

Prüfungsfragen: Hauswirtschaft und Ernährung

Vier Fallaufgaben zum Prüfungsfach Hauswirtschaft und Ernährung, inklusive HACCP und Allergenkennzeichnung. Mit vollständigen Musterlösungen.

Aufgabe 1: Frühstückangebot mit Allergiekind planen (20 Punkte)

Sie planen als sozialpädagogische Assistenzkraft ein gemeinsames Frühstück für acht Kinder im Alter von 4 bis 6 Jahren. Vorgesehen sind Vollkornbrot, Frischkäse, Gurken- und Möhrensticks, Äpfel und ein Nussmus zum Bestreichen. In der Gruppe sind drei Kinder mit besonderen Bedürfnissen: Jonas (5) hat eine ärztlich festgestellte Erdnussallergie mit Notfallset und Notfallplan im Gruppenordner. Ayla (4) verträgt keine Laktose. Ben (6) hat Zöliakie. Eine Kollegin sagt: „Wir geben Jonas einfach ein anderes Brot, das reicht doch. Und Nussmus ist ja gesund, das steht auf dem Glas.“

1. Unterscheiden Sie Nahrungsmittelallergie, Nahrungsmittelunverträglichkeit und Zöliakie hinsichtlich der Vorgänge im Körper, der Bedeutung der Menge und der notwendigen Konsequenz. Ordnen Sie die drei Kinder zu. (6 Punkte)
2. Entwickeln Sie konkrete Maßnahmen für die Planung und Durchführung des Frühstücks. Gehen Sie dabei auf Kreuzkontamination, Kennzeichnung, Organisation am Tisch und den Notfallplan ein und beurteilen Sie die Aussage der Kollegin. (9 Punkte)
3. Erläutern Sie die Regeln der Personalhygiene bei der Essensausgabe und die Belehrungspflicht für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen. (5 Punkte)

Teilaufgabe 1: Die drei Begriffe. Bei der *Nahrungsmittelallergie* reagiert das Immunsystem auf ein an sich harmloses Eiweiß. Schon kleinste Mengen können reichen, im schlimmsten Fall bis zum lebensbedrohlichen anaphylaktischen Schock. Typische Auslöser sind Erdnuss, Baumnüsse, Kuhmilcheiweiß, Hühnerei, Fisch und Soja. Jonas ist diesem Typ zuzuordnen; für ihn ist eine Spur bereits gefährlich.

Bei der *Nahrungsmittelunverträglichkeit* ist das Immunsystem nicht beteiligt. Stattdessen fehlt ein Enzym oder ein Stoff wird schlecht aufgenommen; die Beschwerden sind *mengenabhängig*. Beispiele sind Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption. Ayla gehört hierher: Kleine Mengen sind in der Regel verträglich, die Beschwerden hängen von der Menge ab.

Die *Zöliakie* ist eine dauerhafte Autoimmunreaktion auf das Klebereiweiß Gluten, die die Dünndarmschleimhaut schädigt. Die einzige Therapie ist die lebenslange strenge glutenfreie Ernährung; betroffen sind Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel. Ben gehört hierher, das geplante Vollkornbrot ist für ihn nicht geeignet.

Entscheidend für die Prüfung ist, dass Allergie und Unverträglichkeit nicht gleichgesetzt werden: Bei einer Laktoseintoleranz macht die Menge den Unterschied, bei einer Erdnussallergie kann bereits eine Spur lebensbedrohlich sein.

Teilaufgabe 2: Maßnahmen für das Frühstück. Die Aussage der Kollegin ist gleich doppelt falsch. Erstens reicht es nicht, dem allergischen Kind einfach etwas anderes zu geben, weil damit die *Kreuzkontamination* übersehen wird: Dasselbe Messer, dasselbe Schneidebrett, derselbe Toaster oder krümelige Kinderhände können den Auslöser übertragen. Zweitens ist „Nussmus ist gesund“ hier irrelevant und gefährlich; bei einer Erdnussallergie im Raum wird das Nussmus schlicht aus dem Angebot genommen.

Konkrete Maßnahmen:

- Vor der Planung wird die Allergikerliste geprüft; jeden Morgen wird sie vor der Essensausgabe erneut geprüft und Unsicherheiten werden von der Küche bestätigt.
- Das Nussmus entfällt vollständig. Ersatz sind zum Beispiel Frischkäse oder ein nussfreier Gemüseaufstrich.
- Für Ben wird glutenfreies Brot bereitgestellt, für Ayla laktosefreier Frischkäse oder eine pflanzliche Alternative.
- Getrennte Zubereitung: eigene Schneidebretter und Messer, Vorbereitung der allergenfreien Portionen zuerst, Flächen vorher gereinigt.
- Eigenes Geschirr und eigenes Vorlegebesteck für jede Schüssel; kein gemeinsames Eintauchen ins Aufstrichglas.

- Klare Kennzeichnung der Speisen und Aushänge. Das EU-Lebensmittelrecht verpflichtet dazu, 14 Hauptallergene zu kennzeichnen, darunter glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere und Schwefeldioxid. Diese Kennzeichnung gilt auch für die Gemeinschaftsverpflegung in der Kita.
- Organisation am Tisch: Hände waschen vor dem Essen, kein Tauschen von Broten, ruhige Tischsituation, eine erwachsene Person als Tischbegleitung, Hände und Tisch nach dem Essen reinigen.
- Notfallplan: Der Plan für Jonas ist bekannt, das Notfallset ist auffindbar, das Team wurde eingewiesen. Im Ernstfall gilt: sofort Hilfe holen, 112 rufen, nach Einweisung handeln, nicht zuerst die Eltern anrufen.
- Pädagogisch gilt Teilhabe statt Sonderrolle: Die Alternative soll möglichst gleich aussehen und gleich serviert werden, damit kein Kind zum Sonderfall wird.

Teilaufgabe 3: Personalhygiene und Belehrung. Zur Personalhygiene gehören saubere Arbeitskleidung, zurückgebundene Haare oder eine Kopfbedeckung, kein Schmuck an Händen und Unterarmen, kurze und unlackierte Fingernägel, wasserdicht abgedeckte Wunden an den Händen und die Händehygiene vor jeder Tätigkeit. Händewaschen vor sauberen Tätigkeiten, also vor dem Zubereiten und Ausgeben von Essen, ist einer der zentralen Momente der Händehygiene. Wer an einer der in § 42 IfSG genannten Krankheiten leidet oder bestimmte Erreger ausscheidet, unterliegt einem Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich und muss das dem Arbeitgeber unverzüglich mitteilen.

Die *Belehrung nach § 43 IfSG* betrifft alle, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen. Sie erfolgt erstmalig durch das *Gesundheitsamt*, und die Bescheinigung darf bei Arbeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein. Die Folgebelehrungen führt danach der *Arbeitgeber* alle zwei Jahre durch und dokumentiert sie. Davon zu unterscheiden ist die Belehrung nach § 34 Abs. 5a IfSG, die das pädagogische Personal betrifft und Infektionskrankheiten in der Gemeinschaftseinrichtung zum Gegenstand hat. Wer in der Kita mit Essen umgeht, braucht beides.

Pflicht und Zusatz auf einen Blick

Zwingend für die volle Punktzahl: Die drei Begriffe fachlich unterschieden; die Zuordnung der drei Kinder; die Kreuzkontamination mit zwei Beispielen; das Nussmus aus dem Angebot genommen und die Aussage der Kollegin begründet zurückgewiesen; Kennzeichnung mit den 14 Hauptallergenen, getrennte Zubereitung, eigenes Geschirr und Vorlegebesteck; Notfallplan und Einweisung mit Teilhabe statt Sonderrolle; vier Regeln der Personalhygiene; § 43 IfSG mit den Fristen.

Zusatz und Vertiefung, ohne eigene Punkte: Alles, was über die Pflichtliste hinausgeht: zusätzliche Beispiele, weitere Fachbegriffe, Merksätze und die ergänzenden Hinweise am

Ende der Absätze. Fachlich richtig und lesenswert, unter Klausurbedingungen aber verzichtbar.

Zeitrahmen: Für eine Fallaufgabe dieses Umfangs sind etwa 30 Minuten vorgesehen. Handschriftlich sind das realistisch 300 bis 450 Wörter. Deshalb zuerst die Pflichtliste vollständig abarbeiten und den Zusatz nur ergänzen, wenn Zeit bleibt. Die Musterlösung erklärt bewusst mehr, als eine Klausurantwort leisten muss.

Bewertungskriterien

- Drei Begriffe fachlich korrekt unterschieden, insbesondere Immunsystem beteiligt oder nicht und Mengenabhängigkeit (4 Punkte)
- Zuordnung der drei Kinder korrekt (2 Punkte)
- Kreuzkontamination erkannt und mit mindestens zwei konkreten Beispielen erläutert (3 Punkte)
- Nussmus wird aus dem Angebot genommen, Aussage der Kollegin begründet zurückgewiesen (2 Punkte)
- Kennzeichnung mit Hinweis auf die 14 Hauptallergene, getrennte Zubereitung, eigenes Geschirr, Vorlegebesteck (2 Punkte)
- Notfallplan und Einweisung genannt, Teilhabe statt Sonderrolle (2 Punkte)
- Mindestens vier Regeln der Personalhygiene (3 Punkte)
- § 43 IfSG mit Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt, Frist von drei Monaten und Folgebelehrung durch den Arbeitgeber alle zwei Jahre (2 Punkte)
- Deutlicher Abzug, wenn Allergie und Unverträglichkeit gleichgesetzt oder Kreuzkontamination nicht erwähnt wird

Aufgabe 2: Hauswirtschaftliche Arbeitsplanung und Reinigung (20 Punkte)

Sie sind als sozialpädagogische Assistenzkraft in der Kita Pustebblume für den hauswirtschaftlichen Bereich der Gruppe eingeteilt. Nach dem Mittagessen sollen Sie in 45 Minuten erledigen: Esstische abräumen und reinigen, den Gruppenraum fegen, den Sanitärbereich mit zwei Waschbecken und zwei Kindertoiletten reinigen sowie die Wäsche der Woche versorgen. In der Wäsche liegen Handtücher, Lätzchen, Bettwäsche und eine Hose, die ein Kind nach einem Magen-Darm-Infekt eingenässt hat. Ein Praktikant beginnt mit dem Sanitärbereich, wischt danach mit demselben roten Tuch die Esstische und füllt anschließend das Reinigungsmittel in eine leere Saftflasche um, damit es besser zu dosieren ist.

1. Erstellen Sie einen Arbeitsablaufplan für diesen Auftrag. Nennen Sie die vier Fragen, die ein Arbeitsablaufplan beantwortet, ordnen Sie die Tätigkeiten in eine sinnvolle Reihenfolge und begründen Sie diese mit den beiden Grundregeln. (8 Punkte)
2. Erklären Sie den Sinnerschen Kreis mit seinen vier Faktoren und wenden Sie ihn auf einen Waschvorgang bei abgesenkter Temperatur an. Erläutern Sie außerdem das Farbsystem der Reinigungstücher und beurteilen Sie das Vorgehen des Praktikanten. (7 Punkte)
3. Beschreiben Sie den fachgerechten Umgang mit kontaminierter Wäsche und nennen Sie drei Regeln der Arbeitssicherheit im Umgang mit Reinigungsmitteln. (5 Punkte)

Teilaufgabe 1: Arbeitsablaufplan. Ein Arbeitsablaufplan beantwortet vier Fragen: *Was ist zu tun, in welcher Reihenfolge, mit welchem Material und in welcher Zeit?* Wer diese vier Punkte abarbeitet, hat die Struktur bereits richtig. Der gesamte Arbeitsprozess folgt dem Ablauf: Auftrag klären, planen (Reihenfolge, Material, Zeit), vorbereiten, durchführen, kontrollieren und dokumentieren, reflektieren.

Eine sinnvolle Reihenfolge lautet: (1) Tische abräumen und reinigen, (2) Gruppenraum fegen, (3) Wäsche sortieren und die Maschine anstellen, (4) Sanitärbereich reinigen, (5) Kontrolle und Eintrag in die Nachweisliste. Möglich ist auch, die Wäsche vor dem Sanitärbereich einzusortieren, damit die Maschine während der übrigen Arbeiten läuft; entscheidend ist die Begründung.

Begründung mit den beiden Grundregeln: Es gilt *von oben nach unten*, damit heruntergefallener Schmutz nicht auf bereits gereinigte Flächen fällt. Deshalb werden erst die Tische gereinigt und danach der Boden gefegt. Und es gilt *von rein nach unrein*, also erst der Gruppenraum, dann der Sanitärbereich, und nicht umgekehrt. Der Praktikant hat genau gegen diese Regel verstoßen. Ergänzend gehören Wirtschaftlichkeit (das richtige Mittel in der richtigen Dosierung, keine Verschwendung) und Ergonomie (rückschonend arbeiten, Höhen anpassen, schwere Lasten nah am Körper tragen) zur Planung. Wäsche wird nicht auf dem Boden zwischengelagert und nicht in Räumen sortiert, in denen Lebensmittel zubereitet werden.

Pädagogisch wichtig ist die Beteiligung der Kinder: Tisch decken, den eigenen Teller abräumen, Wäsche nach Farben sortieren. Das ist Alltagsbildung und fördert Motorik, Mathematik, Sprache, Verantwortung und Selbstwirksamkeit. Eine Aufgabe, die ein Kind selbst erledigen kann, sollte nicht von Erwachsenen erledigt werden, auch wenn es schneller ginge.

Teilaufgabe 2: Sinnerscher Kreis und Farbsystem. Der Sinnersche Kreis beschreibt vier Faktoren, die bei jedem Reinigungsvorgang zusammenwirken: *Chemie* (Reinigungsmittel), *Mechanik* (Reiben, Bürsten, Trommelbewegung), *Temperatur* (Wärme des Wassers) und *Zeit* (Einwirkdauer). Nimmt man einen Faktor zurück, muss ein anderer steigen.

Anwendung: Wird die Waschtemperatur gesenkt, muss der Verlust an Reinigungsleistung durch einen der anderen drei Faktoren ausgeglichen werden, also durch ein wirksames oder höher dosiertes Waschmittel, durch mehr Mechanik (längere oder intensivere Trommelbewegung) oder durch mehr Zeit (längeres Waschprogramm, längere Einwirkdauer). Wer nur die Temperatur senkt, ohne einen anderen Faktor zu erhöhen, erhält ein schlechteres Ergebnis.

Farbsystem: Rot für den Sanitärbereich, Gelb für Waschbecken und Handkontaktflächen, Grün für die Küche und den Lebensmittelbereich, Blau für Möbel und den allgemeinen

Bereich. Ein rotes Tuch kommt niemals auf einen Esstisch.

Beurteilung des Praktikanten: Er hat drei Fehler gemacht. Erstens hat er gegen die Regel „von rein nach unrein“ verstoßen, indem er mit dem Sanitärbereich begonnen hat. Zweitens hat er mit dem roten Sanitärtuch die Esstische gewischt und damit Keime aus dem Sanitärbereich direkt auf eine Lebensmittelfläche verschleppt. Drittens hat er Reinigungsmittel in eine Getränkeflasche umgefüllt, was ausdrücklich verboten ist. Ergänzend gilt: Bei der Dosierung ist mehr nicht besser, denn überdosierte Mittel hinterlassen Rückstände, auf denen sich neuer Schmutz besser hält, belasten die Haut der Kinder und kosten Geld. Bei Desinfektionsmitteln ist die Einwirkzeit entscheidend.

Teilaufgabe 3: Kontaminierte Wäsche und Arbeitssicherheit. *Kontaminierte Wäsche* sind Textilien mit Stuhl, Erbrochenem, Urin oder Blut. Sie wird getrennt gesammelt, möglichst in einem geschlossenen Beutel, mit Handschuhen angefasst und bei mindestens 60 Grad gewaschen, in Ausbruchssituationen nach Hygieneplan mit einem desinfizierenden Waschverfahren. Die eingenässte Hose aus dem Fallbeispiel gehört genau in diese Kategorie. Vor dem Anziehen und nach dem Ausziehen der Handschuhe wird die Händehygiene durchgeführt. Die übrige Wäsche wird nach Farbe, Textilart, Verschmutzungsgrad und Waschtemperatur sortiert; die Pflegekennzeichen auf dem Etikett geben die zulässige Behandlung vor.

Drei Regeln der Arbeitssicherheit: Reinigungsmittel sind Gefahrstoffe mit einer Kennzeichnung aus rot umrandeten Rautensymbolen, zu jedem Mittel gehört ein Sicherheitsdatenblatt und eine Betriebsanweisung. (1) Reinigungsmittel werden niemals in Getränkeflaschen oder Lebensmittelbehälter umgefüllt. (2) Sie werden niemals miteinander gemischt, weil dabei giftige Gase entstehen können. (3) Sie werden ausnahmslos verschlossen und für Kinder unerreichbar gelagert. Weitere Gefahren im hauswirtschaftlichen Alltag sind Rutschgefahr auf feuchten Böden, Verbrühungen an heißen Töpfen und Wasserkochern, Schnittverletzungen und Rückenbelastung beim Heben; persönliche Schutzausrüstung, vor allem Handschuhe, gehört zur Ausstattung und nicht in die Schublade.

Pflicht und Zusatz auf einen Blick

Zwingend für die volle Punktzahl: Die vier Fragen des Arbeitsablaufplans; eine sinnvolle Reihenfolge aller Tätigkeiten mit Zeitrahmen; beide Grundregeln benannt und auf den Fall angewendet; der Sinnersche Kreis mit allen vier Faktoren; die Anwendung auf die abgesenkte Waschtemperatur; das Farbsystem mit drei Zuordnungen; alle drei Fehler des Praktikanten; der Umgang mit kontaminierter Wäsche; drei Regeln zu Gefahrstoffen.

Zusatz und Vertiefung, ohne eigene Punkte: Wirtschaftlichkeit und Ergonomie sowie der Hinweis zur Überdosierung. Dazu alles Weitere, was über die Pflichtliste hinausgeht: weitere Beispiele, weitere Fachbegriffe, Merksätze und die ergänzenden Hinweise am Ende der Absätze. Fachlich richtig und lesenswert, unter Klausurbedingungen aber verzichtbar.

Zeitrahmen: Für eine Fallaufgabe dieses Umfangs sind etwa 30 Minuten vorgesehen. Handschriftlich sind das realistisch 300 bis 450 Wörter. Deshalb zuerst die Pflichtliste vollständig abarbeiten und den Zusatz nur ergänzen, wenn Zeit bleibt. Die Musterlösung erklärt bewusst mehr, als eine Klausurantwort leisten muss.

Bewertungskriterien

- Vier Fragen des Arbeitsablaufplans korrekt benannt (2 Punkte)
- Sinnvolle Reihenfolge aller Tätigkeiten mit Zeitrahmen (3 Punkte)
- Beide Grundregeln (von oben nach unten, von rein nach unrein) genannt und auf den Fall angewendet (3 Punkte)
- Sinnerscher Kreis mit allen vier Faktoren (2 Punkte)
- Korrekte Anwendung auf die abgesenkte Waschtemperatur mit Ausgleich über einen anderen Faktor (2 Punkte)
- Farbsystem mit mindestens drei richtigen Zuordnungen (1,5 Punkte)
- Alle drei Fehler des Praktikanten erkannt und begründet (1,5 Punkte)
- Kontaminierte Wäsche: getrennt sammeln, geschlossener Beutel, Handschuhe, mindestens 60 Grad (2,5 Punkte)
- Drei Regeln zu Gefahrstoffen (nicht umfüllen, nicht mischen, verschlossen und unerreichbar lagern) (2,5 Punkte)
- Abzug, wenn die Reihenfolge unbegründet bleibt oder die Wäsche nicht als kontaminiert erkannt wird

