

Hauswirtschaftliche Erziehung

Jahrgangstufe 11

Schuljahr 2016/2017



Dieses Geheft gehört:

aus der Klasse: _____

Praxislehrkraft: _____

Lehrkraft: _____

Mein Verhalten im Fach „Hauswirtschaftliche Erziehung“ !!!

Als angehende Kinderpflegerin bin ich Vorbild im Einhalten von Regeln:

- (1) Beim Betreten des HWE-Raumes/der Küche hänge ich meine Jacke auf den Kleiderhaken und nicht über den Stuhl, da die Tischordnung oft verändert werden muss.
- (2) Ich bringe für meine Wertsachen einen Einkaufschip zum Verschließen des Spindes mit!
- (3) Taschen, Rucksäcke, Tüten etc. lege ich nicht auf den Tischen ab, da diese verschmutzt sein könnten und unsere Tische auch als Esstische genutzt werden.
- (4) Ich darf während des Unterrichtes trinken, aber nicht essen. Meine Trinkflasche bewahre ich in der Tasche auf.
- (5) Wenn wir ein Klassenritual zur Begrüßung haben, so führen wir das auch in HWE durch. Wir begrüßen alle freundlich die Lehrkraft.
- (6) Das HWE-Geheft habe ich immer dabei. Bei Krankheit erkundige ich mich bei den KlassenkameradInnen und arbeite den Part zuhause nach.
- (7) Bei Verspätung entschuldige ich mich bei der Lehrkraft. Die versäumte Unterrichtszeit hole ich sofort am Ende der Stunde nach.
- (8) Den Toilettengang erledige ich bei Stundenwechsel, d.h. vor dem Unterricht oder nach dem Unterricht.
- (9) Mir ist bewusst, dass ich einen sauberen Raum vorfinden möchte und ihn deshalb auch so hinterlasse.
- (10) Die Lehrkraft beschließt den Unterricht. Vorher verlässt niemand den Raum, denn wir sind ein Team und helfen alle zusammen, damit der Hauswirtschaftsraum/die Küche sauber und ordentlich hinterlassen wird.
- (11) Meine Notenliste und meine Termine:
 - a. Rezeptblatt : _____ Termin: _____
 - b. Kurze Stegreifaufgabe: _____
 - c. Einstieg-Schluss (zählt doppelt): _____ Termin: _____
 - d. Benotete PHE (zählt doppelt) : _____ Termin: _____
 - e. Tischdekoration : _____ Termin: _____
 - f. Reflexionen: _____ Abgabetermin: 23.06.2017
- (12) Wenn ich bei (m)einem Leistungsnachweis krank bin, lege ich das Attest unverzüglich, d.h. im nächsten HWE-Unterricht unaufgefordert der HWE-Lehrkraft vor, bevor ich es beim Klassenlehrer abgebe. Ansonsten wird die Note 6 erteilt. Die HWE-Lehrkraft muss nicht nachfragen.

Ich bin Vorbild und verhalte mich entsprechend!



Unterschrift

Die Bedeutung des BEP (= Bayerischer Bildungs- und Erziehungsplan) für HWE

1) Vom **BEP** zum **HWE-Thema**:

Suchen Sie sich den BEP-Bereich und ordnen Sie ihm HWE-Themen zu!

Werteorientierung und Religiosität

Emotionalität, soziale Beziehungen, Konflikte

z.B. Brote mit Gesichtern aus Gemüse belegen ☺ ☹ _____

Sprache und Literacy

Informations- und Kommunikationstechnik, Medien

Mathematik

Naturwissenschaften und Technik

Umwelt

Ästhetik, Kunst und Kultur

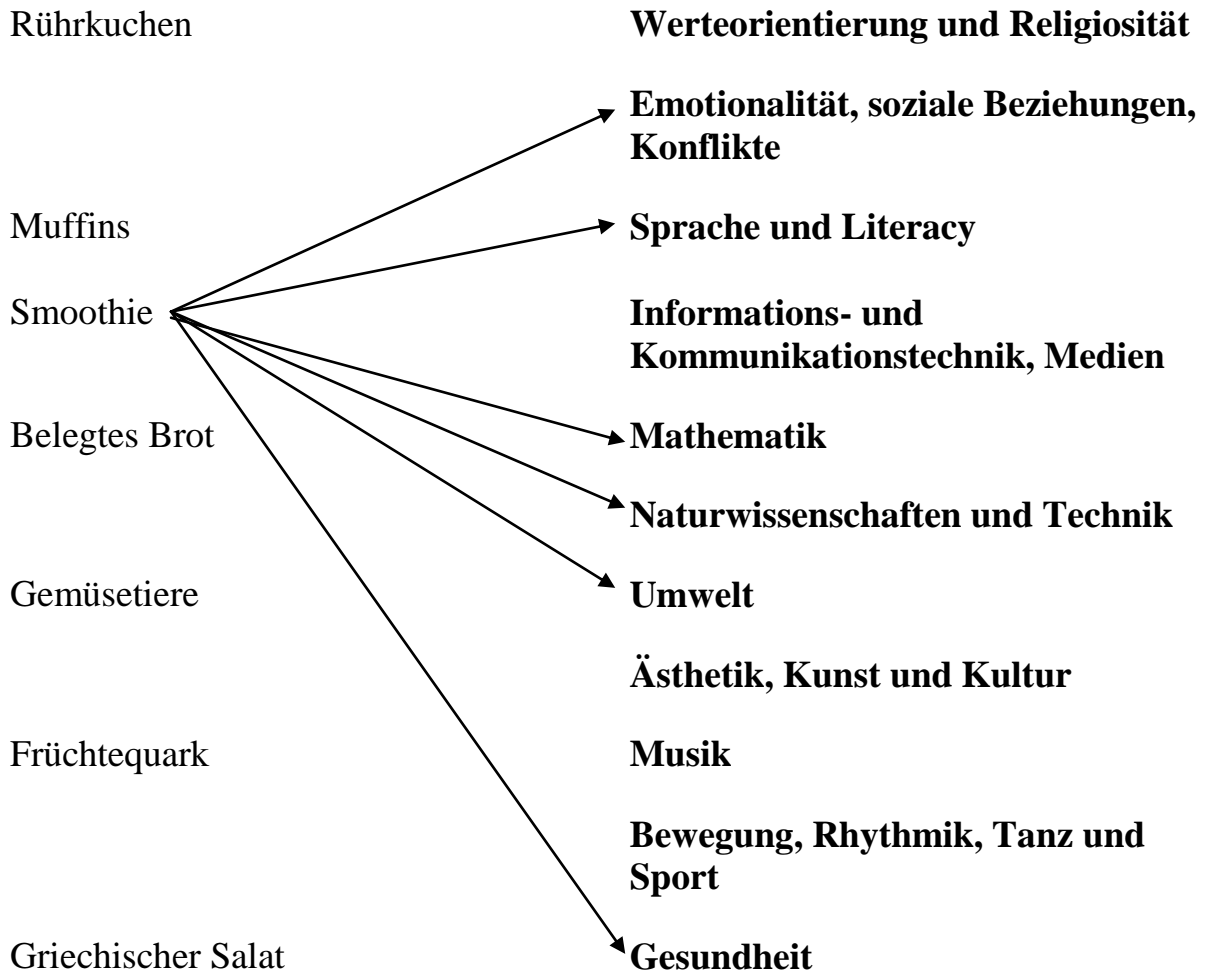
Musik

Bewegung, Rhythmik, Tanz und Sport (= Grob- und Feinmotorik)

Gesundheit

2) Vom HWE-Thema zum BEP:

Suchen Sie sich HWE-Themen und ordnen Sie diese den BEP-Bereich zu!



Formulieren Sie in Partnerarbeit für 2 gewählte Gerichte den Schwerpunkt passend zum BEP-Bereich!

Ein Beispiel:

„Biskuitteiggebäck“ könnte folgenden BEP-Bereichen zugeordnet werden:

- **Werteorientierung und Religiosität** (= Muttertagsherzen backen)
➔ Schwerpunkt: Die Arbeit einer Mutter anerkennen
- **Ästhetik, Kunst und Kultur** (=Ausgarnieren von Törtchen mit Obst und Sahne)
➔ Schwerpunkt: Muster und Reihen



Der Schwerpunkt muss in Hinführung und Schluss erscheinen!!!

Wichtige Ernährungsgrundsätze



Vollwertig essen und trinken hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden.

Die **Deutsche Gesellschaft für Ernährung**

hat auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse 10 Regeln formuliert, die Ihnen helfen, genussvoll und gesund erhaltend zu essen.

1 Die Lebensmittelvielfalt genießen

Vollwertiges Essen und Trinken beinhaltet eine abwechslungsreiche Auswahl, angemessene Menge und Kombination nährstoffreicher und energiearmer Lebensmittel.

Wählen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel. Diese haben eine gesundheitsfördernde Wirkung und unterstützen eine nachhaltige Ernährungsweise.

2 Reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln

Brot, Getreideflocken, Nudeln, Reis, am besten aus Vollkorn, sowie Kartoffeln enthalten reichlich Vitamine, Mineralstoffe sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

Verzehren Sie diese Lebensmittel mit möglichst fettarmen Zutaten. Mindestens 30 Gramm Ballaststoffe, vor allem aus Vollkornprodukten, sollten es täglich sein.

Eine hohe Zufuhr senkt die Risiken für verschiedene ernährungsmitbedingte Krankheiten.

3 Gemüse und Obst – Nimm „5 am Tag“

Genießen Sie 5 Portionen Gemüse und Obst am Tag, möglichst frisch, nur kurz gegart oder gelegentlich auch als Saft oder Smoothie – zu jeder Hauptmahlzeit und als

Zwischenmahlzeit: Damit werden Sie reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen sowie Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen versorgt und verringern das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten. Bevorzugen Sie saisonale Produkte.

4 Milch- und Milchprodukte täglich, Fisch ein- bis zweimal in der Woche, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen

Diese Lebensmittel enthalten wertvolle Nährstoffe, wie z. B. Calcium in Milch, Jod, Selen und n-3 Fettsäuren in Seefisch. Entscheiden Sie sich bei Fisch für Produkte mit anerkannt nachhaltiger Herkunft. Im Rahmen einer vollwertigen Ernährung sollten Sie nicht mehr als 300 – 600 g Fleisch und Wurst pro Woche essen. Fleisch ist Lieferant von Mineralstoffen und Vitaminen (B1, B6 und B12). Weißes Fleisch (Geflügel) ist unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten als rotes Fleisch (Rind, Schwein).

Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten

5 Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fett liefert lebensnotwendige (essenzielle) Fettsäuren und fetthaltige Lebensmittel enthalten auch fettlösliche Vitamine. Da es besonders energiereich ist, kann die gesteigerte Zufuhr von Nahrungsfett die Entstehung von Übergewicht fördern. Zu viele gesättigte Fettsäuren erhöhen das Risiko für Fettstoffwechselstörungen, mit der möglichen Folge von Herz-Kreislauf-Krankheiten. Bevorzugen Sie pflanzliche Öle und Fette (z. B. Raps- und Sojaöl und daraus hergestellte Streichfette). Achten Sie auf unsichtbares Fett, das in Fleischerzeugnissen, Milchprodukten, Gebäck und Süßwaren sowie in Fast-Food und Fertigprodukten meist enthalten ist. Insgesamt 60 – 80 Gramm Fett pro Tag reichen aus.

