Name des Beobachters: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Name des beobachteten Schülers: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**An einem schön gedeckten Tisch nimmt jeder gerne Platz!**



* Beurteile sorgfältig.
* Berücksichtige alle Kriterien.
* Notiere Stichpunktartig mit + und **- .**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Beurteilungskriterien (je 0-3 Pkt.)** | | | | |
| Schüler | Gesamt-eindruck/  Dekoration | Tafelgeschirr  Gedeck | Tisch- / Menükarten | Servietten/  Tischdecke | Farb-harmonie |
| Name:  Thema: |  |  |  |  |  |
|  |  |
| * Punkte |  |  |  |  |  |

* Was ich noch sagen wollte:

PE02742_Mir hat gut gefallen….

Buckel

## 

# Name: ……………………………… Klasse: ………

# Thema: ……………………………………………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Leistungsnachweis** vom ………….. | **Punkte** |
| **Zubereitungsaufgabe:** |  |  |
| * **Arbeitsplatz**   Arbeitsgeräte schriftl. 3 P  Lebensmittel, Geräte, Hygiene 3 P |  |  |
| * **Zubereitung**   Arbeitstechniken,  Geräteeinsatz  6 P |  |  |
| * **Ergebnis**   Geschmack,  Aussehen  6 P |  |  |
| * **Aufräumen/ Geschirrspülen**   4 P |  |  |
| * **Organisation/**   **Arbeitseinteilung**  2 P |  |  |
| **Zusatzaufgabe:** |  |  |
| Ausführung  Präsentation  12 P |  |  |
| Gesamtbewertung **36 P** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 36,0 – 33,0 | 32,5 – 27,5 | 27,0 – 20,5 | 20,0 – 14,0 | 13,5 - 9,0 | 8,5 - 0 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Name | | | Klasse | | Datum | Fach Soziales | | Blatt-Nr. | | | |
|  | Dein Thema: Blätterteig  1. Du sollst **Blätterteigtaschen mit Apfelfülle** zubereiten:  * Folgende **Zutaten** stehen bereit:   4 Sch. TK-Blätterteig, 1 Ei, 1 Apfel, 1 P. Vanillezucker, Geschmackszutaten nach Wahl: Zimt, Mandelblättchen, Rosinen   * http://www.das-tee-magazin.de/wp-content/uploads/2012/08/Apfel.jpgNotiere die benötigten **Arbeitsgeräte** schriftlich. * Bereite die **Apfeltaschen** zu. * Richte die Apfeltaschen auf einer **Servierplatte** an.  1. Erstelle ein **Plakat** zur Kochschule Blätterteig mit mind. 5 Merksätzen.     **Arbeitsgeräte**: | | | | | | | | |  |  | |
|  | |  |  | |  | | |  | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Name | | | | Klasse | | Datum | Fach Soziales | | Blatt-Nr. | | | | |
|  | Dein Thema: Bunter Salat mit Topping  1. Du sollst **Bunten Salat mit Topping** zubereiten:  * Folgende **Zutaten** stehen für den Salat bereit:   2 Tomaten, ½ Salatgurke, ½ Blaue Zwiebel, 2-3 EL Mais   * Für die **Salatsoße** verwende folgenden Zutaten:     http://www.kochen-mit-butter.de/wp-content/uploads/2013/04/Bunter-Salat.jpg 4 EL Wasser  2 EL Essig  ½ TL Senf  1/2 TL Salz  1 Msp. Pfeffer  ¼ TL Zucker  2 EL Öl   * Notiere die benötigten **Arbeitsgeräte** schriftlich. * Bereite den **Bunten** **Salat ohne Rezept** und das **Topping nach Rezept**  zu. * Richte den Salat in **Salatschälchen** für ….. Personen an.   http://www.highfood-journal.de/wp-content/uploads/2013/04/Tomate.jpg   1. Zeige das **richtige Schneiden** von **Tomaten und** **Zwiebeln** vor.   http://sr.photos3.fotosearch.com/bthumb/CSP/CSP072/k0722719.jpg    **Arbeitsgeräte**: | | | | | | | | | |  |  | | |
|  | |  |  | | |  | | |  | | | | |  |
|  | Name | | | | Klasse | | Datum | Fach Soziales | | Blatt-Nr. | | |
|  |  | | |  | | |  | | | |  |  |
