

STUNDENVORBEREITUNGEN

SCHULART:

Realschule plus

FACH:

*Hauswirtschaft und
Sozialwesen*

THEMA:

„Sicherheit in der Schulküche“

**Staatliches Studienseminar für das
Lehramt an Grund- und Hauptschulen**

SCHRIFTLICHER ENTWURF DER LEHRPROBE
ZUR ZWEITEN PRÜFUNG

Lehramtsanwärterin: _____

Schule:

Realschule Plus _____

Fach:

Hauswirtschaft und Sozialwesen

Thema:

„Sicherheit in der Schulküche“

Klasse: 6c

Datum: 5.03.2012

Uhrzeit: 9:50 Uhr

Abgegeben am: _____

Datum, Uhrzeit

Bestätigung der Schulleitung

Inhaltsverzeichnis

<u>1</u>	<u>BEGRÜNDUNGSZUSAMMENHANG.....</u>	<u>1</u>
1.1	LEGITIMATION DES THEMAS	1
1.2	GEGENWARTSBEDEUTUNG UND EXEMPLARIZITÄT	1
<u>2</u>	<u>AUSGANGSBEDINGUNGEN DER LERNGRUPPE</u>	<u>2</u>
2.1	ARBEITSBEDINGUNGEN UND VORAUSSETZUNGEN DER LERNGRUPPE	2
2.2	KOMPETENZPROFIL EINZELNER SCHÜLER/SCHÜLERGRUPPEN	3
<u>3</u>	<u>THEMATISCHE STRUKTURIERUNG</u>	<u>5</u>
3.1	AUFRISS DER UNTERRICHTSEINHEIT	5
3.2	SACHANALYSE	6
3.3	DIDAKTISCHE REDUKTION	8
3.4	LERN- UND HANDLUNGSSCHWERPUNKTE	9
3.4.1	LERNSCHWERPUNKT/ZENTRALES ANLIEGEN DER STUNDE.....	9
3.4.2	WISSENS- UND KOMPETENZENTWICKLUNG.....	9
<u>4</u>	<u>METHODISCHE STRUKTURIERUNG.....</u>	<u>11</u>
4.1	BEGRÜNDUNG DER METHODENKONZEPTION DER STUNDE.....	11
4.2	BEGRÜNDUNG DER WESENTLICHEN METHODISCHEN SCHRITTE.....	11
<u>5</u>	<u>UNTERRICHTSKIZZE.....</u>	<u>13</u>
5.1	STUNDENVERLAUF.....	13
5.2	VISUALISIERUNGEN.....	15
5.3	HAUSAUFGABEN.....	19
5.4	SITZPLAN.....	19
<u>6</u>	<u>QUELLEN.....</u>	<u>20</u>
<u>7</u>	<u>ANHANG.....</u>	<u>I</u>

1 Begründungszusammenhang

1.1 Legitimation des Themas

Der Rahmenplan für den Wahlpflichtbereich der Realschule Plus in Rheinland-Pfalz des Jahres 2010 sieht vor, dass die Schüler/-innen über die Klassenstufe 6-10 die Kompetenz erwerben sollen eigenverantwortlich, bedürfnisgerecht, gesundheitsförderlich und sozial verantwortlich zu handeln, ihren eigenen Lebensstil zu entwickeln und ihre persönlichen Ressourcen einzusetzen. Als Teilkompetenz für die Klassenstufen 6 und 7 benennt der Rahmenplan, dass die Schüler/-innen Verantwortung für sich und andere bei der Arbeitsorganisation übernehmen sollen. Konkret umfasst dies unter anderem die Arbeitssicherheit (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur 2010, 29). Die Schüler/-innen der 6. Klassenstufe sollen weiter dazu in der Lage sein verschiedene Versorgungs- und Betreuungsaufgaben zu übernehmen, arbeitsteilig zu arbeiten (z.B. im Rahmen der Nahrungszubereitung) und Aufgaben in Gemeinschaften zu übernehmen (vgl. Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur 2010, 31). Um dies zu gewährleisten, ist es von Nöten, dass die Schüler/-innen mögliche Gefahrenquellen am Arbeitsplatz Schulküche kennen sowie wissen, wie sie daraus resultierende Unfälle vermeiden können. Zudem muss die Aufsichtspflicht der Lehrkräfte kontinuierlich, aktiv und präventiv ausgeübt werden. Die praktische Arbeit in der Lehrküche stellt ein erhöhtes Gefahrenpotenzial dar, sodass besondere Anforderungen an die Lehrkraft gestellt sind. Die Schüler/-innen müssen folglich durch die Lehrkraft aktiv und präventiv auf Gefahrenquellen hingewiesen werden sowie bezüglich Vermeidungsstrategien unterwiesen werden.

