|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I-4 – KUCHEN, PFANNKUCHEN ODER WAFFELN BACKEN **Verschiedene Aktionen** | **Grad der Unselbstständigkeit:** **von 0 bis 4** | **Reihenfolge eingehalten: ok oder ko** | **Beobachtungen :** **Irrtümer, geleistete Hilfestellungen, Kommentare** | **Erschwerende Faktoren** | **Defizit-Hypothese** |
| EMOTIONALE, AFFEKTIVE UND AUF DAS VERHALTEN ZURÜCKZUFÜHRENDE FAKTOREN | AUF DIE UMGEBUNG ZURÜCKZUFÜHRENDE FAKTOREN | SENSORIELLE UND MOTORISCHE FUNKTIONEN | ARBEITSSPEICHER | LANGZEITGEDÄCHTNIS | GNOSTISCHE UND PRAXISCHE FUNKTIONEN | SPRACHE | AUFMERKSAMKEITS-FUNKTIONEN | EXEKUTIVE FUNKTIONEN |
| **(1) Das ausgesuchte Rezept dort nehmen, wo es liegt und in Sichtweite legen** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(2) Die laut Rezept erforderlichen Zutaten zurechtlegen**a) Alles, was benötigt wird (Eier, Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Wasser, Schokolade, Obst...), dort nehmen, wo es sich befindet und griffbereit auf die Arbeitsplatte legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (3) Die zur Zubereitung der Backwaren erforderlichen Küchenutensilien zurechtlegen a) Verschiedene Schüssel(chen), Löffel, Schneebesen, Teigrolle, Teiglecker, Küchenwaage, Mixer,... dort nehmen, wo sie stehen und in Reichweite legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(4) Den Teig zubereiten**a) Im Rezept nachlesen und den Anweisungen folgen, wenn nötig | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Die geeignete Schüssel unter den vorher zurechtgestellten herausnehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Die Zutaten in der geeigneten Menge und wenn nötig, in der im Rezept vorgegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Um die Zutaten abzuwiegen, die Küchenwaage nehmen und den Zeiger, wenn nötig, auf 0 setzen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Von der 1. Zutat, die zu wiegen ist, die geschätzte Menge der im Rezept vorgegebenen, auf die Waage legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| f) Das angegebene Gewicht an der Waage ablesen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| g) Die Menge der Zutat verändern (verkleinern oder vergrößern) bis das im Rezept vorgegebene Gewicht mit dem der Waage übereinstimmt | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| h) Mit den anderen abzuwiegenden Zutaten gleichermaßen vorgehen, d.h. die Punkte e) bis g) wiederholen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| i) Wenn alle Zutaten in der richtigen Menge in der Schüssel sind, einen Löffel, Schneebesen oder den Mixer nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| j) Bei Gebrauch des Mixers diesen vorher an die Steckdose anschließen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| k) Mit dem gewählten Küchengerät den Teig rühren, schlagen oder mixen bis er die gewünschte Konsistenz hat | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(5) Je nach Art des Teigs, eventuell Eischnee dazugeben**a) 2 Schüsselchen nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Die nötige Anzahl Eier nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Über einem der Schüsselchen das erste Ei aufschlagen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Das Eiweiß vom Eigelb trennen, indem das Eiweiß in eines der Schüssselchen abläuft und das Eigelb in das andere Schüsselchen gegeben wird | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Mit den restlichen Eiern genau so vorgehen, wenn nötig | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| f) Eine Prise Salz zum Eiweiß geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| g) Mit Hilfe des Mixers einen Eischnee schlagen, bis er fest genug ist | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| h) Den geschlagenen Eischnee unter den Teig heben bis eine ebenmäßige Mischung entsteht | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(6) Laut Rezept eventuell bestimmte Zutaten in den Teig mischen, wie Schokoladenraspel, getrocknete Früchte,...** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(7) Den Teig durchkneten**a) Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen  | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Den Teig in Form eines Klumpens auf die Arbeitsfläche legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Den Teig bearbeiten bis er die gewünschte Konsistenz hat | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(8) Den Teig solange ruhen lassen, wie es das Rezept vorsieht** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(9) Den Teig ausbreiten**a)Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Den Teigklumpen au die Arbeitsfläche legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Die Kuchenrolle nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Den Teig mit der Kuchenrolle ausrollen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(10) Den Teig in die Backform geben**a) Eine Kuchenform nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Margarine nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Die Kuchenform einfetten oder Backpapier hineinlegen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Den Teig oder einen Teil des Teigs in die Backform geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(11) Einen Obstkuchen belegen**a) Ein Schälmesser oder ein Messer nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Das Obst säubern und schälen (entkernen, ...) | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Das Obst kleinschneiden | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Das zerkleinerte Obst auf den Teig verteilen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Das Obst mit Teig oder einer anderen im Rezept vorgegebenen Mischung bedecken | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(12) Mit einem Pinsel das Eigelb auf die Zubereitung