6 Zucker und Salz in Maßen

Verzehren Sie Zucker und Lebensmittel bzw. Getränke, die mit verschiedenen Zuckerarten (z. B. Glucosesirup) hergestellt wurden, nur gelegentlich. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen und wenig Salz. Wenn Sie Salz verwenden, dann angereichert mit Jod und Fluorid.

7 Reichlich Flüssigkeit

Wasser ist lebensnotwendig. Trinken Sie rund 1,5 Liter Flüssigkeit jeden Tag. Bevorzugen Sie Wasser – ohne oder mit Kohlensäure – und energiearme Getränke. Trinken Sie zuckergesüßte Getränke nur selten. Diese sind energiereich und können bei gesteigerter Zufuhr die Entstehung von Übergewicht fördern. Alkoholische Getränke sollten wegen der damit verbundenen gesundheitlichen Risiken nur gelegentlich und nur in kleinen Mengen konsumiert werden.

8 Schonend zubereiten

Garen Sie die Lebensmittel bei möglichst niedrigen Temperaturen, soweit es geht kurz, mit wenig Wasser und wenig Fett – das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen. Verwenden Sie möglichst frische Zutaten. So reduzieren Sie überflüssige Verpackungsabfälle.

9 Sich Zeit nehmen und genießen

Gönnen Sie sich eine Pause für Ihre Mahlzeiten und essen Sie nicht nebenbei. Lassen Sie sich Zeit, das fördert Ihr Sättigungsempfinden.

10 Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Vollwertige Ernährung, viel körperliche Bewegung und Sport (30 – 60 Minuten pro Tag) gehören zusammen und helfen Ihnen dabei, Ihr Gewicht zu regulieren. Gehen Sie zum Beispiel öfter einmal zu Fuß oder fahren Sie mit dem Fahrrad. Das schont auch die Umwelt und fördert Ihre Gesundheit.



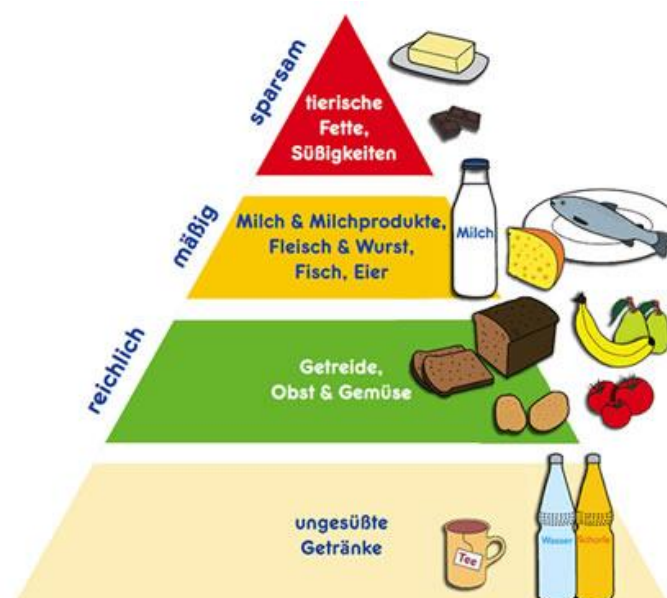
Siehe dazu auch die Webseiten der DGE www.dge.de und des „aid“ (Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten): www.aid.de

Partnerarbeit: Bereiten Sie ein 5-Minuten-Referat zu einer gewählten Regel vor und tragen es der Klasse vor. Denken Sie an die Anschaulichkeit!

Folgende Regeln gelten vor allem in der Ernährung von Kindern bei einer PHE in HWE

- ✓ Nicht zu stark süßen - besonders bei Garnierungen von Gebäck darauf achten.
- ✓ Keine Lebensmittel mit Zusatzstoffen verwenden, die sich oft im Kleingedruckten verstecken (z.B. Citrobäck)
- ✓ Sahne wird steif, wenn sie gekühlt ist. Man braucht kein künstliches Sahnesteif.
- ✓ Keine Fertig- oder Halbfertigprodukte verwenden, wie z.B. farbiger Zuckerguss in Tuben.
- ✓ Speisen immer appetitlich anrichten und garnieren, am sinnvollsten mit dem, was in der Speise ist.
- ✓ Frische Kräuter immer den getrockneten vorziehen, z.B. bei einer Suppe.
- ✓ Keine mit Spritzmittel behandelten Lebensmittel essen, z.B. geriebene Zitronenschale.
- ✓ Qualität vor Quantität: Lieber wenige, hochwertige Lebensmittel verarbeiten (3 Sorten reichen oft aus) als große Mengen minderwertige.
- ✓ Kinder essen Obst oder Gemüse oftmals lieber, wenn es versteckt oder verändert wurde z.B. unter dem Käse bei einer Gemüsepizza, Karotte als Blume)
- ✓ Den Kindern evtl. die eigene Zusammenstellung des Gerichtes ermöglichen, z.B. beim Obstsalat.
- ✓ Kinder, die nur eine Obstsorte bevorzugen, kann durch „Ampelobst“ (ROT, GELB, GRÜN) die Lust am Ausprobieren vermittelt werden.

Die Ernährungspyramide



Die Hygiene im Kindergarten bei HWE

1. Eine saubere Schürze tragen!

Begründung: An Kleidung können sich leicht Bakterien = Krankheitserreger ansammeln, die auf die Speisen übertragen werden.

2. Lackierte Fingernägel sind in HWE11 erlaubt ;-)!

Begründung: Da Sie nur wenig mit Lebensmittel umgehen, wird es Ihnen im HWE11-Unterricht erlaubt. Bei benoteten Angeboten in anderen Fächern bzw. in der Prüfung erkundigen Sie sich bei Ihrer Lehrkraft und Ihrer Einrichtung.

3. Handschmuck ablegen!

Begründung: Unter Ringen, Kettchen etc. können sich leicht Bakterien = Krankheitserreger ansammeln, die auf die Speisen übertragen werden.

4. Lange Haare zusammenbinden!

Begründung 1: Unfallgefahr! Lange Haare können in elektrische Geräte gelangen.

Begründung 2: Haare dürfen nicht in Speisen fallen, da auch an ihnen Bakterien haften und es einen Ekelfaktor beinhaltet

Die/der das Angebot haltende muss für genügend Haargummis sorgen!

5. Hände waschen!

Erst nach dem Anziehen der Schürze, nach dem Ablegen des Schmuckes und nach dem Zusammenbinden der Haare.

Auch nach dem Gang zur Toilette, sowie nach dem Naseputzen.

Eventuell auch erst nach dem Betasten von rohen, ungewaschenen, behandelten Lebensmitteln.

Hände 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife gründlich einreiben. (Ein Lied kann ca. 20 Sekunden dauern). Dann nachspülen und mit Einmal-Handtüchern gut trocknen.

Begründung: Hände sind der Keimüberträger Nummer 1!

Beispiel für ein Händewasch-Lied:

Eins und zwei und drei und vier,

unsre Hände waschen wir.

Fünf und sechs und sieben,

die Seife fein verrieben.

Acht und neun und zehn -

Bakterien, auf Wiederseh´n.

Die „Kinder“ sollen sich schon in der Vorbereitungszeit für das Angebot fertig machen. Dies spart Zeit für das Wesentliche.

6. Nicht auf Speisen husten oder niesen!

In die Ellenbeuge husten oder niesen erspart ein ständiges Händewaschen. Behustete oder benieste Speisen sofort entsorgen.

Begründung: Die Krankheitserreger können leicht auf Speisen übertragen werden, vermehren sich dort enorm und sind oftmals bis zur Essenszeit zahlenmäßig explodiert.

7. Alle Wunden sauber verbinden!

Begründung: Über die Speisen eingenommene Eiterbakterien aus Wunden sind Verursacher von schlimmen Magen-Darm-Beschwerden.

8. Keine Gemeinschaftshandtücher!

Begründung: Sowohl nach dem Händewaschen als auch während der Zubereitungszeit dürfen die Kinder keine gemeinschaftlichen Handtücher oder Lappen benutzen. Keime werden über diese feuchten Nährböden bestens übertragen und eine evtl. erst am nächsten Tag festgestellte Krankheit eines Kindes kann dann schon auf alle übertragen worden sein.

Um einem Lappenchaos vorzubeugen, gelten folgende Regeln:

- Je ein feuchter Lappen unter das Brett (evtl. als Messergarage herauschauen lassen)
- Je ein feuchtes Schwammtuch oder einen Waschlappen für die Hände
- einen Wischlappen zum Tischabwischen und ein Grubentuch zum Nachrocknen (Nach dem Einsammeln sämtlicher Gegenstände)

Dies evtl. immer in einer gleichen Farbe zur besseren Unterscheidung und Übersicht

Geeignetes „Youtube“-Material:

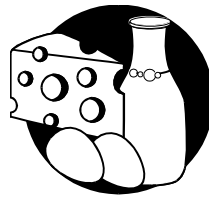
„Die Sendung mit der Maus-Thema: Händewaschen“ und „Infektionen“



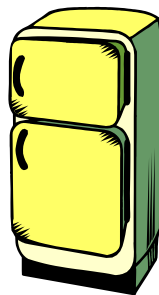
Sauberkeit ist oberstes Prinzip

- Nur saubere Geräte verwenden
- Den Tisch vorher immer und während der Arbeit ab und zu wieder abwischen
- Obst und Gemüse gründlich waschen
- Speisen abdecken
- Empfindliche Speisen kühl aufbewahren
- Speisen nur mit Probierlöffel probieren
- Kinder **während** der Zubereitung nichts abschlecken oder probieren lassen, was nicht heißt, dass die Kinder keine Kostprobe auf einem Probierschälchen oder Löffel erhalten dürfen

- **Eier nicht von Kindern aufschlagen lassen, sondern immer aufgeschlagen in einer oder mehreren Tassen auf den Tisch stellen, denn an der Schale haften die meisten Salmonellen. Ganze Eier als Anschauungsmittel in einer Schüssel betrachten lassen. Eier kann man auch trennen, indem man aus einer Plastikflasche die Luft herausdrückt und beim Druckausgleich den Dotter in die Flasche gleiten lässt.**



- Kinder keine rohen Eierteige naschen lassen (Salmonellen-Gefahr)
- Empfindliche Lebensmittel (wie Schlagsahne, Fleisch und Wurstwaren, sowie Eier) vor, evtl. während und/oder nach der Zubereitung kühl stellen

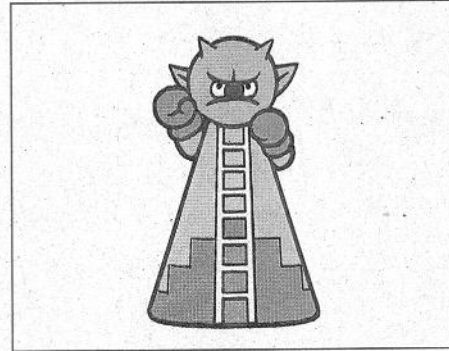


- Das Immunsystem von Kindern ist noch nicht so stabil wie das von Erwachsenen, deshalb ist besonders bei Kindern Sauberkeit wichtig
- Kleine Kinder frühzeitig an Hygiene gewöhnen, denn es gilt:
„Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr“