|  | | Dein Thema: Muffins mit Äpfeln  1. Du sollst **Muffins mit Äpfeln**  zubereiten:  * http://www.das-tee-magazin.de/wp-content/uploads/2012/08/Apfel.jpgFolgende **Zutaten** stehen bereit:   **1 – 2 Äpfel**   * http://backschwestern.de/wp-content/uploads/muffin_gruppe11-1024x1024.jpgRezept für **Muffins: Ergänze die Verarbeitung der Äpfel.**  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Menge | | Zutaten | | Zubereitung | | 150 g  1 TL  100 g  100 g  1 P.  ½ TL  1 Pr. | | Mehl  Backpulver  Nüsse  Zucker  V – Zucker  Zimt  Salz | | mit der **All – in – Methode** zubereiten | | 150 g  2 | | Butter  Eier | | | 1 - 2 | **Äpfel** | | …………………………………………..  …………………………………………. | | | * Teig mit **2 EL** in Papierbackförmchen füllen * **Muffins backen**:   Funktion: **O**ber/**U**nterhitze  Einschubhöhe: 3  Temperatur: 180 °C  Backzeit: 15 –20 Min. | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | | 1. Erstelle am **PC ein Merkblatt über die Herkunft der Muffins**. | | | | | | | | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Name | | | Klasse | | Datum | Fach Soziales | | Blatt-Nr. | | | |
|  | Dein Thema: Pastagericht mit Soße  1. Du sollst ein **Pastagericht mit Soße (Konfetti-Soße)**  zubereiten:   http://www.rezepte-guru.de/images/nudeln.jpg   * Folgende **Zutaten** stehen bereit:   250 g Nudeln/Pasta  Soßenzutaten siehe Rezept  50 g Parmesan   * Rezept für **Konfetti-Soße:**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Menge | Zutaten | Zubereitung | | je ¼ | Paprika,rot u. gelb |  | | 100 g | Putenschinken | * In **sehr kleine** Würfel= „Konfetti“ schneiden | | 4 EL | TK-Erbsen |  | | 200 ml | Sahne | * In einem Topf aufkochen, Stufe: …… | | ½ TL | Gekörnte Brühe | * Konfettigemüse, Schinken und Erbsen | | je 1 Msp. | Salz, Pfeffer, Chili | zugeben und kurz fortkochen, Stufe: …… |   +   * Notiere die benötigten **Arbeitsgeräte** schriftlich. * Bereite das **Pastagericht mit Konfettisoße** zu. * **Richte** die Nudeln mit der Soße auf **Tellern für …. Personen** an. Serviere den Parmesan in einem extra Schälchen dazu.  1. Erstelle ein **Plakat** zur **Kochschule Pasta perfekt**  mit mind. 5 Merksätzen.   **Arbeitsgeräte**: | | | | | | | | |  |  | |
|  | |  |  | |  | | |  | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Name | | | | Klasse | | Datum | Fach Soziales | Blatt-Nr. | | |
|  |  | | |  | | |  | | |  |  |
|  | | 1. **Die Aufgabenstellung war verständlich:**  * ja ………………………………………………. * teilweise ………………………………………. * nein ………………………………………….….  1. **Mit den einzelnen Aufgaben bin ich klar gekommen:**  * **Zubereitungsaufgabe ohne Rezept** * sehr gut ……………………………………….. * gut ………………………………………….…. * teilweise ………………………………………. * ich bin nicht klargekommen ………………………………………. * **Zubereitungsaufgabe mit Rezept** * sehr gut ………………………………………. * gut …………………………………………… * teilweise………………………………………. * ich bin nicht klargekommen ………………………………………. * **Arbeitsgeräte schriftlich notieren** * sehr gut ………………………………………. * gut……………………………………………… * teilweise ………………………………………. * ich bin nicht klargekommen * **Zusatzaufgabe wie PC- Merkblatt/Plakat/Tisch eindecken/……….** * sehr gut ………………………………………. * gut…………………………………………..…. * teilweise …………………………………….. * ich bin nicht klargekommen ……………………………………….  1. **Die Zeitvorgabe war:**  * völlig ausreichend * knapp, aber ich bin rechtzeitig fertig geworden * mir hat die Zeit nicht gereicht  1. **Ich bin mit dem Ergebnis zufrieden**  * bei der **Zubereitungs**aufgabe * ja ……………………………………….…. * teilweise ………………………………… * nein ………………………………………. * bei der **Zusatz**aufgabe * ja …………………………………………. * teilweise ………………………………… * nein ……………………………………… | | | | | | | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  |
|  | |  |  | | |  | | | |  |  |

**Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| ***Lebensmittelbestellung*** |

* BD05012_**Informiert** euch sorgfältig über die Zutatenliste der Speisen der nächsten Woche

* **Erstellt** gemeinsam die Lebensmittelbestellung
* **Berücksichtigt** immer die unterschiedlichen Ernährungs-

gewohnheiten, z. B. Muslime, Vegetarier, Allergiker (evtl.

nochmals nachfragen!)