streichen** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(13) Im Backofen backen**a) Den Backofen zur rechten Zeit und mit der im Rezept angegebenen Temperatur und Einstellung vorheizen  | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Den Backofen öffnen und den Gitterrost, wenn nötig, auf der geeigneten Höhe plazieren | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Die Zubereitung nehmen und auf den Rost im Backofen stellen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Den Backofen schließen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Die Temperatur anpassen, wenn nötig | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| f) Den Backvorgang überwachen (ab und zu mit einer Messerspitze in die Zubereitung hineinstechen) oder eine Eieruhr benutzen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| g) Den Backvorgang beenden sobald die Zubereitung gar ist | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| h) Einen Untersetzer oder ein Gitterrost dort nehmen, wo er liegt und an eine geeignete Stelle legen  | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| i) Die Topflappen dort nehmen, wo sie sich befinden | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| j) Den Backofen öffnen, das Gebäck mit Hilfe der Topflappen herausnehmen und auf den Untersetzer stellen. | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| k) Warten bis das Gebäck erkaltet | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| l) Das Gebäck aus der Form nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Oder****(13) In der Pfanne backen (Pfannkuchen)**a) Im Rezept nachschauen, wenn nötig | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Die Pfanne dort nehmen, wo sie sich befindet und auf die Herdplatte stellen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Das Bratfett dort nehmen, wo es steht | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Etwas Bratfett in die Pfanne geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Wenn es ein Gasherd ist, die Streichhölzer oder den Gas-Anzünder dort nehmen, wo sie liegen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| f) Die Herdplatte einschalten und die Temperatur regeln | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| g) Den Schöpflöffel dort nehmen, wo er sich befindet | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| h) Sobald das Fett richtig heiß ist, einen Schöpflöffel Teig nehmen und in die Mitte der Pfanne geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| i) Den Vorgang h) wenn nötig wiederholen, bis der Boden der Pfanne mit Teig bedeckt ist | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| j) Den Teig goldbraun werden lassen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| k) Den Teig aus der Pfanne lösen. | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| l) Den Pfannkuchen umdrehen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| m) Die andere Seite goldbraun werden lassen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| n) Einen Teller dort nehmen, wo er steht | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| o) Den Teig aus der Pfanne lösen  | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| p) Den Pfannkuchen auf den Teller geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| q) Wenn nötig, wieder etwas Butter in die Pfanne geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| r) Die Vorgänge h) bis q) solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| s) Wenn der letzte Pfannkuchen gebacken ist, den Herd ausschalten und die Pfanne von der Platte nehmen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Oder****(13) Im Waffeleisen backen**a) Im Rezept nachschauen, wenn nötig | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| b) Das Waffeleisen dort nehmen, wo es steht und an eine geeignete Stelle setzen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| c) Die geeigneten Platten in das Waffeleisen einlegen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| d) Das Waffeleisen an die Steckdose anschließen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| e) Die Back-Temperatur regeln | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| f) Das Waffeleisen vorheizen lassen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| g) Das Waffeleisen öffnen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| h) Das Fett dort nehmen, wo es steht | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| i) Etwas Fett auf die Platten des Waffeleisens geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| j) Ein oder zwei Schöpflöffel Teig nehmen  | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| k) Den Teig auf die Platten des Waffeleisens geben | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| l) Das Waffeleisen schließen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| m) Den Backvorgang überwachen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| n) (Manche Waffeleisen müssen herumgedreht werden) | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| o) Wenn der Teig gar ist, das Waffeleisen öffnen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| p) Eine große Gabel dort nehmen, wo sie sich befindet | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| q) Die Waffeln herausnehmen und auf den zuvor bereitgestellten Teller legen | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| r) Die Vorgänge i) bis q) solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| s) Das Waffeleisen ausschalten (den Stecker aus der Steckdose nehmen) | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(14) Die angefallenen Abfälle in den dafür vorgesehenen Mülleimer werfen** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(15) Die benutzten Küchenutensilien zum Spülen zusammenstellen** | 0 1 2 3 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |