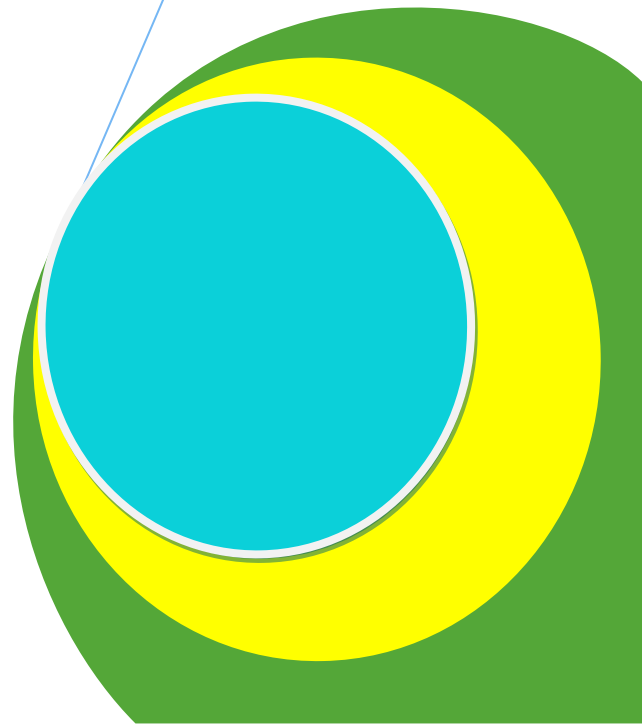


Auf die Plätze, fertig, los – Eine Anleitung zur praktischen Arbeit mit Lebensmitteln

Eine kindgerechte Heranführung an die wichtigsten Hygieneregeln.

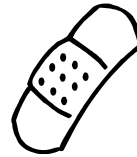


## Auf die Plätze...fertig....los...

Bevor du mit Lebensmitteln arbeitest, musst du immer auf ein paar ganz wichtige Dinge achten.

Schau dir die Bilder an und überlege, woran du immer denken solltest.

Schreibe auf!

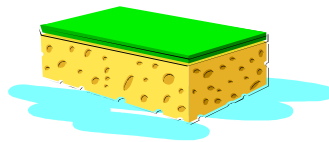


---

---

---

---



---

---



---

---

---

---

## Hinweise für die Lehrkraft

Hygiene und Sauberkeit sind bei der Arbeit mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten äußerst wichtig. Das wissen auch schon Schülerinnen und Schüler der 1. Klasse. Um den Kindern eine Hilfe zur Verbalisierung der wichtigsten Hygiene-Grundregeln zu geben, kann gut mit Bildern und Symbolen gearbeitet werden.

Es bietet sich an, die verschiedenen Bilder/Symbole in DIN A4 Größe zu laminieren und nach der Regeleinführung gut sichtbar in der Klasse aufzuhängen. Zu Anfang jeder Einheit kann anhand von ihnen eine Wiederholung der Hygieneregeln stattfinden.

Es gibt folgende Möglichkeit die Thematik Hygiene und Sauberkeit in der Klasse aufzugreifen:

Die Schülerinnen und Schülern werden damit konfrontiert, dass sie während dieser Unterrichtseinheit mit Lebensmitteln und entsprechenden Arbeitsgeräten arbeiten sollen. Für diese Arbeit ist die Kenntnis und Einhaltung einiger Regeln sehr wichtig.

Den Schülerinnen und Schülern werden die fünf Hygienekarten gezeigt und sie sollen anhand dieser überlegen, welche Regeln es gibt. Richtige Antworten werden an der Tafel fixiert und im Anschluss von den Kindern auf das Arbeitsblatt „Auf die Plätze...“ übernommen. Eine Alternative kann sein, dass die Kinder sich die Regeln anhand der Bilder selber überlegen und sofort auf ihrem Arbeitsblatt fixieren. Dies bedeutet allerdings, dass die Lehrperson im Anschluss die Ergebnisse mündlich abfragen muss. Es ist zudem zu kontrollieren, ob alle Schülerinnen und Schüler das Arbeitsblatt richtig ausgefüllt haben. Im Anschluss sollen die Kinder das Erlernte bereits umsetzen, d.h. sie sollen die Haare zusammenbinden, die Schürze umlegen oder ein sauberes T-Shirt überziehen, die Hände waschen und die Tische reinigen. Bei all diesen Aufgaben können sich die Kinder gegenseitig im Team helfen.

