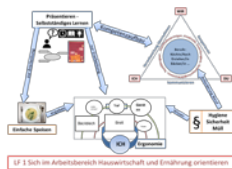


Klassenarbeit BPK		LF 1	Hauswirtschaft und Ernährung	
Name:	Klasse: 2 BFH 1	Datum:	Zeit: 60 min	
 <p>LF 1 Fach im Arbeitsbereich Hauswirtschaft und Ernährung orientieren</p>			Punktzahl:	53
			Erreicht:	
			Note:	
			Durchschnitt:	
			Mündliche Note:	
Beschreibung der Lernsituation: Das Praktikum steht an und es ist Ihnen gelungen, einen Praktikumsplatz im Kinderheim zu finden. Ihre Aufgabe in der ersten Woche ist es, mit der Hauswirtschafterin gemeinsam einfache berufstypische Produkte und Gebäcke herzustellen. Sie sollen das Mittagessen täglich für zehn Personen in einer Haushaltsküche herstellen.				

Informieren

Aufgabe 1												
1.1	Analysieren Sie die Lernsituation, indem Sie Wichtiges unterstreichen. Formulieren Sie zwei Aufgaben, die sich daraus für Sie ergeben. <ul style="list-style-type: none"> • • 	3										
1.2	Zählen Sie je zwei Maschinen und Einrichtungsgegenstände auf, die in dieser Küche vorhanden sein können? Erläutern Sie jeweils wichtige Kriterien im Umgang mit diesen Maschinen und Gegenständen. <table border="1" data-bbox="260 1256 1340 1816"> <thead> <tr> <th>Maschinen</th> <th>Einrichtungsgegenstände</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>1.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>2.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Maschinen	Einrichtungsgegenstände	1.	1.			2.	2.			8
Maschinen	Einrichtungsgegenstände											
1.	1.											
2.	2.											
1.3	Welche Bereiche der Hygiene müssen Sie einhalten? <ul style="list-style-type: none"> • • • • 	3										

1.4	Nennen Sie eine Situation bei der Herstellung eines berufstypischen Produkts. Stellen Sie zu dieser Situation wesentliche Hygienemaßnahmen dar.	4
-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Planen

Aufgabe 2

2.1	Skizzieren Sie einen optimalen Arbeitsplatz in der Küche zu einer Tätigkeit Ihrer Wahl. Erläutern Sie Ihre Zeichnung.	5
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Entscheiden

Aufgabe 3

3.1	Sie sollen ein Gebäck herstellen. Entscheiden Sie sich für ein Gebäck und erklären Sie Ihre Auswahl.	2
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Durchführen

Aufgabe 4

4.1	<p>Listen Sie in Kurzform den Arbeitsablauf bei der Herstellung des Gebäcks auf. Beginnen Sie bei der Vorbereitung.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vorbereitung ... 2. 3. 4. 5. 6. 7. 	5
4.2	<p>Welche Regeln beachten Sie in Bezug auf die Entsorgung des dabei entstehenden Mülls.</p>	4
4.3	<p>Bei der Herstellung des Gebäcks benötigen Sie den Backofen. Zählen Sie vier Regeln zur Bedienung des Backofens in Bezug auf dieses Gebäck auf.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • 	4

Kontrollieren

Aufgabe 5

5.1	<p>Stellen Sie vier Kriterien auf, mit denen Sie Ihr Gebäck sensorisch kontrollieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • • 	4
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Reflektieren und Bewerten

Aufgabe 6		
6.1	<p>Das Gebäck ist sehr trocken. Zählen Sie drei Verbesserungsvorschläge auf, um das nächste Mal ein optimales Ergebnis zu erzielen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • • • 	3
6.2	<p>Weshalb ist das Arbeiten im Handlungskreislauf für unsere Arbeit und in Bezug auf diese Lernsituation so wichtig?</p>	3

Ihre eigene Aufgabe

Aufgabe 7		
7.1	<p>Formulieren Sie eine eigene Aufgabe, die Sie gerne beantwortet hätten.</p>	2
7.2	<p>Lösen Sie diese selbst gestellte Aufgabe korrekt.</p>	3

Viel Erfolg

Auch die Lehrerinnen und Lehrer möchten sich weiter entwickeln und benötigen eine Rückmeldung!

