



Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ | Leitfaden für die Videonutzung

Einsatz der Videos im Bildungsbereich

Hinweise und Ideen

Mit diesem Leitfaden zeigen wir Ihnen verschiedene Beispiele und Möglichkeiten, wie Sie unsere Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ zusammen mit den Begleitmaterialien zu Bildungszwecken im Bereich Küchenhygiene einsetzen können. Sie können die Videoreihe auch individuell nutzen und zum Beispiel nur Ausschnitte der Videos zeigen.



VIDEO „VERSION 1“

In diesem Video ist **fehlerhafte Küchenhygiene** zu sehen. Das Video zeigt einen Koch, der im Stil gängiger Fernsehkochsendungen ein Gericht zubereitet. Dabei macht er zahlreiche Hygienefehler, die zu Lebensmittelinfektionen führen können. Hierzu zählen zum Beispiel fehlendes Händewaschen oder Kreuzkontaminationen.

Gut zu wissen: Die Fehler werden zwar explizit gezeigt, allerdings weder vom Koch kommentiert, noch im Video auf andere Weise hervorgehoben. Dadurch eignet sich dieses Video für die selbstständige Fehlersuche durch die Teilnehmenden.



VIDEO „VERSION 2“

In diesem Video wird **vorbildliche Küchenhygiene** frei von Hygienefehlern gezeigt. In dem Video ist wiederum der Koch aus Video 1 zu sehen, der die Zubereitung des gleichen Gerichts demonstriert. Diesmal beachtet er dabei jedoch die grundlegenden Regeln der Küchenhygiene.

Gut zu wissen: Auch in diesem Video kommentiert der Koch das Hygieneverhalten nicht, und es wird auch nicht auf andere Weise hervorgehoben. Das Video kann zum Beispiel für die Gegenüberstellung mit Video 1 genutzt werden, ohne dass vorweggenommen wird, warum das Verhalten in Video 2 vorbildlich ist.



VIDEO „VERSION 3“

In dieser Version sind das fehlerhafte Vorgehen aus Video 1 und das vorbildliche Verhalten aus Video 2 **einander gegenübergestellt**. Zunächst wird jeweils eine Sequenz aus Video 1 mit fehlerhafter Küchenhygiene gezeigt. Die Hygienefehler sind durch ein akustisches Signal (Fehlerton) zu erkennen. Nach jedem Hygienefehler wird das Video zurückgespult und die Szene startet mit der richtigen Vorgehensweise aus Video 2 neu.

Gut zu wissen: Anhand eingeblendeter Erklärtexte wird erläutert, worauf in der jeweiligen Situation zu achten ist. Dadurch eignet sich Video 3 für die schnelle Auflösung der Fehler aus Video 1 und die Vermittlung von Hintergrundwissen zum Thema Küchenhygiene.

ARBEITSBLATT

Das Arbeitsblatt ist eine Vorlage, auf der die Teilnehmenden die Hygienefehler notieren können, die ihnen in Video 1 auffallen.

Gut zu wissen: Das Arbeitsblatt ist als bearbeitbares PDF angelegt und kann digital ausgefüllt werden. Alternativ kann die Vorlage ausgedruckt, kopiert oder verschickt werden.

LÖSUNGSBLATT

Das Lösungsblatt listet alle Hygienefehler aus Video 1 in der Reihenfolge ihres Auftretens mit Zeitangabe auf. Zudem enthält das Lösungsblatt Informationen dazu, wie es richtig geht.

Gut zu wissen: Das Lösungsblatt dient als kompakte Übersicht. Wiederholungsfehler werden nicht einzeln aufgeführt (siehe Hinweis auf dem Lösungsblatt).



Video 1: Fehlerhafte Küchenhygiene



Video 2: Vorbildliche Küchenhygiene



Video 3: Gegenüberstellung

BEISPIELKONZEPT A Selbstständige Fehlersuche mit anschließender Diskussion

Materialien: Video 1, Video 2,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 30–45 Minuten

Die Teilnehmenden sehen zuerst Video 1 und sollen dabei für sich auf dem Arbeitsblatt notieren, welche Hygienefehler ihnen in dem Video auffallen. Dann kann Video 1 ein zweites Mal gezeigt und kurz nach den einzelnen Fehlern gestoppt werden. Die Teilnehmenden können dann diskutieren, was ihnen an der jeweiligen Stelle aufgefallen ist und warum dieses Verhalten im Hinblick auf die Küchenhygiene ein Problem darstellt. Zum Abschluss kann Video 2 (vorbildliches Verhalten) gezeigt und daran das korrekte Hygieneverhalten erörtert werden.

BEISPIELKONZEPT B Gemeinsame Fehlersuche im Dialog

Materialien: Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–30 Minuten

Die Teilnehmenden schauen gemeinsam Video 3 und können sich auf dem Arbeitsblatt Notizen zu den Fehlern machen. Nach jeder Fehlersequenz (das heißt, wenn das Video zurückgespult wird, die Szene aber noch nicht neu gestartet hat) wird das Video gestoppt, und die Teilnehmenden überlegen gemeinsam, welche Hygienefehler zu sehen waren und wie diese vermieden werden können. Im Anschluss wird das Video weiter abgespielt, sodass die Auflösung der Fehlersequenz zu sehen ist. Bei Bedarf kann das Video hier noch einmal angehalten und Details näher erläutert werden. Dann geht es weiter zur nächsten Fehlersequenz.

BEISPIELKONZEPT C Selbstständige Fehlersuche und Auflösung mit zwischenzeitlicher Diskussion

Materialien: Video 1, Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–35 Minuten

Die Teilnehmenden sehen zuerst Video 1 und sollen dabei für sich auf dem Arbeitsblatt notieren, welche Fehler ihnen in dem Video auffallen. Anschließend können die Teilnehmenden gemeinsam diskutieren, welche Fehler sie beobachtet haben und wie diese vermieden werden können. Anschließend wird Video 3 abgespielt, um die Fehler in Video 1 aufzudecken und die richtige Vorgehensweise zu zeigen. Bei Bedarf kann das Video nach jeder Fehlerauflösung angehalten werden, um vertiefend zu diskutieren.

Alle Videos und Begleitmaterialien sind auf der BfR-Webseite zu finden:

www.bfr.bund.de > **Publikationen** >

Bildungsmaterialien > **Lernvideos zum Thema Küchenhygiene**



Weiterführende Informationen des BfR zum Thema Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

www.bfr.bund.de > **A-Z-Index** > **Lebensmittelhygiene**

Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ | Leitfaden für die Videonutzung

Impressum

Herausgeber

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de

Darsteller

Tino Schmidt

Technische Umsetzung Videos

CINE PLUS Media Service GmbH & Co. KG, Berlin

Gestaltung/Realisierung Begleitmaterialien

www.tangram.de, Rostock

Abbildungen Begleitmaterialien

Freepiks von www.flaticon.com, Adobe Stock

Stand

Juni 2022