1.2 Gegenwartsbedeutung und Exemplarizität

Wie schon unter Punkt 1.1 dargelegt sind im Rahmen der praktischen Arbeit in der Lehrküche besondere Sicherheitsvorkehrungen notwendig. Die Schüler/-innen bereiten im Rahmen des Fachs Hauswirtschaft und Sozialwesen selbstständig Nahrungsmittel zu und benutzen hierfür verschiedenste Küchengeräte, die jeweils unterschiedliches Gefahrenpotenzial beinhalten. Es ist somit für die gegenwärtige und zukünftige praktische Arbeit von großer Bedeutung, dass die Schüler/-innen mögliche Gefahrenquellen erfassen und entsprechend sicher handeln können. Zudem werden die Schüler/-innen sowohl gegenwärtig als auch zukünftig auch im privaten Bereich selbstständig Nahrungsmittel zubereiten, sodass sie stets um Gefahrenquellen

wissen müssen sowie Regeln zur Vermeidung kennen und anwenden müssen, damit ihr Körper und somit ihre Gesundheit keinen Schaden erleidet.

2 Ausgangsbedingungen der Lerngruppe

Ich unterrichte die Lerngruppe seit Beginn des 2. Halbjahres des Schuljahres 2011/12 im Fach Hauswirtschaft und Sozialwesen. Innerhalb dieses Zeitraumes hat sich ein auf Gegenseitigkeit beruhendes, geregeltes und respektvolles Klima entwickelt. Durch die geringe Schülerzahl hat sich mir schnell ein Überblick über die Arbeitsbedingungen und Voraussetzungen der Lerngruppe bzw. das Kompetenzprofil der Schüler/-innen erschlossen. Meine Beobachtungen konnte ich zudem über Austausch mit Kollegen bestätigen bzw. vertiefen. Bisher eingeführte Regeln bzw. Arbeitsmethoden konnten noch nicht mehrfach eingeübt werden, sind dennoch bisher auf keinerlei Schwierigkeiten gestoßen.

2.1 Arbeitsbedingungen und Voraussetzungen der Lerngruppe

Klasse/ Personaler Aspekt	- Zum HuS-Kurs der 6c gehören 10 Schüler/-innen (4 Jungen, 6 Mädchen)
Räumlich organisatorische Aspekte	- der Arbeitsraum der Lehrküche verfügt über wenig Platz, für diese geringe Schülerzahl ist er dennoch ausreichend - der Arbeitsraum verfügt über zwei Tafeln - ein Stuhlkreis lässt sich nur herstellen, wenn alle Tische verschoben werden - eine Stationenarbeit lässt sich gut in der angrenzenden Lehrküche, die über vier Küchenkojen verfügt, herrichten
Sachkompetenz	- die Schüler/-innen kennen sich in der Lehrküche aus - die Schüler/-innen haben im Rahmen eines Lehrganges erfahren, dass elektrische Geräte nach Benutzung ausgesteckt werden sollen - sie haben bisher noch keine Küchengeräte mit Gefahrenpotenzial verwendet - sie haben bisher die unterschiedlichen Unfallgefahren (Ausnahme: Vergiftungen) noch nicht kennen gelernt bzw. noch keine Vermeidungsstrategien erarbeitet - die Schüler/-innen wissen, dass verschimmelte und abgelaufene Lebensmittel unhygienisch sind und Vergiftungen nach sich ziehen können
Methodenkompetenz	- die Schüler/-innen sind mit der Methode Stationenarbeit vertraut - die Schüler/-innen sind mit visuellen, akustischen und verbalen Impulsen vertraut und können angemessen auf diese reagieren - der Stuhlkreis ist nicht ritualisiert - die Schüler/-innen sind geübt im Präsentieren und empfinden auch keinerlei Scheu hierbei

	- ein Methodenplakat verhilft den Schüler/-innen Problemfragen/Themeninhalte zu benennen; bisher wurde es eingeführt und einmalig verwendet
Sozial kommunikative Kompetenz	- Gesprächsregeln wie anderen zuhören, andere aussprechen lassen sind bekannt und in der Klasse visualisiert, damit diese Regeln auch konsequent angewendet werden, muss bei einigen Schülern stets darauf hingewiesen werden - die Schüler/-innen sprechen zumeist hochdeutsch und in ganzen Sätzen - die Schüler/-innen können gut in ihren Stammgruppen zusammen arbeiten
Selbstkompetenz	- die Schüler/-innen sind im Reflektieren nicht geübt
Regeln und Rituale	- die Meldekette wird regelmäßig ausgeführt, die LAA greift stets ein, wenn sich immer die gleichen Schüler/-innen dran nehmen und erinnert sie daran, dass sie auch andere Schüler/-innen dran nehmen sollen sowie Schüler/-innen dran nehmen dürfen, die sich nicht melden, sodass sich jeder am Unterricht beteiligt - Begrüßung und Verabschiedung sind selbstverständlich - Verhaltensregeln sind bekannt
Mögliche Störfaktoren und daraus folgenden Maßnahmen	- einzelne Schüler/-innen verstoßen gegen geltende Regeln → LAA greift ein, um die Störung zu beheben