Füllen Sie bitte unten stehende Fragen aus, nachdem Sie die Arbeit beendet haben.

Wie oft habe ich auf diese Arbeit gelernt? (z. B. zweimal nachmittags und gestern Morgen)

Wie lange habe ich insgesamt gearbeitet? (z. B. 1,5 Stunden)

Den Schwierigkeitsgrad der Arbeit finde ich:

☐ leicht ☐ in Ordnung ☐ mittel ☐ schwer ☐ unlösbar

Die Themen waren

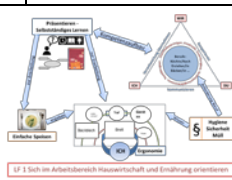
- ☐ verständlich dargestellt.
- ☐ kompliziert dargestellt.
- ☐ unverständlich dargestellt.

Im Unterricht wurde

- ☐ oft genug geübt.
- ☐ genug geübt.
- ☐ nicht geübt.

Was ich sonst noch sagen wollte:

Unterschrift, Datum

Klassenarbeit BPK		LF 1	Hauswirtschaft und Ernährung	
Name:	Klasse: 2 BFH 1	Datum:	Zeit: 60 min	
Lösungsvorschlag 			Punktzahl:	53
			Erreicht:	
			Note:	
			Durchschnitt:	
			Mündliche Note:	
Beschreibung der Lernsituation: Das Praktikum steht an und es ist Ihnen gelungen, einen Praktikumsplatz im Kinderheim zu finden. Ihre Aufgabe in der ersten Woche ist es, mit der Hauswirtschafterin gemeinsam einfache berufstypische Produkte und Gebäcke herzustellen. Sie sollen das Mittagessen täglich für zehn Personen in einer Haushaltsküche herstellen.				

Informieren

Aufgabe 1													
1.1	Analysieren Sie die Lernsituation, indem Sie Wichtiges unterstreichen. Formulieren Sie zwei Aufgaben, die sich daraus für Sie ergeben.		3										
z. B.	<ul style="list-style-type: none">• Eine Woche Praktikum im Kinderheim in der Küche.• Mittagessen für zehn Personen in einer Haushaltsküche herstellen.• Berufstypische Produkte und Gebäcke sollen hergestellt werden.												
1.2	Zählen Sie je zwei Maschinen und Einrichtungsgegenstände auf, die in dieser Küche vorhanden sein können? Erläutern Sie jeweils wichtige Kriterien im Umgang mit diesen Maschinen und Gegenständen.		8										
z. B.	<table><tr><th>Maschinen</th><th>Einrichtungsgegenstände</th></tr><tr><td>1. Handrührgerät</td><td>1. Backofen</td></tr><tr><td>Stecker ziehen bevor Haken eingesetzt werden...</td><td>Bedienungsanleitung beachten...</td></tr><tr><td>2. Brotschneidemaschine</td><td>2. Spüle</td></tr><tr><td>Handschutz verwenden. Stecker ziehen ...</td><td>Arbeitsplatzgestaltung beachten, Messer nicht in Spülwasser legen...</td></tr></table>	Maschinen	Einrichtungsgegenstände	1. Handrührgerät	1. Backofen	Stecker ziehen bevor Haken eingesetzt werden...	Bedienungsanleitung beachten...	2. Brotschneidemaschine	2. Spüle	Handschutz verwenden. Stecker ziehen ...	Arbeitsplatzgestaltung beachten, Messer nicht in Spülwasser legen...		
Maschinen	Einrichtungsgegenstände												
1. Handrührgerät	1. Backofen												
Stecker ziehen bevor Haken eingesetzt werden...	Bedienungsanleitung beachten...												
2. Brotschneidemaschine	2. Spüle												
Handschutz verwenden. Stecker ziehen ...	Arbeitsplatzgestaltung beachten, Messer nicht in Spülwasser legen...												
1.3	Welche Bereiche der Hygiene müssen Sie einhalten?		3										
z. B.	<ul style="list-style-type: none">• Persönliche Hygiene• Betriebshygiene• Lebensmittelhygiene												
1.4	Nennen Sie eine Situation bei der Herstellung eines berufstypischen Produkts. Stellen Sie zu dieser Situation wesentliche Hygienemaßnahmen dar.		4										
z. B.	Herstellung von Gebäcken: Persönliche Hygiene: Haare zusammenbinden, saubere Schürze ... Lebensmittelhygiene: Eier separat legen und aufschlagen ... Betriebshygiene: Arbeitsplatz mit sauberen Lappen reinigen ...												