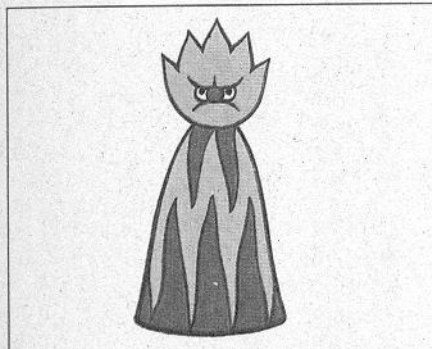
Hier ist der (Unfall-)Teufel los



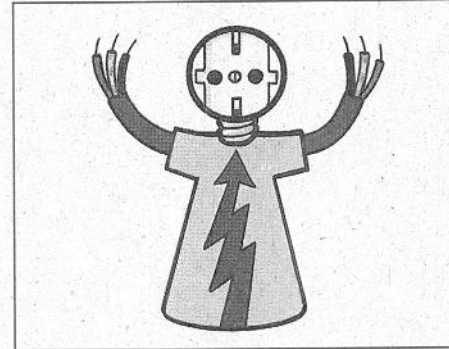
Der Unfallteufel



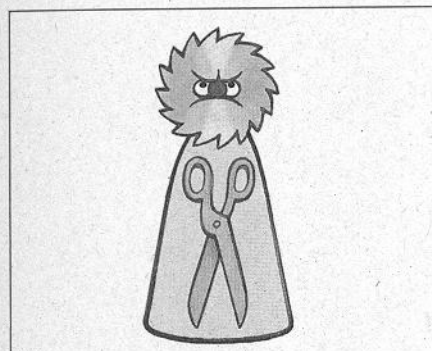
Der Sturzteufel



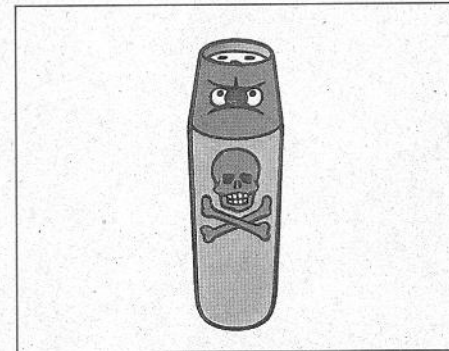
Der Hitzeteufel



Der Stromteufel



Der Schneideteufel



Der Gifteufel

Merke:

Die Kinder dürfen am Arbeitsplatz nie alleine gelassen werden, um vergessene Lebensmittel oder Arbeitsgeräte zu holen! Dies ist eine **Verletzung der Aufsichtspflicht!**

Zum Thema Unfallgefahren siehe auch die Broschüre „Das sichere Haus“.

Einige Gefahrensymbole und ihre Bedeutung



GHS02

Entzündbare Gase, Flüssigkeiten, Aerosole und Feststoffe. Stoffe und Gemische, die bei Berührung mit Wasser entzündbare Gase entwickeln, selbstentzündliche und selbstzersetzliche Flüssigkeiten und Feststoffe, selbsterhitzungsfähige Stoffe und Gemische.



GHS05

Stoffe und Gemische, die auf Metall korrosiv wirken und sie beschädigen oder zerstören können. Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.



GHS06

Chemikalien, die bereits in geringen Mengen nach dem Verschlucken, Einatmen oder beim Kontakt mit der Haut schwere Gesundheitsschäden hervorrufen oder zum Tode führen. Akute Toxizität.



GHS07

Weniger stark gesundheitsgefährdende Stoffe und Gemische. Akut gesundheitsschädlich nach Einatmen, Verschlucken oder Hautkontakt, Reizung der Haut und Augen, Sensibilisierung der Haut (verursachen allergische Hautreaktionen), Reizung der Atemwege bzw. betäubende Wirkung.



GHS09

Stoffe und Gemische, die akute und /oder längerfristige Schädigung auf Wasserorganismen zeigen d.h. akut bzw. chronisch gewässergefährdend sind.

Schneidetechniken

Immer eine Rutschsicherung unter das Brett legen.

Wie erklärt und begründet man folgende Begriffe kindgemäß?

Der Tunnelgriff:



Der Krallengriff:



Die Messergarage:



Die Messergarage kann durch den überstehenden Unterleglappen, ein querliegendes Papierhandtuch, ein laminiertes Bild o.ä. gekennzeichnet sein.

Bitte beachten Sie:

Bei Krippenkindern oder Kindern, die neu in die Einrichtung gekommen sind, ist es unbedingt nötig, die Griffe exakt vorzuarbeiten und immer wieder wiederholen zu lassen.

Bei Vorschulkindern genügt ein kurzer Hinweis auf die richtige Haltung der Finger. Evtl. könnte es sogar ein Kind vorzeigen.

Übung: Obstsalat mit geschlagener Sahne und karamellisierten Haferflocken.

Der sichere Umgang mit dem Handrührgerät

- Haare zusammenbinden.
- Rührstäbe nur einsetzen, wenn der Stecker noch nicht in der Steckdose ist.
- Prüfen, ob der Schalter auf 0-Stellung steht.
- Den Stecker in die Steckdose einführen. Rührstäbe ins Rührgefäß halten und **dann erst** das Gerät einschalten.
- Bei den Kindern am Anfang mit einer Hand mitführen, damit der erste Schwung abgefangen wird
- Niemals die Rührstäbe während des Rührvorgangs aus dem Gefäß nehmen, sonst verspritzt der Inhalt.
- Zutaten nur zugeben, wenn das Rührgerät ausgeschaltet ist.
- Die in den Handmixer eingesetzten Rührstäbe nicht mit den Fingern berühren.
- Ist der Rührvorgang beendet, Gerät ausstecken und erst jetzt die Rührstäbe herausnehmen.
- Rührstäbe nicht einfach herausziehen, sondern immer mit dem entsprechenden Schalter lösen.
- Nie die Rührstäbe abklopfen. (Elektrisches Gerät!)
- Das Rührgerät vor dem Weitergeben ausschalten. Hier erleichtert oft eine Mehrfachsteckdose mit Kippschalter den Ausschaltvorgang.
- Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln oder einer Kabeltrommel diese so positionieren, dass die Kinder nicht darüber stolpern können.
- Kinder im Stehen arbeiten und immer zum Gerät (Achtung Kabel!) kommen lassen



Der sichere Umgang am Herd

- Nur wenige Kinder um den Herd stellen, da es bei Enge zu Drängeleien kommen könnte.
- „Bannmeile“ evtl. mit Klebestreifen am Boden markieren.
- Kinder nichts in heiße Flüssigkeiten geben lassen, z.B. Zutaten einer Suppe. Spritzgefahr!
- Kinder niemals den heißen Backofen öffnen lassen.
- Kinder niemals heiße Bleche aus dem Ofen nehmen oder kalte Bleche in den heißen Ofen schieben lassen.
- Immer Topflappen verwenden.
- Nicht mehr benutzte, heiße Bleche außerhalb der Reichweite der Kindern stellen.
- Pfannenstiele nach hinten/zur Seite drehen.



Was tun, wenn ein Unfall im Kindergarten passiert?

- Sie sind laut Gesetz verpflichtet, Menschen in Notsituationen zu helfen. Unterlassene Hilfeleistung ist kein Kavaliersdelikt!
- Ruhe bewahren! Panik vermeiden!
- Trösten, beruhigen = emotionale Zuwendung
- Ablenken von der Situation, ggf. die anderen Kinder mit einbeziehen.
- Mit den Kindern sprechen!
- Während des Sprechens die Verletzung genau betrachten, um sie dem Rettungsdienst möglichst exakt beschreiben zu können!
- Bei blutenden Verletzungen immer Handschuhe tragen. Sie müssen sich im Erste-Hilfe-Kasten befinden!
- Ein älteres Kind zur Erzieherin bzw. zu einer anderen Kinderpflegerin schicken um Hilfe zu holen. Das verletzte Kind nicht alleine lassen!!!
- Passiert ein Unfall unterwegs, einen Passanten um Hilfe bitten.
- Nach Eintreffen des Arztes beim verletzten Kind bleiben, beruhigend zureden und die Maßnahme, falls es der Arzt oder Sanitäter nicht selbst tut, erklären!
- Die anderen Kinder mit einbeziehen, falls sie nicht von einer anderen Kraft betreut werden.
- Muss ein Kind stationär behandelt werden, ein Lieblingsspielzeug mitgeben, ggf. mitfahren, wenn die Gruppe sicher versorgt ist.
- Die Eltern sofort informieren!
- Nicht vergessen: Nachfragen, in welches Krankenhaus das Kind gebracht wird!
- Den Unfall mit den Kindern besprechen, die Situation verarbeiten.

Lebenswichtige Telefonnummern:

Polizei: 110

Rettungsdienst/ Notarzt: 112

Feuerwehr: 112

Gift-Informations-Ruf: 089/19240

Bei Handys funktioniert die 112:

- auch ohne genügend Empfangsleistung
 - auch ohne SIM-Karte
 - auch ohne Guthaben
 - auch wenn es gesperrt ist
 - auch bei Netzüberlastung
- Aber sie können nur auf ca. 8 km Umkreis geortet werden

Die 5 lebenswichtigen „Ws“! Angaben zum Notruf:

WO IST ES PASSIERT?

WAS IST PASSIERT?

WIEVIELE SIND VERLETZT?

WELCHE VERLETZUNGEN GIBT ES?

WARTEN AUF RÜCKFRAGEN!

WER SPRICHT?

→ Ist immer üblich

WANN IST ES PASSIERT? → Bei Notrufen nicht unbedingt nötig

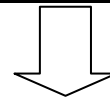
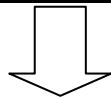
Sinnesschulung




Die Sinne sind die Brücke zwischen Innenwelt und Außenwelt.
Um bewusst wahrnehmen zu können bedarf es einer Schulung und Pflege der Sinne.
Gerade bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten schulen wir unsere Sinne.

Sinne

Ziele (Was will ich erreichen?)

Organe: Auge, Nase, Zunge, Hand, Ohr	Ich kann Materialien und Gegenstände benennen und unterscheiden.	Ich kann typische Eigenschaften oder Assoziationen von diesen Materialien und Gegenständen bestimmen.
--	--	--



Sehen 	Ich sehe eine Banane. Ich sehe eine Kiwi.	Die Banane ist gelb und krumm.
Riechen 	Ich rieche Oregano. Ich rieche Zimt.	Es riecht nach Pizza.
Schmecken 	Ich schmecke eine Birne. Ich schmecke eine Orange.	Sie schmeckt sehr süß.
Fühlen 	Ich fühle eine Zitrone. Ich fühle einen Apfel.	Die Zitrone fühlt sich narbig an.
Hören 	Ich höre das Rühren mit den Schneebesen. Ich höre das Wasser blubbern.	Ich höre, wie der Zucker beim Rühren knirscht.

