

Arbeitsmaterialien für Seniorenbetreuerinnen und Seniorenbetreuer

Fertig ausgearbeitete Konzepte, Übungen und Kopiervorlagen für die Aktivierung und ein ganzheitliches Gedächtnistraining in der Altenpflege

Aktiv und fit von Kopf bis Fuß – Ausgabe 67

Eigener Herd

Dr. Helga Schloffer



Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Printausgabe aus der „Kreativen Ideenbörse Seniorenbetreuung“ der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage (Originalquelle siehe Fußzeile des Beitrags)

► Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie hier.



Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet.

► Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie hier.



Haben Sie noch Fragen?

Unser Kundenservice hilft Ihnen gerne weiter:

Schreiben Sie an info@edidact.de oder per Telefon 09221 / 949-204.

Ihr Team von eDidact



Eigener Herd

Dr. Helga Schloffer



© Pixabay.com

Phase	Übung	Benötigte Materialien	Anleitung auf Seite	Material auf Seite
A Bewegung	1 Küchenputz-Bewegungs-improvisation	• evtl. Putztücher	2	
B Einstimmung	1 Wörtersammlung -Küche- und Küchen-tätigkeiten	• Kopiervorlage	2	11
	2 Was gehört zusammen? Zugehörige Bilder identifizieren	• Kopiervorlage	3	12
	3 Biografisches Gespräch Rund um Küche & Co.		4	
C Hauptteil	1 Ordnen Tätigkeiten in Kategorien ordnen	• Kopiervorlage	4	13
	2 Wortgerüst Vokale ergänzen	• Kopiervorlage	5	14
	3 Bildteile zuordnen Welche Teile gehören zusammen?	• Kopiervorlage	6	15
	4 Gedichte erfinden Nach vorgegebenen Kriterien	• Kopiervorlage	6	16
	5 Buchstaben sortieren Nach dem Alphabet	• Kopiervorlage	7	17
	6 Kreuzworträtsel	• Kopiervorlagen	8	18–19
D Ausklang	1 Fehler im Sprichwort Falsches Wort korrigieren	• Kopiervorlage	9	20
	2 Festtagsmenü Gemeinsam gestalten	• Kopiervorlage	9	21
Wissenswertes	Die Mutter aller Einbauküchen		10	



A Bewegung

1 „Küchenputz“ – Bewegungsimprovisation

Übungsanleitung:

Als Anregung aus dem Alltag dient das Szenario, die Küche wieder sauber zu machen. Die Ausführung der Bewegungen ist individuell und kann mit eigenen Ideen erweitert werden. Eventuell können Tücher / Schwämme bzw. Bodentücher zur Verwendung angeboten werden.

Nach dem Braten und Kochen ist die Küche wieder zu reinigen:

- Mit kreisenden Bewegungen die Kacheln hinter dem Herd reinigen (links / rechts).
- Weiter die Herdplatte reinigen.
- Töpfe abwaschen – in einer Hand den Topf halten, mit der anderen schrubben.
- Boden kehren – mit beiden Händen Besen umfassen – Kehrbewegung
- Wer kann bzw. wenn genug Platz ist – sich hinunterbeugen und das Zusammengekehrte mit Besen und Schaufel aufnehmen (sonst Bewegung in Tischhöhe nachahmen).
- Einmal durchstrecken als Ausgleich.
- Den Boden wischen – ein Fuß kreist mit dem Wischlappen am Boden (rechts / links).
- Der Wischlappen wird aufgenommen, ins Wasser getaucht und ausgewrungen.
- Puhh – wie anstrengend – den Schweiß mit dem Handrücken von der Stirn trocknen.
- Müde im Sessel zurücklehnen und „alle viere“ von sich strecken.

Was wird trainiert?

- Koordination

Alltagstransfer:

Automatisierte Bewegungen aus dem Alltag werden nachgeahmt; das funktioniert auch bei kognitiv beeinträchtigten Teilnehmern.

Weiterführende Vorschläge:

Geübte Teilnehmer: Was könnte noch geputzt werden? Die Vorschläge in Bewegungen umsetzen.

Ungeübte Teilnehmer: Es könnte tatsächlich ein Putztuch zur Verfügung gestellt werden. Auch kann die Anzahl der Bewegungen reduziert werden.

B Einstimmung

1 Wörtersammlung

Übungsanleitung:

Gemeinsam werden 1) zusammengesetzte Begriffe mit -KÜCHE- und 2) Tätigkeiten in der Küche gesammelt. Die Ergebnisse können auf dem Flipchart oder auf Wortkarten notiert werden. Die Kopiervorlage kann zur Nachbearbeitung mitgegeben werden.



→ M Kopiervorlage siehe Seite 11

Lösungsvorschläge:

- 1) Küchenbank, -herd, -einrichtung, -studio, -boden, -chef, -junge, -utensilien, -maschine, -uhr, -magd, -hilfe, -insel, -lampe, -möbel, -regal, -rolle, -abfall, -zeile, -dienst, -bereich, -gerüche, -schabe, -schelle, -schürze, küchenfertig, ...
- 2) Backen, kochen, schmoren, braten, dünsten, frittieren, schöpfen, schneiden, schnippeln, schälen, raspeln, rühren, schlagen, kneten, vermischen, waschen, spülen, reiben, scheuern, abschmecken, kosten, würzen, aufwärmen, panieren, salzen, ausrollen, einschalten, wischen, kehren, ...

Was wird trainiert?

- Wortschatz

Alltagstransfer:

Wörter zum Thema werden aktiviert und können leichter abgerufen werden.

Weiterführende Vorschläge:

Geübte Teilnehmer und ungeübte Teilnehmer:

Zu 2) werden die entsprechenden Geräte bzw. Maschinen gesucht, z. B. schneiden – Messer.

2 Was gehört zusammen?

Übungsanleitung:



Jeweils zwei Bilder gehören zusammen, z. B. „Kartoffel schälen“ und „Pommes frites“. Dazu kann man die entsprechenden Darstellungen miteinander auf der Kopiervorlage verbinden oder die Bilder ausschneiden und zueinander legen.

→ M Kopiervorlage siehe Seite 12

Lösungen:

1+6; 2+3; 4+5

Was wird trainiert?

- Abrufen von Wissen
- Logisches Denken

Alltagstransfer:

Zusammenhänge bzw. gemeinsame Merkmale zu erkennen, fördert die Informationsverarbeitung in neuen Situationen.

Weiterführende Vorschläge:

Geübte Teilnehmer: Der Arbeitsablauf „von der Kartoffel zu Pommes frites“ wird gemeinsam erarbeitet (ebenso für die anderen Speisen).

Ungeübte Teilnehmer: Welche Zutaten braucht man für eine Rindersuppe und wie kocht man eine gute?



Was gehört zusammen?

Finden Sie die beiden Bilder, die zusammengehören.

1



2



3



4



5



6



alle Bilder: © Pixabay.com

Bild __ und Bild __ / Bild __ und Bild __ / Bild __ und Bild __