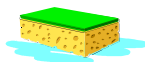
Mögliche Beschriftung der fünf verschiedenen Hygienesymbole:



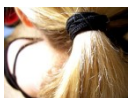
Hände waschen/saubere Hände u. Uhren/Ringe abnehmen



Pflaster auf Wunden/ offene Wunden abdecken



Arbeitsplatz sauber halten/ sauberes Arbeiten/Schmutz wegwischen



Zopf tragen/ keine offenen Haare/ lange Haare zusammenbinden



eine Schürze tragen/ saubere Kleidung tragen/  
sauberes T-Shirt tragen

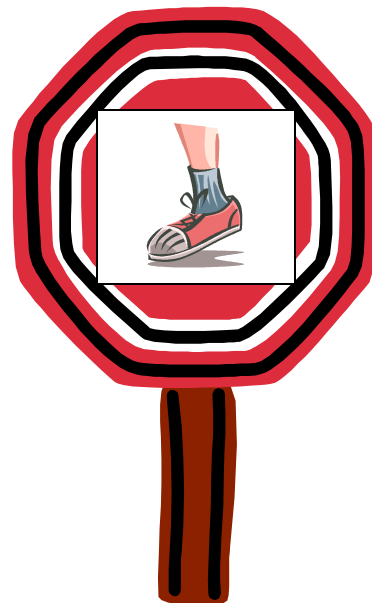
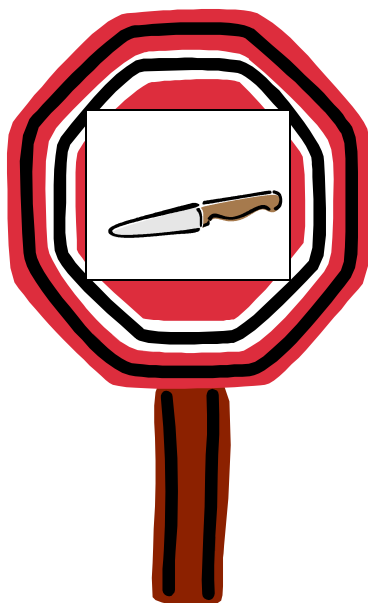
**Diese Arbeitsphase sollte ca. 20 Minuten dauern.**

Neben der Hygiene und Sauberkeit ist auch der Punkt „Sicherheit“ nicht zu vernachlässigen. Dies ist vor allem bei der Arbeit mit Messern zu bedenken. Den Schülerinnen und Schülern muss verdeutlicht werden, dass das Vorgenommene nur gelingen kann, wenn sich jede/r von ihnen an die abgesprochenen Regeln hält.

Den Schülerinnen und Schülern wird an dieser Stelle das Stoppschild präsentiert, das ihnen bereits aus dem Straßenverkehr bekannt ist.

Es sollte kurz thematisiert werden, was das Schild bedeutet, bevor dann die abgewandelten Stopp-Schilder präsentiert werden. Diese werden ebenfalls gut sichtbar im Klassenraum aufgehängt.