Spiele zur Sinnesschulung

Sehen

- 1) Auf einem Tablett liegen verschiedene Früchte. Die Kinder werden aufgefordert, sich diese in Ruhe anzuschauen und sich möglichst viele zu merken.
Das Tablett wird anschließend mit einem Tuch abgedeckt. Wie gut war das Gedächtnis der einzelnen Kinder?
- 2) Wieder liegen die Früchte auf einem Tablett, die Kinder betrachten sie ruhig und schließen die Augen. Eine Frucht wird entfernt. Was fehlt?

Riechen

- 1) In Filmdöschen werden verschieden duftende Gewürze, Kräuter und andere duftende Lebensmittel gefüllt und mit Gaze und Gummi verschlossen. Immer zwei Döschen sind gleich gefüllt und müssen gefunden werden.
Dieses Spiel kann auch mit getrockneten Kräutern in Duftsäckchen gespielt werden. Kräuter immer zerreiben, damit sie intensiver riechen.
- 2) Unterschiedliche Geruchsmaterialien mit "Assoziationswerten" wie Lebkuchengewürz, Apfelsinen- oder Zitronensaft, frisch gebackener Kuchen, Kaffee werden vorbereitet.
Die Spieler schnuppern mit geschlossenen Augen, möglichst jeder an einem anderen Geruchsmaterial. Dann werden die Spieler aufgefordert, zu dem Geruch ein Erlebnis zu erzählen.
Auf Eigengeruch der Behältnisse achten!

Schmecken

- 1) In je zwei Gläser werden die gleichen Flüssigkeiten gefüllt. Zum Probieren werden Strohhalm oder Löffel bereit gelegt. Die Spieler sollen herausfinden, welche zwei Gläser mit der gleichen Flüssigkeit gefüllt sind und diese entsprechend zusammenstellen.
- 2) Kleine Geschmackshäppchen werden vorbereitet und mit einem Tuch verdeckt. Mit verbundenen Augen werden die einzelnen Nahrungsmittel probiert und benannt. Falls sich die Kinder nicht trauen, vorher eine kleine Auswahl der Nahrungsmittel ansehen, fühlen lassen und dann erst die Augen verbinden.

Fühlen

- 1) Auf einem Tablett liegen verschiedene Früchte mit einem Tuch abgedeckt. Jedes Kind darf unter das Tuch greifen, eine Frucht erfassen und sie den anderen beschreiben. Wer errät die Frucht nach der Beschreibung?
- 2) Ein nicht zu kleiner, stabiler Pappkarton bekommt auf der breiten Vorderseite nebeneinander zwei Löcher geschnitten, die gerade groß genug sind, um eine Hand hindurch stecken zu können. Der Karton wird mit verschiedenen Dingen gefüllt und verschlossen.
Nacheinander greifen die Kinder mit beiden Händen durch die Öffnungen und ertasten die verborgenen Dinge.

Eine Kombination vieler Sinnspele in der Hinführung und am Schluss wäre optimal!!!

Aufgabe:

Kann man Farben schmecken?

Denken Sie an Paprika, Weintrauben, Bananen, Rosinen und Korinthen

Probieren und vergleichen Sie: Magerquark/Sahnequark, Dosenananas und frische Ananas, Knoblauch ganz und gerieben, Mandarine ganz und geschält

Das Rezeptplakat - das Rezeptblatt

Wir erstellen Rezeptplakate oder -blätter, die Kindergartenkinder lesen können:

Merke:

- Die Plakate oder Blätter sollen einfach und übersichtlich strukturiert sein.
- Große und klare Formen bevorzugen.
- Mit schönen, ausgewählten Bildern arbeiten
- Klare und wenig Farben verwenden, farblich auf das Thema abstimmen.
- Logische Reihenfolge in der Darstellung beachten.
- So wenig Text wie möglich
- Rezeptübliche Maßeinheiten wie Gramm, Milliliter usw. evtl. in Tassen- und Löffelmaße übertragen und somit für Kinder im Vorschulalter „lesbar“ machen.
- Für Rezeptplakate gilt:
 - Evtl. leeres Verpackungsmaterial zuschneiden und laminieren (haltbar machen für mehrmaliges Verwenden).
 - Untergrundfläche sinnvoll ausnutzen und sauber bekleben.
 - Witzige Plakatformen, z.B. in Form einer Schüssel erhöhen die Aufmerksamkeit.

Einsatzmöglichkeiten:

- **Im Einstieg**, z. B.
als Motivation – Was beabsichtigen wir heute zu tun?
- **Im Hauptteil**, z. B.
zum Erarbeiten der benötigten Mengen, evtl. auch der Geräte und der Arbeitsreihenfolge.
- **Im Schluss**, z. B.
zur Wiederholung der Materialien und Geräte, absichtlich fehlende Bestandteile der Tafel
werden durch das erlernte Wissen der Kinder ergänzt.
- **Für die Eltern**, z. B.
als Information oder als Anregung für die Eltern im Abholbereich. Evtl. sogar mit Rezepten zum Mitnehmen.
- **Für die Kinder**, z. B.
zum Einheften in das Portfolio

Leistungsnachweis!!!

Gestalten Sie ein DIN A4 - Rezeptblatt für folgendes Thema:

Bewertet werden: der Gesamteindruck, die Anordnung und Formgebung, die Farbgestaltung, die Sauberkeit in der Verarbeitung und die fachliche Richtigkeit.

Vorüberlegungen zur gezielten Beschäftigung

1. Allgemeine Überlegungen

- Zeitliche Begrenzung: ca. 30 Minuten (in der Krippe kürzer)
- Räumliche Voraussetzungen (Gruppenraum oder Küche)
- Vorhandene Materialien und Geräte – muss ich von zu Hause z.B. besondere Backformen mitbringen?
- Einkauf der Lebensmittel, Finanzen - genaue Absprache mit der Erzieherin/Lehrerin, was pro Beschäftigung ausgegeben werden darf
- Mengen sehr knapp berechnen. Die gezielte Beschäftigung in HWE ersetzt keine vollständige Mahlzeit, sondern ist ein zusätzliches Angebot
- Aufgabenverteilung zwischen Kinderpflegerin und Kindern. z. B. Wird das Obst von der Kinderpflegerin geschält oder machen das die Kinder? Können die Kinder die LM selbst abwiegen? Wie sind sie das gewohnt? → Tassenmaß, Messbecher, Waage?
- Besonderheiten der Gruppe:
 - Krankheiten, wie z.B. Diabetiker
 - Allergien und Unverträglichkeiten, wie z.B. gegen Erdbeeren, Milch
 - Andersgläubige Kinder, z.B. Muslime, die kein Schweinefleisch essen dürfen
 - Vegetarier
 - Linkshänder
- Berücksichtigung der Jahreszeit und des "Festkreises"
- Altersgemäßheit
- Vorbildung der Kinder
- Differenzierung dem Leistungsstand der Kinder entsprechend
- Zerlegung der Arbeit in detaillierte Arbeitsschritte - Berücksichtigung der Prinzipien
- Unfallschwerpunkte, Unfallverhütung erkennen
- Hygienemaßnahmen beachten
- Umweltschutz, Mülltrennung, umweltfreundliche Verpackungen wählen
- Vorbereitung des Arbeitsplatzes
- Wartezeiten überbrücken oder Beschäftigung gegebenenfalls beenden



Wichtig!
Die einzelnen Rezepte und Arbeitsschritte unbedingt Zuhause ausprobieren!

Modalitäten für eine pädagogische Handlungseinheit

- 2) Organisieren Sie zuhause immer rechtzeitig Ihre Ausdrücke für die Ausarbeitung der „Pädagogischen Handlungseinheit =PHE“ und belasten Sie nicht die Drucker in der Schule. Im Notfall an die HWE-Lehrkraft mailen: Nachname.Vorname@bsz-regensburg.de
- 3) **Bereiten Sie die Lebensmittel zuhause so vor, dass sie in der Schule nur noch angerichtet werden müssen. Das bedeutet: Wiegen, waschen, schneiden, verrühren o.ä. Sie die Lebensmittel bereits zuhause, sofern diese Tätigkeiten nicht Teil der PHE sein werden.**
- 4) Die „Kinder“ und die/derjenige, die/der die PHE hält, bereiten dann nur noch die Geräte und den Servierwagen vor. Zeit dafür max. 10 Minuten. Berechnen Sie die Mengen der Lebensmittel für 4 Kinder und 1 Kinderpflegerin nur als kleine Zwischenmahlzeit. Die MitschülerInnen dürfen nicht mit verpflegt werden, dies stört den Ablauf. Das bedeutet z.B. 1 Banane für alle, ¼ Muffinrezept etc.
- 5) **Das Thema, die Altersstufe der Kinder, der BEP-Bereich und die Kompetenzen** werden von einer – von Ihnen bestimmten Mitschülerin – an die saubere Tafel geschrieben oder mit dem Visualizer/Beamer an die Wand geworfen.
- 6) Während der PHE „arbeiten“ wenn irgendwie möglich immer die „Kinder“, nicht die Kinderpflegerin (Austeilen, halten, Tisch abräumen... machen immer die Kinder)
- 7) Es wird in folgender Reihenfolge nachbesprochen:
 - Die angehende Kinderpflegerin/ der angehende Kinderpfleger äußert sich zu ihrer/seiner Handlungseinheit
 - Die „Kinder“ erzählen, wie es ihnen ergangen ist
 - Die beobachtenden MitschülerInnen besprechen zusammen mit der Lehrkraft die Handlungseinheit
 - Die angehende Kinderpflegerin/ der angehende Kinderpfleger reflektiert sich selbst nochmals und nimmt zu den Anregungen Stellung
- 8) Wir besprechen in Ruhe zu Ende und erst dann essen die „Kinder“.
- 9) Diejenigen, die an der PHE teilgenommen haben (= Kinder) räumen die Küche auf. Das Ergebnis fließt in die Beurteilung der/desjenigen mit ein, die/der die PHE gehalten hat.
- 10) Die restlichen Schüler räumen den Essraum/Klassenraum auf: Tische und Tafel abwischen, aufstuhlen, kehren etc.
- 11) Am Schluss helfen wir alle zusammen, damit der Hauswirtschaftsraum/die Küche sauber und ordentlich hinterlassen wird.



Die Kinderpflegerin ist Vorbild!

Achten Sie daher auf Ihre innere Einstellung zur Hauswirtschaft

- auf eine hygienische Erscheinung
- auf einen sauberen Arbeitsplatz und
- auf gute Vorarbeit.



Zeigen Sie, dass

- Ihnen die praktische Durchführung der Beschäftigung selbst Freude macht und
- Sie fachlich sicher sind!

Das Kind soll erfahren, dass seine Tätigkeiten wichtig und sinnvoll sind!

- Loben Sie das Kind, wenn es sich bemüht.
- Das Kind soll immer wissen, was es macht und wozu es etwas macht.
- Wenn möglich, zeigen Sie vor, was Sie mit den Kindern herstellen. Sie haben dann eine klare Vorstellung. Ausnahme sind kreative Aufgaben, wie z.B. das Garnieren, bei dem Sie nicht die Kreativität der Kinder durch eine Vorgabe einschränken sollten.
- Die Durchführung des Angebots soll ein spielerisches Lernen beinhalten und die Lernziele des Kindergartens berücksichtigen.
- Überlegen Sie sich genau die methodischen Schritte.
- Die Kinder sollen bei ihrer Tätigkeit nicht überfordert, aber auch nicht unterfordert werden.
- Beziehen Sie die Kinder in die Auswahl der Lebensmittel ein, z.B. lassen Sie sie im Team entscheiden, dass in die Gemüsesuppe kein Sellerie kommt. Dies stärkt die Selbstbehauptung und den Teamgeist.
- Stellen Sie klare Regeln auf und achten Sie auf deren Einhaltung.