Aufgabe 3: Die Mittagsmahlzeit als Bildungssituation gestalten (20 Punkte)

Ben (4) isst seit Wochen mittags ausschließlich Nudeln mit Soße und schiebt alles andere an den Tellerrand. Seine Mutter ist beunruhigt und bittet Sie als Assistentkraft, ihn zum Probieren anzuhalten. Am Mittagstisch beobachten Sie außerdem: Eine Kollegin portioniert die Teller vorne aus und stellt sie den Kindern hin. Sie sagt zu Ben: „Drei Löffel Brokkoli, sonst gibt es keinen Nachtisch.“ Wer schnell isst, wird gelobt. Die Kinder sitzen zu sechzehnt in der großen Halle, es ist laut. Getränke werden von den Erwachsenen eingeschenkt.

1. Erklären Sie das Prinzip der geteilten Verantwortung am Tisch und wenden Sie es auf die beobachtete Situation an. Beurteilen Sie dabei die Aussage der Kollegin. (6 Punkte)
2. Erläutern Sie, warum Bens Verhalten in diesem Alter nicht ungewöhnlich ist, und entwickeln Sie drei Maßnahmen, mit denen Sie ihn ohne Druck begleiten. Begründen Sie, warum Druck kontraproduktiv wirkt. (7 Punkte)
3. Begründen Sie, warum die Mahlzeit eine Bildungssituation ist. Nennen Sie drei Bereiche, die dabei gefördert werden, und beschreiben Sie vier konkrete Veränderungen an der Essenssituation. (7 Punkte)

Teilaufgabe 1: Geteilte Verantwortung am Tisch. Der fachliche Kern der Ernährungspädagogik ist die geteilte Verantwortung: Die Erwachsenen entscheiden, *was* es gibt, *wann* es das gibt und *wie* die Situation gestaltet ist. Das Kind entscheidet, *ob* es isst und *wie viel* es isst. Diese Aufteilung beantwortet die meisten Fallaufgaben zu diesem Thema.

Angewendet auf die Situation heißt das: Die Kollegin überschreitet ihren Zuständigkeitsbereich. Indem sie die Teller vorportioniert und eine Mindestmenge Brokkoli vorschreibt, entscheidet sie über das „ob“ und das „wie viel“, das den Kindern zusteht. Der Satz „Drei Löffel Brokkoli, sonst gibt es keinen Nachtisch“ ist ernährungspsychologisch das Gegenteil des Gewollten: Er macht Gemüse zur Pflicht und Süßes zur Belohnung. Es gilt: Kein Kind wird zum Probieren gezwungen, kein Teller muss leer gegessen werden, und Essen wird niemals als Belohnung oder Strafe eingesetzt. Auch das Loben schneller Esser ist unpassend, weil Essmengen und Esstempo grundsätzlich nicht kommentiert werden sollten, weder lobend noch tadelnd. Kinder regulieren ihren Hunger von allein.

Teilaufgabe 2: Neophobie und Begleitung ohne Druck. Dass Kinder zwischen zwei und sechs Jahren neue Lebensmittel zunächst ablehnen, ist entwicklungsbedingt normal und heißt *Neophobie*. Aus Sicht der Entwicklungsgeschichte ist das eine Schutzfunktion. Bis ein neues Lebensmittel akzeptiert wird, braucht es oft zehn bis fünfzehn entspannte Kontakte, also Sehen, Riechen, Anfassen und irgendwann Probieren. Druck verlängert diesen Prozess, Gelassenheit verkürzt ihn.

Drei mögliche *Maßnahmen*: (1) Beobachten und einordnen, bevor gehandelt wird: Nimmt Ben sich selbst? Isst er zügig? Ist er im Gruppenalltag fit und wächst er normal? Erst diese Beobachtungen erlauben eine Einschätzung und werden an die Fachkraft weitergegeben. (2) Vorbild sein: sich mit an den Tisch setzen, selbst vom Gemüse essen und beiläufig benennen, was man schmeckt. Vorbild wirkt stärker als jede Aufforderung. (3) Die Umgebung ändern statt das Kind: die Schüsseln so hinstellen, dass Ben sie selbst erreicht, ihn selbst schöpfen und nachnehmen lassen, das abgelehnte Lebensmittel morgen wieder anbieten, ohne es zu kommentieren.

Warum kein Lob: Wenn Ben von sich aus zwei Möhrenstifte auf den Teller legt, wird das nicht laut gelobt. Lob macht das Essen wieder zu einer Leistung für Erwachsene und nimmt dem Kind die eigene Entscheidung. Sinnvoll ist stattdessen, über Geschmack zu sprechen („Die Gurke ist heute richtig knackig“) statt über Gesundheit. Der Wunsch der Mutter wird ernst genommen, aber nicht durch Aufforderungen am Tisch umgesetzt; das Gespräch über Ernährungsfragen führt die Fachkraft oder die Leitung.

