

## Integration von Schülerinnen und Schülern mit einer Sehschädigung an Regelschulen

#### **Didaktikpool**

"Hör mal wie der Hafer riecht"

Möglichkeiten multisensorischer Erfahrungen im gemeinsamen Unterrichteines blinden Kindes in einer zweiten Grundschulklasse

> Hausarbeit zur zweiten Staatsprüfung (Schleswig-Holstein) von Carolin Antje Sedlacek 2006

Universität Dortmund Fakultät Rehabilitationswissenschaften Rehabilitation und Pädagogik bei Blindheit und Sehbehinderung Projekt ISaR 44221 Dortmund

Tel.: 0231 / 755 5874 Fax: 0231 / 755 4558

E-mail: <u>isar@uni-dortmund.de</u>

Internet: <a href="http://www.isar-projekt.de">http://www.isar-projekt.de</a>



#### 6 Anhang

Im Anhang finden sich:

- 1.) Photos, die den Verlauf der Unterrichtseinheit dokumentieren
- 2.) Ausgewählte Arbeitsblätter



Die Kinder probieren verschiedene Lebensmittel aus Getreide und äußern sich dazu.



Emile beim Betrachten seiner Getreidearbeitsblätter.



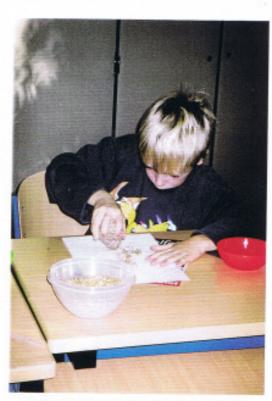
Das Getreide wird eingesät.



Das Getreide nach zwei Wochen.



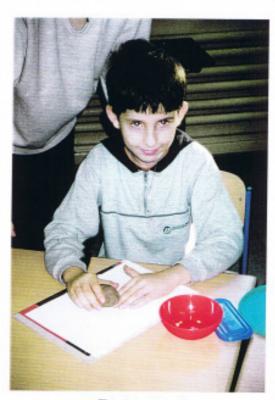
Station Hörmemory



Haferkörner werden zu Flocken gepresst.



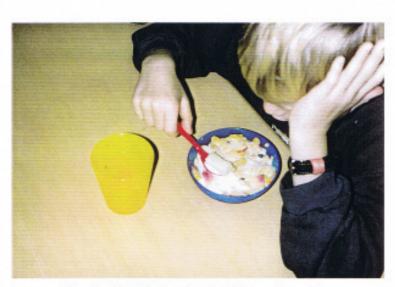
Marleen bei der Arbeit



Esso bei der Arbeit



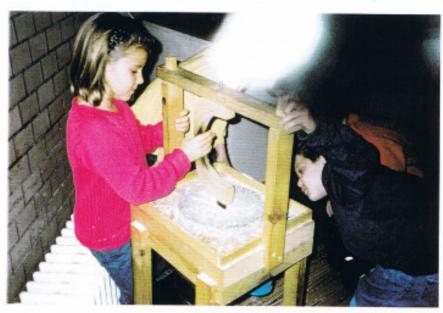
Die Zutaten für das Müsli.



Der Kopf ist schwer, aber das Essen schmeckt.



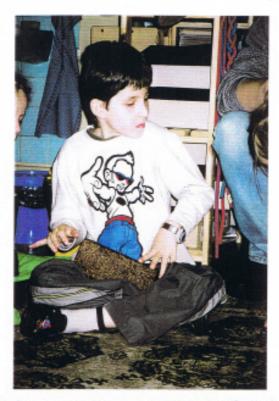
Getreide mahlen nach alter Art



"Qualitätskontrolle"



Eine Kostprobe wird geschmeckt und ertastet.



Emmit dem Untersuchungsobjekt seiner Gruppe.



Austausch bei der Gruppenarbeit

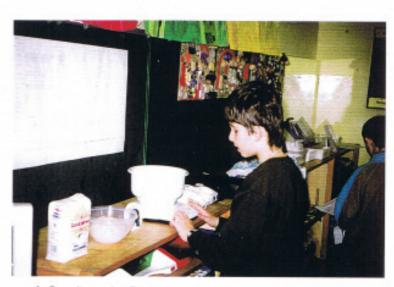


Beim Bäcker

Marzipan will auch probiert werden.



