

Online-Supplement

Ko-Labs als kooperatives Coaching in der Lehrkräftebildung

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

Online-Supplement: Best-Practice-Aufgabe

Valentina Conty^{1,*}, Stephanie Grundmann¹ & Nina Langen¹

¹ Technische Universität Berlin

* Kontakt: Technische Universität Berlin,

Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft,
Marchstr. 23, 10587 Berlin

v.conty@tu-berlin.de

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 verfügbar: 28.02.2023

ISSN: 2629–5598



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>

Laktoseintoleranz – welche Käsesorten kann ich zweifelslos essen?

Lernsituation:

Sie absolvieren in einem Pflegehaus der Hauptstadt-Senioren GmbH Ihre Ausbildung als Hauswirtschaftler*in. 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*r Hauswirtschaftler*in wissen es besser und wollen die Bewohnerin höflich aufklären.

Arbeitsaufgabe

Erläutern Sie, wieso insbesondere Käsesorten mit einer langen Reifezeit und großen Löchern laktosefrei sind und zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen.



90 min + 90 min

Lernaufgaben:

1. Murrephase: **Erklären** Sie Ihrer Sitznachbarin bzw. Ihrem Sitznachbarn abwechselnd kurz die vier Begriffe: Laktose (Milchzucker), Standardisieren von Rohmilch, Wärmebehandeln und Homogenisieren.  15 min
2. **Informieren** Sie sich individuell mithilfe der Erklärfilme (QR-Codes) oder der Textabschnitte über die Käseherstellung und die Laktoseintoleranz. Die Unterlagen befinden sich auf dem Materialtisch.  30 min
3. **Beschreiben** Sie stichpunktartig, warum Käse zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen kann.  15 min
4. **Erstellen** Sie ein Memory zusammen mit Ihrer Sitznachbarin bzw. Ihrem Sitznachbarn.  25min
 Person 1: **Notieren** Sie die sechs Schritte der Käseherstellung.
 Person 2: **Notieren** Sie die jeweilige Funktion des Schrittes.
5. **Spielen** Sie das Memory gemeinsam und **sortieren** Sie die Herstellungsschritte der Reihe nach.  20 min
6. **Markieren** Sie die zwei Schritte auf den Memorykarten, die Einfluss auf den Laktosegehalt und die Lochbildung im Käse haben.  10 min
7. **Erklären** Sie stichpunktartig den Laktoseabbau (Person 1) und die Lochbildung (Person 2) und **vervollständigen** Sie anschließend gemeinsam die zwei Merksätze:  20 min
 Satz 1: Je länger die Reifezeit, desto ...
 Satz 2: Je größer die Löcher im Käse, desto ...
8. **Führen** Sie ein Rollenspiel **durch**.  40 min
 Person 1 spielt die Bewohnerin aus der Lernsituation.
 Person 2 spielt die*den Auszubildende*n und klärt die Bewohnerin höflich auf.
 Beachten Sie die Ihnen bekannten Regeln für eine Gesprächsführung.
 Unterlagen dazu befinden sich auf dem Materialtisch.