.                   Beachten Sie die Ihnen bekannten Regeln für eine Gesprächsführung. Unterlagen befinden sich dazu auf dem Materialtisch.</p>	40 min

Abbildung 1: Best-Practice-Aufgabe für den Berufsschulunterricht aus einem Bereich der Hauswirtschaft, bestehend aus Lernsituation, Arbeits- und Lernaufgaben auf der Grundlage eines authentischen Arbeitsprozesses mit dem Fokus auf personenspezifische Ernährungsbedürfnisse (eigene Darstellung)

## 4 Theoretischer Hintergrund

### 4.1 Qualitätskriterien für die Gestaltung von Unterrichtsaufgaben für die Berufsschule für die Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Das präsentierte Material – die Best-Practice-Aufgabe – umfasst eine Arbeits- und acht Lernaufgaben, die in eine Lernsituation eingebettet sind. Die Lernsituation bildet einen authentischen Arbeitsprozess in der Hauswirtschaft ab, welcher einen mehrdimensionalen Charakter aufweist und fachliche, soziale und individuelle berufliche Tätigkeiten miteinander verknüpft. Die Arbeitsaufgabe, die mit Hilfe der Lernaufgaben nach dem didaktischen Prinzip der Vollständigen Handlung zu bearbeiten ist, konkretisiert zudem eine lebensweltbezogene Herausforderung. Sie ist innerhalb eines Unterrichtsblocks von 90 Minuten zu lösen. Dabei orientieren sich die Lernsituation sowie die Arbeits- und die Lernaufgaben an den anzubahrenden Kompetenzen des Lernfeldes 8 „Verpflegung von Personengruppen planen“ sowie den übergeordneten Kompetenzen des Rahmenlehrplans, wie beispielsweise wertschätzend zu kommunizieren und die Gesundheit zu berücksichtigen. Inhaltlich wurde exemplarisch das Lebensmittel Käse gewählt. Nach Abschluss des Lernfeldes 8 sollen die Auszubildenden nämlich über Kompetenzen verfügen, die sie dazu befähigen, für unterschiedliche Personengruppen Verpflegungspläne zu entwickeln. Dafür sollen sie personenspezifische Aufträge analysieren, sich über ernährungsphysiologische Anforderungen informieren, Lebensmittel und Speisen auswählen, beurteilen und Planungsprozesse und -ergebnisse reflektieren (KMK, 2019b).

Die folgenden von den Autor\*innen identifizierten sieben Qualitätskriterien müssen für eine Best-Practice-Aufgabe im schulischen Unterricht in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft erfüllt sein und entsprechen den im Ko-Lab von den Studierenden erworbenen Aufgabenentwicklungskompetenzen:

1. Authentischer Arbeitsprozess
2. Handlungskompetenz (Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz) (KMK, 2019b; Leisen, 2020)
3. Vollständige Handlung (KMK, 2019b)
4. Lebenswelt der Schüler\*innen (Bender, 2012; Maier et al., 2010; Reusser, 2013; Weyland & Strommel, 2016)
5. Binnendifferenzierung (Bender, 2012; Leisen, 2016, 2020; Reusser, 2013; Weyland & Strommel, 2016)
6. Nachhaltigkeit (KMK, 2019b; von Koerber, 2014)
7. Digitalisierung (Gesellschaft für Informatik e.V., 2016; KMK, 2019b)

Die Tabelle 1 auf der folgenden Seite verdeutlicht, wie die Qualitätskriterien in dem Material – der Best-Practice-Aufgabe – erfüllt werden. Sie wurde in Kooperation mit Auszubildenden, Lehrkräften und Dozierenden aus dem Bereich Ernährung und Hauswirtschaft evaluiert.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> Das hier gezeigte Material ist aufgrund der getroffenen Definition eine Best-Practice-Aufgabe. Sie muss je nach Bedingungsfeld von der Lehrkraft an die Lerngruppe angepasst werden.