Teilaufgabe 3: Mahlzeit als Bildungssituation. Ernährung ist ein eigener Bildungsbereich und in fast allen Bildungsplänen der Länder verankert. Zugleich gilt der Gedanke der

Alltagsbildung: Die Bildungsgelegenheiten liegen bereits im Ablauf und müssen nicht extra hergestellt werden. Am Mittagstisch werden mindestens drei Bereiche gefördert:

- *Sprache:* Lebensmittel benennen, Geschmack beschreiben, Wünsche äußern, Tischgespräche führen, Tischsprüche rhythmisch sprechen. Das ist alltagsintegrierte Sprachbildung.
- *Motorik und Selbstständigkeit:* selbst schöpfen, eingießen, mit Besteck umgehen, Obst mit kindgerechten Messern schneiden, den eigenen Platz abräumen.
- *Soziales Lernen und Partizipation:* warten, bis alle da sind, Schüsseln weiterreichen, Regeln aushandeln, mitentscheiden, wer den Tisch deckt. Beteiligung im Alltag ist wirksamer als ein Kinderparlament, das einmal im Monat tagt.

Ebenfalls aner kennenswert sind Mathematik (Teller zählen, sortieren, portionieren) und Gesundheitsbildung (Händewaschen, Zahnpflege, Trinkmenge).

Vier konkrete *Veränderungen*: (1) Die Schüsseln stehen auf dem Tisch, jedes Kind schöpft selbst und darf nachnehmen, statt vorportionierter Teller. (2) Wasserkaraffen und Becher stehen so, dass die Kinder sich selbst eingießen können; dadurch steigen Selbstständigkeit und Trinkmenge gleichzeitig. (3) Statt der lauten Halle werden kleinere, feste Tischgruppen gebildet, jeweils mit einer erwachsenen Person als Tischbegleitung; ein ruhiger, nicht zu großer Tisch ist besser als eine hallende Halle. (4) Ein festes Tischritual, etwa ein gemeinsamer Spruch, markiert den Beginn, und feste Zeiten geben dem Tag Struktur. Ergänzend: Kinder decken den Tisch und räumen mit ab, und die Kopplung von Nachtisch an das Gemüse wird abgeschafft.

Zur Begründung der Speisenauswahl gegenüber Eltern oder Team kann auf den DGE-Qualitätsstandard für die Kita-Verpflegung verwiesen werden, den viele Träger zur Vertragsgrundlage mit dem Caterer machen, sowie auf die drei optimiX-Regeln: reichlich Getränke und pflanzliche Lebensmittel, mäßig tierische Lebensmittel, sparsam Fettes und Süßes.

Pflicht und Zusatz auf einen Blick

Zwingend für die volle Punktzahl: Die geteilte Verantwortung vollständig erklärt; die Anwendung auf den Fall mit Zurückweisung des Nachtisch-Satzes; die Neophobie mit den zehn bis fünfzehn Kontakten; drei druckfreie Maßnahmen; die Begründung, warum Druck und auch lautes Lob schaden; die Mahlzeit als Bildungssituation mit dem Begriff Alltagsbildung; drei geförderte Bereiche mit Bezug zur Essenssituation; vier konkrete Veränderungen, davon mindestens zwei organisatorisch oder räumlich.

Zusatz und Vertiefung, ohne eigene Punkte: Mathematik und Gesundheitsbildung als weitere Bereiche sowie die Ideen zum Tischdecken und zur Abschaffung der Nachtischkopplung. Dazu alles Weitere, was über die Pflichtliste hinausgeht: weitere Beispiele, weitere Fachbegriffe, Merksätze und die ergänzenden Hinweise am Ende der Absätze. Fachlich richtig und lesenswert, unter Klausurbedingungen aber verzichtbar.

Zeitraumen: Für eine Fallaufgabe dieses Umfangs sind etwa 30 Minuten vorgesehen. Handschriftlich sind das realistisch 300 bis 450 Wörter. Deshalb zuerst die Pflichtliste vollständig abarbeiten und den Zusatz nur ergänzen, wenn Zeit bleibt. Die Musterlösung erklärt bewusst mehr, als eine Klausurantwort leisten muss.

