

STS Lerneinheit: Kuchen backen Becherrezept Rührteig



Rahmenplan / harmonisierter BRP: Hauswirtschafter/-in	Nr. G4.1.d	Werkstatt Bremen - Martinshof	
Schwierigkeitsgrad: 1 / T <input type="checkbox"/> 2 / A <input checked="" type="checkbox"/> 3 / F <input checked="" type="checkbox"/> 4 / B <input type="checkbox"/>		Anzahl TN: 4	Dauer in Std: 2
Erstellt von: Marion Untiet	Freigegeben von: Susanne Anker am: 20.12.2018 Revision: Datum	Lerneinheit Nr.: STS_38	Seite 1 / 10

Inhaltsverzeichnis

Informationen **(I)**, Aufgaben **(A)**, Medien **(M)**, Lösungen **(L)** Kontrolle **(K)** Dokumentation **(D)**

Nr.	Bezeichnung	Seite
1	Lernziele	3
2	Bewertung der Lernergebnisse	3
3	Hinweise	3
4	Methodische Planung	4
Anlagen	Didaktisches Material	
K 1	Zubehör	6
K 2	Zutaten	7
K 3-1 – 3.3	Zubereitung	8

Anzahl	Zubehör
Pro TN	Kittel, Haarnetz, Einweghandschuhe
8	Becher
Je 2	Rührschüssel, Mixer, Küchenuhr, Kuchenform, Pinsel, Teigschaber, Zutaten laut Rezept

Die Urheberrechte dieser Lerneinheit liegen bei der arbeitgemeinschaft pädagogische systeme e. V. Nachdruck und Vervielfältigungen nur mit Genehmigung des Eigentümers.

Symbole: METACOM Symbole © Annette Kitzinger

Abkürzungen:

TN = Teilnehmerinnen und Teilnehmer

FK = Fachkraft

LE = Lerneinheit

1. Lernziele

Kenntnisse:

- Der TN kennt die Arbeitsabläufe beim Kuchenbacken
- Der TN kennt die Zutaten und das Zubehör zur Herstellung eines Kuchens aus Rührteig
- Der TN weiß, wie ein Kuchen aus Rührteig hergestellt wird

Fertigkeiten:

- Der TN kann im Team Aufgaben planen, selbständig umsetzen und kontrollieren
- Der TN beherrscht die vorgegebenen bekannten Schritte zur Herstellung eines Kuchens aus Rührteig
- Der TN beherrscht die erlernten Schritte beim Herstellen eines Kuchens aus Rührteig und kann diese in bekannten Situationen anwenden

Einstellungen:

- Der TN ist gewillt, die Vorgaben zu beachten und dabei sauber und genau zu arbeiten
- Der TN ist gewillt, die Absprachen in Teamarbeit einzuhalten

2. Bewertung der Lernziele

Selbsteinschätzung:

Die TN bewerten selbst die erzielten Ergebnisse durch:

- Sichtkontrolle
- Geruchskontrolle
- Geschmacksprobe

Fremdeinschätzung:

Rückmeldung durch die FK

Rückmeldung durch die Gruppe

3. Hinweise

Für die Teilnahme an dieser Lerneinheit ist Lesen können nicht erforderlich. Allerdings sollten die TN mit der Handhabung des Mixers und dem Umgang mit dem Zubehör vertraut sein

Die Becher sollten ein Fassungsvermögen von ca. 200ml haben

Die TN arbeiten in zwei Zweiertteams und backen entsprechend zwei Kuchen.

Die Abbildungen K 3.1 – 3.3 werden zu Bildkarten geschnitten und laminiert (ein Satz pro Team).

4. Methodische Planung

1. Tätigkeitsbeschreibung: Benennung der Aufgabe

Die TN beschreiben aus dem Gedächtnis, welche Zutaten und welches Zubehör für einen Kuchen aus Rührteig benötigt werden.

Für die Beschreibung der Arbeitsschritte können die Bildkarten von den TN in die richtige Reihenfolge gelegt werden. Zur Überprüfung mit Kontrollblatt K 3.1 - K 3.3 vergleichen.

Die Hygiene-Vorschriften sind bekannt, sie werden zur Wiederholung gemeinsam besprochen.

2. Entscheidung: Übernahme der Aufgabe

Die TN entscheiden, ob sie bereit sind, die Aufgabe selbständig durchzuführen. Bei Ablehnung werden zunächst die Gründe und Konsequenzen besprochen. Ggf. wird eine alternative Aufgabe aus diesem Bereich ausgeführt.

3. Tätigkeitsplanung: Darlegung des Ablaufs der Tätigkeit

Kittel, Einweghauben und Einweghandschuhe liegen für jeden Teilnehmer bereit.

Hygiene-Vorschriften: Hände waschen, Schmuck, Uhr etc. ablegen.

Der praktische Teil findet in der Küche statt. Die benötigten Zutaten stehen bereit, das Zubehör wird von den TN laut Kontrollblatt K 2 zusammengestellt

Die TN bilden Zweierteams und planen das Vorgehen selbständig. Zur Unterstützung können die Bildkarten bei der Aufgabenverteilung hinzugezogen werden.

- Wer misst die Zutaten ab?
- Wer rührt den Teig mit dem Mixer?
- Wer gibt Rosinen oder Nüsse oder Schokolade hinzu
- Wer heizt den Backofen vor?
- Wer bereitet die Backform vor?

4. Kontrolle: Prüfmittel bereitstellen

Die TN kontrollieren ihre Tätigkeiten selbständig:

- Kontrollblatt zum Abhaken für Zubehör,
- Kontrollblatt zum Abhaken der Zutaten
- Becher zum Abmessen der Zutaten
- Bildkarten der Arbeitsschritte, Kontrollblätter K 3.1-3.3

5. Handlung: Tätigkeit ausführen

Die TN führen ihre gewählten Aufgaben selbständig durch.