2.2 Kompetenzprofil einzelner Schüler/Schülergruppen

Name	Allgemein	Bezogen auf die vorliegende Stunde
██████████	██████████ arbeitet wenig mit und stört öfters den Unterricht, indem er nicht zuhört bzw. mit seinen Mitschüler/-innen redet. Seine Arbeitsmaterialien führt er nicht immer mit sich.	██████████ wird wenig mitarbeiten, muss dahingehen motiviert werden. Zudem muss er im Auge behalten werden sodass keine Störungen seinerseits auftreten.
██████████	██████████ arbeitet sowohl im Plenum als auch in selbstständigen Arbeitsphasen gut mit. Er lässt sich jedoch auch leicht von seinen Mitschüler/-innen ablenken. ██████████ hat große Probleme mit der Rechtschreibung.	██████████ wird mitarbeiten. Es gilt darauf zu achten, dass er in der selbstständigen Arbeitsphase seinen Arbeitsauftrag durchführt und sich nicht ablenken lässt. Zudem ist er bezüglich der Rechtschreibung zu unterstützen.
██████████	██████████ arbeitet im Plenum wenig mit, er lässt sich von seinen Mitschüler/-innen sehr leicht ablenken und stört öfters den Unterricht, indem er mit seinen Nachbarn redet bzw. sich mit anderen Dingen beschäftigt. Er vergisst öfters seine Arbeitsmaterialien.	██████████ wird wenig im Plenum mitarbeiten. Während der Stationenarbeit sollte er beobachtet werden, sodass, falls er sich anderweitig beschäftigt zur Weiterarbeit angetrieben wird.
██████████	██████████ arbeitet sehr gut mit und bringt hierbei sehr gute Beiträge. Sein Interesse sowie seine Aufmerk-	██████████ wird gut mitarbeiten und aufmerksam dem Verlauf der Stunde folgen bzw. sich aktiv und inte-

	<p>samkeit richten sich auf die Inhalte der Stunde, dennoch stört er öfters den Unterricht, indem er mit seinen Nachbarn redet oder laut hineinruft.</p>	<p>ressiert der Stationenarbeit widmen. Sofern er stört, muss er verwarnt bzw. gegebenenfalls sanktioniert werden.</p>
	<p>arbeitet wenig im Plenum mit. Sie verhält sich sehr ruhig und folgt konzentriert dem Unterrichtsgeschehen. Selbstständige Arbeiten führt sie gewissenhaft aus, ihre Arbeitsmaterialien führt sie stets mit sich.</p>	<p>muss im Plenum bezüglich ihrer Mitarbeit motiviert werden. Während der selbstständigen Arbeitsphase wird sie ihren Arbeitsauftrag gewissenhaft ausführen. Störungen ihrerseits sind nicht zu erwarten.</p>
	<p>arbeiten sehr gut und interessiert mit und bringen hierbei sehr gute Beiträge. Sie stören kaum den Unterricht, halten sich gut an vereinbarte Regeln und führen ihre Arbeitsmaterialien immer mit sich. Zudem kann ihr Verhalten in der Lerngruppe als sehr sozial verstanden werden.</p>	<p>werden sehr gut in allen Phasen mitarbeiten. Zudem werden sie keine Störungen verursachen. Vermutlich werden sie ihren Mitschüler/-innen hilfreich zur Seite stehen.</p>
	<p>arbeiten gut mit. Sie stören kaum den Unterricht, führen ihre Arbeitsaufträge sehr gewissenhaft aus und haben ihre Arbeitsmaterialien immer dabei.</p>	<p>Beide Schülerinnen werden gut mitarbeiten sowohl im Plenum als auch während der Stationenarbeit. Störungen ihrerseits werden nicht auftreten.</p>
	<p>Ist sehr schüchtern und arbeitet kaum mit. Sie führt in selbstständigen Arbeitsphasen ihre Arbeitsaufträge sehr gewissenhaft aus. Ihre Arbeitsmaterialien führt sie stets mit sich.</p>	<p>Wird wenig mitarbeiten, es gilt sie zu motivieren. Ihre Arbeitsaufträge wird sie gewissenhaft ausführen. Störungen ihrerseits sind nicht zu erwarten.</p>

