

Materialien zur Lernsituation

1. Handlungssituation

Unfall in der Hotelküche des Hotels Ihmeblick

Hubert und Lisa absolvieren ihre Ausbildung im Hotel Ihmeblick. Während des Frühdienstes in der Hotelküche rutscht Hubert aus und zieht sich eine blutende Verletzung am Knie zu. Lisa, die erst vor ein paar Wochen ihre Ausbildung der Küche begonnen hat, will Hubert Hilfe leisten. Da sie erst so kurz in dem Betrieb ist, weiß sie nicht, was zu tun ist. Sie lässt Hubert allein, um ihren Ausbilder und Küchenchef, Herrn Becker zu suchen. Sie schildert Herrn Becker, was passiert ist und bittet ihn, mitzukommen und Hubert zu helfen. Herr Becker versorgt zunächst Huberts Wunde und schickt ihn vorsichtshalber zum Arzt. Im Anschluss macht er Lisa deutlich, dass die Arbeitssicherheit in der Küche sehr wichtig ist und sie für solche Situationen die Grundsätze der Ersten Hilfe kennen muss. Er ist sehr erstaunt darüber, dass Hubert trotz Arbeitsschuhen und des neu gelegten rutschfesten Bodens in der Küche (die Küche ist 75m² groß) gefallen ist. Er beschließt daher, dass für Aufklärung gesorgt werden muss, damit Unfälle verhindert werden können und Erste Hilfe geleistet werden kann. Dafür bittet er Lisa und die anderen Auszubildenden des Hotels um ihre Mithilfe.

Hinweis für den Distanzunterricht (DU): Hier könnte das Handlungsergebnis schon konkret benannt werden, damit die Erschließung der HS für alle sicher erfolgen kann.

Formulierungshilfe: Daher bittet er Lisa und die anderen Auszubildenden des Hotels darum, eine Informationstafel/eine Informationsbroschüre/einen Informations-Comic für die Hotelküche zur Unfallverhütung und Ersten Hilfe in der Küche zu erstellen. Herr Becker möchte so sicherstellen, dass die Mitarbeiter zu jeder Zeit über die Unfallverhütungsmaßnahmen in der Küche und die Erste-Hilfe-Maßnahmen im Notfall informiert sind.

2. Schema zur Erschließung der Handlungssituation

Problem (Was ist das Problem?)	(Lösungs)Weg (Was muss ich zur Lösung des Problems wissen? Was sind die Inhalte?)	Lösung (Wie soll das Problem gelöst werden?)
<ul style="list-style-type: none">• Hubert rutscht aus und zieht sich eine blutende Verletzung am Knie zu• Lisa weiß nicht, wie sie Hubert helfen soll	<ul style="list-style-type: none">• Gefahrenquellen in der Küche• Unfallverhütung/Unfallschutz<ul style="list-style-type: none">▪ BGN, Unterweisung▪ Rutschfester Boden, Sicherheitszeichen, Feuerschutz▪ Arbeitssicherheitsmaßnahmen und Unfallverhütung beim Arbeiten in der Küche—z.B. Messer, Maschinen• Erste Hilfe<ul style="list-style-type: none">▪ Grundsätze: rechtliche Situation, Verhaltensregeln, Notruf, stabile Seitenlage, Erste Hilfe im Betrieb, Verbandkästen)• Erste Hilfe Maßnahmen/ Versorgung von Verletzten bei typischen Unfällen und Verletzungen in der Küche: Ohnmacht/Bewusstlosigkeit, Rutsch- und Sturzunfälle, Stromschlag, Schnitt- und Stichverletzung, Verbrennung/Verbrühung, Verätzung)	<p>Aufklärung aller Mitarbeiter über den Unfallschutz und der Ersten Hilfe in der Küche</p> <p>Praktische Umsetzung: Erstellung einer Informationstafel zu den Grundsätzen des Unfallschutzes und der Ersten Hilfe in der Küche</p> <p>Das Handlungsergebnis muss je nach Unterricht und Klasse angepasst werden: Wandzeitung (mit einem kollaborativem Schreibtool), Informationsbroschüre (mit einem Tool zum Erstellen von Broschüren), Info-Comic (mit einem Tool zum Erstellen von Comics und Cartoons)</p>

Hinweis: Die Leitfragen sind zur Orientierung für die SuS gedacht. Bei regelmäßiger Anwendung des Schemas können diese weggelassen werden.