**Lassen Sie die Kinder so viel wie irgendetmöglich selbst machen!
Die Kinder sollen den Arbeitsplatz vorbereiten und nachbereiten,
sowie die Speisen zubereiten. Nicht Sie als KinderpflegerIn!**



Die Vorbereitung des Arbeitsplatzes

1. Im Unterrichtsraum: Jacken auf die Haken, Taschen auf den Boden.
2. Tische auf Standfestigkeit prüfen. Im Kinderpflegeraum haben die Tische Schrauben an den Tischfüßen zum Ausgleich bei „Wacklern“.
3. Tisch gründlich abwischen. Lappen bereithalten, um auch während des Angebots abwischen zu können.
4. Halbe Schwammtücher feucht machen oder Anti-Rutsch-Matte vor jedes Kind legen, bzw. legen lassen.
5. Schneidebrettchen auf die Schwammtücher legen. Sie können dann nicht mehr rutschen. Nicht zu dicke Schwammtücher verwenden, da sonst das Brett wackelt
6. Brettgröße hängt vom Schneidegut ab.
7. Abfallschüssel bereitstellen.
8. Falls Lebensmittel während der gezielten Beschäftigung öfters hin und hergeräumt werden, bitte ein Tablett benutzen.
9. Obst und Gemüse müssen oftmals aus Zeitdruck oder aus organisatorischen Gründen bereits gewaschen, geputzt und/ oder vorgeschnitten sein. Original-Lebensmittel aber immer zur Anschauung bereithalten.
10. Zum Vorarbeiten evtl. ein etwas kleineres Stück verwenden, um Langeweile beim Zuschauen zu vermeiden.
11. Vorbereitete LM nur in Glasschalen anrichten, damit die Kinder die Originalfarben erkennen
12. Einmalhandtücher bereitlegen, falls die Kinder etwas verschütten. Sofort aufwischen – Vor allem am Boden: Rutschgefahr!
13. Seitlich vom Arbeitstisch einen kleinen Tisch oder Servierwagen stellen, auf dem alle nötigen Lebensmittel, Geräte, Geschirrtile, Anschauungsmaterialien usw. vorbereitet wurden.
14. Die Kinder dürfen gerne auch im Stehen arbeiten, da sie dann Manches besser sehen bzw. eine bessere Arbeitshaltung haben
15. Bei der Verwendung von Backpapier evtl. vorab bereits auf der Unterseite spiegelverkehrt die Namen oder Initialen der Kinder mit Bleistift schreiben, dann findet jeder sein eigenes erstelltes Gebäck nach dem Backen leichter wieder.
16. Backofen vor dem Angebot vorheizen.
17. Immer ein Verlängerungskabel bei elektrischen Geräten verwenden und rechtzeitig aus dem Schrank holen.
18. Vergessene Gegenstände geben Punktabzug, dürfen aber von einem Kind geholt werden. Ausnahme: Messer, Gläser. Überlegen Sie sich Alternativen!

Vorübung für eine pädagogische Handlungseinheit in HWE

Denken Sie sich eine „pfiffige“ Hinführung und einen dazu passenden Schluss unter Berücksichtigung des angegebenen Schwerpunktes aus. Legen Sie selbst das Alter der Kinder fest. Schreiben Sie **keine** Ausarbeitung, aber schreiben Sie (nur für sich) einen Ablaufplan.

Beachten Sie den „roten Faden“. Dauer insgesamt max. 15 Minuten.

Führen Sie Ihre Hinführung und Ihren Schluss der Klasse mit nur 2 „Kindern“ vor.



Joghurtspeise mit Obst zubereiten

Mögliche Schwerpunkte	Name	Datum
Milchprodukte		
Saisonales Obst		
Schneidetechniken		
Gesunde Ernährung		
Mathematik		



Brot belegen/bestreichen

Mögliche Schwerpunkte	Name	Datum
Brotsorten		
Verschiedene Aufstriche		
Kräuter		
Garnierung		

Muffins backen



Mögliche Schwerpunkte	Name	Datum
Getreide mahlen		
Handrührgerät		
Abwiegen/Tassenmaß		
Arbeitsablauf		

Obstmilch zubereiten



Mögliche Schwerpunkte	Name	Datum
Pürierstab		
Abmessen		
Milchsorten		

BEWERTUNG VON HINFÜHRUNG UND SCHLUSS IN HWE



Note: _____

Name: _____

Klasse: _____

Thema: _____

Schwerpunkt: _____ Zeit: _____

1. Vorbereitung/Nachbereitung

(Auswahl und Menge gesundheitsfördernder Lebensmittel/geeignete Arbeitsmittel, Arbeitsplatzgestaltung/ pädagogisch sinnvolles, HWE-gerechtes Anschauungsmaterial/Hinterlassen der Küche/des HWE-Raumes)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2. Methode/Durchführung

(Passende Motivation/Berücksichtigung des Erlebnisbereichs der Kinder/schrittweises Vorgehen/Zeiteinteilung von Hinführung und Schluss/Einfallsreichtum/“roter Faden“)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3. Sprache

(Tonfall/Lautstärke/Fehler im Sprachgebrauch/kindgemäße Fragestellung/Anschaulichkeit der Sprache/Modulation der Sprache)

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

4. Themaerfassung

(Besonderheiten des Themas erkannt/das Alter der Kinder berücksichtigt/Methodenvielfalt/BEP-Richtlinien)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

5. Fachliche Richtigkeit

(Rezeptauswahl/ausreichendes Wissen zum Thema/sachlich richtige Erklärungen/Unfallgefahren/Umweltschutz/Hygienemaßnahmen)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

6. Pädagogisches Verhalten der Gruppe gegenüber

(Ansprechen und Einbeziehen der Kinder/Übersicht/ Sicherheit im Auftreten/Erkennen und Eingehen auf Wünsche/Vorbildhaltung/Ideen und spontane Reaktionen der Kinder/ Verhalten bei auftretenden Schwierigkeiten)

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

Erreichte Punktezahl: _____ Datum _____ Unterschrift Lehrkraft _____

Punkte = Note: 50 – 46 = 1 45 – 41 = 2 40 – 34 = 3 33 – 25 = 4 24 – 15 = 5 14 – 0 = 6

Formulierung von Zielen bei einer hauswirtschaftlichen Beschäftigung

Nehmen Sie das „gelbe Geheft“ zur Hand!!!

- | |
|--|
| A) Wählen Sie einen Bildungs- und Erziehungsbereich aus dem BEP! |
| B) Entscheiden Sie sich für eine Basis-Kompetenz passend zum BEP! |
| C) Formulieren Sie drei konkrete Bildungs- und Erziehungsziele! |

Beispiel: Türkisches Fladenbrot füllen



A) Bereich aus dem BEP: Ästhetik, Kunst und Kultur Begründung: Neben dem Heimatgefühl sollen Kinder lernen, global zu denken	
B) Basiskompetenz: Kognitive Kompetenz Begründung: Durch das Zubereiten einer fremdländischen Speise erfahren die Kinder von der Kultur eines anderen Landes. Der Zugang zu Fremdländischem fällt durch den Genuss von ausländischen Speisen leichter.	
C) Bildungs- und Erziehungsziele:	
Ziel 1 (kognitiv=Hirn)	Die Kinder benennen typische türkische Lebensmittel
Ziel 2 (motorisch=Hand)	Die Kinder schneiden verschiedene Lebensmittel: Brot, Schafskäse und Gemüse
Ziel 3 (emotional=Herz)	Das Kind entscheidet sich bewusst und nach seinem eigenen Willen für das Gemüse, das es mag und erlebt sich dadurch als eigenständige und unabhängige Person

Weitere Möglichkeit zum Thema „Türkisches Fladenbrot füllen“:

A) Bereich aus dem BEP: Begründung:	
B) Basiskompetenz: Begründung: Beim Zubereiten des Fladenbrotes wird die Motorik der Kinder durch verschiedene Schneidetechniken geschult. Beim Befüllen des Brotes ist die Hand-Auge-Koordination gefordert. Der sichere Umgang mit dem Messer wird gefestigt.	
C)	
Ziel 1 (motorisch=Hand)	
Ziel 2 (kognitiv=Hirn)	
Ziel 3 (emotional=Herz)	

Verschiedene Möglichkeiten, einen Einstieg methodisch zu gestalten

Ziel der Hinführung ist es, die Kinder auf die Tätigkeit einzustimmen.
Der Schwerpunkt der PHE muss hier schon erkennbar werden.

Der Einstieg soll

Lebensmittel kann/muss man über die Sinne erfahren:

Sie könnten weiter:

- eine Handpuppe erscheinen lassen. Hierbei ist zu beachten:
 - die Puppe muss eine andere Stimmlage oder einen anderen Dialekt haben, damit erkennbar ist, wer spricht
 - nicht ständig zu der Puppe sprechen, sondern zu den Kindern
 - die Puppe beim Sprechen bewegen, damit klar ist, dass sie spricht
 - die Puppe als „roten Faden“ einsetzen, d.h. am Anfang, während der Zubereitung und wieder am Schluss
 - eine selbstgestaltete Handpuppe z.B. aus einem Schneebesen ist individueller
 - Witzige Puppenspieler auf „Youtube“ sind: Sascha Grammel und der Schildkrötenautomat oder Martin Reinl mit seiner Kakerlakophonie
- ein Rätsel stellen
- eine Geschichte erzählen, in der die Zubereitung oder das Aussehen des Gerichts beschrieben wird. Aber: Geschichten, Gedichte, Reime, Lieder sollten **auswendig vorgetragen** werden
- ein fertiges Gericht vorstellen, damit das Kind eine genaue Vorstellung von dem hat, was gemacht wird
- ein für Kinder lesbares Rezept auf einer Bildtafel vorstellen
- mit den Kindern die Zutaten „einkaufen“

Merke:

Diese oben genannten Möglichkeiten sind nur als Anregung zu verstehen. Je mehr Ideen und Fantasie von der Kinderpflegerin/ dem Kinderpfleger eingebracht werden, umso mehr kann man die Kinder motivieren.

Möglichkeiten der Gestaltung für den Schluss

Tipps für einen gelungenen Schluss:

- Nach Beendigung des Hauptteils immer das hergestellte Gericht betrachten und evtl. von den Kindern beschreiben lassen, was sie gemacht haben
- Die Kinder sollen ihre Arbeit wertschätzen lernen
- Bedenken Sie, dass der Schluss das Angebot abrunden soll und der „rote Faden“ erkennbar ist
- Das Betrachten des fertigen Gerichts, ebenso das Essen des Gerichts oder das Aufräumen der Küche zählen nicht als Schluss!
- Wechseln Sie ab! Es ist für Kinder langweilig, wenn immer der gleich gestaltete Schluss folgt.
- Der „rote Faden“ sollte sich hier wieder zeigen. Der Schwerpunkt der PHE wird durch die Vertiefung am Schluss nochmals deutlich herausgearbeitet.