3 Thematische Strukturierung

3.1 Aufriss der Unterrichtseinheit

Stunde	Thema	Zentrales Anliegen/ Lernschwerpunkt
1./2. Stunde	- Das Fach Hauswirtschaft und Sozialwesen – -HuS, ÖB, IB, BO- -Projektthema: „Wir gestalten einen kulinarischen Reiseführer“- -HuS, ÖB, IB, BO-	Die Schüler/-innen erfassen die Bandbreite des Faches Hauswirtschaft und Sozialwesen. Die Schüler/-innen kommunizieren/ beraten und tauschen sich aus, indem sie in Gruppen selbstständig mit Hilfe von Leitfragen Überlegungen anstellen, welches Thema ihr kulinarischer Reiseführer hat und mit welchen Inhalten sie sich innerhalb des Projektes auseinandersetzen wollen.
3./4. Stunde	-Kojenking- -HuS-	<i>Für die Dokumentation des Rezeptteils unseres kulinarischen Reiseführers müssen wir uns in der Schulküche auskennen:</i> Die Schüler/-innen lernen die Lehrküche und das Inventar kennen.
5./6. Stunde	- Messen und Wiegen- -HuS - Arbeitsplatzgestaltung, Cremespeise- -HuS-	<i>Für die Dokumentation des Rezeptteils unseres kulinarischen Reiseführers müssen wir grundlegende Arbeitstechniken beherrschen:</i> Die Schüler/-innen messen und wiegen mit Hilfe verschiedener Küchenhilfen und richten ihren Arbeitsplatz ergonomisch her und stellen eine Cremespeise her.
7./8. Stunde	- Rezeptearbeitung- -IB- -Hygiene, Hygienebereiche- -HuS-	<i>Für die Dokumentation unseres Rezeptteils unseres Projektes müssen wir Rezepte erstellen können bzw. hygienisch arbeiten können:</i> Die Schüler/-innen setzen sich mit Rezepten auseinander und erarbeiten Hygieneregeln.
9. Stunde	-Sicherheit in der Lehrküche- -HuS-	<i>Für die Dokumentation unseres Rezeptteils unseres Projektes müssen wir sicher in der Schulküche arbeiten können:</i> Die Schüler/-innen erfassen Unfallgefahren in der Küche und erarbeiten Regeln zur Vermeidung unfallträchtiger Situationen, indem sie im Rahmen einer Stationenarbeit unfallträchtige Situationen wahrnehmen und daraus Regeln ableiten.

10./11. Stunde	- Sicheres Surfen, sinnvolle Recherche: Rezeptrecherche (Italienische Vorspeise, Deutsche Vorspeise, Europäische Vorspeise)- -HuS, IB-	„Die Schülerinnen nutzen Computer und Peripherie anhand vorgegebener Organisationsstrukturen sachgerecht“ (Rahmenplan WPF 2010, 25), indem sie, thematisch an ihren Projektwünschen orientiert, nach Vorspeise-Rezepten recherchieren, die Rezepte nach Vorgabe umschreiben und diese präsentieren.
12./13. Stunde	-Richtiges Spülen- -Küchenpraxis, Schneidetechniken → Vorspeisen- -HuS-	Die Schüler/-innen befassen sich mit dem richtigen Spülen, Schneidetechniken und stellen nach eigenen Rezepten eine Vorspeise her, dokumentieren die Herstellung für ihren kulinarischen Reiseführer.
14./15. Stunde	Die Essgewohnheiten der Italiener, Franzosen, Deutschen -HuS, IB-	Die Schüler/-innen setzen sich mit den Essgewohnheiten der Bewohner ihres Wahllandes für ihren kulinarischen Reiseführer auseinander, dokumentieren dies.
Die weiteren Inhalte des Projektes werden zusammen mit den Schüler/-innen erarbeitet und sind noch nicht festgelegt. Die Bereiche BO, IB und ÖB werden hierbei stets integriert werden. Am Ende des Projektes stehen drei unterschiedliche Kulinarische Reiseführer, die dem Rest der Klasse präsentiert werden. Zudem werden kleine Köstlichkeiten aus den Reiseführern gereicht.		

3.2 Sachanalyse

Unfallgefahren und deren Vermeidung

Der Anteil der häuslichen Unfälle am gesamten Unfallgeschehen ist enorm hoch, viele Unfälle enden sogar tödlich. Zur Unfallvermeidung ist eine Kenntnis der Unfallursachen notwendig, das daraus folgende sicherheitsbewusste Verhalten hilft Unfälle zu vermeiden. Folgende Verletzungsgefahren sind möglich und erfordern ein entsprechend sicherheitsbewusstes Verhalten:

Sturz- und Stoßverletzungen

85 % aller Unfälle in der Küche sind auf Stürze zurückzuführen, daher gilt:

- Um Sturzverletzungen zu vermeiden, empfiehlt es sich herabgefallene Abfälle sofort aufzuheben bzw. verschüttete Flüssigkeiten und verspritztes Fett sofort aufzuwischen.
- Zudem sollten keine Gegenstände im Laufbereich stehen oder Anschlusskabel von elektrischen Geräten herunterhängen.
- Stühle sind nicht als Leiterersatz zu verwenden, sondern eine Leiter mit rutschfesten Tritten, Gummifüßen und Sicherheitsbügeln sollte Anwendung finden.

- Zudem ist auf richtige Arbeitskleidung, insbesondere auf Schuhe mit rutschfester Sohle, zu achten.

Schnittverletzungen

Scharfe Arbeitsmittel können zu Schnittverletzungen führen, daher gilt:

- Beim Schneiden ist auf den Krallengriff zu achten.
- Nicht benötigte Schneidgeräte sollten nicht im Arbeitsbereich herum liegen.
- Zudem sollte man nicht mit Schneidgeräten, z.B. Messern herumlaufen. Wenn dies notwendig ist, sollte die Klinge nach unten gehalten werden.
- Auch im Spülwasser sollten keine Schneidwerkzeuge liegen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass jemand sich beim Hineingreifen verletzt.

