

Meine geplante Handlung im Kindergarten



Kinder Barcelona
Espacio infantil y familiar



Inhaltsangabe

1. Wo habe ich mein Praktikum gemacht ?
2. Bilder vom Kindergarten
3. Bildungsangebot
4. Vorüberlegungen
5. Vorbereitung der geplanten Handlung
6. Durchführung
7. Einführung in die geplante Handlung
- 8+9. Verlauf der geplanten Handlung
10. Abschluss der geplanten Handlung
11. Reflexion der geplanten Handlung



Wo habe ich mein Praktikum gemacht ?

Name: Kinder Barcelona (Kitowi)
Kindergarten

Ort: Barcelona

Zielgruppe: 8 Monate bis 2 Jahren

Zahl der Mitarbeiter: 11 Mitarbeiter
(mind. 2 Erzieher pro Gruppe & ein
Student/Praktikant)



Kitowi Kindergarten



Wickelraum



Außenbereich Kinder



1. Spielraum



2. Spielraum



Bildungsangebot



Sing- & Bewegungsangebot

Für 10 Kinder im Alter
von 8 Monaten bis 2 Jahren



Vorüberlegungen

Situation:

- 10 Kinder im Alter von 8 Monaten bis 2 Jahren
- Kompetenzen: Motorisch & Sprachlich

Förderziele:

- Sprachentwicklung - Verbesserung des Sprachgebrauchs
- Motorik – durch das Bewegen bestimmter Körperteile wird die Grobmotorik gefördert

Vorbereitung der geplanten Handlung

- Die Raum Wahl mit viel platz
- Text lernen und die passende Bewegung dazu
- Wann wird die geplante Handlung durch geführt ?
- Geplante Handlung kann nicht mehr als 10 Minuten gehen



Durchführung

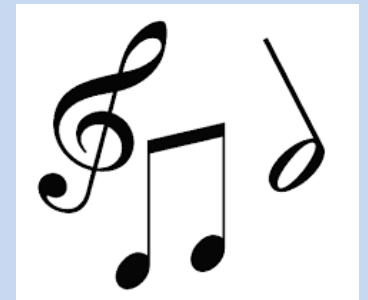
Ich klatsche in die Hände,
ich wackel mit dem Bauch,
ich stampfe mit den Füßen,
mein Kopf, der wackelt auch.



Ich tippe mit dem Finger
meine Nase an.

Ich hüpfе nun im Kreise
und fang noch einmal an.

Doch Jetzt, da mach ich Pause
und leg mich einfach hin,
Weil ich vom vielen Zappeln
Jetzt sehr müde bin.



Einführung in die geplante Handlung

- Ein Lied gesungen was wir immer nach dem Mittagessen gesungen haben
- Kindern erklärt was wir jetzt machen



Verlauf der geplanten Handlung

- Kinder & Erzieher stellen sich im Kreis auf
- Erzieher/Praktikant fangen an zu singen mit den jeweiligen passende Bewegung dazu z.B „ich stampfe mit den Füßen“
- Kinder versuchen Bewegungen nachzumachen & mit zu singen



Verlauf der geplanten Handlung

- Die ersten beiden Strophen werden 3 mal durchgeführt
- Das 2 & 3 mal wird der Text einmal laut & und leise gesungen
- Um die geplante Handlung zu beenden, wird die letzte Strophe gesungen



Abschluss der geplanten Handlung

- Die letzte Strophe wird gesungen um das Angebot zu beenden
- Die Kinder loben
- Vorher genutzten Untersielen zusammen aufgeräumt
- Um dann in die Lesecke zu gehen vor dem Mittagsschlaf



Reflexion der geplanten Handlung



Sind die Ziele erreicht worden?