Bewertungskriterien

- Geteilte Verantwortung korrekt und vollständig erklärt (was, wann, wie gegenüber ob und wie viel) (3 Punkte)
- Anwendung auf den Fall und begründete Zurückweisung des Nachtisch-Satzes (3 Punkte)
- Neophobie korrekt benannt und erklärt, einschließlich der zehn bis fünfzehn Kontakte (3 Punkte)
- Drei praktikable, druckfreie Maßnahmen (3 Punkte)
- Begründung, warum Druck und auch lautes Lob kontraproduktiv sind (1 Punkt)
- Mahlzeit als Bildungssituation begründet, Begriff Alltagsbildung verwendet (2 Punkte)
- Drei geförderte Bereiche mit konkretem Bezug zur Essenssituation (2 Punkte)
- Vier konkrete Veränderungen an der Essenssituation, davon mindestens zwei organisatorisch oder räumlich (3 Punkte)
- Abzug, wenn Ben zum Probieren angehalten oder die Verantwortung des Kindes übergangen wird

Aufgabe 4: Tagesstruktur und Übergänge im Kita-Alltag gestalten (20 Punkte)

In der Gruppe „Sterne“ verläuft der Wechsel vom Freispiel zum Mittagessen täglich unruhig. Um Punkt elf Uhr ruft eine Kollegin in den Raum: „So, alle aufräumen, sofort!“ Danach gehen zwanzig Kinder gleichzeitig zur Garderobe, wo sich auf zwei Metern alles staut. Wer fertig ist, wartet zehn Minuten mit Jacke im warmen Flur, bis die Letzten so weit sind. Mia (5) und Theo (5) bauen seit vierzig Minuten an einem Turm aus Holzbausteinen. Als das Aufräumsignal kommt, wird Theo wütend, tritt gegen den Turm und schreit. In der Teamsitzung sagt die Leitung, man solle den Vormittag „besser durchtacken“ und mehr Angebote einplanen, dann sei weniger Leerlauf.

1. Unterscheiden Sie Mikro- und Makrotransitionen und geben Sie je zwei Beispiele. Ordnen Sie die Situation im Fallbeispiel zu. (5 Punkte)
2. Entwickeln Sie vier Maßnahmen, mit denen Sie diesen Übergang künftig gestalten, und begründen Sie jede Maßnahme fachlich. Gehen Sie dabei auch auf Theos Reaktion ein. (9 Punkte)
3. Erläutern Sie die vier Funktionen von Ritualen und die drei Prüffragen für ein gutes Ritual. Nehmen Sie außerdem begründet Stellung zum Vorschlag der Leitung, den Vormittag stärker durchzutakten. (6 Punkte)

Teilaufgabe 1: Mikro- und Makrotransitionen. In der Fachsprache heißen Übergänge *Transitionen*. Die Forschung, insbesondere die Arbeiten von Wilfried Griebel und Renate Niesel, unterscheidet zwei Ebenen. *Makrotransitionen* sind große Lebensübergänge wie der Eintritt in die Krippe, der Wechsel in den Kindergarten oder der Übergang in die Schule. *Mikrotransitionen* sind die vielen kleinen Übergänge innerhalb eines Tages: vom Spiel zum Aufräumen, vom Gruppenraum in den Waschraum, vom Essen zur Ruhezeit.

Die Situation im Fallbeispiel ist eine *Mikrotransition*: der Wechsel vom Freispiel über das Aufräumen und die Garderobe zum Mittagessen. Genau diese kleinen Übergänge sind im Alltag der häufigste Konfliktherd, weil sie von Kindern verlangen, eine interessante Tätigkeit abubrechen, sich auf etwas Neues einzustellen und dabei meist auch noch zu warten. Ein häufiger Fehler in Prüfungen ist, bei dieser Frage nur über die Eingewöhnung zu schreiben; die ist eine Makrotransition.

Teilaufgabe 2: Vier Maßnahmen mit Begründung.

- *Ankündigen statt überraschen*: Etwa zehn Minuten vorher geht eine Person von Spielort zu Spielort und kündigt persönlich an, statt einmal in den Raum zu rufen. Begründung: Kinder haben noch kein abstraktes Zeitverständnis; ein Zuruf über den ganzen Raum erreicht vertiefte Kinder wie Mia und Theo nicht.
- *Immer dasselbe Signal*: Ein Aufräumlied oder ein akustisches beziehungsweise visuelles Zeichen dient als gleichbleibender Anker. Begründung: Kinder lernen Signale schneller als Sätze, und Musik ersetzt viele Ermahnungen, weil die Kinder am Klang erkennen, was jetzt dran ist.
- *Zeit zum Abschließen geben und Bauwerke stehen lassen*: Angefangene Bauwerke dürfen mit einem Schild „Bitte stehen lassen“ stehen bleiben. Begründung: Das nimmt den Anlass für Theos Wut, weil sein Ergebnis nicht zerstört wird. Fachlich ist zuvor die Haltung entscheidend: erst das Gefühl benennen („Du bist wütend, weil ihr gerade so weit gekommen wart“), dann eine Lösung anbieten.
- *In Kleingruppen statt alle gleichzeitig und Wartezeiten vermeiden*: Zwei Kleingruppen gehen nacheinander zur Garderobe, die erste geht mit einer Kollegin bereits weiter. Begründung: In unstrukturierten Wartesituationen entstehen die meisten Konflikte und Regelverstöße; unvermeidbare Wartezeiten werden mit einem Fingerspiel gefüllt.

Ebenfalls aner kennenswert: Kindern *Aufgaben geben*, weil ein Kind mit einer Aufgabe seltener im Konflikt landet, sowie räumliche und organisatorische Lösungen statt Ermahnungen. Nach dem Gedanken vom Raum als drittem Erzieher lassen sich viele Konflikte durch Möbel lösen: Ein Bauteppich mitten im Laufweg erzeugt täglich Streit, an eine Ecke verlegt verschwindet er. Wenn Material sichtbar und beschriftet in offenen Regalen liegt, wird das Aufräumen zur lösbaren Sortieraufgabe.

Teilaufgabe 3: Rituale und Stellungnahme. Ein *Ritual* ist eine wiederkehrende Handlung mit fester Form und gemeinsamer Bedeutung. Es erfüllt vier Funktionen: Es gibt *Sicherheit*, weil das Kommende vorhersehbar ist; es stiftet *Zugehörigkeit*, weil man etwas gemeinsam tut; es gibt *Orientierung* im Tagesverlauf; und es hilft über *Übergänge* hinweg, weil es das Ende einer Situation und den Beginn der nächsten markiert.

Die drei Prüffragen lauten: *Wiederkehrend? Bedeutungsvoll? Gemeinsam getragen?* Wird eine der drei Fragen mit Nein beantwortet, handelt es sich nicht um ein Ritual, sondern nur um eine Routine oder eine Anweisung. Gute Rituale sind kurz, verlässlich, für Kinder durchschaubar und werden nicht erzwungen: Ein Kind, das den Tischspruch nicht mitsprechen möchte, darf schweigen, wichtig ist, dass es dabei ist. Sauber zu trennen sind außerdem die Begriffe: Rituale geben Sicherheit, Regeln geben Grenzen, Strukturen geben Orientierung.

Stellungnahme zum Vorschlag der Leitung: Der Vorschlag ist fachlich abzulehnen. Zu unterscheiden sind *Rhythmisierung* und *Taktung*. Rhythmisierung meint einen sinnvollen Wechsel von Anspannung und Entspannung, Bewegung und Ruhe, Angebot und Freispiel, Gruppe und Rückzug, drinnen und draußen. Taktung meint, den Tag in möglichst viele Programmpunkte zu zerlegen. Ein durchgetakteter Tag mit sechs Angeboten ist nicht besser, sondern schlechter, weil Kinder dann nur noch von einer Situation in die nächste geschoben werden, wodurch sich die Zahl der Mikrotransitionen und damit der Konflikte erhöht. Zudem ist das Freispiel die längste und wichtigste Phase des Vormittags und die intensivste Form des Bildungsauftrags, in der Kinder Selbstbestimmung, Aushandlung, Konfliktlösung, Ausdauer und Kreativität üben. Sinnvoll ist deshalb nicht mehr Programm, sondern eine bessere Gestaltung der bestehenden Übergänge.

Pflicht und Zusatz auf einen Blick

Zwingend für die volle Punktzahl: Mikro- und Makrotransition unterschieden mit Griebel und Niesel; je zwei zutreffende Beispiele und die Zuordnung des Falls; vier Maßnahmen, jeweils konkret und fachlich begründet; Theos Reaktion aufgegriffen mit Gefühl benennen vor Lösung anbieten; vier Funktionen von Ritualen; drei Prüffragen; die begründete Ablehnung der Taktung mit Abgrenzung zur Rhythmisierung.

Zusatz und Vertiefung, ohne eigene Punkte: Kindern Aufgaben geben sowie die weiteren räumlichen und organisatorischen Ideen. Dazu alles Weitere, was über die Pflichtliste hinausgeht: weitere Beispiele, weitere Fachbegriffe, Merksätze und die ergänzenden Hinweise am Ende der Absätze. Fachlich richtig und lesenswert, unter Klausurbedingungen aber verzichtbar.

Zeitrahmen: Für eine Fallaufgabe dieses Umfangs sind etwa 30 Minuten vorgesehen. Handschriftlich sind das realistisch 300 bis 450 Wörter. Deshalb zuerst die Pflichtliste vollständig abarbeiten und den Zusatz nur ergänzen, wenn Zeit bleibt. Die Musterlösung erklärt bewusst mehr, als eine Klausurantwort leisten muss.

Bewertungskriterien

- Mikro- und Makrotransition korrekt unterschieden, Griebel und Niesel genannt (2 Punkte)
- Je zwei zutreffende Beispiele und korrekte Zuordnung des Falls als Mikrotransition (3 Punkte)
- Vier Maßnahmen, jeweils konkret und mit fachlicher Begründung (8 Punkte, je 2 Punkte)
- Theos Reaktion aufgegriffen, Gefühl benennen vor Lösung anbieten (1 Punkt)
- Vier Funktionen von Ritualen vollständig (2 Punkte)
- Drei Prüffragen korrekt (1,5 Punkte)
- Begründete Ablehnung der Taktung mit Unterscheidung zur Rhythmisierung (2,5 Punkte)
- Abzug, wenn nur die Eingewöhnung behandelt oder ausschließlich am Verhalten der Kinder statt an der Organisation angesetzt wird