Planen

Aufgabe 2		
2.1	Skizzieren Sie einen optimalen Arbeitsplatz in der Küche zu einer Tätigkeit Ihrer Wahl.	5

	Erläutern Sie Ihre Zeichnung.	
	Skizze: Individuelle Schülerleistung	

Entscheiden

Aufgabe 3		
3.1	Sie sollen ein Gebäck herstellen. Entscheiden Sie sich für ein Gebäck und erklären Sie Ihre Auswahl.	2
z. B.	z. B. Quark-Öl-Teig Brötchen, → saftiges Gebäck, vielfältig einsetzbar (süß und salzig), einfache Zubereitung...	

Durchführen

Aufgabe 4		
4.1	Listen Sie in Kurzform den Arbeitsablauf bei der Herstellung des Gebäcks auf. Beginnen Sie bei der Vorbereitung.	5
z. B.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vorbereitung: Hände waschen, Schürze und Kopfbedeckung anziehen 2. Arbeitsplatz und Lebensmittel vorbereiten 3. Backofen und Blech vorbereiten 4. Teig herstellen 5. Brötchen formen, auf Backblech legen 6. Brötchen einstreichen und bestreuen 7. Brötchen backen 8. Brötchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen 9. Backofen ausschalten und ggf. Backofen und Blech reinigen 	
4.2	Welche Regeln beachten Sie in Bezug auf die Entsorgung des dabei entstehenden Mülls.	4
z. B.	Papier (Mehltüte, Backpulver) → Papiermüll, möglichst sauber, d. h. wenig Rückstände Milchtüte → gelber Sack, Tetrapack zusammendrücken, vollständig leeren Eierschalen → Biomüll ...	
4.3	Bei der Herstellung des Gebäcks benötigen Sie den Backofen. Zählen Sie vier Regeln zur Bedienung des Backofens in Bezug auf das Gebäck auf.	4
z. B.	<ul style="list-style-type: none"> • Mittlere Schiene zum Backen bei Ober- und Unterhitze verwenden. • Backofen vorheizen, wenn Ober- und Unterhitze gewählt wird. • Heißluft muss nicht vorgeheizt werden, es können mehrere Bleche eingeschoben werden. • Richtige Backtemperatur einstellen. • Backzeit einhalten/Wecker stellen. 	

Kontrollieren

Aufgabe 5		
5.1	Stellen Sie vier Kriterien auf, mit denen Sie Ihr Gebäck sensorisch kontrollieren.	4
z. B.	Kruste (außen) → braun (hell oder dunkel), knusprig, trocken Krume (innen) → schöne Porung, luftig, locker, saftig, trocken Geschmack → salzig, neutral...	

Reflektieren und Bewerten

Aufgabe 6		
6.1	Das Gebäck ist sehr trocken. Zählen Sie drei Verbesserungsvorschläge auf, um das nächste Mal ein optimales Ergebnis zu erzielen.	3
z. B.	<ul style="list-style-type: none"> Auf die Temperatur beim Backen achten, zu hohe Temperatur kann austrocknen. Auf die Backzeit achten, zu lange Backzeit macht das Gebäck trocken. Heißluft trocknet schneller aus. Kontrolle, ob der Backofen gleichmäßig backt, evtl. Blech drehen. 	
6.2	Weshalb ist das Arbeiten im Handlungskreislauf für unsere Arbeit und in Bezug auf diese Lernsituation so wichtig?	3
z. B.	Bevor ich beginnen kann, muss ich mich erst über die Ausgangssituation informieren, damit ich weiß, um was es geht. Planung ist für den Verlauf und das Einhalten der Zeit wichtig. Eine Kontrolle ist wichtig, um festzustellen, dass es gut/nicht gut war. Reflektieren ist wichtig, damit ich es das nächste Mal besser machen kann.	

Ihre eigene Aufgabe

Aufgabe 7		
7.1	Formulieren Sie eine eigene Aufgabe, die Sie gerne beantwortet hätten.	2
z. B.	Individuelle Schülerleistung	
7.2	Lösen Sie diese selbst gestellte Aufgabe korrekt.	3
z. B.	Individuelle Schülerleistung	

Viel Erfolg