* **Berechnet** die Mengen bei unterschiedlicher Gruppenstärken

(z. B. Rezepte halbieren)

BD07431_

Tipps zur Lebensmittelauswahl

***Wir:***

* **bevorzugen regionale und saisonale** Lebensmittel.
* **vermeiden** Halbfertig- oder Fertigprodukte.
* **beziehen** auch Lebensmittel aus dem Vorrat **mit ein**.
* **bevorzugen** Pfandgläser/-flaschen.

PE02742_

***Ihr könnt Rezept nach Geschmack auch abwandeln!***

* Einzelne Zutaten durch andere ersetzen, z.B. Gemüse- oder

Obstsorten.

* Besprecht euch in der Gruppe und der Lehrkraft.

Buckel

**Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Name: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| ***Präsentation des Einkaufs*** |

**BD05012_**

* **Überprüft** den Einkauf auf Vollständigkeit

* **Verteilt** die Lebensmittel an die jeweiligen Gruppen
* **Benennt** Lebensmittel die regional oder saisonal sind.
* **Erklär**t, falls ihr bestimmt Ernährungsgewohnheiten bei

der Lebensmittelbestellung berücksichtigt habt.

* **Begründet,** warum und wo ihr die Mengen der Zutaten

reduziert habt.

BD07431_

Wir üben den Umgang mit Schriftwesen

* **Heftet** die Einkaufsliste in der Buchführungsmappe ab**.**
* **Ordnet** den Einkaufsbon der Bestellung zu.
* **Tragt** die Preise der Lebensmittel in der Tabelle ein.

PE02742_

***Tagesaufgabe:***

* **Notiert** euch das teuerste Produkt und begründet.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Buckel

#### 

**Note:**

Name: …………………………………… Klasse: …………….. Datum: ……………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Einkaufsliste** | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen |
| Vollständigkeit |  |  |  |  |
| Zuordnung  LM-Gruppen |  |  |  |  |
| Produktbezeichnung |  |  |  |  |
| Mengenangabe |  |  |  |  |
| Vorräte |  |  |  |  |

10 P. - ………P

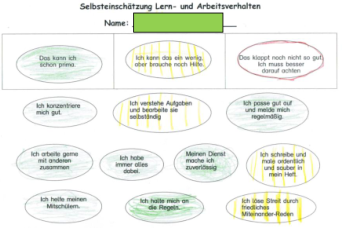
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Einkauf** | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen |
| Einkauf getätigt |  |  |  |  |
| Einkaufstasche |  |  |  |  |
| erforderliche Menge |  |  |  |  |
| Geeignete Qualität |  |  |  |  |
| Vorräte berücksichtigt |  |  |  |  |

10 P. - ………P

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Abrechnung** | 2 | 1 | 0 | Bemerkungen |
| Etat beachtet |  |  |  |  |
| Kassenbeleg |  |  |  |  |
| Restgeld |  |  |  |  |
| Buchung im Kassenbuch |  |  |  |  |

8 P. - ………P

Gesamt: …………P

 **Lernlandkarten**

* **den eigenen Lern- und**

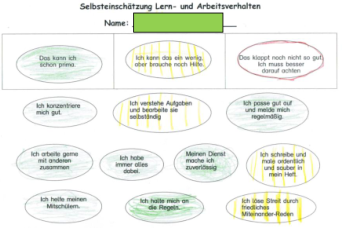
**Wissensstand reflektieren**

* **sich selbst weitere Ziele setzen**
* **Verantwortung für das eigene Lernen**

**übernehmen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grün** = | **Das beherrsche ich.** |
| **Gelb** = | **Dazu möchte ich mehr wissen.**  **Ich kann/weiß ein wenig.** |
| **Rot** = | **Dazu weiß/kann wenig sagen.**  **Ich brauche Hilfe.** |

|  |
| --- |
| **Der sachgerechte Einsatz von Lernlandkarten** |

* **Am Anfang einer Sequenz: Einstieg**
* **Am Ende der Sequenz**
* **Standortbestimmung**
* **Vergleich**
* **allgemein Einstieg „Soziales“**

Name \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Lernstand vom :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Lernlandkarte***