Ihrer Fantasie sind auch hier keine Grenzen gesetzt:

Möglichkeiten:

- Domino
- Memory
- Schnipp-Schnapp
- Puzzle
- Spiele zum Raten
- Schmecken
- Fühlen
- Zuordnen
- Gegenstände erkennen und benennen
- Aufgaben zur Sicherheit (gefährliche Situationen erkennen und Verbesserungsvorschläge finden)
- Lieder
- Reime
- Fingerspiel
- Handpuppe erscheint wieder, wenn sie im Einstieg eingesetzt wurde
- Erzähltext mit Bewegung (Meditationsmusik)
- Rezepttafel bekleben
- Rückenmassage

Möglichkeiten, die im Einstieg genannt wurden, können auch hier Anwendung finden.

Tipps zur Gestaltung eines Memorys, Puzzles, Domino:

- Die Motive müssen genau auf das Gericht abgestimmt sein.
- Die Motive müssen klar und sauber gezeichnet oder aus sauber zugeschnittenem Verpackungsmaterial gestaltet sein.
- Die Ausgestaltung kann durch ein Ausmalen oder Bekleben erfolgen.
- Werden die Spiele mit Folie beklebt oder laminiert, können sie dauerhaft eingesetzt werden.
- Die Größe des Spiels soll dem Alter der Kinder entsprechen.
- Alle Rückseiten müssen ein gleiches Muster aufweisen oder einfarbig sein.



Kinder immer beim Spielen benennen lassen, was sie gerade aufgedeckt haben. Nicht stumm spielen !!!

Teigbäcker – Massage als gelungener Schluss

Ziel der Massage ist, dass das Kind seinen Körper bewusst wahrnimmt, Berührungen spürt und zur Ruhe und Entspannung findet

Das Kind sollte sich seinen Partner aussuchen dürfen, denn es soll ihn mögen und ihm vertrauen.

Durchführung:

Die Kinderpflegerin spricht und macht es mit den Händen mit. Somit hören und sehen die Kinder die Bewegungen.

Ein Kind liegt dabei bequem auf einer Decke auf dem Fußboden, das Partnerkind kniet daneben. Oder ein Kind sitzt auf dem Stuhl und das andere Kind steht dahinter.

- a) Zutaten mischen – mit den Fingerspitzen die Rückenpartie abklopfen, mit den Händen über den Rücken kreisen.
- b) Teig kneten – sachte den Rücken kneten. **Nie auf der Wirbelsäule!**
- c) Teig ausrollen – mit offenen Händen über den Rücken reiben.
- d) Teig ausstechen – mit den Fingerspitzen den Rücken massieren.
- e) Plätzchen auf das Blech legen – mit den Händen den Rücken von oben nach unten leicht abklopfen.
- f) Plätzchen in den Ofen schieben – sacht das Kind hin und her rollen.
- g) Plätzchen backen – Hände flach auf den Rücken legen, leicht drücken bis Wärme spürbar ist.
- h) Plätzchen herausnehmen – den Oberkörper massieren
- i) Plätzchen essen – mit den Fingerspitzen vom Rücken zupfen
- j) Ausruhen mit sattem Bauch – mit der flachen Hand leicht ausstreichen.

Ist das erste Kind massiert tauschen wir.



So lässt sich auch eine „Pizza backen“:

13 praktische Tipps zum Fach „Hauswirtschaftliche Erziehung“

- 1) **Kinder immer schmecken, kosten, riechen und/oder fühlen lassen**
 - Hauswirtschaftliche Erziehung ist ein Erlebnis, das die Sinne anregen muss
- 2) **Frische, regionale, saisonale, naturbelassene Lebensmittel verwenden**
 - Kinder kennen viele Lebensmittel im Original-Zustand nicht mehr
- 3) **Keine zu „exotischen“ Rezepte auswählen**
 - Kinder sollen erst einmal das Grundlegende erfahren
- 4) **Lebensmittelmengen für maximal 4 Kinder und 1 Erwachsenen berechnen**
 - Qualität geht vor Quantität
- 5) **Arbeitsplatz für alle Eventualitäten vorbereiten**
 - Vorbeugen vermeidet Stress während der Durchführung

Beispiel für einen gut vorbereiteten Arbeitsplatz:



- 6) **Hygienebestimmungen begründen und streng einhalten**
 - Kinder werden daran gewöhnt und halten sich dann daran
- 7) **Unfallschutz in allen Bereichen durchführen**
 - Kinder dürfen nie alleine mit Arbeitsmitteln gelassen werden
- 8) **Umweltfreundlich handeln (z.B. Müll vermeiden oder fachgerecht sortieren, Reinigungsmittel sparsam verwenden)**
 - Wir sind Umweltschule und legen darauf großen Wert
- 9) **Individuelle Abwandlungen der Rezepte einplanen**
 - Kinder haben Abneigungen oder Allergien, die berücksichtigt werden müssen
- 10) **Kinder nicht unter-, aber auch nicht überfordern**
 - Kindern ruhig etwas zutrauen und immer Erfolgserlebnisse vermitteln
- 11) **Viel Hintergrundwissen zum Thema besitzen (z.B. „Was ist Backpulver?“)**
 - Manche Kinder wollen alles ganz genau wissen
- 12) **Lange Back- oder Kochzeiten nicht abwarten, sondern Beschäftigung abschließen**
 - Kinder werden gelangweilt und ungeduldig
- 13) **Am Schluss die Hinführung und Teile der Durchführung vertiefen**
 - Es sollte sich ein „roter Faden“ durch die PHE ziehen

Name:

Klasse:

Datum:



Beispiel für einen Organisationsplan einer Pädagogischen Handlungseinheit in HWE



„Obstsalat zubereiten“ (Hauptwort und Tunwort)



1. Situationsanalyse:

a) Bezug zur Situation in der Einrichtung:

Es ist Herbst und Erntedankzeit. Die gesunde Ernährung ist das Wochenthema. Ebenso Erntedank. Da Kinder manches Obst nicht so gerne essen, erstelle ich einen gemischten Obstsalat, um ihnen weiteres Obst schmackhaft zu machen. Mit allen Kindern wurde schon einmal ein Bananenquark erstellt. Die Kinder kennen die Hygieneregeln und haben schon einmal mit dem Messer geschnitten.

b) Zielgruppe: 4 Kinder im Alter von ca. 3 Jahren

Ich wähle folgende Kinder aus:

Eva: Sie hat selten Obst dabei und

Tobias: Er traut sich wenig zu und

Stefan: Er spricht sehr wenig und

Klara: Sie hat beim Schneiden noch Schwierigkeiten und

2. Zielsetzung/Kompetenzvermittlung

a) Bildungs- und Erziehungsbereich (1 auswählen)

- aus Seite 3 des HWE-Geheftes 1 auswählen

- Begründung: Ich habe diesen Bereich ausgewählt, da.....

b) Geförderte Basiskompetenz (

- aus gelbem Geheft 1 auswählen)

- Begründung: Ich habe diese Basiskompetenz ausgewählt, da.....

c) Konkrete Zielsetzung (3 auswählen)

- Die Kinder besitzen Wissen über gesunde Ernährung
- Die Kinder schneiden sachgerecht unter Beachtung des Unfallschutzes verschiedene Obstsorten
- Die Kinder

5. Vorüberlegungen:

Raum: Raum 133

Dauer: 20 Minuten

Arbeitsgeräte und Hilfsmittel: 5 Bretter, 5 Unterleg-Schwammtücher, 5 Händereinigungs-Schwammtücher, 5 Messer in einer Tasse, 1 Salatbesteck, 1 große Schüssel, 5 Salatschälchen, 5 Probierlöffel, 5 kleine Löffel, Wischlappen, Trockentuch, Papier-Handtücher

Zutaten: 1Apfel, 1Birne, 1Banane, 100g Weintrauben, 1kl.Fl. Multivitaminsaft, 1 Glas Honig

Vorbereitende Arbeiten zuhause:

- Einkaufen
- Rezept ausprobieren
- Anschauungsmaterial vorbereiten
- Obst waschen, Äpfel und Birnen vierteln und Kernhaus entfernen

Vorbereitende Arbeiten kurz vor der Beschäftigung:

- Arbeitstisch und Stühle vorbereiten
- Banane schälen
- Arbeitsgeräte und Hilfsmittel auf Servierwagen bereitstellen
- Anschauungsmaterial bereitlegen

Unfallschwerpunkte:

- Messer: Verletzungsgefahr beim Schneiden
- Obstschalen auf dem Boden: Rutschgefahr

Hygienemaßnahmen:

Die Kinder ziehen Schürzen an, krepeln die Ärmel hoch, binden die Haare zusammen, nehmen Ringe und Armbänder ab und waschen die Hände gründlich. Ich achte auf einen sauberen Arbeitsplatz und saubere Arbeitsgeräte.

Umweltschutz:

Beim Einkauf verwende ich einen Korb, keine Plastiktüten. Ich kaufe kein Obst, das in Folie eingeschweißt ist, ich trenne den Müll nach Kompost, Restmüll und Papier.

6. Durchführung:

a) Hinführung:

Ich lasse eine Handpuppe in Form eines Koches erscheinen. Er zeigt Obst, das er angeblich nicht kennt. Jedes Kind darf sich eine ganze Frucht nehmen und beschreiben wie sie aussieht und sich anfühlt. Ich verteile Kostproben. Der Koch lässt sich erzählen, was die Kinder bereits über gesunde Ernährung und Erntedank wissen.

Die Handpuppe zeigt den Honig und lässt die Kinder darüber erzählen (Herkunft, Verwendung), evtl. gebe ich Impulse. Ich lasse den Honig probieren und lasse sie den Geschmack beschreiben.

Überleitung zum Hauptteil:

Ich frage die Kinder, was wir aus den Zutaten zubereiten können.

Zielangabe: „ Wir bereiten einen Obstsalat zu“

Ich zeige den Kindern ein Bild von einem fertigen Obstsalat und kläre das Wort „Salat“

b) Hauptteil:

Ich bereite mit den Kindern den Arbeitsplatz vor. Jedes Kind bekommt ein feuchtes Schwammtuch, darauf ein Brett und darüber wird das Messer gelegt. Zum Händeabwischen bekommt zusätzlich jedes Kind noch ein feuchtes Schwammtuch. Die Kinder wiederholen die Regeln zum Umgang mit dem Messer. Das Messer wird in die „Garage“ gelegt.

In die Tischmitte stelle ich das vorbereitete Obst und eine Schüssel für das geschnittene Obst. Dann zeige ich den Kindern wie das Obst geschnitten wird:
Ich schneide zuerst die Banane längs im Tunnelgriff einmal durch, lege die glatte Fläche der Banane auf das Brett, schneide im Krallengriff kleine Stücke ab und schiebe diese mit dem Messerrücken in die Schüssel. Jetzt bekommt jedes Kind ein Stück Banane zum Schneiden. Anschließend zeige ich das Schneiden der Birne, des Apfels und der Weintrauben vor und geben alles in die Schüssel (*Anmerkung: Alternativ darf sich jedes Kind seinen eigenen Obstsalat aus diversen Früchten in einem eigenen Schälchen zusammenstellen*) Den Saft lasse ich von jedem Kind über das Obst gießen; ebenso etwas Honig. Mit dem Salatbesteck darf jedes Kind kurz mischen und anschließend mit seinem Probierlöffel kosten. Von den Kindern wird der Salat auf Schälchen verteilt und der Arbeitsplatz aufgeräumt.