Tabelle 1: Qualitätskriterien und deren Erfüllung in der Best-Practice-Aufgabe (eigene Darstellung)

Qualitätskriterium	Erfüllung in der Best-Practice-Aufgabe
Authentischer Arbeitsprozess	Lernsituation und Arbeitsaufgabe: Darstellung eines realen Szenarios in einem Ausbildungsbetrieb sowie einer authentischen beruflichen Arbeitstätigkeit aus der beruflichen Lebenswelt: Umsorgen von Bewohner*innen und soziale Interaktionen
Handlungskompetenz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernsituation, Arbeits- und Lernaufgaben 1–8: Erwerb von Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz; <i>Erwerb</i> des sachgerechten, durchdachten sowie individuell und sozial verantwortlichen <i>Verhaltens in der beruflichen Arbeitstätigkeit</i> des Servierens von Speisen an Personengruppen mit spezifischen Ernährungsbedürfnissen</li> <li>• Lernaufgabe 4: Erstellung des <i>Handlungsprodukts</i>: Memory</li> <li>• Lernaufgabe 8: Erwerb des beruflichen Handelns in einem realen Szenario (<i>Performanz</i>)</li> </ul>
Fachkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgaben 1–2: <i>Aktivierung und Erwerb</i> von Fachwissen</li> <li>• Lernaufgaben 3–7: Zielorientierte, sachgerechte, methodengeleitete und selbstständige <i>Anwendung</i> des Fachwissens und <i>Zeigen des Könnens</i> in sachbezogenen Fällen</li> <li>• Lernaufgabe 8: <i>Anwendung, Beurteilung und Reflexion</i> des fachbedeutenden Gegenstandes</li> </ul>
Sozialkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgabe 1: Aktivierungsphase: <i>Wiederholung</i> vorhandenen Wissens in Partner*innenarbeit</li> <li>• Lernaufgaben 4–6: <i>Gestaltung sozialer Beziehungen</i> durch das gemeinsame Erstellen, Spielen und Modifizieren eines <i>Memorys</i> in Partner*innenarbeit</li> <li>• Lernaufgabe 7: <i>Gestaltung sozialer Beziehungen</i> durch das gemeinsame Anwenden und Beurteilen des erworbenen Fachwissens</li> <li>• Lernaufgabe 8: <i>Gestaltung sozialer Beziehungen</i> durch das <i>Rollenspiel</i> in Partner*innenarbeit; <i>Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität</i></li> </ul>
Selbstkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgabe 2: <i>Materialauswahl</i> und Förderung der <i>Eigenverantwortung</i></li> <li>• Lernaufgaben 3–6: Entscheidung über <i>individuelle Bearbeitungstiefe</i> und <i>Schwerpunktsetzung</i></li> <li>• Lernaufgabe 8: <i>Erprobung</i> der individuellen <i>Entfaltung</i> und Entwicklungschancen im Rollenspiel</li> </ul>
Vollständige Handlung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgaben 1–8: Folgen dem Prinzip der <i>Handlungsorientierung</i> und den Schritten einer <i>Vollständigen Handlung</i></li> <li>• Lernaufgaben 1–2: <i>Informieren</i></li> <li>• Lernaufgaben 2–6 (zyklisch): <i>Planen, Entscheiden, Durchführen</i></li> <li>• Lernaufgabe 7: <i>Bewerten</i></li> <li>• Lernaufgabe 8: <i>Reflektieren</i></li> </ul>
Lebenswelt der Schüler*innen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernsituation, Arbeitsaufgabe und Lernaufgaben 1, 3 und 8: Aufgreifen von <i>Erfahrungen</i> der Auszubildenden</li> <li>• Lernaufgaben 3–8: Anwendung in der gesellschaftlichen und individuellen Lebenswelt durch <i>Alltagsnähe, Anschaulichkeit, Authentizität</i> sowie einen <i>Spielcharakter</i></li> </ul>