E bekommt den Brötchenteig gezeigt.



Aufbereitung des Bäckereibesuches.

Es wird eifrig gearbeitet.





		24.09,02
as haben wir heute erochen, geschmeckt und gefühlt:		
	Nudeln	Lakritz
	Apfel	Salami
	Kuchen	Kekse
	Müsli	Brot
South of the state of the state of	Hafe	erflocken
	Saft	Kartoffeln
	Gummibo	ärchen
	Knäckebrot	Salzbrezel
	Joghurt	Käse
	Erbsen	
Transcript Horizal pampanos		
allen diesen Sachen ist		
		€Cc



### Verarbeitungsformen von Getreide

Bevor man aus Getreide Lebensmittel herstellen kann, müssen die Ähren und Rispen bearbeitet werden. So erhält man zum Beispiel:

Körner, Schrot, Flocken, Grieß und Mehl.



Durch dreschen des Getreides erhält man die Körner.

Wenn man die Körner grob zerkleinert, erhält man Schrot.

Man kann die Körner auch pressen. Dann entstehen Flocken.

Fein gemahlen wird aus den Körnern Mehl.

Geschälte, gemahlene Körner in verschiedenen Größen ( fein, mittel und grob ) ergeben Grieß.

Aufgabe:

Ordne den verschiedenen Verarbeitungsformen die richtigen Namen zu.





Name:	



### Das Hörmemory

In je 2 Dosen sind Körner, Schrot, Grieß, Mehl und Flocken.

In den übrigen 4 Dosen sind 2 andere Gegenstände. Was könnte das wohl sein?

Schreibe	deine	Vermutungen o	auf:	



Name:		

## Das Hörmemory

In je 2 Dosen sind Körner, Schrot, Grieß, Mehl und Flocken.

In den übrigen 4 Dosen sind 2 andere Gegenstände. Was könnte das wohl sein?

Schreibe deine Vermutungen auf:

		_	-	
	1	6	办	
	7	_		4
- (	2	3	ve.	$\sim$
-	٩,	-	_	-

Name:		
NUITIE.		



# So soll mein Müsli werden!

Das möchte i	ch in mein M	lüsli tun: 1	Was könnte das wahls	
		2	impov smon etlerjož	
		4		
		5		
		6	3	
		7		
		8		
1200		9		
<b>TOP</b>		10		
Das gibt es:	Milch	Haferflocken	Rosinen	
	Apfel	Banane	Cornflakes	
	Nektai	rine Nüsse	Sonnenblumenkerne	
	Honig	Schrot		

Name:	

#### Aus Korn wird Mehl

Das Mehl wird in einer Mühle gemahlen.

Jede Mühle hat zwei Mühlsteine, die aufeinander liegen.

Der untere ist fest und den oberen Stein kann man drehen.

Damit das Korn richtig gemahlen werden kann, haben die Mühlsteine auf einer Seite Rillen.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine Mühle anzutreiben: mit



1.\_\_\_\_

2.

3.\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_



Will The

Früher haben viele Frauen das Mehl für ihre Familien selbst gemahlen. Das war sehr anstrengend.

Das Getreide musste mehrere Male gemahlen werden, bis aus allen Körnern Mehl geworden war. Diese Arbeit hat sehr lange gedauert. Heute kann man elektrisch mahlen. Man kann sich selbst aussuchen, wie fein das Korn gemahlen werden soll ( grob oder fein ).

Was ist dir beim Korn mahlen im Industriemuseum aufgefallen? Schreibe einen Satz.

Hilfswörter: - staubig

- laut

anstrengend

schwer

dauert lange

Mühlsteine reiben übereinander

schwitzen



#### <u>Haferflockenkekse</u>



Den Backofen auf 150° vorheizen.

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Ei









5 Tropfen Bittermandelaroma

gut verrühren.

125 g grobe Haferflocken



unterrühren.



50 g Mehl

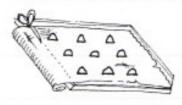
1 Teelöffel Backpulver





mischer

und gut unter den Teig rühren.



Backpapier auf ein Backblech legen und kleine Teighäufchen darauf verteilen. Achtung: Du musst viel Platz lassen!

150°



Die Plätzchen 12 – 15 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.