Verletzungen durch elektrische Geräte

Unsachgemäßes Hantieren mit Geräten und Maschinen erhöht die Unfallgefahr, auch Nachlässigkeiten bei Schäden an Arbeitsmitteln können zu Unfällen führen, daher gilt:

- Beim Benutzen elektrischer Geräte muss Schmuck abgelegt werden, da dieser sich ansonsten in rotierenden Maschinen verfangen kann.
- Weiter dürfen keine Geräte mit beschädigten Anschlusskabeln verwendet werden.
- Vor dem Reinigen muss weiter der Stecker gezogen werden.
- Das Motorgehäuse darf nur feucht abgewischt werden, nicht gespült werden.
- Die Schutzvorrichtungen elektrische Geräte dürfen nicht entfernt werden und Reparaturen dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- Zudem ist beim Einkauf elektrischer Geräte auf Prüfzeichen zu achten.

Vergiftungen und Verätzungen

Sofern verdorbenen Lebensmittel verzehrt werden, kann es durch krankmachende Mikroorganismen zu Lebensmittelvergiftungen oder Lebensmittelinfektionen kommen. Lebensmittelvergiftungen werden durch Toxine ausgelöst, Lebensmittelinfektionen durch krank machende Mikroorganismen, daher gilt:

- Bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist auf das Verbrauchsdatum zu achten.
- Zudem dürfen Lebensmittel, die eine Schimmelbildung aufweisen nicht mehr verzehrt werden.
- Reinigungsmittel dürfen nur in entsprechend gekennzeichneten Flaschen aufbewahrt werden, nie in andere Behälter, die das Reinigungsmittel nicht ausweisen, umgefüllt werden.
- Selbst gesammelte Pilze dürfen nur verzehrt werden, wenn man sie wirklich kennt.

Verbrennungen und Verbrühungen

Durch heißen Wasserdampf, heißes Fett oder heiße Arbeitsmittel kann man sich Verbrennungen oder Verbrühungen zuziehen, daher gilt:

- Heiße Arbeitsmittel nur mit Topflappen anfassen.
- Achtung beim Abgießen von heißem Wasser.
- Besondere Vorsicht bei heißem Fett (Gensthaler 1996, 91; Nesso 1999, 4; Schlieper 2011, 96, 117 ff.).

3.3 Didaktische Reduktion

Damit die Schüler/-innen in der Lage sind sicherheitsbewusst in der Schulküche zu arbeiten, ist es notwendig, dass sie sowohl Sturz- und Stoßverletzungen, Schnittverletzungen, Verletzungen durch elektrische Geräte, Verätzungen und Vergiftungen als auch Verbrennungen und Verbrühungen kennen und wissen wie sie solche Verletzungen vermeiden können. Dass Geräte ein entsprechendes Prüfzeichen benötigen, bzw. dass Geräte ohne Schutzvorrichtung nicht benutzt werden dürfen, wird in der folgenden Stunde nicht thematisiert, da dies in den Aufgabenbereich der Lehrkraft fällt. Auch, dass nur Pilze, deren Ursprung und Art man kennt, verarbeitet werden dürfen, wird nicht Gegenstand der vorliegenden Unterrichtsstunde sein, da die Lehrkraft die Lebensmittel besorgt und selbst gesammelte Pilze keinen Gebrauch in der Schulküche finden. Ein Milchfleck auf dem Boden einer präparierten Küchenkoje soll den Schüler/-innen zu der Erkenntnis verhelfen, dass Flüssigkeiten jeglicher Art aufgewischt werden müssen. Eine Unterscheidung zu Ölen muss hierbei nicht stattfinden. Auch eine Sturzgefahr, ausgelöst durch wackeligen Leiterersatz, wird nicht thematisiert, da in der Lehrküche alle Schränke für die Kinder ohne Leiter zu erreichen sind. Diese Gefahr kann bei der Thematisierung von *Gefahren im Haushalt* Gegenstand der Betrachtung sein. Die Benennung des „Krallengriffes“ erfolgt in dieser Stunde ebenfalls nicht, da die Schüler/-innen mit eigenen Worten selbstständig Regeln formulieren sollen. Sie sollen erkennen, dass sie ihre Finger beim Schneiden schützen müssen. Der Fachbegriff wird bei der Vermittlung von Schneidtechniken thematisiert werden. Die ausgewählten möglichen Gefahrenquellen sollen für ein sicherheitsbewusstes Verhalten sensibilisieren und bieten somit eine umfassende Unfallprävention.

3.4 Lern- und Handlungsschwerpunkte

3.4.1 Lernschwerpunkt/Zentrales Anliegen der Stunde

Die Schüler/-innen erfassen Unfallgefahren in der Küche und erarbeiten Regeln zur Vermeidung unfallträchtiger Situationen, indem sie im Rahmen einer Stationenarbeit unfallträchtige Situationen wahrnehmen und daraus Regeln ableiten.