3. Arbeitsplan zur Erschließung der Lernsituation

Datum/Zeit	Inhalt	Ergebnis
...

4. Arbeitsaufträge

Grundsätzliches:

- Dies sind Vorschläge zur Gestaltung der einzelnen Arbeitsphasen während des Unterrichts. Diese sind als Hilfen und nicht als verbindliche Vorgaben anzusehen.

Arbeitsaufträge:

1. Erstellen Sie eine Übersicht über die gesetzlichen Vorschriften zur Unfallverhütung und zum Unfallschutz.
2. Stellen Sie die Vorgaben zum Feuerschutz und das Verhalten im Brandfall in einer MindMap dar.
3. Erläutern Sie einen Aspekt zur Arbeitssicherheit in der Küche. Stellen Sie dabei die Gefahrenquelle dar und gehen Sie im Anschluss auf die Arbeitssicherheitsmaßnahmen und möglichen Folgen bei der Nichteinhaltung der Maßnahmen ein.
4. Erläutern Sie die Aufgaben der Berufsgenossenschaft von der Unfallvermeidung bis hin zur finanziellen Entschädigung von Geschädigten.
5. Berechnen Sie die Größe der Küche mit folgenden Maßen.../In einer Küche sollen neue Arbeitsplätze eingerichtet werden. Berechnen Sie folgende Größe des Arbeitsplatzes... Berechnen Sie, wie viele Stationen in der Küche platziert werden können. Denken Sie an die Vorgaben der Arbeitsplatzgestaltung durch die BGN.
6. Präsentieren Sie die Erste Hilfe Maßnahmen für die zugeteilte Verletzung/den zugeteilten Zustand. Erläutern Sie dabei, wie es zu dieser Verletzung oder diesem Zustand kommen kann und gehen Sie auf die Gefahren der Verletzung/des Zustandes für die Verletzten ein. Stellen Sie die Erstversorgung der Verletzung/des Zustandes dar und gehen Sie dabei auf die zu beachtenden Hinweise, Hilfsmittel und ggf. weitere Hilfsmaßnahmen ein. Nennen Sie die sich an die Erstversorgung anschließenden Schritte für den Ersthelfer und den Verletzten, wie einen Arzt aufsuchen.
7. Finden Sie sich in Ihren Gruppen zusammen. Sichten Sie alle Unterlagen der vergangenen Unterrichtsstunden und wählen Sie die wichtigsten Inhalte zur Erstellung der Informationstafel für die Unfallverhütung und die Erste Hilfe Maßnahmen in der Küche aus. Erstellen Sie zunächst gemeinsam eine Skizze der Informationstafel, bevor Sie die endgültige Version auf dem weißen DIN A 4 Blatt/Plakat erstellen.
8. Bewerten und verbessern Sie in Ihrer Gruppe die Informationstafeln (ggf. anderes Handlungsergebnis) der anderen Gruppen. Bedenken Sie, dass Sie als Gruppe bewerten und sich auf ein Ergebnis einigen. Jede Stimme zählt gleich viel. Für einen Punktabzug muss ein Verbesserungsvorschlag formuliert werden. Hinweis für den DU: Dort kann die Bewertung je nach Tool entweder in einer Videokonferenz durch das Teilen des Bildschirms und die Einrichtung von Gruppenarbeitsräumen geschehen oder durch die Zusendung von Links an die Klassenmitglieder, sodass jede und jeder die Ergebnisse der anderen Gruppen im Vorfeld sichten und dann eine gemeinsame Bewertung in Form einer Videokonferenz mit Gruppenarbeitsräumen stattfinden kann.