- Ziele wurden teilweise erreicht
- Kinder können noch nicht wirklich sprechen & somit wurde das Ziel „Förderung des Sprachgebrauchs“ nicht ganz erreicht
- Die Grobmotorik wurde erfolgreich verbessert

Reflexion der geplanten Handlung

- Kindern hat das Sing-& Bewegungsangebot Spaß gemacht
- Praxisanleiterin sowie Erzieherin waren sehr zufrieden mit der geplanten Handlung

Was lief gut ab?

- Das nachmachen der Bewegungen

Was lief eher schlecht ab?

- Das einteil der Kinder zu jung war

Quelle

- Eigene Bilder
- www.kinderbarcelona.org
- Clipparts.co
- Famile.de



Receta: Tortilla (spanisch)

Ingredientes:

5 Patatas
6 Huevos
1 Cebolla

Preparacion:

Como primero tienes que pelar las patatas y la cebolla y cortar en piezas pequeñas. Luego empaquetas los alimentos cortados listo en una olla. Luego en la olla llenas tanta agua que las patatas y la cebolla son cubiertas. Pones la olla luego en la cocina y lo cocinas en el superior escalón. Luego tienes que remover siempre una vez de nuevo. En entre el tiempo, das golpes uno con otro seis huevos en pieles y verquirlst ella. Si el agua se ha evaporado completamente en la olla, tomas la olla de la cocina y echas la patata la cebolla masa en los pieles con los huevos y mezclas uno con otro todo. Luego pones una sartén con aceite en la cocina y si la sartén es caliente, echas los huevos con las patatas y la cebolla en la sartén. Tienes que resolver el margen de Tortilla siempre del margen de la sartén, dado que éste pega sin embargo en la sartén. Tres minutos después debías volver Tortilla con un gran plato y dar de nuevo en la sartén. Después de otros tres minutos das Tortilla en un plato limpio y dejas enfriar. Si Tortilla abgekühlt es puedes servirle.



Recipe: Tortillas (englisch)

Ingredients:

5 Potatoes
6 Eggs
1 Onion

Preparation:

Cut the Potatoes and the Onion in little pieces and put them into a cooking pot. Put in some water and put the pot on the oven. From time to time you have to move the potatoes and the Onions. In between you have to hit six eggs into a bowl and mix them. If the water has evaporated in the pot, you take the pot of the cooker(range) and pour the potatoes and onions in the bowl with the eggs. Then you have to mix the eggs with the Potatoes and the Onions. Then you have to put a frying pan on the cooker and pour oil in. When the frying pan is hot, you have to put in the eggs with the Potatoes and the Onion. You must solve the edge of the Tortilla always from the edge of the frying pan, because this sticks, otherwise, in the frying pan. After three minutes you must turn the Tortillia with a big plate. Than throw it back into the pan and cook it for three minutes. After that you can put the Tortilla out of the pan and put it on a clean plate. If the Tortilla is cooled down, you can serve it.



Rezept: Tortilla (deutsch)

Zutaten:

5 Kartoffeln

1 Zwiebel

6 Eier

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und klein schneiden. Das ganze in einen Kochtopf tun und Wasser dazu geben, bis die Kartoffeln und die Zwiebeln bedeckt sind. Den Topf auf dem Herd bei höchster Stufe kochen lassen. Regelmäßig umrühren. In der zwischen zeit sechs Eier in eine Schale schlagen und verquirlen. Wenn das Wasser im Kochtopf vollständig verdampft ist, den Topf vom Herd nehmen und die Zwiebel Kartoffel Masse in die Schale mit den Eiern geben, und verrühren. Eine Pfanne auf den Herd stellen und ein bisschen Öl hinein geben. Wenn die Pfanne heiß ist, die Eier Kartoffel Zwiebel Masse in die Pfanne geben und den Rand der Tortilla immer vom Rand der Pfanne lösen. Nach circa drei Minuten wird die Tortilla mit einem Teller gewendet. Wenn die andere Seite auch fertig ist wird die Tortilla auf einen sauberen Teller gelegt und kann dann nach kurzem abkühlen serviert werden.