3.4.2 Wissens- und Kompetenzentwicklung

Wissens- und Kompetenzentwicklung	Handlungssituation
Die Schüler/-innen erkennen, dass die praktische Arbeit in der Küche ein gewisses Gefahrenpotenzial beinhaltet... (Sachkompetenz)	...indem sie Unfallsituationen akustisch wahrnehmen und sich hierzu äußern.
Die Schüler/-innen aktivieren ihr Vorwissen... (Sachkompetenz)	...indem sie von eigenen Unfällen/Unfallgefahren berichten.
Die Schüler/-innen erfassen Situationen, in denen man sich Schnittverletzungen, Sturz- und Stoßverletzungen, Verbrennungen und Verbrühungen, Vergiftungen und Verätzungen, Stromverletzungen zuziehen kann... (Sachkompetenz)	...indem sie eine Stationenarbeit durchführen.
<p><u>Station 1 → Sturz-/ Stoßverletzungen:</u> Die Schüler/-innen erfassen Situationen in denen man sich während der Arbeit in der Küche stoßen kann bzw. ausrutschen kann... (Sachkompetenz)</p> <p><u>Station 2 → Schnittverletzungen:</u> Die Schüler/-innen erfassen Situationen, in denen man sich während der Arbeit in der Küche Schnittverletzungen zuziehen kann... (Sachkompetenz)</p> <p><u>Station 3 → Stromunfälle:</u> Die Schüler/-innen erfassen Situationen, die zu Unfällen mit Strom führen können... (Sachkompetenz)</p>	<p>...indem sie eine präparierte Küchenkoje betrachten.</p> <p>...indem sie Schnittverletzungsgefahren auf Bildern erfassen.</p> <p>...indem sie eine präparierte Küchenkoje betrachten bzw. die Gefahren auf einem Bild erfassen.</p>

<p><u>Station 4 → Verätzungen/Vergiftungen:</u> Die Schüler/-innen erfassen Gründe, die zu Verätzungen bzw. Vergiftungen führen können... (Sachkompetenz)</p> <p><u>Station 5 → Verbrennungen/ Verbrühungen:</u> Die Schüler/-innen erfassen Situationen, in denen man sich Verbrennungen bzw. Verbrühungen zuziehen kann... (Sachkompetenz)</p>	<p>...indem sie eine Bildergeschichte lesen sowie verschimmelte und abgelaufene Lebensmittel betrachten.</p> <p>...indem sie Bildern betrachten und Gefahren herausarbeiten.</p>
<p>Die Schüler/-innen formulieren Regeln zur Vermeidung von Unfällen... (Sachkompetenz)</p>	<p>...indem sie aus unfallträchtigen Situationen Schlüsse zur Vermeidung ziehen und entsprechende Regeln auf ihrem Laufzettel formulieren.</p>
<p>Die Schülerinnen kommunizieren miteinander und tauschen sich aus... (Sozialkompetenz, Kommunikationskompetenz)</p>	<p>...indem sie sich im Rahmen einer Stationenarbeit austauschen.</p>
<p>Die Schüler/-innen präsentieren/festigen das Erlernte... (Kommunikationskompetenz Selbstkompetenz)</p>	<p>...indem sie unfallträchtige Situationen betrachten und Tipps zur Vermeidung geben.</p>

4 Methodische Strukturierung

4.1 Begründung der Methodenkonzeption der Stunde

Für die vorliegende Unterrichtsstunde wurde unter anderem die Sozialform eines **Stuhlhalbkreises** gewählt, da somit eine hohe Aufmerksamkeit der Schüler/-innen gewährleistet wird, indem es keinerlei Ablenkungen gibt und die Schüler/-innen nah an der Lehrperson, genauer auf Augenhöhe mit dieser sind. Eine störungsfreie Gesprächsrunde wird somit ermöglicht. Für die individuelle Auseinandersetzung mit dem Lerngegenstand wird eine **Stationenarbeit** ausgeführt, da hierdurch eine individuelle Auseinandersetzung in eigenem Lerntempo stattfindet und die Lehrperson gleichzeitig aus dem Mittelpunkt des Unterrichtsprozesses herausgenommen wird (vgl. Mattes 2004, 23 ff.).

4.2 Begründung der wesentlichen methodischen Schritte

Für den Einstieg wurde ein **Stuhlkreis** gewählt, da dieser eine wohlthuend empfundene Gesprächsatmosphäre schafft; es gibt keine Distanz, die Schüler/-innen sind in ihrer Gesamtheit präsent, ihre Mimik und Gestik ist genauer. Neben der positiven Gesprächsatmosphäre bietet sich der Stuhlkreis zudem wegen der ablenkungs- und somit störungsfreien Rahmenbedingung sehr gut an. Die Aufmerksamkeit richtet sich vollständig auf den **auditiven Impuls**, der sodann einen motivierenden Einstieg bietet. Er weckt Interesse sowie Redeanlass für alle Schüler/-innen. Das Methodenplakat lenkt die Schüler/-innen zur Themenbenennung/Problemfrage.

Die Erarbeitungsphase beinhaltet eine **Stationenarbeit**. Im Rahmen einer Stationenarbeit ist eine übergeordnete Thematik (hier: Sicherheit in der Lehrküche) kennzeichnend. Es gibt sowohl Pflicht- als auch Wahlstationen sowie lerntypenspezifische Angebote der Einzelstationen. Insbesondere eignet sich die Stationenarbeit wenn etwas selbstständig erarbeitet werden muss sowie individuell geübt werden soll. Nachhaltiges Lernen wird gefördert. Die Schüler/-innen können ihre Bedürfnisse selbstständig ermitteln und somit eine individuelle Entscheidung treffen. Im Rahmen der vorliegenden Unterrichtsstunde werden durch verschiedenen medial aufbereitete Stationen unterschiedliche Lernkanäle angesprochen, sodass die Schüler/-innen ganzheitlich und somit hirngerecht lernen. Die Schüler/-innen können sich mit ihren Mitschüler/-innen beraten, sodass zudem die kommunikativen Kompetenzen geschult werden. Qualitative Differenzierung ist zum einen durch Tippkärtchen sowie durch beratende Hilfe

der Lehrperson bzw. der Mitschüler/-innen gewährleistet. Quantitative Differenzierung durch eine Wahlstation.

Zum Abschluss findet erneut ein **Stuhlhalbkreis** statt. Dieser ist besonders gut geeignet für Unterrichtsgespräche und Diskussionen, sodass er sich auch für die abschließende Festigung gut eignet. Auch hier ist die positive Gesprächsatmosphäre besonders von Vorteil. Die Schüler/-innen können im Stuhlkreis dem Unterrichtsgespräch achtsam folgen. Zudem ist der visuelle Impuls für alle Schüler/-innen deutlich erkennbar (vgl. Mattes 2004, 23 ff.).

5 Unterrichtsskizze

5.1 Stundenverlauf

Zeit/Phase	Unterrichtsgeschehen	Methodisch-Didaktischer Kommentar	Medien
5' Einstieg	<p>Begrüßung</p> <p>L. spielt Hörspiel ab</p> <p>SuS äußern sich mit Hilfe des Methodenplakates, berichten, was sie gehört haben, stellen Vermutungen an und benennen Thema bzw. Problemfrage der Stunde → <i>Wie arbeiten wir sicher/unfallfrei in der Küche?</i></p> <p>L. notiert Thema bzw. Problemfrage an der Tafel</p> <p>L.: „Habt ihr schon einmal Unfälle in der Küche erlebt?“</p> <p>SuS äußern sich spontan</p> <p>L.: „Könnt ihr euch vorstellen, warum unser heutiges Thema für unser Projekt von Bedeutung ist?“</p> <p>SuS äußern sich spontan</p>	<p>Kontaktaufnahme mit der Klasse</p> <p>Auditiver Impuls</p> <p>Schüleräußerungen</p> <p>Lehreraktivität</p> <p>Verbaler Impuls</p> <p>Schüleräußerungen</p> <p>Verbaler Impuls</p> <p>Schüleräußerungen</p>	<p>Hörspiel, CD-Player (im Falle eines technischen Ausfalls steht ein Laptop bereit)</p> <p>Methodenplakat</p> <p>Tafel, Kreide</p>

3 / Überleitung	L.: „Jetzt werden wir uns mal anschauen, was in der anderen Lehrküche schief gelaufen sein könnte.“ L. erläutert den folgenden Arbeitsauftrag im Rahmen eines Stationenrundgangs SuS wiederholen den Arbeitsauftrag	Verbaler Impuls Lehrerdemonstration Schüleräußerung	Stationen, Laufzettel
27 / Erarbeitung	SuS bearbeiten die einzelnen Stationen, füllen ihre Laufzettel aus, beraten sich untereinander L. steht beratend zur Seite SuS bearbeiten möglicherweise noch die Wahlstation	Schüleraktivität Differenzierung	Station 1: präparierte Küchenkoje, Absperrband, Arbeitsauftrag, Tippkarten Station 2: Bilder zu Schnittverletzungen, Arbeitsauftrag, Tippkarten Station 3: präparierte Küchenkoje, Bild, Absperrband, Arbeitsauftrag, Tippkarten Station 4: Bildergeschichte zu Verätzungen, verschimmelte und abgelaufene Lebensmittel, Arbeitsauftrag, Tippkarten Station 5: Bilder, Arbeitsauftrag, Tippkarten Station 6 (Wahlstation): Domino
10 / Festigung	L. bittet SuS an ihre Plätze L. hängt Bild an die Tafel SuS äußern sich spontan, benennen Unfallgefahren und Regeln zur Vermeidung Entsprechende Gefahren werden durch SuS mit Hilfe einer Lupe visualisiert Verabschiedung	Visueller Impuls Schüleräußerungen	Bild, Pattafix, Tafel Lupe
Maximalplanung	L. hängt Reflexionskarten an die Tafel SuS äußern sich spontan	Visuelle Impulse Schüleräußerung	Reflexionskarten

Bild zur Festigung der Sicherheitsregeln



Quelle: http://lehrer.nextline.de/files/27/uhilfe6_04.pdf

6 Quellen

Genthaler, Christine (1996). Hauswirtschaft heute. Grundstufe. (3., vollst. überarb. Auflage)
Köln: Stam.

Mattes, Wolfgang (2005). Methoden für den Unterricht. 75 kompakte Übersichten für Lehrende und Lernende. Braunschweig: Schöningh.

Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Jugend und Kultur (2010). Rahmenplan Wahlpflichtbereich Realschule Plus. Mainz.

Nesso, Margot (1999). Rationelle Nahrungszubereitung. Lernabschnitte – Arbeitsablaufshinweise – Begründungen. (7., vollst. überarb. Auflage). Hamburg: Dr. Felix Büchner.

Schlieper, A. Cornelia (2011). Lernfeld Hauswirtschaft. (8., vollst. überarb. Auflage). Kiel: Dr. Felix Büchner.

7 Anhang

Laufzettel

Name:.....

Datum:.....

Station 1

1. Die Gefahren könnten heißen:

2. Folgende Regeln helfen die Gefahren zu vermeiden:

.....
.....
.....

Station 2

1. Die Gefahren könnten heißen:

2. Folgende Regeln helfen die Gefahren zu vermeiden:

.....
.....
.....

Station 3

1. Die Gefahren könnten heißen:

2. Folgende Regeln helfen die Gefahren zu vermeiden:

.....
.....
.....

Station 4

1. Die Gefahren könnten heißen:

2. Folgende Regeln helfen die Gefahren zu vermeiden:

.....
.....
.....

Station 5

1. Die Gefahren könnten heißen:

2. Folgende Regeln helfen die Gefahren zu vermeiden:

.....
.....
.....

Station 1

Arbeitsauftrag

1. Betrachte die Küchenkoje! Überlege dir, welche Gefahren hier drohen!
2. Notiere auf deinem Laufzettel, wie man diese Gefahren nennen könnte?
3. Notiere dir 2-3 Regeln zur Vermeidung dieser Gefahren auf deinem Laufzettel!

Hier ein paar Tipps zur Formulierung der Regeln:

Wie kann man verhindern, dass man in der Küche stolpert oder sich stößt?

Wie kann man verhindern, dass man in der Küche ausrutscht?

Hier könnt ihr überprüfen, ob ihr die **Gefahren** richtig benannt habt:

Gefahr durch Stürze/Stöße

Station 2

Arbeitsauftrag

1. Betrachte die Bilder! Überlege dir, welche Gefahren hier drohen!
2. Notiere auf deinem Laufzettel, wie man diese Gefahren nennen könnte?
3. Notiere dir 2-3 Regeln zur Vermeidung dieser Gefahren auf deinem Laufzettel!

Hier ein paar Tipps zur Formulierung der Regeln:

Wie kann man verhindern, dass man sich beim Schneiden von Lebensmittel verletzt?

Wie kann man Verletzungen durch Messer verhindern?

Hier könnt ihr überprüfen, ob ihr die **Gefahren** richtig benannt habt:

Gefahr durch Messer/Schnittverletzungen

Station 3

Arbeitsauftrag

1. Betrachte die Küchenkoje und das Bild! Überlege dir, welche Gefahren hier drohen!
2. Notiere auf deinem Laufzettel, wie man diese Gefahren nennen könnte?
3. Notiere dir 2-3 Regeln zur Vermeidung dieser Gefahren auf deinem Laufzettel!

Hier ein paar Tipps zur Formulierung der Regeln:

Wie kann man verhindern, dass sich Schmuck in einem elektrischen Gerät verfängt?

Wie kann man verhindern, dass man einen Stromschlag bekommt?

Hier könnt ihr überprüfen, ob ihr die **Gefahren** richtig benannt habt:

Gefahr durch elektrische Geräte/Stromschlag

Station 4

Arbeitsauftrag

1. Betrachte die Bildergeschichte und die Lebensmittel! Überlege dir, welche Gefahren hier drohen!
2. Notiere auf deinem Laufzettel, wie man diese Gefahren nennen könnte?
3. Notiere dir 2-3 Regeln zur Vermeidung dieser Gefahren auf deinem Laufzettel!

Hier ein paar Tipps zur Formulierung der Regeln:

Wie kann man verhindern, dass man eine Lebensmittelvergiftung bekommt?

Wie kann man verhindern, dass man sich verätzt?

Hier könnt ihr überprüfen, ob ihr die **Gefahren** richtig benannt habt:

Gefahr durch abgelaufene/verschimmelte Lebensmittel = Vergiftungen

Gefahr durch Reinigungsmittel = Verätzungen

Station 5

Arbeitsauftrag

1. **Betrachte die Bilder! Überlege dir, welche Gefahren hier drohen!**
2. **Notiere auf deinem Laufzettel, wie man diese Gefahren nennen könnte?**
3. **Notiere dir 2-3 Regeln zur Vermeidung dieser Gefahren auf deinem Laufzettel!**

Hier ein paar Tipps zur Formulierung der Regeln:

Wie kann man verhindern, dass man sich die Hände verbrennt?

Wie kann man verhindern, dass man sich durch heißen Wasserdampf verbrüht?

Wie kann man Verbrennungen mit heißem Fett vorbeugen?

Hier könnt ihr überprüfen, ob ihr die **Gefahren** richtig benannt habt:

Gefahr durch heißen Wasserdampf = Verbrühungen

Gefahr durch heiße Arbeitsmittel/heißes Fett = Verbrennungen