***Soziales - mehr als nur Kochen?***

Bild in Originalgröße anzeigen

|  |  |
| --- | --- |
| Grün = | > Das beherrsche ich. |
| Gelb = | > Dazu möchte ich gerne mehr wissen.  > Ich kann/weiß ein wenig. |
| Rot = | > Dazu weiß/kann wenig sagen.  > Ich brauche Hilfe. |



Buckel

Name \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Lernstand vom :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Lernlandkarte***

***Sachgerechtes Einkaufen (k)eine Kunst?***

PE02748_

|  |  |
| --- | --- |
| Grün = | > Das beherrsche ich. |
| Gelb = | > Dazu möchte ich gerne mehr wissen.  > Ich kann/weiß ein wenig. |
| Rot = | > Dazu weiß/kann wenig sagen.  > Ich brauche Hilfe. |

BD07431_

Buckel

Name des Beobachter: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Beobachte und vergleiche: **Der Arbeitsplatz**



* Beobachte sorgfältig.
* Berücksichtige alle Schüler gleichermaßen.
* Notiere Stichpunktartig mit + und **- .**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Name: | **Arbeitsplatz**  **vorbereitet?** | **Arbeitszentrum erkennbar?** | **Arbeitsfläche**  **ist sauber?** | **Abfälle auf der Arbeitsfläche?** | **Sterne**  **0-3** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Buckel

Mir hat gut gefallen.

Name des Beobachters: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Name des beobachteten Schülers: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**An einem schön gedeckten Tisch nimmt jeder gerne Platz!**



* Beurteile sorgfältig.
* Berücksichtige alle Kriterien.
* Notiere Stichpunktartig mit + und **- .**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thema** | **Beurteilungskriterien (je 0-3 Pkt.)** | | | | |
| Schüler | Gesamt-eindruck/  Dekoration | Tafelgeschirr  Gedeck | Tisch- / Menükarten | Servietten/  Tischdecke | Farb-harmonie |
| Name:  Thema: |  |  |  |  |  |
|  |  |
| * Punkte |  |  |  |  |  |

* Was ich noch sagen wollte:

PE02742_Mir hat gut gefallen….

Buckel

Test für zukünftige Küchenprofis

**Aufgabenübersicht:**

1. Schneide die Banane in **mundgerechte Scheiben.**

**Presse eine halbe Zitrone aus.**

1. Schneide die Paprikaschote in mun**dgerechte Streifen.**
2. Schneide die Gurke in **mundgerechte Stücke**
3. Schneide die Tomate in **Achtel.**
4. Schneide den Apfel in **mundgerechte Stücke.**
5. Bereite die **Trauben (blau und weiß)** für einen Obstsalat vor.
6. Schneide die **Petersilie/Schnittlauch**.
7. Bereite das **Rezept Salatsoße (salzig)** für „Bunten Salat“ zu.
8. Bereite das **Rezept Salatsoße (süß)** für „Obstsalat“ zu.

**Lebensmittel und Arbeitsmaterialien:**

* + 2 Bananen, 1 Zitrone
  + 2 Äpfel
  + je 200 g helle und blaue Trauben
  + 4 Tomaten
  + 1 Gurke
  + 1 gelbe Paprika
  + 1 Bd. Petersilie oder Schnittlauch
  + 2 Schneidebretter
  + Messer zur Auswahl
  + 2 Schüsseln mit Salatbesteck
  + EL, TL, gr./kl. Schneebesen, gr./kl. Schüsse



## Test für zukünftige Küchenprofis

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aufgabe** | **Schüler** | **Arbeitsgeräte**  **3 P.** | **Arbeitstechnik 5 P.** | **Aufräumen**  **2 P.** | **Gesamtpunkte**  **10 P.** |
| Schneide die **Banane** in **mundgerechte Scheiben.**  **Presse** eine halbe **Zitrone** aus. |  |  |  |  |  |
| Schneide die **Paprikaschote in** **mundgerechte Streifen.** |  |  |  |  |  |
| Schneide die **Gurke in mundgerechte Stücke.** |  |  |  |  |  |
| Schneide die **Tomate in Achtel.** |  |  |  |  |  |
| Schneide den **Apfel in mundgerechte Stücke.** |  |  |  |  |  |
| Bereite die **Trauben (blau und weiß)** für einen Obstsalat vor. |  |  |  |  |  |
| Schneide die Petersilie/Schnittlauch **fein.** |  |  |  |  |  |
| Bereite das **Rezept Salatsoße (salzig)** für „Bunten Salat“ zu. |  |  |  |  |  |
| Bereite das **Rezept Salatsoße (süß)** für „Obstsalat“ zu. |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Dein** **persönlicher** |