Hinweis: Je nach gewähltem Handlungsergebnis, müssen die Arbeitsaufträge angepasst werden.

5. Erwartete Ergebnisse zu den Durchführungsphasen A und B

A) Erläuterung eines exemplarischen Aspektes zur Arbeitssicherheit in der Küche

- Darstellung der Gefahrenquelle
- Erläuterung der Arbeitssicherheitsmaßnahmen und möglichen Folgen bei Nichteinhaltung

B) Präsentation der Anwendung einer exemplarischen Erste Hilfe Maßnahme mit Erklärung/ [Erläuterung einer exemplarischen Erste Hilfe Maßnahme in Form eines Videos oder eines Comics](#)

- Erläuterung der Entstehung und von Gefahren der Verletzung/des Zustandes
- Erstversorgung der Verletzung/des Zustandes–zu beachtende Hinweise, Hilfsmittel und ggf. weiter Hilfsmaßnahmen
- Sich an die Erstversorgung anschließende Schritte für den Ersthelfer und den Verletzten

6. Erwartetes Handlungsergebnis

Informationstafel/[Wandzeitung/Informationsbroschüre/Informations-Comic](#)

- Übersicht zu unfallverhütenden Maßnahmen während des Arbeitens in der Küche
- Grundsätzliche Hinweise zur Ersten Hilfe mit exemplarischen Versorgungsanleitungen bei Verletzungen
- Übersichtliche, anschauliche Darstellung; korrekte Rechtschreibung; ansprechende Auf- und Einteilung; Verwendung von Bildern, Piktogrammen oder Darstellungen

7. Quellenverzeichnis

Bei der Gestaltung der Arbeitsaufträge wurden **die folgenden Bücher und Internetquellen** zu Grunde gelegt:

Beer, A.; Brandes, F.; Grüner, H.; Kessler, C.; Krödel, C.; Metz, R.; Voll, M.; Wolfgang, T. (2020): Hotel & Gast. 14. Auflage. Haan-Gruiten.

Bley, Y.; Bock, A.; Juran, A.; Klöhn, A.; Kütemeyer, C.; Muchow, A.; Müller, E.; Müller-Lücht, R.; Mutter, C.; Rosenbaum, M.; Siesté, B.; Spiegel, C.; Telschow, C.; Turloff, I.; Vonwiller, S.; Walter, S.; Wersien, S.; Wittmann, K.(2017): Der Gast und ich – Hotelfachmann/Hotelfachfrau. Braunschweig.

Brandes, F.; Grüner, H.; Harten, H.; Metz, R.; Voll, M.; Wolfgang, T. (2018): Der junge Koch/Die Junge Köchin. 37. Auflage. HaanGruiten.

Berufsgenossenschaft Holz und Metall (2020): Symbole für Kennzeichnungen und Betriebsanweisungen. Mainz.

<https://www.bghm.de/arbeitsschuetzer/praxishilfen/sicherheitszeichen>

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (2020): Unfallgefahren in der Küche – Unterrichtseinheit. Berlin 2020.

<https://www.dguv-lug.de/berufsbildende-schulen/arbeitssicherheit/unfallgefahren-in-kuechen/>

Deutsches Rotes Kreuz e.V. (2020): Erste Hilfe. Berlin.

<https://www.drk.de/hilfe-in-deutschland/erste-hilfe/>

Fachberatung Lebensmittelwissenschaft (Ernährung) (2020): Materialien, Links, Literatur. Hannover.

https://www.nibis.de/materialien-links-literatur_2892

Hermann, F. J.; Klein, H. (2019): Fachrechnen im Gastgewerbe. Haan-Gruiten.

Hinweis: In diese Einheit können Erklärvideos von Plattformen wie z.B. YouTube eingebaut werden. Unter dem Suchbegriff „Erste Hilfe“ oder „Erste Hilfe leisten“ finden sich viele Videos von gesetzlichen Krankenkassen oder paritätischen Organisationen wie dem DRK oder den Maltesern.