



**SCHOOL-SCOUT.DE**

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Rund um die Küche - Kinder experimentieren*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)





Titel:	Kinder experimentieren: Rund um die Küche
Reihe:	Lernen an Stationen
Bestellnummer:	57226
Kurzvorstellung:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warum Lernen an Stationen für Ihren Unterricht genau das Richtige ist? Ihre Kinder arbeiten eigenverantwortlich und ihrem eigenen Lerntempo entsprechend, so geschieht die Binnendifferenzierung quasi von alleine.</li><li>• Die Küche bietet eine Vielzahl von chemischen, physikalischen und biologischen Phänomenen, die Kinder verblüffen. Das Stationenlernen greift diese Phänomene auf und regt die Kinder dazu an, den Phänomenen auf den Grund zu gehen und nach Erklärungen zu suchen.</li><li>• Die Kinder untersuchen die Inhaltsstoffe von verschiedenen Lebensmitteln und die Wirkung von Stoffen wie Hefe und Backpulver. Sie stellen selbst einen Indikator aus Rotkohlsaft her, züchten Zuckerkristalle und Kresse und beobachten beim Verzehr von Lebensmitteln ihre eigene Sinneswahrnehmung.</li></ul>
Inhaltsübersicht:	<ul style="list-style-type: none"><li>• Didaktische Informationen zum Thema</li><li>• Übersicht der benötigten Materialien und Fachbegriffe</li><li>• Stationspass</li><li>• Station 1: Auf der Suche nach Stärke</li><li>• Station 2: Auf der Suche nach Fett</li><li>• Station 3: Stoffe erkennen mit Rotkohlsaft</li><li>• Station 4: Zuckerkristalle züchten</li><li>• Station 5: Wie wirkt Hefe?</li><li>• Station 6: Wie wirkt Backpulver?</li><li>• Station 7: Wie stark sind Erbsen?</li><li>• Station 8: So wächst Kresse</li><li>• Station 9: Wie schmecken wir?</li><li>• Station 10: Küchenwörtersuchsel</li><li>• Lösungen zu den Lernstationen</li></ul>

Liebe Lehrer und Lehrerinnen, liebe Eltern,

die „Konvention der Vereinten Nationen über die Rechte von Menschen mit Behinderungen“ hat **Bewegung** in die deutsche Schulentwicklung gebracht. Sie gilt seit dem 26. März 2009 auch in Deutschland und verpflichtet uns zur Überwindung des separierenden allgemeinen Schulwesens und zur Weiterentwicklung der Schulen zu inklusiven Schulen. Inklusive Schulen sind Schulen, die alle Kinder ohne irgendwelche Etikettierungen aufnehmen und niemanden aussondern. Wichtiger Grundsatz der inklusiven Schule: Kein Kind beschämen; kein Kind zurücklassen; jedes Kind zählt und verdient Unterstützung.<sup>1</sup>




Die Verwirklichung der Perspektive „Eine **Schule für alle**“ erfordert es, alle Kinder in ihrer Besonderheit anzuerkennen und zu respektieren und beruht in erster Linie auf den Prinzipien der Wertschätzung einer Vielfalt.

Dies erfordert einen Unterricht,

- in dem der Einzelne angemessen gefördert und gefordert wird,
- in dem die Schüler in ihrer Eigenart anerkannt werden,
- in dem jeder in seinem eigenen Tempo und seinem eigenen Leistungsniveau entsprechend arbeiten darf,
- der individualisiert ist, gleichzeitig aber auch die Arbeit in der Gruppe fördert

Unterschiedliche Schwierigkeitsstufen

Jede der vier Themen wird mit Aufgaben von drei Schwierigkeitsgraden bearbeitet. Die drei neutralen Symbole Sonne, Mond und Stern kennzeichnen die Aufgabentypen.