* **Hol dir deine Sterne!**
* **Sieh selbst, in welchen Bereichen du schon sehr gut bist!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hygiene** |  |

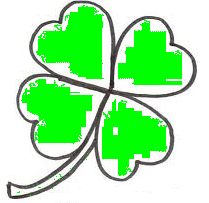
|  |  |
| --- | --- |
| **Arbeitsplatz** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Arbeitsausführung** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Arbeitsergebnis**  j0183712 |  |

Buckel

Buckel



**SOZIALES LERNEN**

**PERSÖNLICHKEIT**

**SACHLERNEN**

**METHODENLERNEN**

### Zielscheibe zur Teamaufgabe „…….….“

Name:

Persönliches Lernen

Soziales Lernen

**- -**

Methodenlernen

Sachlernen

**o**

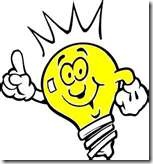
**+**

**+ +**

**- -**

Wie bei einer Zielscheibe gilt:  
Je näher am Mittelpunkt, desto besser das Ergebnis.

**Bearbeitet** **die Aufgaben allein bzw. zu zweit.**



1. **Talentshow WISSEN**

* **Wählt** ein Thema aus.

🞏 **Zeit**management in der Küche

🞏 **Personal**management in der Küche

🞏 **Geld**management in der Küche

🞏 Zutaten der Saison – gesund & umweltbewusst

* **Informiert** euch über das gewählte Thema in den bereitgestellten **Unterlagen** bzw. eurem Soziales-Ordner.
* **Erstellt** ein **Plakat** zum Thema.

**Präsentiert** dieses in der „Talentshow“.



1. ** Talentshow KÖNNEN**

* **Wählt** ein Thema aus und **entscheidet** euch **für eines** der drei Rezepte.

🞏 **Pasta perfekt kochen** ………………….……………………….………....

🞏 **Pudding ohne Klumpen!** …………………………………..………..……

🞏 **Gemüse professionell schneiden** ……..……………………..……...…

🞏 **Perfekt panieren & braten** …………………………………….….………

* **Sucht** ein dazu passendes Gericht aus dem Soziales-Ordner

(z. B. Suppe, Hauptgericht, Beilage, Salat, Nachspeise).

* **Schreibt** für beide Gerichte eine **Einkaufsliste** und **kauft** die Lebensmittel ein.
* **Informiert** euch über das gewählte Thema in den bereitgestellten **Unterlagen** bzw. eurem Soziales-Ordner.
* **Präsentiert** euer Können in der „Talentshow“.



Durchführung am ……………………… TEAM: ………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aufgabe** | **Schüler**  ……………………. | **Schüler**  ……………………. | **Schüler**  ……………………. | **Schüler**  ……………………. |
| **KÖNNEN – Show**  Thema:  …………………………… |  |  |  |  |
| Zubereitungs-  Aufgabe 1  ………………………… |  |  |  |  |
| **http://www.czyslansky.net/wp-content/uploads/2010/04/birne1_thumb.jpgWISSEN -Plakat**  Thema:  ………………………… |  |  |  |  |
| Zubereitungs-  Aufgabe 2 (Ergänzung)  ……………………………… |  |  |  |  |
| Tisch eindecken  Servietten falten |  |  |  |  |
| Aufräumungs-  arbeiten |  |  |  |  |

Verteilt diese **Aufräumungsarbeiten** auf das gesamte Team:

* Tischsets abwischen
* Spülmaschine einräumen
* Herd reinigen
* Endreinigung Küche (restl. Töpfe abspülen usw.)

http://blogs.douglascountylibraries.org/wp-content/uploads/2014/07/show-us-your-talent.jpg



* **Beobachte** die einzelnen Shows genau.
* Gib anschließend deine **Bewertung** ab.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Deine Bewertung** | |  |  |  |  |  |
| **Team GELB** | WISSEN  Geld-  management |  |  |  |  |  |
| KÖNNEN  Gemüse schneiden |  |  |  |  |  |
| **Team**  **ROT** | WISSEN  Zeit-  management |  |  |  |  |  |
| KÖNNEN  Pudding ohne Klumpen |  |  |  |  |  |
| **Team GRÜN** | WISSEN  Personal-  management |  |  |  |  |  |
| KÖNNEN  Perfekt panieren & braten |  |  |  |  |  |
| **Team BLAU** | WISSEN  Zutaten der Saison |  |  |  |  |  |
| KÖNNEN  Pasta perfekt kochen |  |  |  |  |  |

**Dein Favorit als neues Talent:**

……………………………………….

**Kochduell der Klasse 8 a**

**im Schuljahr 2011/12**



**Jury**

|  |
| --- |
| **Zeig was du kannst!** |

* **Bilde** Inseln und ordne zu.

|  |
| --- |
| **Persönliche**  **Hygiene** |

* **Überprüfe** regelmäßig und **ergänze.**

Hygiene

Einkauf

Gesunde Ernährung

Arbeits-

methoden

Technische

Geräte

Arbeitsplatz

Bucke

**Bild in Originalgröße anzeigenIch kenn mich aus mit...**

|  |
| --- |
| * **Schneide** die Teile rationell aus und gebe sie in deinen Umschlag. * **Kontrolliere** jede Woche am Anfang der Stunde, ob du deine „Insel“ neues „Land“ erhalten.      * **Klebe** die neuen Teile zu der passenden Insel. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hygiene** | **Arbeitsplatz** | **Einkauf** | **Technische Geräte** | **Arbeits-methoden** |
| Persönliche Hygiene | Innerer/Äußere  Greifraum | Werbestrategien  erklären | Backröhre  bedienen | Mind map  erstellen |
| Sachgerechte Müllentsorg. | Persönlicher Greifraum | Zutatenliste  deuten | Elektroherd  bedienen | Teamarbeit  durchführen |
| Müll  trennen | unterschiedliche  Schneidetechniken | Lebensmittel-  kennzeichnung | Reinigung Elektroherd | Arbeits gerecht verteilen |
| Hände gründlich waschen | Tunnelgriff  verwenden | Nährwerttabelle  lesen | Handrührgerät  verwenden | Mappe sachgerecht führen |
| Hygiene am Arbeitsplatz | Küchenwaage  bedienen | Quengelzone  erklären | Mikrowellen-gerät einschalten | Rezept  lesen |
| ? | Arbeitszentrum  beachten | Ernährungs  pyramide | Pürrierstab  verwenden | Arbeitsanwei-  Sungen ausführen |
|  | Tisch sachgerecht decken | Nährstoffe  benennen | Toaster  bedienen | Arbeitsplan erstellen |
|  | Servietten  falten | Speisen  garnieren | Küchenmaschine  bedienen | ? |
|  | Tischdekoration  entwerfen | ? | Betriebsan-leitungen lesen |  |
|  | Arbeitsmittel vorbereiten |  | Geschirrspül-  Maschine einräumen |  |
|  | Lebensmittel wiegen und messen |  | ? |  |

Buckel

**Selbstbewertung nach dem Zufallsprinzip**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wir bewerten heute: **„*Spülzentrum“***   * Ist der Spülschrank aufgeräumt? * Sind die Ausgüsse gereinigt? * MCj02813300000[1]Ist der Spülplatz sauber und glänzend poliert? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wir bewerten heute: **„*Essbereich“***   * Ist der Tisch gründlich gereinigt? * Wurden alle Stühle hochgestellt? * Bildergebnis für Grafik geschirrWurden alle Platzdeckchen gereinigt und aufgeräumt? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bild in Originalgröße anzeigenWir bewerten heute: **„Tafelgeschirr“**   * Wurde das Besteck richtig aufgeräumt? * Wurde das Besteck gründlich poliert? * Sind alle Besteckteilen nachgezählt? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bild in Originalgröße anzeigen  Wir bewerten heute: **„Hygiene“**   * Sind alle Tücher in der Waschmaschine? * Wurde der Boden gekehrt? * Wurden alle Bretter zum Trocknen aufgestellt? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wir bewerten heute: ***„Teamarbeit“***   * Bild in Originalgröße anzeigenIst es euch gelungen im Team zu arbeiten? * Wurden die Arbeitsaufgaben gerecht verteilt? * Habt ihr euch gegenseitig unterstützt? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Wir bewerten heute: **„Herdzentrum“**   * Bild in Originalgröße anzeigenWurde das Glaskeramikkochfeld gründlich gereinigt? * Wurde mit klarem Wasser nachgewischt? * Ist die vollständige Arbeitsfläche der Küche gründlich gereinigt? | 1 Punkt  1 Punkt  1 Punkt |  |
| Gesamtpunktzahl: | |

Buckel