Qualitätskriterium	Erfüllung in der Best-Practice-Aufgabe
Binnen-differenzierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgabe 1: <i>Murmelfase</i></li> <li>• Lernaufgabe 2: <i>Selbstständige Auswahl</i> der Materialien (methodisch und themenbezogen)</li> <li>• Lernaufgaben 3, 4 und 6: Zulassung von <i>vielfältigen Lösungsstrategien und Darstellungsformen</i></li> <li>• Lernaufgaben 7–8: Schaffung von <i>Erfolgslebnissen mit unterschiedlichen Lernvoraussetzungen</i></li> <li>• Arbeitsbogen: <i>Visualisierung</i> der Tätigkeitsaufforderung und der beruflichen Tätigkeit; Piktogramme und Abbildung</li> <li>• Arbeitsbogen: Vorgabe von <i>Zeitrichtwerten</i> zur Bearbeitung der Lernaufgaben</li> </ul>
Nachhaltigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernsituation und Arbeitsaufgabe: <i>Ökonomische und ökologische Dimension</i>: Kompetenzerwerb zu einem nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Käse; Vermeidung von Lebensmittelabfällen</li> <li>• Lernaufgaben 4–8: <i>Soziale Dimension</i>: Transfer des Fachwissens in die soziale und individuelle Lebenswelt; Befriedigung der Grundbedürfnisse und der beruflichen Arbeitstätigkeit der Auszubildenden</li> <li>• Lernaufgaben 2–7: <i>Gesundheitliche Dimension</i>: Fachliche Aufklärung zu dem Lebensmittel Käse</li> </ul>
Digitalisierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lernaufgabe 2: Verantwortungsbewusster und eigenverantwortlicher Umgang mit <i>digitalen Tools</i>: Erwerb von Fachwissen mit Hilfe von <i>Erklärvideos</i></li> <li>• Lernaufgabe 2: Selbstorganisiertes Lernen mit zukunftsorientierten Technologien der digitalen Welt: Einsatz von <i>QR-Codes</i></li> <li>• Lernaufgabe 2: Anwendung des zielführenden Einsatzes digitaler Medien zum Kompetenzerwerb</li> </ul>

Die Qualitätskriterien wurden in eine Checkliste zur Entwicklung und Analyse von Unterrichtsaufgaben für die berufliche Bildung überführt. Diese konnte erstmals im Ko-Lab Ernährung im Sommersemester 2022 eingesetzt und bei der Aufgabenentwicklung erprobt werden. Das erste mündliche Feedback aus Studierendensicht ist vielversprechend (Conty, Grundmann & Langen, 2023), und weitere Analysen folgen.

#### 4.2 Das Verständnis von kooperativem Coaching im hochschuldidaktischen Format der Ko-Labs

Das Ziel der Ko-Labs ist, durch einen transdisziplinären Beratungsprozess Kompetenzaufbau im Feld der Aufgabenerstellung bei den Lehramtsstudierenden zu erzielen. Als zentrales Gestaltungsprinzip werden von den Studierenden (Coachies) gemeinsam mit Universitätsdozierenden und Partner\*innen aus den unterschiedlichen Settings (Coaches) situierte Unterrichtsaufgaben mit Bezug zur Lebenswelt der zukünftigen Schüler\*innen entwickelt. Durch diese ko-konstruktive Zusammenarbeit werden die Inhalte der vielfältigen Ausbildungsgänge insbesondere in dem breiten Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft aufeinander abgestimmt und eine kohärente Lehrkräfteausbildung über alle Phasen ermöglicht. Die erlangten Kompetenzen ermöglichen den Studierenden, auch in ihrer späteren Tätigkeit als Lehrkraft den steten Wandel und die dynamisierte Arbeitswelt in der Aufgabenkonstruktion zu berücksichtigen.