**Diese Arbeitsphase sollte ca. 7-10 Minuten dauern.**



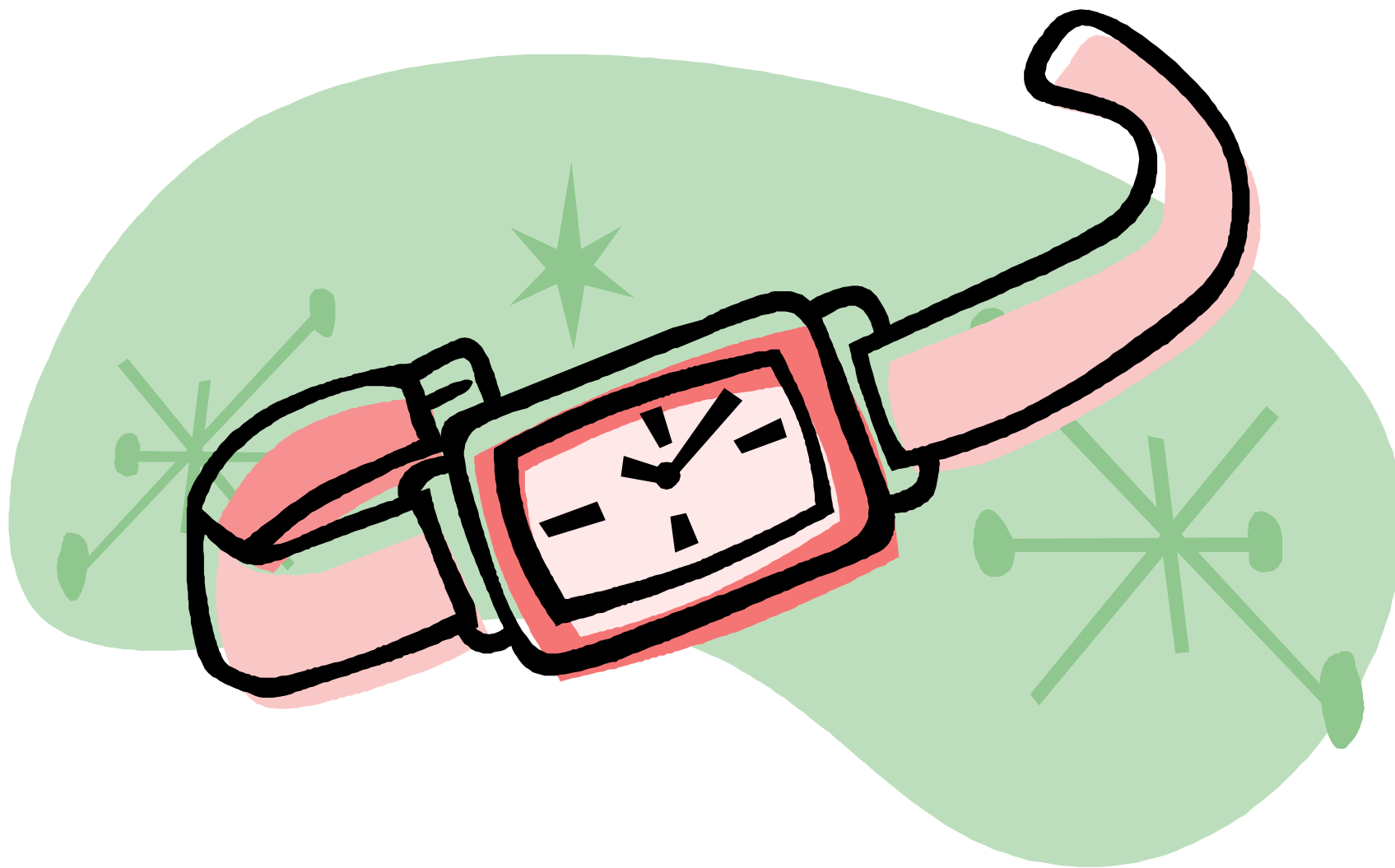
## Vorbereitung

---



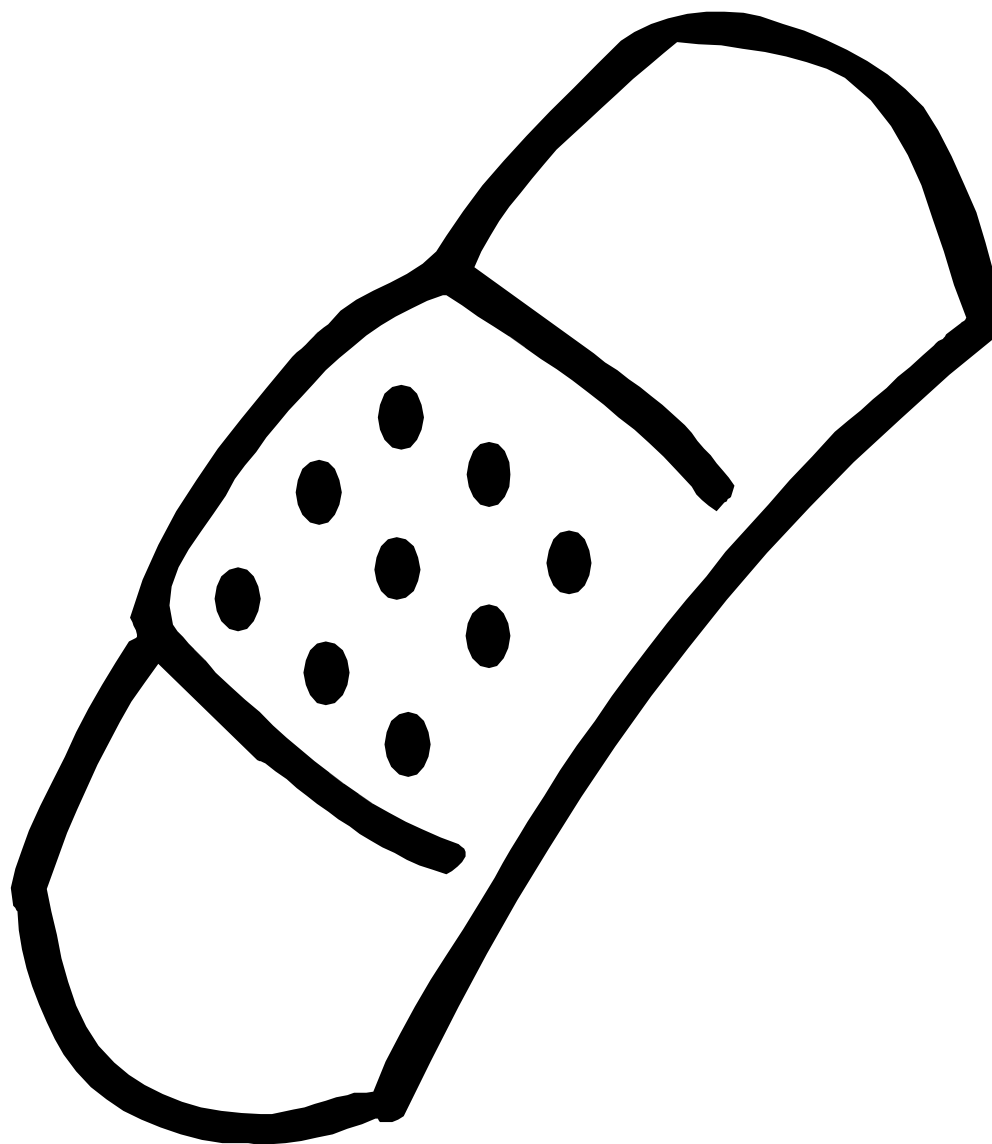
# Vorbereitung

---



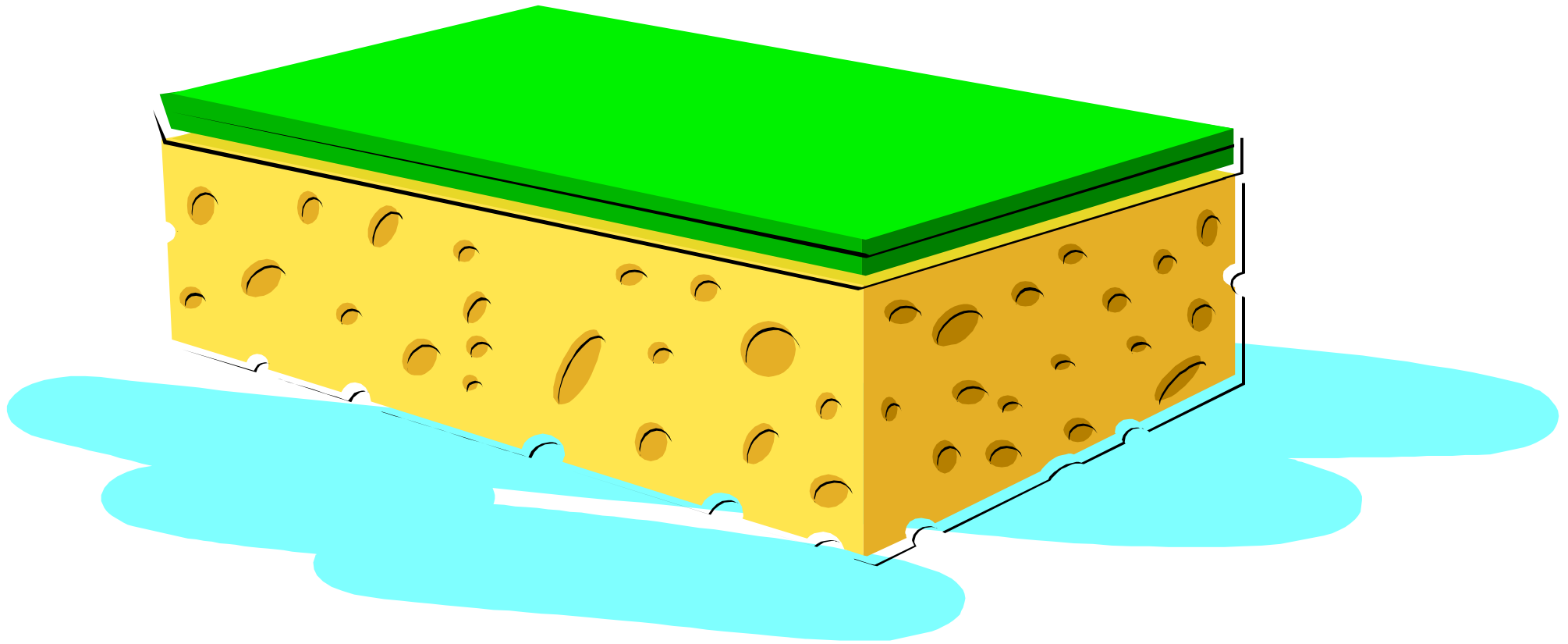
# Vorbereitung

---



# Vorbereitung

---



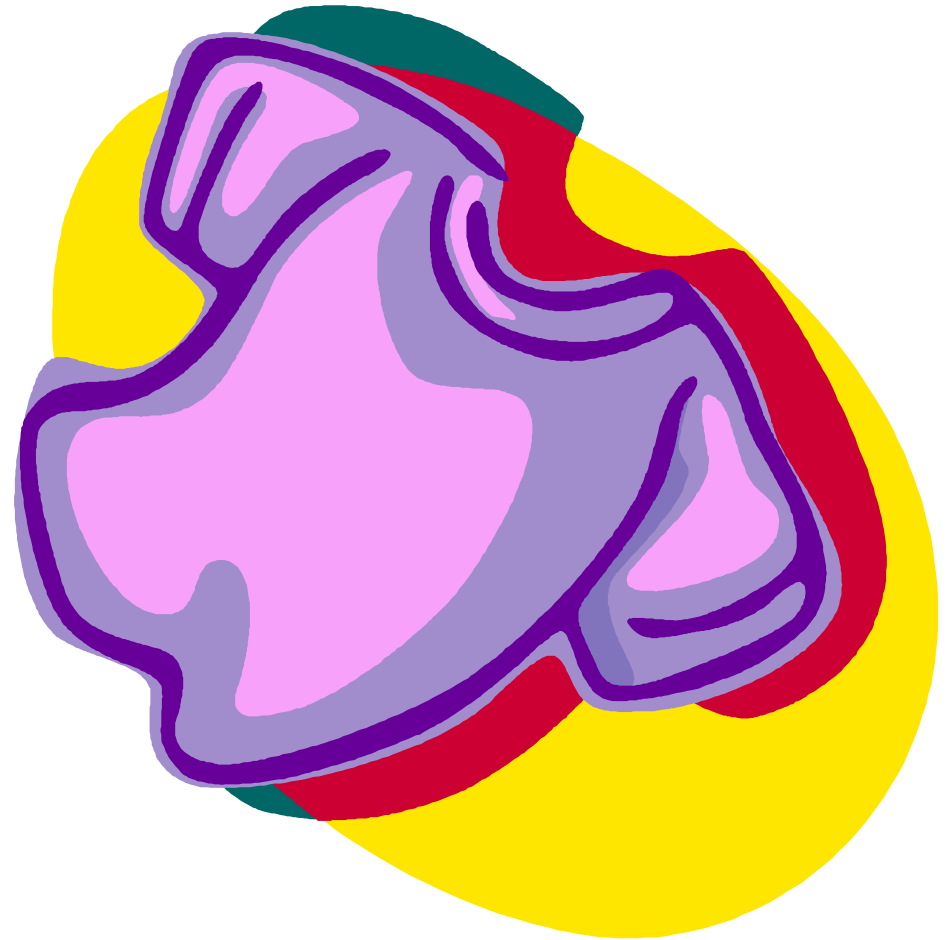
## Vorbereitung

---



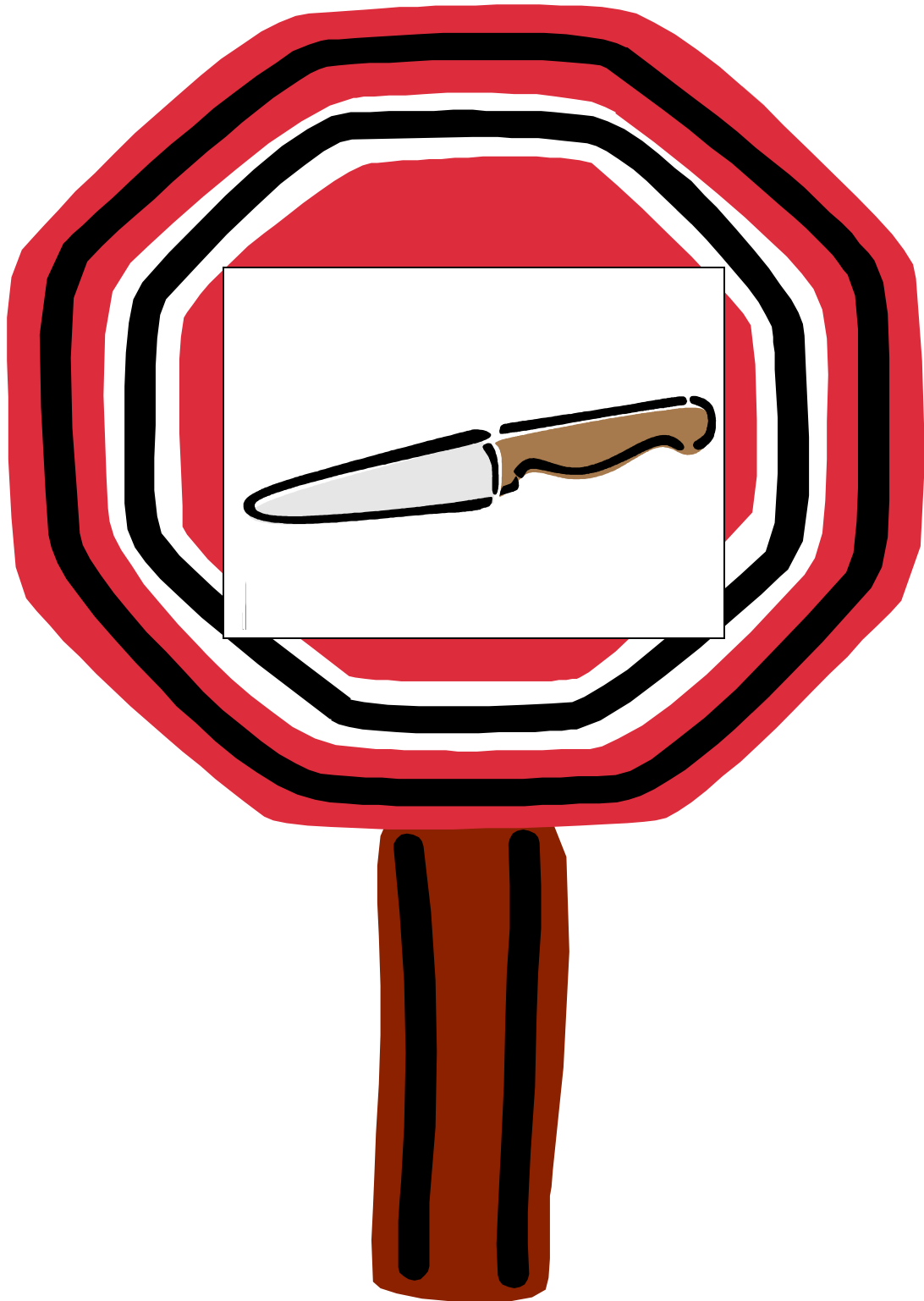
# Vorbereitung

---