FK hält sich im Hintergrund und unterstützt, falls nötig, mit zielführenden Hinweisen.

6. Auswertung: Ergebnis mit der Aufgabe vergleichen

Konnte die Aufgabe wie geplant umgesetzt werden?

- Wie hat die Arbeitseinteilung geklappt? Was war dabei hilfreich?
- Wie selbständig konnten die geplanten Arbeiten durchgeführt werden (mit viel / wenig / ohne Unterstützung?)
- Wie hat das Team zusammengearbeitet?
- Waren die Kontrollblätter (Checklisten) hilfreich?

- Was war bei den Arbeitsblättern / Checklisten besonders hilfreich (die Informationen / die Bilder / die leichten Texte)?
- Was ist aus Ihrer Sicht gut / nicht gut gelaufen?
- Was kann ggf. verbessert werden?

Anlagen


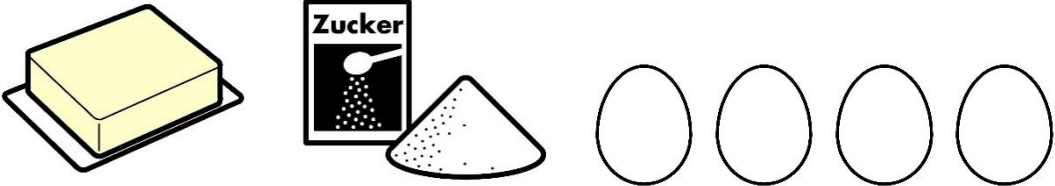
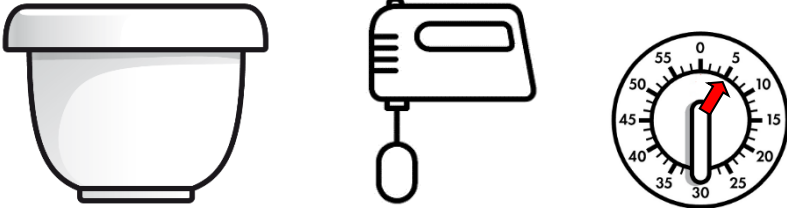

Zubehör

	<p>Vier Becher</p>	
	<p>Rühr-schüssel</p>	
	<p>Mixer</p>	
	<p>Küchen-uhr</p>	
	<p>Kuchen-form</p>	
	<p>Pinsel</p>	
	<p>Teig-schaber</p>	

Zutaten

	<p>4 Becher Mehl</p>	
	<p>1 Backpulver</p>	
	<p>1 Becher Zucker</p>	
	<p>1 Prise Salz</p>	
	<p>1 Paket Butter</p>	
	<p>4 Eier</p>	
	<p>2 Becher Milch</p>	

Zubereitung


1.	 <p>Rühr-schüssel bereit stellen</p>
2.	 <p>Butter + Zucker + Eier in die Schüssel geben</p>
3.	 <p>Mit dem Handrühr-gerät 5 Minuten rühren</p>
4.	 <p>Mehl + Milch + Back-pulver dazu geben</p>

5.



Zutaten zu einem glatten Teig verrühren

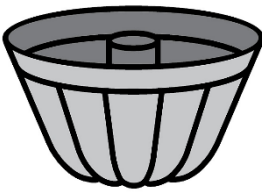
6.



oder oder

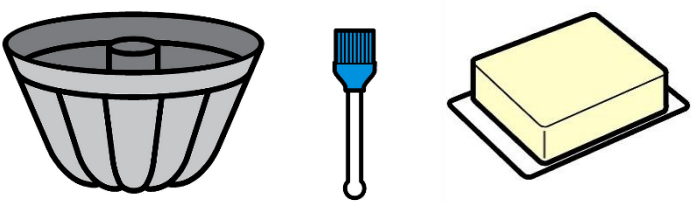
Nach Wunsch kann 1 Becher Rosinen, geraspelte Schokolade oder gehackte Nüsse zugegeben werden

7.



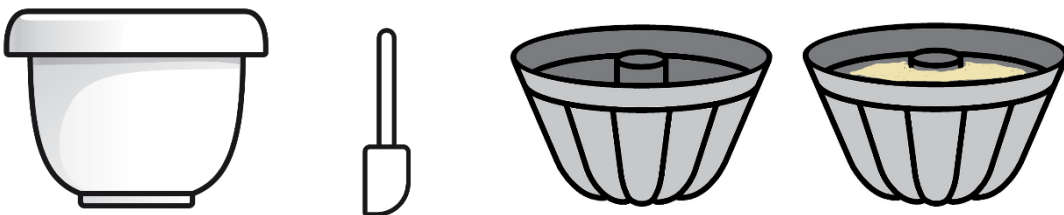
Kuchen-form bereit stellen

8.



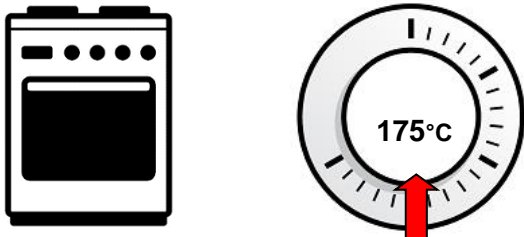
Kuchen-form einfetten

9.




Teig in die Kuchen-form füllen

10.



Back-ofen auf 175°C vorheizen

11.



Kuchen in den Back-ofen schieben und 60 Minuten backen

12.



Fertig! Guten Appetit