Die Basis dieses kooperativen Coachings ist somit eine einvernehmliche Interaktion zwischen Coach bzw. Coaches und Coachies über das gesamte hochschuldidaktische Format der Ko-Labs hinweg. Im ersten Schritt des Coachings stehen dabei das Kennenlernen, das Vertrauen-Schaffen und die Weckung einer Grundmotivation seitens der Studierenden im Fokus. Dies geschieht zu Beginn des Ko-Labs Ernährung (s. Kap. 2). In



den darauffolgenden universitären Lehrveranstaltungen finden kontinuierlich sowohl zwischen den Studierenden und den Coaches als auch zwischen den Coaches untereinander Feedback- und Reflexionsschleifen statt. Diese ermöglichen, dass die Studierenden das Spannungsfeld zwischen fachakademischer Ausbildung und spezifischen professionsorientierten Tätigkeiten verstehen, Lösungsstrategien entwickeln und diese kooperativ im Ko-Lab reflektieren. Diese Interaktionen innerhalb des Ko-Labs sind grundsätzlich handlungsorientiert und bündeln ein problemverstehendes sowie lösungs- und transferbezogenes Vorgehen, wobei idealerweise beide Seiten davon profitieren.

Dieses Verständnis des kooperativen Coachings im Ko-Lab ermöglicht die Entwicklung des Bewusstseins für die Verknüpfung von Theorie und doppelter Praxis in Berufsschule und Betrieb. Zusätzlich soll das Coaching Handlungssicherheit und -flexibilität sowie Selbstreflexions- und Transferprozesse in Gang setzen, sodass langfristig teilweise unbekannte Ressourcen und Potenziale seitens der Studierenden identifiziert werden, die zu umfassenden und anhaltenden Aufgabenentwicklungskompetenzen sowohl im Ko-Lab als auch im darauffolgenden Praxissemester und in dem sich zeitnah anschließenden Vorbereitungsdienst führen.

Während der gesamten Lehrveranstaltungsreihe werden die Studierenden durch die Kooperationen mit Ausbildungsbetrieben in entsprechenden Berufsfeldern und durch Fachexpert\*innen für die ausgewählten Querschnittsthemen gecoacht, sodass sie einen multiperspektivischen Einblick in die individuelle, gesellschaftliche und berufliche Lebenswelt ihrer zukünftigen Schüler\*innen erhalten. Aufbauend auf diesem kooperativen Coaching und der damit einhergehenden mehrdimensionalen Betrachtung der Thematik der Aufgabenentwicklungskompetenz kann so ein Perspektivwechsel – heraus aus der traditionellen isolierten hochschuldidaktischen Sicht – seitens der Studierenden realisiert werden. Das bedeutet, dass die Studierenden im Ko-Lab konkrete Unterrichtsaufgaben entwickeln, die auf realtypischen Arbeitsabläufen der Auszubildenden in den Betrieben basieren, wobei zusätzlich die Querschnittsthemen im gesamten Entwicklungsprozess inkludiert werden (Conty et al., 2022). Durch diese Gestaltung wird die Wahrnehmung der Studierenden extensiviert, und dieser Perspektivwechsel bzw. diese Perspektiverweiterung ist geeignet, um der in der Literatur beschriebenen Theorie-Praxis-Diskrepanz im Praxissemester und im Vorbereitungsdienst vorzeitig entgegenzuwirken.

## 5 Erfahrungen

Zum Abschluss des Ko-Labs fertigen die Studierenden jeweils ein zehnsseitiges schriftliches Portfolio an, welches den individuellen Entwicklungsprozess bei der Gestaltung der Unterrichtsaufgabe aus dem Blickwinkel der betrieblichen Praxis heraus unter Einbezug der Querschnittsthemen darstellt und reflektiert. Dieses ist neben der abschließenden Aufgabenpräsentation ein Bestandteil der sogenannten benoteten Portfolioprüfung. Die Portfolios werden von den Lehrenden mittels zusammenfassender Qualitativer Inhaltsanalyse nach Mayring (2015) ausgewertet. Dafür wurde deduktiv ein Kategoriensystem aus den Kernelementen (Bezug zu den Ausbildungsbetrieben der Fachrichtung sowie zu den ausgewählten Querschnittsthemen; Inputs, Feedback- und Reflexionsschleifen) erstellt und induktiv während der Analyse der Portfolios angepasst.

Die Analyse der Studierendenperspektive zeigt, dass das Durchlaufen der Ko-Labs den Studierenden hilft, ihre zukünftigen Praxiserfahrungen, bei denen sie einer Vielzahl an Herausforderungen ausgesetzt werden, in einen lebensweltbezogenen Kontext zu setzen und zu reflektieren. Dies zeigt exemplarisch die folgende Aussage: *„Da wir als Studierende uns in der Vorbereitung auf das kommende Praxissemester an einer beruflichen Schule befinden, liegt der Thematik eine hohe Relevanz zugrunde“*. Die Umsetzung des Ko-Lab-Konzepts wurde von den Studierenden als gute Verknüpfung der Theorie und der doppelten Praxis beschrieben, da *„insgesamt [...] die Symbiose zwischen den theo-*

retischen Inputs der einzelnen Querlagen und dem betrieblichen Praxiskontakt innerhalb der Seminarveranstaltung als sehr gewinnbringend erachtet werden [kann]“. Der fokussierte Perspektivwechsel gelang demzufolge. Darüber hinaus sahen die Studierenden, dass „eine der großen Stärken des Gesamtprozesses [...] die kooperativ und kokonstruktiv angelegte Seminararbeit“ war. So konnten aus Studierendensicht „durch das kooperative Erarbeiten der Aufgaben [...] sowohl die Team- als auch die Kommunikationsfähigkeit verbessert werden“. Ferner lobten die Studierenden die Einbettung des betrieblichen Praxisbezugs sowie die Feedbackschleifen: „Durch die regelmäßige Überarbeitung der Lernaufgabe und den wöchentlichen produktiven Input konnte ein prägnanter Lernerfolg auf Seiten der Studierenden festgestellt werden“. Der Mehrwert der Multidimensionalität der Ko-Labs, welcher aus Studierendensicht bereits nach dem ersten Durchlauf im Sommersemester 2020 identifiziert wurde (Conty, Dilger et al., 2023), wurde auch in der zweiten Durchführung im Sommersemester 2021 bestätigt.

Deutlich wurde, dass eine zielorientierte Abstimmung der Lehrenden, der betrieblichen Praxis und der Fachexpert\*innen für die Querschnittsthemen wichtig ist, um die Potenziale des Ko-Lab-Konzepts vollständig ausschöpfen zu können. Als herausfordernd wird aus Studierendensicht vor allem die Einbeziehung der Querschnittsthemen in die Aufgabenentwicklung gesehen. Die in Abbildung 1 präsentierte Best-Practice-Aufgabe verdeutlicht allerdings, dass es möglich ist, alle ausgewählten Querschnittsthemen zu integrieren. Sie bedient zudem den von den Studierenden artikulierten Bedarf nach „mehr konkrete[n] Beispiele[n]. Dies hätte den Lernerfolg und die Bezugnahme der Querlagen in der eigenen Lernaufgabe erheblich begünstigt.“ Weitere Aufgaben werden in den kommenden Monaten entwickelt und nach Projektende im Open Access zur Verfügung gestellt.

## Literatur und Internetquellen

- Bauer, H.G., Munz, C., Schrode, N. & Wagner, J. (2011). *Die Vollständige Arbeitshandlung (VAH) – Ein erfolgreiches Modell für die kompetenzorientierte Berufsbildung* (Edition Disputare / Reihe: Berufliche Handlungskompetenz, Bd. 3) (S. 1–20). R & W.
- Bender, U. (2012). Aufgabenkulturen in der Konsumbildung entwickeln. *Haushalt in Bildung und Forschung, 1* (3), 77–88.
- Conty, V., Dilger, E., Koscholke, S., Derda, M. & Langen, N. (2023). *Kooperationslabore zur Gestaltung praxisnaher Unterrichtsaufgaben für die Berufsschule. Tagungsband „Interaktionsprozesse in Hochschullernwerkstätten – Theorien, Praktiken, Utopien“*. Im Veröffentlichungsprozess.
- Conty, V., Grundmann, S. & Langen, N. (2022). Aufgabenentwicklungskompetenz im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft: Das Schokoladenkuchenmodell. *Hi-BiFo – Haushalt in Bildung & Forschung, 11* (2), 71–82. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v11i2.06>
- Conty, V., Grundmann, S. & Langen, N. (2023). *Checkliste für die Gestaltung von Unterrichtsaufgaben in der beruflichen Bildung – Exemplarische Umsetzung in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft*. Im Veröffentlichungsprozess.
- Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin & Universität der Künste Berlin. (Hrsg.). (2022). *Leitfaden Praxissemester*. [https://www.setub.tu-berlin.de/fileadmin/i42/Praktikumsbuero/Praxissemester/Leitfaden\\_Praxissemester\\_2020\\_Webversion.pdf](https://www.setub.tu-berlin.de/fileadmin/i42/Praktikumsbuero/Praxissemester/Leitfaden_Praxissemester_2020_Webversion.pdf)
- Gesellschaft für Informatik e.V. (Hrsg.). (2016). *Dagstuhl-Erklärung – Bildung in der digitalen vernetzten Welt*. [https://gi.de/fileadmin/GI/Hauptseite/Themen/Dagstuhl-Erklärung\\_2016-03-23.pdf](https://gi.de/fileadmin/GI/Hauptseite/Themen/Dagstuhl-Erklärung_2016-03-23.pdf)

- Girmes, R. (2010). Die Welt als Aufgabe? Wie Aufgaben Lernende erreichen. *Staatliches Studienseminar für das Lehramt an berufsbildenden Schulen Neuwied*, (5), 1–7.
- Grundmann, S., Groth, K. & Langen, N. (2018). Vorschläge zur Überwindung des Theorie-Praxis-Gap in der universitären Ausbildung der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. *Haushalt in Bildung und Forschung*, 7 (1), 95–109. <https://doi.org/10.3224/hibifo.v7i1.07>
- KMK (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland) (Hrsg.). (2019a). *Ländergemeinsame inhaltliche Anforderungen für die Fachwissenschaften und Fachdidaktiken in der Lehrerbildung*. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 16.10.2008 i. d. F. vom 16.05.2019. [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen\\_beschluesse/2008/2008\\_10\\_16-Fachprofile-Lehrerbildung.pdf](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2008/2008_10_16-Fachprofile-Lehrerbildung.pdf)
- KMK (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland) (Hrsg.). (2019b). *Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafter und Hauswirtschafterin*. Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 13.12.2019. [https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rfp/Hauswirtschaft-19-12-13\\_EL.pdf](https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rfp/Hauswirtschaft-19-12-13_EL.pdf)
- KMK (Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland) (Hrsg.). (2020). *Neues Ausbildungsjahr: Modernisierte Ausbildungsordnungen treten in Kraft*. <https://www.kmk.org/de/presse/pressesearch/mitteilung/neues-ausbildungsjahr-modernisierte-ausbildungsordnungen-treten-in-kraft.html>
- Koerber, K. von (2014). Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. *Ernährung im Fokus*, (14), 260–268. [https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid\\_eif\\_Nachhaltige\\_Ernaehrung\\_Koerber\\_09-2014\\_Lit.pdf](https://www.nachhaltigeernaehrung.de/fileadmin/Publikationen/aid_eif_Nachhaltige_Ernaehrung_Koerber_09-2014_Lit.pdf)
- Kremer, H.-H. & Sloane, P.F.E. (2014). „... Lehrer sein dagegen sehr!“ – Überlegungen im Kontext einer reflexiven Professionalisierung. In K. Büchter, F. Gramlinger, H.-H. Kremer, N. Naeve-Stoß, K. Wilbers & L. Windelband (Hrsg.), *bwp@ Berufs- und Wirtschaftspädagogik – online* (Profil 3) (S. 1–19). Bwpat. [http://www.bwpat.de/profil3/kremer\\_sloane\\_profil3.pdf](http://www.bwpat.de/profil3/kremer_sloane_profil3.pdf)
- Leisen, J. (2016). Ein Lehr-Lern-Modell für personalisiertes Lernen durch Ko-Konstruktion im adaptiven Unterricht in heterogenen Lerngemeinschaften. *Hochschule Voralberg / F&E Edition*, (23), 21–30. <http://www.josefleisen.de/downloads/heterogenitaet/01%20Heterogene%20Lerngruppen.pdf>
- Leisen, J. (2020). *Aufgabenstellungen und Aufgabenkultur. Steuerung von Lernprozessen durch Aufgabenstellungen*. <http://www.lehr-lern-modell.de/aufgabenstellungen>
- Maier, U., Kleinknecht, M., Metz, K. & Bohl, T. (2010). Ein allgemeindidaktisches Kategoriensystem zur Analyse des kognitiven Potenzials von Aufgaben. *Beiträge zur Lehrerbildung*, 28 (1), 84–96. <https://doi.org/10.25656/01:13734>
- Mayring, P. (2015). *Qualitative Inhaltsanalyse: Grundlagen und Techniken* (12., überarb. Aufl.). Beltz. [https://doi.org/10.1007/978-3-531-18939-0\\_38](https://doi.org/10.1007/978-3-531-18939-0_38)
- Patry, J.-L. (2018). Grenzen und Übergänge. Ein allgemeines Konzept, expliziert am Beispiel des Theorie-Praxis-Problems. In B. Bütow, J.-L. Patry & H. Astleitner (Hrsg.), *Grenzanalysen – Erziehungswissenschaftliche Perspektiven zu einer aktuellen Denkfigur* (S. 34–61). Beltz.
- Reusser, K. (2013). Aufgaben – das Substrat der Lerngelegenheiten im Unterricht. *Profi-L*, 3 (13), 4–6.
- Weyland, M. & Strommel, P. (2016). Kompetenzorientierung 2.0 – Domänenspezifische Lernaufgaben für die ökonomische Bildung. *ZföB – Zeitschrift für ökonomische Bildung*, (5), 94–118.

## Beitragsinformationen<sup>3</sup>

**Zitationshinweis:**

Conty, V., Grundmann, S. & Langen, N. (2023). Ko-Labs als kooperatives Coaching in der Lehrkräftebildung. Best-Practice-Beispiel zur Professionalisierung durch Gestaltung von Unterrichtsaufgaben in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. *DiMawe – Die Materialwerkstatt*, 5 (2), 44–55. <https://doi.org/10.11576/dimawe-6205>

**Online-Supplement:**

Best-Practice-Aufgabe

Online verfügbar: 28.02.2023

ISSN: 2629–5598



Dieser Artikel ist freigegeben unter der Creative-Commons-Lizenz CC BY-SA 4.0 (Weitergabe unter gleichen Bedingungen). Diese Lizenz gilt nur für das Originalmaterial. Alle gekennzeichneten Fremdinhalte (z.B. Abbildungen, Fotos, Tabellen, Zitate etc.) sind von der CC-Lizenz ausgenommen. Für deren Wiederverwendung ist es ggf. erforderlich, weitere Nutzungsgenehmigungen beim jeweiligen Rechteinhaber einzuholen. <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/de/legalcode>

<sup>3</sup> Diese Forschung wurde im Rahmen des Projekts „TUB Teaching 2.0 – Innovativer Einstieg, Professions- und Forschungsorientierung im berufsbezogenen Lehramtsstudium“ durchgeführt und von der gemeinsamen „Qualitätsoffensive Lehrerbildung“ von Bund und Ländern aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung gefördert (Förderkennzeichen: 01JA1628).