Während der Zubereitung achte ich auf folgendes:

- Während ich vorarbeite schauen alle Kinder genau zu.
- Während die Kinder arbeiten, beobachte ich aufmerksam, gebe Hilfestellung und ermutige sie.
- Ich begleite die Arbeit der Kinder sprachlich, indem ich beschreibe, was die Kinder tun.
- Ich lobe immer wieder individuell.
- Die Handpuppe erscheint ab und zu und lobt, hilft oder stellt Fragen

c) Schluss:

Die Handpuppe erscheint. Wir kleben mit ihr zusammen laminierte Zutaten auf ein Rezeptplakat und wiederholen dabei nochmals bewusst Aussehen, Geschmack und Beschaffenheit der verwendeten Früchte und des Honigs. Die besondere Bedeutung des Erntedanks wird noch einmal aufgegriffen.

Wir essen gemeinsam den Obstsalat

7. Anlagen:

Rezeptblatt, Bild von einem Obstsalat.



BEWERTUNG EINER PÄDAGOGISCHEN HANDLUNGSEINHEIT IN HWE



Note: _____

Name: _____ Klasse: _____

Thema: _____

Zeit: _____

1. Vorbereitung/Nachbereitung

(Ausarbeitung/Auswahl und Menge gesundheitsfördernder Lebensmittel/geeignete Arbeitsmittel, Arbeitsplatzgestaltung/pädagogisch sinnvolles, HWE-gerechtes Anschauungsmaterial/Hinterlassen der Küche)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2. Methode/Durchführung

(Passende Motivation/Berücksichtigung des Erlebnisbereichs der Kinder/schrittweises Vorgehen/Zeiteinteilung von Hinführung – Hauptteil – Schluss/Einfallsreichtum/“roter Faden“/Methodenvielfalt)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3. Sprache

(Tonfall/Lautstärke/Fehler im Sprachgebrauch/kindgemäße Fragestellung/Anschaulichkeit der Sprache/Modulation der Sprache)

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

4. Kompetenzförderung/Ziele

(Kompetenzen/Ziele passend überlegt in Bezug auf die Besonderheiten des Themas, das Alter der Kinder, die Methode/BEP-Richtlinien/ Schwerpunktsetzung, Ziele erreicht?!)

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

5. Fachliche Richtigkeit

(Rezeptauswahl/ausreichendes Wissen zum Thema/sachlich richtige Erklärungen/Unfallgefahren/ Umweltschutz/Hygienemaßnahmen)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

6. Pädagogisches Verhalten der Gruppe und dem Einzelkind gegenüber

(Ansprechen und Einbeziehen jedes einzelnen Kindes/Übersicht/Vorbildhaltung/Sicherheit im Auftreten/Erkennen und Eingehen auf Wünsche, Ideen und spontane Reaktionen der Kinder/ Verhalten bei auftretenden Schwierigkeiten)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Erreichte Punktezahl: _____

Datum

Unterschrift Lehrkraft

Punkte = Note: 50 – 46 = 1 45 – 41 = 2 40 – 34 = 3 33 – 25 = 4 24 – 15 = 5 14 – 0 = 6

BEWERTUNG EINER PÄDAGOGISCHEN HANDLUNGSEINHEIT IN HWE (Schülerbogen)



Mein Name: _____ Klasse: _____

Name der/des Anbietenden: _____ Zeit: _____

Thema: _____ Datum: _____

1. Vorbereitung/Nachbereitung

(Ausarbeitung/Auswahl und Menge gesundheitsfördernder Lebensmittel/geeignete Arbeitsmittel, Arbeitsplatzgestaltung/pädagogisch sinnvolles, HWE-gerechtes Anschauungsmaterial/Hinterlassen der Küche)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

2. Methode/Durchführung

(Passende Motivation/Berücksichtigung des Erlebnisbereichs der Kinder/schrittweises Vorgehen/Zeiteinteilung von Hinführung – Hauptteil – Schluss/Einfallsreichtum/“roter Faden“/Methodenvielfalt)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

3. Sprache

(Tonfall/Lautstärke/Fehler im Sprachgebrauch/kindgemäße Fragestellung/Anschaulichkeit der Sprache/Modulation der Sprache)

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

4. Kompetenzförderung

(Kompetenzen passend überlegt in Bezug auf die Besonderheiten des Themas, das Alter der Kinder, die Methode/BEP-Richtlinien/ Schwerpunktsetzung, Ziele erreicht?!))

0	1	2	3	4	5
---	---	---	---	---	---

Schreiben Sie das wichtigste **Feinziel = konkrete Bildungsziel** auf:

5. Fachliche Richtigkeit

(Rezeptauswahl/ausreichendes Wissen zum Thema/sachlich richtige Erklärungen/Unfallgefahren/ Umweltschutz/Hygienemaßnahmen)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

6. Pädagogisches Verhalten der Gruppe und dem Einzelkind gegenüber

(Ansprechen und Einbeziehen jedes einzelnen Kindes/Übersicht/Vorbildhaltung/Sicherheit im Auftreten/Erkennen und Eingehen auf Wünsche, Ideen und spontane Reaktionen der Kinder/ Verhalten bei auftretenden Schwierigkeiten)

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Erreichte Punktezahl: _____ Notenvorschlag: _____
Unterschrift Schülerin

Punkte = Note: 50 – 46 = 1 45 – 41 = 2 40 – 34 = 3 33 – 25 = 4 24 – 15 = 5 14 – 0 = 6

Wie wichtig ist ein gemeinsames Essens ???

Essen ist **immer** physisch, psychisch, sozial, religiös **und** kulturell

Wie war es in Ihrer Kindheit?

Schließen Sie die Augen und beantworten Sie stumm die Fragen:

- Wo war Ihr Platz am Tisch?
- Wie war die Stimmung am Tisch?
- Wie zufrieden waren Sie am Tisch?
- Wer bestimmte, was gegessen wurde?
- Wer war verantwortlich fürs Essenauftragen?
- War das Essen ausreichend oder knapp?



Wie geht es Ihnen dabei?

Stellen Sie sich vor, Sie sind in einem Restaurant und es wird etwas serviert, das Sie nicht kennen und Ihnen auch optisch nicht gefällt. Wie reagieren Sie, wenn

- a) alle am Tisch „hmmm, lecker“ sagen
- b) einer oder zwei am Tisch das Gesicht verziehen

Wichtige Infos!

- Der Mensch hat keinen Instinkt mehr, auszuwählen, was ihm guttut
- (Ausnahme: Kleinkinder oder Tiere: z.B. essen Koala-Bären nur Eukalyptus)
- Bei 75% der Mahlzeiten sitzen nur 2-Personen am Tisch
- Kinder sind nicht mehr dankbar (Gott, Eltern)
- Essen ist immer verfügbar (Bahn, Wandern...)
- Hauptmahlzeiten in der Familie am Abend
(Problem des zweimaligen warmen Essens)
- Esstisch ist manchmal einziger gemeinsamer Treffpunkt
- Machtkämpfe am Esstisch
- Mütter können nicht mehr kochen
- Kinder und Jugendliche helfen weniger
- „Chefkoch.de“ ersetzt Großmutter
- KITA ist Kinder-Essens-Welt,
- Familie isst auch mal Neues (z.B. bei Besuch)



Kindliches Essverhalten:

- Ein Kind holt sich das, was es braucht
- Kinder essen vorzugsweise süß, fett und eiweißhaltig (Muttermilch)
- Kinder mögen bitteren, sauren, kohligen (= vergorenen) Geschmack nicht
(dies dient ihrer Sicherheit)
- Kinder essen am aktuellen Bedarf orientiert
- Kinder essen das, was andere häufig essen
- Kinder haben phasenweise eingeengte Vorlieben
- Kleinkinder reagieren auch in ihrem Essverhalten auf Veränderungen, Stress oder unsichere Beziehungen
- Ab dem 18. Monat werden Kinder Nahrungsmitteln gegenüber kritischer



Der Essplatz (auch in der Krippe):

- Schweres Porzellan- oder Keramikgeschirr in dezenter Gestaltung (Plastik ist zu leicht und rutscht zu leicht weg, Kinder müssen zwei mal lernen)
- Schüsseln oder andere Gefäße zum Verteilen
- Schöpfergeräte
- Teller mit leicht erhöhtem Rand
- Löffel und Gabel, bei Bedarf Messer
- Gläser mit Henkel
- Kleine Glaskaraffen für Getränke
- Für Kinder, die gefüttert werden: Glasschüsselchen und 2 Löffel(1 fürs Kind, 1 zum Füttern)
- Kinder vor einem Spiegel selbst den Mund abwischen lassen



Das Tischgespräch

- Verbindet die Kinder miteinander: „Oh, der Max ist schon fertig“
- Beinhaltet Lautmalerei und Essensgeräusche für die Kleinsten
- Die Fachkräfte sitzen am Tisch
- Rituale entsprechen der Esskultur
- Ist auf den Sprachstand des Kindes abgestimmt
- Benennt Nahrungsmittel und das Geschehen
- Verstummt auch mal



TIPPS!

- In der Krippe Bilderspeisekarten für die Kinder am Tisch
- Gemeinsames Essen des Personals mit Kindern steht im BEP S. 30 „...lebensecht...“
- Essen ist nicht VERSORGEN sondern PFLEGEN
- „Pädagogischer Happen“ wird von der KITA/ den Eltern bezahlt
- „Wartecke“ mit Bilderbüchern o.ä. für Kinder, die nicht still sitzen können, bis alle gegessen haben, müde Kinder sofort schlafen legen
- Eltern/Erzieher bestimmen WAS und WANN gegessen wird, Kinder entscheiden, WIEVIEL WOVON gegessen wird
- „Anbieten“ nicht „verbieten“
- In der Eingewöhnungsphase der Krippe Essen von Zuhause mitbringen lassen
- Weitere Tipps: www.familie-stark-machen.de



Tischkarten erstellen

1) Größe

- Groß genug auch für längere Namen,
- Klein genug um den Tisch nicht zu sehr zu dominieren.

2) Möglichkeiten der Gestaltung

- Grundkarte bekleben mit:
 - geschnittenem oder gerissenem Papier
 - Pailletten
 - Knöpfchen
 - Borten
 - Naturmaterialien
- Kärtchen falten
 - z. B. Tiere im Faltschnitt
 - Karten mit Innenleben
- Außer Papiertischkarten gibt es noch andere Möglichkeiten, z. B.:
 - Kleine Steine bemalen
 - Strohhalme ausgestalten
 - Tontöpfchen mit Vogelsand füllen und Papiermotive einstecken
 - Serviettenhalter als Tischkarte gestalten

3) Beschriftung

Saubere Beschriftung mit Großbuchstaben oder gut lesbarer Schrift, sonst können Kindergartenkinder ihren Namen nicht lesen.

