

Komplexitätsreduzierung im Lehr-Lern-Labor: Verbesserung der didaktischen Reflexionsfähigkeit von Lehramts-Studierenden

Untersuchungen zeigten, dass es keinen Zusammenhang zwischen der Diagnosekompetenz von Lehrkräften und ihrer Berufserfahrung gibt [1]. Daraus lässt sich schlussfolgern, dass angehende Lehrkräfte ihre Diagnosekompetenz im Rahmen der Ausbildung erwerben. Allerdings wurde belegt, dass die Diagnostik der Lehrkräfte während des Unterrichtens in der Regel beiläufig erfolgt und auf subjektiven Urteilen beruht. Erstrebenswertes Ziel der universitären Ausbildung muss daher sein, die Lehramts-Studierenden zu einer systematischen professionellen Reflexion zu befähigen. Hierzu müssen sie das Umsetzen von Handlungsmustern einerseits und die dazu führende professionelle Reflexion andererseits erlernen. Um dies zu erreichen, wurden theoriegeleitet Reflexions-Werkzeuge entwickelt. Im Rahmen eines Lehr-Lern-Labor-Seminars werden Lehramts-Studierende in deren Nutzung geschult, während sie Experimentierstationen entwickeln und Schüler bei der Durchführung der Experimente betreuen.

Die durchzuführenden Experimente an den Stationen werden von den Studierenden in einen Kontext gebracht, der den SuS die Motivation zur Erarbeitung des fachlichen Inhalts liefert und ihren Vorwissensstand berücksichtigt. Um effektiv motivierend zu sein, müssen Kontexte bestimmte Merkmale erfüllen: Die Relevanz des Kontextes ergibt sich aus der empfundenen Bedeutung des zu vermittelnden Fachinhalts für eine praktische Anwendung. Die Glaubwürdigkeit eines Kontextes ist umso größer, je authentischer ein Kontext wirkt. Durch den Alltagsbezug werden letztendlich Gegenstände, Handlungen oder Erfahrungen aus der unmittelbaren Lebenswelt der SuS aufgegriffen [2] und so eine Vernetzung ihres Wissens im Sinne konstruktivistischer Lerntheorien erreicht.

Für SuS der Oberstufe spielen erfahrungsgemäß das Thema Ernährung und die eigene körperliche Gesundheit eine große Rolle. Daher ist zu erwarten, dass das Thema „Foodtrends“ als authentisch und relevant in o. g. Sinne wahrgenommen wird. In Ermangelung einer einheitlichen Definition wird unter diesem Modebegriff eine Vielzahl von verschiedenen Lebensmittel-Produktlinien mit vermeintlich positiven Effekten auf den Körper verstanden. Hierzu gehören unter anderem sogenannte „Superfoods“ und „rawfoods“. In den entworfenen Stationen wird z.B. erkundet, woraus zuckerfreier Ahornsirup besteht, wie gefährlich glitzernde Lebensmittel sein können und ob Energydrinks wirklich mehr Koffein besitzen als Kaffee.

[1] Hesse, I., Latzko, B. (2017). Diagnostik für Lehrkräfte. Stuttgart: utb

[2] Vorst, H.v., Kontextmerkmale und ihr Einfluss auf das Schülerinteresse im Fach Chemie, Logos Verlag, **2012**, 145, S.38 ff.