	<p>Kompetenzstufe 1: Die Aufgaben sind kleinschrittiger durchgliedert und die Schüler erhalten mehr Anweisungen. Die Aufgaben sind kürzer und sichern durch vielseitige, abwechslungsreiche Aufgaben die Basiskompetenzen und das Basiswissen. So erzielen auch leistungsschwächere Schüler schnell Erfolgserlebnisse.</p>
	<p>Kompetenzstufe 2 Aufgabenstellungen und Leistungsanforderung an die Schüler entsprechen einem mittleren Schwierigkeitsgrad. So werden Basisfähigkeiten gefestigt und Grundsteine für ein weiterführendes Niveau gelegt.</p>
	<p>Kompetenzstufe 3 Komplexere und umfangreichere Aufgabenstellungen bieten eine Herausforderung für leistungsstärkere und fortgeschrittene Schüler. Die Aufgaben sind länger und können von den Schülern selbst unterteilt werden.</p>

1

aus dem „Standpunkt inklusive Schule“ des Grundschulverbands ([www.grundschulverband.de](http://www.grundschulverband.de))

## Didaktische Informationen zum Thema

Das vorliegende Material hilft Ihnen, eine experimentelle Einheit zu Phänomenen in der Küche in der Klasse 3 oder 4 durchzuführen. Die Vorerfahrungen der Kinder in Bezug auf Phänomene in der Küche sind sehr unterschiedlich, da Kinder von den Eltern unterschiedlich stark in Tätigkeiten, die im Bereich der Küche ausgeführt werden, eingebunden werden. Daher geht es auch darum, bestimmte Phänomene zunächst wahrzunehmen.

Die Kinder sollten zunächst in einem Unterrichtsgespräch zusammentragen, welche Tätigkeiten sie bereits in der Küche ausgeübt haben. Fordern Sie die Kinder auf zu berichten, welche Ergebnisse sie verblüfft haben bzw. ob bei bestimmten Tätigkeiten Fragen aufgetaucht sind. Die Kinder können ihre Vorerfahrungen und ihr Wissen aufschreiben.

Die Experimente zu den einzelnen Phänomenen führen die Kinder in Partnerarbeit an Lernstationen durch. Beim Notieren der Vermutung bringen die Kinder ihr Vorwissen ein. Sie verschriftlichen ihre Wahrnehmungen, um im Anschluss nach Erklärungen zu suchen. Bei den ausgewählten Experimenten stehen vor allem chemische und biologische Phänomene im Vordergrund. Da die Experimente unabhängig voneinander stehen, können die Schüler sie in beliebiger Reihenfolge durchführen. Es ist nicht nötig, dass die Kinder alle Experimente durchführen. An die Experimentierphase sollte sich ein Reflexionsgespräch mit der gesamten Klasse anschließen, indem die Kinder sich austauschen und erworbenes Wissen gefestigt werden kann.

Die Differenzierung der einzelnen Stationen erfolgt über den Umfang der Aufgaben und die einzelnen Vorgaben.

Die Lösungsblätter dienen der Kontrolle und unterstützen die Kinder beim Finden von Lösungen.

Diese Materialien werden für die Lernstationen benötigt:

- Kartoffeln, Wurst, Brot, Bananen, Äpfel, Birnen, Sellerie, Nudeln, weißes Mehl, Walnüsse, Butter, Chips
- Rotkohl
- Hefewürfel, Zucker
- Backpulver
- getrocknete Erbsen
- Kressesamen, Erde, Watte
- Jodtinktur
- Herd, Wasserkocher
- kleine Teller, Marmeladengläser
- Messer, Brettchen, Töpfe, Siebe, Gläser, Löffel
- Becher, Schüsseln, Flaschen, Luftballons
- Filterpapier
- Schaschlikspieße, Fäden, Büroklammern
- Streichhölzer
- Gips in Tüten, Spachtel, Deckel von Schuhkartons
- Tücher



Die für die Experimente benötigten Materialien sollten mehrfach an den Lernstationen ausliegen. So können mehrere Schüler gleichzeitig an einer Station arbeiten. Außerdem sollten die Arbeitsblätter in kopierter Form an den Stationen ausliegen.



**SCHOOL-SCOUT.DE**

**Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form**

**Auszug aus:**

*Rund um die Küche - Kinder experimentieren*

**Das komplette Material finden Sie hier:**

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