**Wichtig ist in jedem Fall der Bezug
zum Thema,
zur Jahreszeit und
die kindgemäße Gestaltung hinsichtlich der
Farbe, der Funktion und der Form!**



Tischgestaltung

Zu jedem Fest, aber auch zu jeder Mahlzeit sollte der Tisch sauber eingedeckt werden. Eine Aufgabe des Kindergartens ist es, dem Kind gute Tischmanieren zu vermitteln. Dazu beachten wir:

1. Sets oder Platzdeckchen knapp vor der Tischkante gerade auflegen. Keine Tischdecken in der KiTa.
2. Wenn ein Tischkärtchen verwendet wird, steht es entweder über dem Teller oder rechts oben vom Gedeck.
3. Die Serviette ordentlich gebrochen
 - auf den Teller legen
 - oder links neben den Teller stellen
 - oder in das Trinkglas stecken.
4. Den Tischmittelpunkt höchstens in Augenhöhe der Kinder gestalten.
5. Tisch nicht überladen, aber auch nicht zu dürftig gestalten.
6. Kindgerechte, aber keine kitschigen Gegenstände einstellen. Die ästhetische Erziehung der Kinder soll gefördert werden.
7. Kerzen **kindersicher** aufstellen z.B. in Wasserschalen → als Schwimmkerzen, in Einmachgläsern oder Marmeladengläsern auf Sand oder anderer nicht brennbarer Unterlage. Auch Teelichter auf einen Untersetzer wegen der Schonung der Tischplatte stellen
8. Es gelten die Kriterien des Bewertungsbogens zum Tischdecken.(siehe Seite 42)
9. Wählen Sie die Dekoration so aus, dass sie zur Jahreszeit oder zum Festkreis bzw. zum Thema passt.
10. Zeichnen Sie ein Frühstücks- und Mittagsgedeck ein! Lesen Sie dazu nochmals nachfolgende Regeln durch:

Frühstücksgedeck



Mittagsgedeck

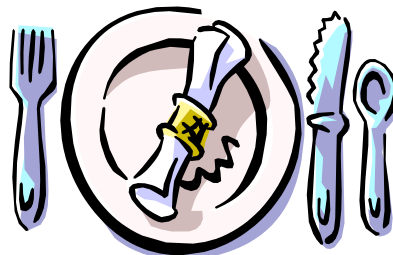


Regeln für das Tischdecken

- 1 cm von der Tischkante entfernt wird der Teller aufgestellt.
- Messer, Gabel, Löffel werden in der Reihenfolge aufgedeckt, in der sie gebraucht werden. Die zuerst benötigten Besteckteile liegen außen. Man benützt also das Besteck von außen nach innen!
- Das Messer liegt rechts vom Teller, die Schneide nach innen zeigend, die Gabel links.
Der Suppenlöffel wird rechts neben das Messer gelegt. Der kleine Löffel für die Nachspeise liegt immer oberhalb des Tellers mit dem Griff nach rechts. Wenn kein Messer eingedeckt wird, liegt die Gabel rechts vom Teller, wie auch die Kuchengabel beim Kaffeegedeck.
- Gläser, Tassen oder Trinkbecher stehen rechts etwas oberhalb des Tellers. Falls ein Unterteller unter einer Tasse gedeckt wird, laufen der Henkel der Tasse und der Kaffeelöffel parallel schräg nach rechts unten.
- Salatschälchen stehen stets auf der Seite, auf der die Gabel liegt, oben neben dem Teller, also meistens auf der linken Seite.
- Servietten legt oder stellt man auf den Teller oder links neben den Teller.
- Das Vorlegebesteck liegt in den Schüsseln oder auf den Platten.

Merke:

- Das Anbieten der Speisen geschieht von links.
- Eingießen von Getränken, Einstellen von gefüllten Tellern und Abtragen des Geschirrs erfolgen von rechts.
- Immer beim Gast (Ehregast) beginnen. Von hier aus nach rechts weiter bedienen. Man geht immer vorwärts um den Tisch!



Modalitäten zum Leistungsnachweis „Tischeindecken“

- Decken und gestalten Sie einen Tisch für 4 Kinder für eine Nachmittags-mahlzeit.
- Sie haben 45 Minuten zur Verfügung, um die komplette Tischdekoration vorort zu erstellen.
- Bitte bringen Sie alle Materialien und Arbeitsmittel dafür selbst mit. Dazu gehören auch Kleber, Klebefilm, Stecknadeln etc.
- Fertige Gegenstände dürfen **nicht** verwendet werden.
- Vorlagen und Schablonen können vorbereitet mitgebracht werden.
- Sie haben dann 15 Minuten Zeit zum Eindecken des Tisches.
- Tischdecken, Sets, Geschirr und Besteck in normaler Ausführung stehen Ihnen zur Verfügung. Besondere Arbeitsmittel bitte selbst mitbringen.
- Holen Sie nichts ungefragt aus anderen Räumen. In Absprache mit der Lehrkraft können Sie sich Gegenstände, wie z.B. andersfarbige Sets aus einer anderen Küche holen. Sie bringen diese zuverlässig wieder zurück.
- Seien Sie verschwenderisch in Ihrer Materialvielfalt.
- Zeigen Sie viele verschiedene Gestaltungstechniken
- Bauen Sie ein „WOW-Erlebnis“ ein, wenn Sie eine sehr gute Note erhalten möchten.





Name:	Klasse:	Datum
-------	---------	-------

Decken eines Tisches mit dem Thema:

Dieses Thema muss nicht auf die gleichzeitig stattfindende Zubereitung von Speisen abgestimmt sein. Wählen Sie eine Nachmittagsmahlzeit aus und decken Sie entsprechend.

Beurteilungskriterien:

1. Themenbezogen/Harmonie

Richtige Auswahl der Gestaltungsmittel und der hierzu verwendeten Materialien, Material auf das Thema abgestimmt, Thema erkennbar, harmonisches Gesamtbild, farbliche Zusammenstellung,

_____ P ____/10

2. Vielfältigkeit

Materialvielfalt (Anzahl?), verschiedenste Techniken (Anzahl?), nicht überladen/ nicht zu dürftig,

_____ P ____/10

3. Kindgerecht und umweltfreundlich

Die gewählten Motive und Materialien sollen die Kinder ansprechen, umweltfreundliche Materialien (z.B. Reste, Dinge des täglichen Gebrauchs)

_____ P ____/10

4. Selbst hergestellte Dekoration in sauberer Ausführung/Eigenleistung

Saubere und ordentliche Verarbeitung, viel Eigenleistung

_____ P ____/10

5. Richtiges Eindecken und Sauberkeit der Gegenstände

Fachliche Richtigkeit, Sauberkeit der Teller, Gläser und Bestecke

_____ P ____/10

Erreichte Punktezahl: Note:

(Unterschrift der Prüferin)

Punkteschlüssel:

50 - 46 = 1 45 - 41 = 2 40 - 34 = 3 33 - 25 = 4 24 - 15 = 5 14 - 0 = 6

Überlegungen zur Pädagogischen Handlungseinheit „Handwäsche“ am Beispiel „Puppenkleider waschen und trocknen“



1. Begründung

Puppenwäsche könnte aus verschiedenen Gründen von Hand gewaschen werden:

- Kindern soll der Waschvorgang näher gebracht werden
- Sauberkeitserziehung
- Rollenklischees (Waschfrau!) bearbeiten
- Spezielle Materialien, die für die Maschinenwäsche nicht geeignet sind, wie z.B. aufgenähte Perlen, empfindliche Wolle
- Waschmaschine ist defekt, zu geringe Menge für Ladung
- Lebensbewältigung

2. Mögliche Einstiegsmethoden

- Lied „Zeigt her Eure Füße, zeigt her Eure Schuh...“
- Lied „Wer will fleißige Handwerker seh´n? ...“
- Geschichte von der Puppe, die saubere Kleider haben wollte
- Alte Wasch-Utensilien wie z.B. Waschbrett, Schleuder
- Puppe mit befleckter Kleidung ...

3. Unfallschwerpunkte:

- Schmuck an den Händen
- Verschüttetes oder tropfendes Wasser am Boden
- Zu heißes Wasser
- Essen oder Trinken von Waschmittel
- Strangulieren an der Wäscheleine
- Zwickern mit Wäscheklammern



4. Hygienemaßnahmen:

- Saubere Arbeitsmittel verwenden
- Waschmittel gründlich ausspülen
- Eigene Handtücher oder Papiertücher zum Trocknen der Hände

5. Umweltschutz:

- Umweltschonende Waschmittel verwenden
- Wasser und Waschmittel sparsam verwenden

6. Beispiele für Kompetenzen/Ziele:

- **BEP-Bereich:** Begründung
- **Grobziel:** Begründung
- **Kognitive Kompetenzen:**
 - Arbeitsmittel zum Waschen und/oder Trocknen kennenlernen
 - Waschmittel und ihre Anwendung kennenlernen
 - Arbeitsschritte zum Waschen benennen können
 - ...
- **Physische Kompetenzen:**
 - Förderung der Grobmotorik beim Wringen
 - Förderung der Feinmotorik beim Aufhängen der Wäsche
 - ...
- **Sozial-emotionale Kompetenzen:**
 - Freude an sauberer Wäsche vermitteln
 - Notwendigkeit von sauberer Wäsche einsehen
 - ...

7. Arbeitsgeräte und Hilfsmittel:

- Arbeitsschürzen
- Wäschekorb
- Waschbecken (bei mehr als 3 Kindern ungeeignet) oder Waschwannen, Plastikschüsseln oder -eimer
- Frottee-Handtücher
- Putzlappen für Boden
- Wisch- und Trockentücher
- Geeignetes Waschmittel (Wollwaschmittel, Colorwaschmittel, Feinwaschmittel)
- Dosierbecher oder Löffel
- Thermometer
- Wäscheständer, notfalls selbst gebaute Wäscheleine über 2 Stühle
- Wäscheklammern



Wie könnte eine „Pädagogische Handlungseinheit“ für das Reinigen von Spielsachen ablaufen?

Literaturverzeichnis

Praxis- und Methodenlehre Hauswirtschaft für die Kinderpflege	Stam-Verlag
BEP	Cornelsen-Verlag
Zeitschrift „Der Kindergartenfuchs“	
Praxis- und Methodenlehre Sozialpädagogik	Stam-Verlag
Tolle Tage Mit Vivi Heider durch das Kinderjahr	Neukirchener Verlagshaus
Lauter tolle Sachen, die Kinder gerne machen Ursula Barff	Bassermann Verlag
Bausteine Kindergarten	Bergmoser + Höller Verlag GmbH
Mein erstes Kochbuch	Hemma Verlag
Spielen mit allen Sinnen	Falken Verlag
Sicherheit für Ihr Kind – (k)ein Kinderspiel	Bayerisches Staatsministerium für Arbeit, Familie, Sozialerziehung, 9.Auflage
A.I.D.	Internet

Dieses Geheft wurde zusammengestellt von
Dorothee Wittmann, Christine Ermer, Marianne Hofmann und Luise Freibauer

Eine Vervielfältigung – auch in Auszügen - ist nur für Unterrichtszwecke
am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Regensburger Land
93055 Regensburg Plattlinger Str. 24
und nach Absprache mit den Verfasserinnen gestattet.
2016/17
11. Auflage