

## Apfelspäne - ein köstlicher Nachtisch mit Schlagsahne Wie bedienen wir dabei das Handrührgerät?

Stand: 30.3.2017

Jahrgangsstufe	7
Fach/Fächer	Ernährung und Soziales
Übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	Alltags- und Lebensökonomie Ökonomische Verbraucherbildung Bildung für Nachhaltige Entwicklung (Umweltbildung, Globales Lernen) Technische Bildung Werteerziehung
Zeitraumen	ca. 2 Unterrichtseinheiten (2 x 45 Minuten)
Benötigtes Material	Korb mit Äpfeln aus der Region, Redensarten zum Thema Apfel, Rezept, verschiedene Gebrauchsweisungen im Original, Plakat mit Bezeichnungen der Teile des Handrührgeräts, Internetzugang/Drucker

## Kompetenzerwartungen und Inhalte

### **Lernbereich 3: Umwelt- und Verbraucherschutz**

Die Schülerinnen und Schüler...

- setzen arbeitserleichternde Haushaltsgeräte unter Verwendung der Gebrauchsanweisung funktionsgerecht, energiesparend sowie unfallsicher ein [...].

#### **Inhalte:**

- Umgang mit Geräten und Gebrauchsanweisungen
- Unfallschutzmaßnahmen beim Einsatz von Geräten

### **Lernbereich 4: Arbeitsprozesse und Arbeitstechniken**

Die Schülerinnen und Schüler ...

- bereiten einfache Speisen nach Rezepten zu und führen Arbeitstechniken der Vor- und Zubereitung fachgerecht durch.

#### **Inhalte:**

- Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten für die Nahrungszubereitung
- einfache Speisen und Getränke
- grundlegende Arbeitstechniken (z. B. Zerkleinern)

## Aufgabe

Die Schülerinnen und Schüler erkunden mit Hilfe einer Gebrauchsanweisung die funktionsgerechte, unfallsichere Bedienung des Handrührgeräts und setzen es bei der Zubereitung einer einfachen Speise sachgerecht ein.

Sie ermitteln weitere Inhalte einer Gebrauchsanweisung, wie z. B. Sicherheitshinweise, Zubehörteile, Reinigung und Pflege, Hinweise zur Entsorgung, Service/Garantie, begründen deren Notwendigkeit und formulieren allgemein gültige Regeln für den Umgang mit Gebrauchsanweisungen.

## Hinweise zum Unterricht

Die Schülerinnen und Schüler demonstrieren die fachgerechte, unfallsichere Bedienung eines Handrührgerätes, basierend auf ihren häuslichen Vorerfahrungen oder mit Hilfe der Gebrauchsanweisung. Bei der neuen Arbeitstechnik "Schlagen von Sahne" setzen die Schülerinnen und Schüler das Handrührgerät exemplarisch für die Nachspeise „Apfelspäne“ ein.



Abb. 1: Apfelspäne – eine Aufgabe, um Handrührgerät und Gebrauchsanweisung einzuführen

### Mögliche kompetenzorientierte Arbeitsaufträge zur Vorgehensweise:

- Sammelt Vorschläge, wie ihr die fachgerechte Bedienung des Handrührgeräts erlernen könnt.
- Entscheidet euch in der Gruppe für eine Vorgehensweise. Begründet eure Wahl.

Mögliche Vorgehensweisen:

- Schülergruppen entscheiden sich für die Verwendung der Gebrauchsanweisung und begründen die Wahl aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung.
- Andere Schülergruppen entscheiden sich aufgrund ihrer häuslichen Erfahrung für die Bedienung des Handrührgeräts ohne Gebrauchsanweisung.

### Erprobung:

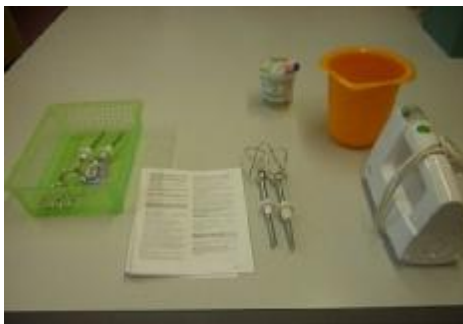


Abb. 2: Arbeitsplatz



Abb. 3: Einstecken der Quirle ...



Abb. 4: ... unter Beachtung der Markierungen



Abb. 5: Stromzufuhr am Schluss

### Mögliche kompetenzorientierte differenzierte Arbeitsaufträge zur Erprobung

- \* Baut das Handrührgerät **mit Hilfe der Gebrauchsanweisung** zusammen. Erprobt die Bedienung des Handrührgeräts entsprechend der Gebrauchsanweisung. Schlägt die Sahne kurz an.
- \* Informiert euch über weitere Inhalte dieser Gebrauchsanweisung.  
Notiert die Überschriften der einzelnen Kapitel.

- \* Baut das Handrührgerät aufgrund eurer **häuslichen Erfahrungen** zusammen.  
Lasst das zusammengesetzte Gerät von der Lehrkraft überprüfen.
- \* Schlägt die Sahne kurz an. Bedient das Handrührgerät **unfallsicher**.
- \* Ordnet die Wortkarten den Abbildungen am Plakat zu.

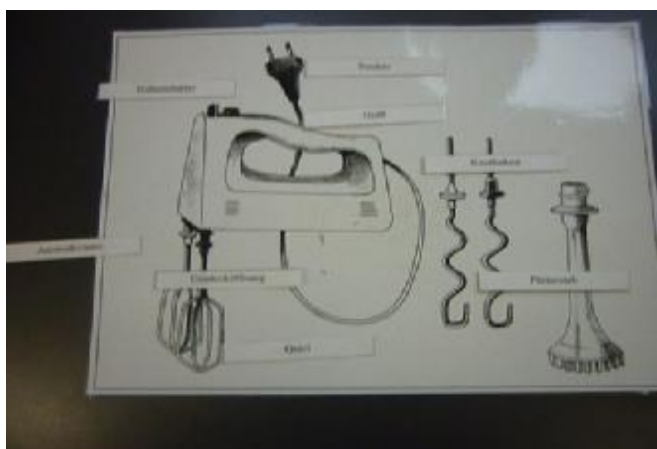


Abb. 6: Plakat: Handrührgerät mit Bezeichnungen der Teile (Begriffe je nach Gebrauchsanweisung abweichend)

## Auswertung

Die Schülerinnen und Schüler demonstrieren und verbalisieren diese Vorgänge unter Verwendung der Fachsprache und sowohl mit als auch ohne Hilfe der Gebrauchsanweisung. Die Reihenfolge der Arbeitsschritte wird - auch im Hinblick auf Unfallvermeidung - jeweils begründet.

Anschließend berichten die Schülerinnen und Schüler über ihre Erfahrungen beim Zusammenbau und der Bedienung des Handrührgeräts beim Schlagen von Sahne.

Durch entsprechende Moderation der Lehrkraft stellen die Schülerinnen und Schüler mit freier Erprobung fest, dass die Verwendung einer Gebrauchsanweisung mit genauer Schrittabfolge die sicherste Art ist, ein elektrisches Gerät unfallfrei zu bedienen. Fehler, die Schäden am Gerät verursachen können, wie z. B. falsches Einstecken oder Herausnehmen der Quirle sowie unbeabsichtigtes Einschalten, werden dadurch vermieden.

Schülerpräsentation zur Bedienung des Handrührgeräts unter **Verwendung der Gebrauchsanweisung mit entsprechenden Begründungen:**

a) unfallsicheres **Zusammenbauen** des Handrührgeräts

b) **Arbeitsdemonstration:**

Einsatz des Handrührgeräts

**Warum wird die Sahne fest?**

Prinzip des Unterhebens von Luft und Verklumpung der Fettmoleküle



**Wie soll das Ergebnis aussehen?**

Test zur Überprüfung der Schnittfestigkeit

**Wie schmeckt geschlagene Sahne?**

Gustatorische Wahrnehmung: Schüler probieren und beschreiben Geschmack, Aussehen, Beschaffenheit

Abb. 7: Sahne schlagen mit dem Handrührgerät

c) **Abbau** des Geräts



Abb. 8: Ausschalten des Handrührgeräts



Abb. 9: Herausnehmen des Steckers



Abb. 10: Betätigen der Auswerfertaste



Abb. 11: Lösen der Quirle

d) sachgerechte **Reinigung und Aufbewahrung**



Abb. 12: unfallsichere Reinigung



Abb. 13: Handrührgerät mit Zusatzteilen im Korb

Aus den Erfahrungen im Umgang mit dem Handrührgerät leiten die Schülerinnen und Schüler die **Bedeutung von Gebrauchsanweisungen für den Verbraucher** (Konsumentenperspektive) ab.

Sie stellen anschließend allgemein gültige **Regeln für die Verwendung von Gebrauchsanweisungen** zusammen.

**Bedeutung von Gebrauchsanweisungen für Geräte:**

1. **Gebrauchsanweisungen geben Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Unfällen und Schäden am Gerät.**
2. **Die schrittweise Abfolge in den Anweisungen hilft beim sicheren, sachgemäßen Umgang mit einem Gerät.**
3. **Gebrauchsanweisungen geben umfassende Informationen über:**

Inhaltsverzeichnis, Produktbeschreibung, Sicherheitshinweise, Bezeichnung der Teile des Geräts, Angaben zur Reinigung vor dem ersten Gebrauch, Hinweise zum schrittweisen sowie unfallsicheren Bedienen des Geräts, genaue Anweisung zum Auf- und Abbau, Hinweise zu Reinigung und Pflege sowie Entsorgung, Zubereitungshinweise usw. .

Gebrauchsanweisungen sind in verschiedenen Sprachen geschrieben.

## Regeln für die Verwendung von Gebrauchsanweisungen:

- **Beim Einsatz eines neuen Gerätes lesen wir vor dem ersten Gebrauch immer die Gebrauchsanweisung, um Unfälle und Schäden zu vermeiden.**
- **Wir lesen Gebrauchsanweisungen sorgfältig und befolgen die Hinweise genau.**
- **Wir bewahren Gebrauchsanweisungen für den späteren Einsatz gut auf.**

Nach der Zubereitung der Apfelspäne mit entsprechender Einführung weiterer Arbeitstechniken wird der Schwerpunkt „Gebrauchsanweisung für das Handrührgerät“ noch einmal aufgegriffen und gesichert:

### **Zusammenfassung: Vereinfachte Gebrauchsanweisung für das Handrührgerät (Arbeitsschritte)**

Einzelne Schülerinnen und Schüler, wie z. B. die Mitglieder der sogenannten Managementcrew (ein Schüler aus jedem Team) bekommen während der Praxisphase den Auftrag, eine vereinfachte Gebrauchsanweisung in kurzen Arbeitsschritten, z. B. auf Folie/Plakat, zu verfassen.

### **Transfer: Wichtige Gebrauchsanweisungen in der Lebenswelt der Schülerinnen und Schüler**

Durch das Aufzeigen weiterer Gebrauchsanweisungen, wie z. B. für den Zusammenbau von Möbelstücken oder für Medikamente (Beipackzettel), stellen die Schülerinnen und Schüler die Notwendigkeit von Gebrauchsanweisungen für ihren Alltag fest.

### **Ausblick:**

„In der nächsten Stunde benötigen wir das Handrührgerät für die Zubereitung der Apfelmuffins (=Wiederholung und Übung). Hier brauchen wir auch die Gebrauchsanweisung für die Backröhre.“

## Anregung zum weiteren Lernen

- Der Vergleich von Gebrauchsanweisungen mit Rezepten oder Anleitungen auf Lebensmittelverpackungen.
- Entwickeln einer Gebrauchsanweisung (evtl. Vorgangsbeschreibung) in Kooperation mit dem Fach Deutsch, z. B. für das Bedienen der Spülmaschine.
- Suche eine weitere Gebrauchsanweisung in der Schulküche. Welche Information kannst du dieser Gebrauchsanweisung entnehmen?
- Für welche Geräte bewahrt ihr Gebrauchsanweisungen zu Hause auf?

## Quellen- und Literaturangaben

ISB, München