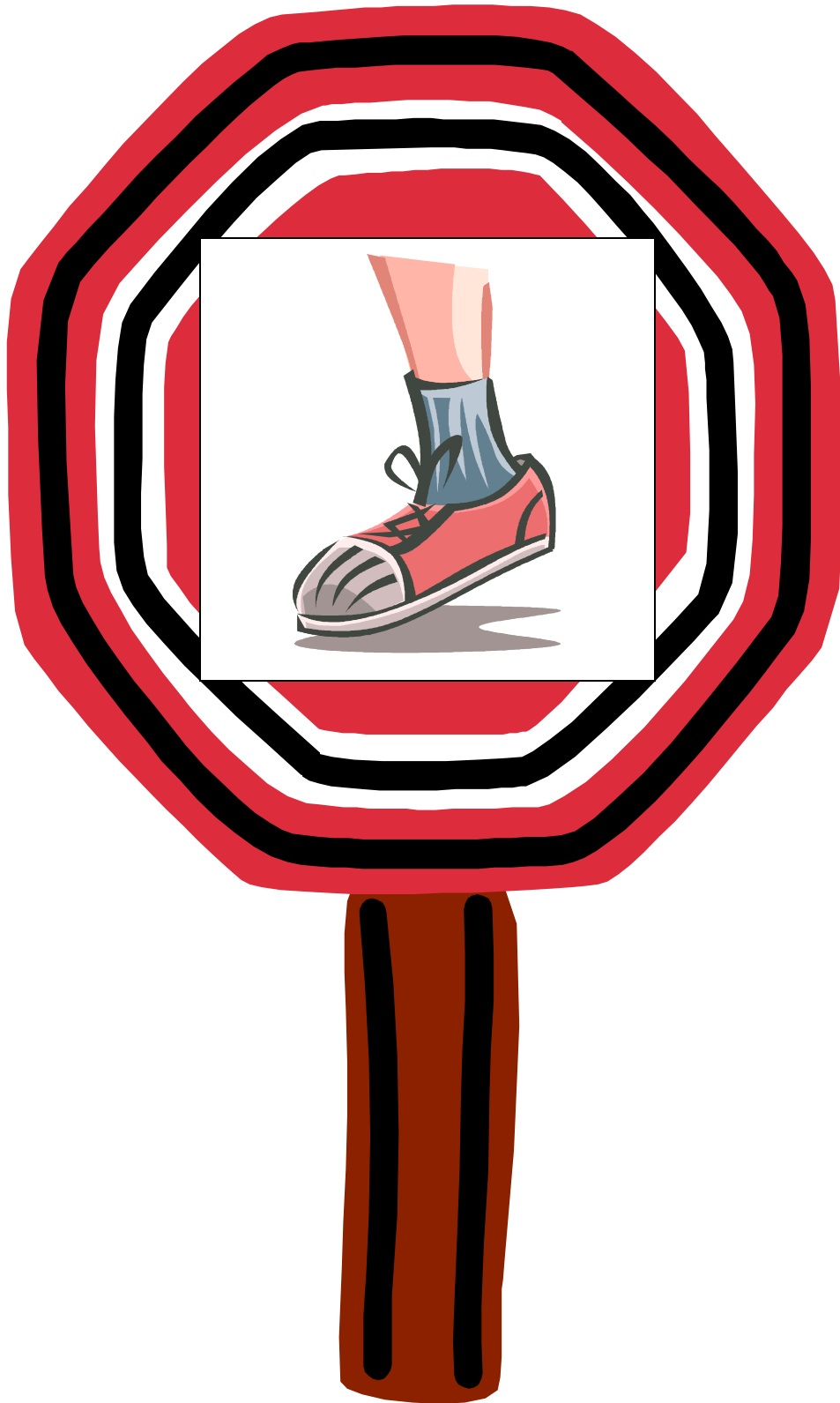




**Nicht mit Messern rumspielen!!**



**Nicht rumrennen und rumtoben!!**



# Vorbereitung

---

Impressum

© 2007

**Titel:** Auf die Plätze, fertig, los – Eine Anleitung zur praktischen Arbeit mit Lebensmitteln. Eine kindgerechte Heranführung an die wichtigsten Hygieneregeln.

**Autorin:** Mareike Bendorf,  
ausgebildete und in der Praxis erfahrene Fachlehrerin für die Fächer Hauswirtschaft und Evangelische Religionslehre, Mitwirkende im Forschungsprojekt REVIS

**Kontakt:** mareikebendorf@yahoo.de



Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert.