

**Hilfen
zur**

BERUFS FINDUNG

Arbeitsprobenreihen

Hauswirtschaft



ERTOMIS

**Hilfen
zur**

BERUFS FINDUNG

Arbeitspädagogische
Aufgaben- und Beurteilungssysteme
für die berufliche Rehabilitation

Band 7

Hauswirtschaft

Ständige Mitarbeiter:

Karl Heinz Bertermann, Wetter
Günter Bock, WfB Bethel
Franz Eberle, Rehazentrum Isny
Heinz Gelhaus, BBW Maria Veen
Peter Haase, BFW Heidelberg
Wilhelm Heidmann, BBW Mosbach
Helmut Leyer, BBW Rummelsberg
Günter Lippels, BBW Husum
Robert Lochbühler, Rehazentrum Isny
Hans-Ulrich Schaller, Tübingen
Ulrich Schmidt, BBW Volmarstein

Koordination:

Margret Koch, Universität Köln

Redaktion:

Michael Dieterich, Universität Hamburg

ERTOMIS

Alle Rechte vorbehalten.

Fotomechanische Wiedergabe, Vervielfältigung und Verbreitung in irgendeiner Form (durch Kopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren), auch von Teilen des Buches, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers.

© 1987

Herausgeber: ERTOMIS Bildungs- und Förderungs-GmbH, Wuppertal

Grafik und Umschlaggestaltung: Martin Dilger, Jochen Zink

Technische Zeichnungen:

Fotografie: Karl Heinz Bertermann

Satz: Typographie Helmut Paul, 7143 Vaihingen (Enz)

Reproduktion: Peter Heimig, 7000 Stuttgart

Druck und Verarbeitung: Druckerei Schefenacker, Esslingen

Inhaltsverzeichnis

0	Vorwort	5
1	Beschreibung der Arbeitsprobenreihe	7
2	Einzelheiten der Arbeitsprobenreihe	
	Hauswirtschaft	11
3	Der Arbeitspädagogische Beobachtungs- und	
	Bewertungsbogen	13
4	Einzelaufgaben der Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft ...	23
	7.1 Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren	24
	7.2 Zubereitung von Kartoffelsalat	34
	7.3 Zubereitung von Wurstsalat	44
	7.4 Zubereitung von Kartoffelsuppe	50
	7.5 Zubereitung von Flammerl	56
	7.6 Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig	62
	7.7 Reinigen des Fußbodens	70
	7.8 Geschirrspülen	78
	7.9 Reinigung und Pflege eines Elektroherdes	86
	7.10 Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen	94
	7.11 Bügeln	102
	7.12 Waschen eines Wollpullovers	112
	7.13 Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen	120
	7.14 Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen	126
	7.15 Anfertigung eines Saumes	132
	7.16 Annähen von Knöpfen	138
	7.17 Nähübungen mit der Nähmaschine	146
5	Leistungsprofil für die Arbeitsprobenreihe	
	Hauswirtschaft	157
6	Gesamtergebnis der Beobachtung und Bewertung	
	am Arbeitsplatz	159

Vorwort

Die große Zahl der von Verlagen und der Bundesanstalt für Arbeit herausgegebenen Informationsmaterialien und Hilfen zur Berufsfindung, die die Berufswahl teilweise recht einfach darstellen, kann nicht darüber hinwegtäuschen, daß der Prozeß der Berufsfindung, insbesondere für Behinderte, äußerst schwierig ist und häufig erst durch praktische Erfahrung zustande kommt.

- Zielsetzung der Reihen** Praktische Berufsfindung und Arbeitserprobung hat für die Teilnehmer an Rehabilitationsmaßnahmen eine doppelte Berechtigung: Zum einen sollen bei diesen Maßnahmen Erkenntnisse über die Eignung des Teilnehmers für eine bestimmte Berufstätigkeit möglichst objektiv erfaßt, zum anderen dem Teilnehmer die Möglichkeit gegeben werden, auf Grund von Selbsterfahrungen seine beruflichen Vorstellungen zu präzisieren oder auch zu korrigieren.
Um den Prozeß der Berufsfindung optimal zu gestalten, hat es sich bewährt, den Teilnehmer an der Maßnahme in möglichst realistische Arbeitssituationen zu führen, sein Verhalten in diesen Situationen zu beobachten und so differenziert wie möglich festzuhalten.
- Lernorte** Maßnahmen zur Berufsfindung und Arbeitserprobung werden in der Bundesrepublik Deutschland überwiegend in Berufsbildungswerken und Berufsförderungswerken durchgeführt. Die hier vorliegenden „Hilfen zur Berufsfindung“ können jedoch auch in anderen Einrichtungen der beruflichen Rehabilitation, in schulischen Maßnahmen zur Förderung der Berufsreife (z. B. dem Berufsvorbereitungsjahr) oder in Werkstätten für Behinderte usw. mit Erfolg eingesetzt werden.
- Fähigkeitsprofil** Die „Hilfen zur Berufsfindung“ sind in das ERTOMIS-Projekt „Ermittlung und Dokumentation des beruflichen Leistungsvermögens Behinderter“ mit eingebunden, das durch Zusammenwirken eines arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogens mit dem medizinischen und psychologischen Dokumentationsbogen die Erstellung eines Fähigkeitsprofils Behinderter ermöglicht, das dem Anforderungsprofil von Arbeits- und Ausbildungsplätzen zugeordnet werden kann.
- Entstehung der Reihe** Anders als Mediziner und Psychologen konnten die Arbeitspädagogen nicht auf gemeinsame (und womöglich standardisierte) Erhebungsmaterialien und -techniken zurückgreifen. So zeigte sich, selbst beim Vergleich ähnlicher Rehabilitationseinrichtungen, daß unterschiedliche Aussagen zum Leistungsvermögen desselben Teilnehmers gemacht wurden, weil verschiedenartige Bezugspunkte vorhanden waren. Um diesem Mißstand abzuhelfen, wurden in gemeinsamer Konzeption Arbeitsprobenreihen erstellt.
Diese Arbeitsprobenreihen sollen zum einen die Verständigung untereinander erleichtern und zu vergleichbaren Empfehlungen führen, zum andern aber neben der sicher berechtigten und anzustrebenden

Vielfalt von Übungsangeboten eine gemeinsame Beurteilungsbasis in einem festen Kanon von Arbeitsproben schaffen, der ausschlaggebend für die Einordnung der Fähigkeiten des Teilnehmers an der Maßnahme in dem jeweiligen Berufsfeld sein sollte.

Wichtiger noch als der Erfahrungsaustausch der Mitarbeiter der Arbeitsgruppe war die Analyse dessen, was die einzelnen Aufgaben an Fähigkeiten und Kenntnissen abfordern und welche Aussagen sich vom Bestehen bzw. Nichtbestehen einer Aufgabe ableiten lassen. Darüber hinaus galt es bewußt zu machen, wie sich die Einzelergebnisse in das Gesamtkonzept zur Ermittlung von Leistungspotential und Förderung des Teilnehmers an der Maßnahme einfügen.

Grundüberlegung bei der Zusammenstellung von Arbeitsproben für das jeweilige Berufsfeld war die Frage, welche Fertigkeiten und Fähigkeiten der Teilnehmer verfügbar haben muß, um die Voraussetzungen für eine Tätigkeit, Ausbildung oder Umschulung in diesem Berufsfeld zu erfüllen. Aus dem vorhandenen Reservoir von Arbeitsproben der beteiligten Einrichtungen wurden dann diejenigen ausgewählt, die bei einer Analyse ihrer Anforderungsmerkmale besonders geeignet und aussagekräftig erschienen.

Nach dieser Analyse steht heute mehr zur Verfügung als eine geordnete Sammlung von Arbeitsproben: Durch die Zuordnung von Leistungsmerkmalen kann man über allgemeine Aussagen hinaus Einblicke in besondere Leistungsbedingungen gewinnen und Ansätze für individuelle Förderung und gezielten Arbeitseinsatz finden — der geplante Zusammenhang von Diagnose, Förderung und Prognose wird bei einem solchen Vorgehen deutlich.

Neben den weiter vorne genannten ständigen Mitarbeitern waren Frau Rita Gauer (BBW Volmarstein), Frau Ursula Wessel (Hagen) und Frau Jutta Schwering (Reken) bei der Gestaltung des hier vorliegenden Teilbandes Hauswirtschaft maßgeblich beteiligt.

Wir danken dem Vorsitzenden der ERTOMIS Bildungs- und Förderungs-GmbH, Herrn Dr. Erich Mittelsten Scheid, für seine großzügige Unterstützung des Projektes recht herzlich.

Wuppertal, im Sommer 1987

Kapitel 1 Beschreibung der Arbeitsprobenreihe

Die hier vorliegende Arbeitsprobenreihe „Hauswirtschaft“ ist Teil eines umfangreichen Programmes zur Berufsfindung und Arbeitserprobung in Berufsbildungs-, Berufsförderungswerken und anderen Einrichtungen der beruflichen Erstausbildung bzw. beruflichen Rehabilitation.

Prognosen zur Einleitung einer Rehabilitationsmaßnahme

Insbesondere dann, wenn die diagnostischen Verfahren der Arbeitsverwaltung keine genügend aussagekräftigen Prognosen zur Einleitung einer gezielten Rehabilitationsmaßnahme liefern, bzw. wenn es angezeigt erscheint, durch Selbsterprobung des Teilnehmers zu einer Abklärung der Aus- bzw. Weiterbildungsmöglichkeiten zu kommen, können die Arbeitsprobenreihen mit Erfolg eingesetzt werden. Die Auswahl der Arbeitsproben erfolgte so, daß als optimaler Personenkreis Jugendliche und Erwachsene vorgesehen sind, die vor einer beruflichen Erstausbildung in Berufsbildungswerken bzw. Umschulungsmaßnahmen in Berufsförderungswerken stehen. Die Aufgaben können aber auch für Ausbildungsmaßnahmen in der Werkstatt für Behinderte oder in Berufsschulen (z. B. im Berufsvorbereitungsjahr) verwendet werden.

Abgrenzung

Die Ergebnisse der Arbeitsproben allein gesehen, sind nur ein Baustein für eine angemessene Rehabilitation. Medizinische, psychologische und pädagogische Befunde müssen neben die Erhebung der Arbeitspädagogen treten und ergeben erst in der Gesamtschau ein abgerundetes Bild bzw. Ansätze zur Konzeption eines Verlaufsplanes zur beruflichen und sozialen Eingliederung.

Die Aufgaben der Arbeitsprobenreihen haben ihren Schwerpunkt in den gewerblichen, kaufmännischen und hauswirtschaftlichen Berufsfeldern. Sie wurden von Experten mit langjähriger Berufs- und Ausbildungserfahrung so entwickelt, daß sie wesentliche Eingangsbedingungen der jeweiligen Berufsfelder abdecken. Dabei soll der Teilnehmer an der Maßnahme einerseits durch eigene Arbeit zu einer möglichst selbständigen Berufsentscheidung geführt werden, andererseits aber auch eine objektive Beurteilung durch den Anleiter ermöglicht werden.

Um diese doppelte Zielsetzung zu erreichen, ist es sinnvoll, die Berufsfindung bzw. Arbeitserprobung mit zwei verschiedenen Kategorien praktischer Aufgaben durchzuführen.

Übungsaufgaben

1. Bei **Übungsaufgaben**, die mit begleitender pädagogischer Anleitung und ohne Zeitdruck durchgeführt werden, kann der Teilnehmer in einer entspannten Atmosphäre zu ersten Erfahrungen mit der Arbeit kommen. Die Beobachtung des Anleiters erfolgt hier nur qualitativ, d. h. er hält seine persönlichen Eindrücke zur Arbeitshaltung des Teilnehmers fest.

Kontrollaufgaben

2. Zum Abschluß einer Reihe von Übungsaufgaben werden **Kontrollaufgaben** unter strengeren, teilweise testartigen Bedingungen, durchgeführt. Diese Kontrollaufgaben können ausgewertet werden und liefern ein quantitatives und relativ objektives Ergebnis.

Da die Anleiter in der Regel Fachleute ihres Berufsfeldes sind, wurde bei der hier vorliegenden Arbeitsprobenreihe „Hauswirtschaft“ auf die Erstellung von Übungsaufgaben kein allzu großer Wert gelegt, da solche Aufgaben in großer Zahl zur Verfügung stehen. Da bei einigen Arbeitsprobenreihen angenommen werden muß, daß teilweise auch fachfremde Anleiter an der Erprobung mitwirken, werden dort eine Reihe von Übungsaufgaben mitgeliefert.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen**

Neben den bei Kontrollaufgaben quantitativ zu erfassenden Ergebnissen, überwiegend aus dem psychomotorischen Bereich, ist es erforderlich, weitere arbeitspädagogische Beobachtungsmerkmale festzuhalten. Hierzu wird der „Arbeitspädagogische Beobachtungs- und Bewertungsbogen“ verwendet. In diesem Bogen sind die folgenden sechs Hauptkriterien aufgenommen: Persönlichkeit, Sozialverhalten, Lernen/Denken/Konzentration, Arbeitsverhalten, Arbeitsleistung und Belastungsfähigkeit.

Zu jeder Einzelaufgabe der Arbeitsprobenreihe gibt es Hinweise, welcher Aspekt bei dieser Tätigkeit besonders gut beobachtet werden kann.

Einzelheiten zur Beobachtung dieser Kriterien werden im dritten Kapitel des Buches dargestellt.

**Die einzelnen
Berufsfelder
der Arbeits-
probenreihe**

Die Aufgaben der Arbeitsprobenreihen sind den gewerblichen, kaufmännischen und hauswirtschaftlichen Berufsfeldern entnommen und in folgende Teile gegliedert:

1. Messen (berufsfeldübergreifend)
2. Technisches Zeichnen
3. Metall
4. Papier/Farbe
5. Textil
6. Holz
7. Hauswirtschaft
8. Elektrotechnik
9. Wirtschaft und Verwaltung

Die einzelnen Arbeitsprobenreihen sind so konzipiert, daß sie, je nachdem in welchem Umfang pädagogische Übungsaufgaben erforderlich sind, in einer bis drei Wochen abgeschlossen werden können.

**Dezimal-
Klassifikation
1. Ziffer
Berufsfeld**

Die Arbeitsprobenreihen sind jeweils in einem Teilband abgeschlossen und nach dem Dezimal-Klassifikations-System geordnet, so daß eine rasche Orientierung möglich wird. Dabei gibt die erste Ziffer das Berufsfeld der jeweiligen Arbeitsprobenreihe an, z. B. 3—Metall (s. o.).

**2. Ziffer
Einzelaufgaben**

Mit der zweiten Ziffer, z. B. 3.2, werden die verschiedenen Aufgaben innerhalb der Arbeitsprobenreihe nach steigendem Schwierigkeitsgrad differenziert. In der Regel gibt es ca. 8 ... 15 verschiedene Aufgaben.

-
- Aufgabenbeschreibung** Bei der Aufgabenbeschreibung wird zuerst das Ziel der jeweiligen Aufgabe so präzise wie möglich formuliert. Danach werden die Eingangsvoraussetzungen, die zur Durchführung der Aufgabe für den Teilnehmer notwendig sind, abgeklärt. Hierbei wird zwischen fachlichen und funktionalen Voraussetzungen unterschieden. Daran anschließend werden die Instruktionen vorgegeben, die der Anleiter dem Teilnehmer vermitteln muß und auch die Bewertungskriterien vorgelegt, die der Teilnehmer, ehe die Arbeit beginnt, kennen sollte, damit er „weiß, worauf es ankommt“. Auch mögliche Hilfestellungen werden in diesem Teil der Aufgabenbeschreibung festgehalten. Die bei der jeweiligen Aufgabe besonders zu beachtenden Beobachtungshinweise aus dem obengenannten „Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogen“ (vgl. auch Kapitel 3) sowie die für die Aufgabe notwendigen Bearbeitungszeiten runden die Aufgabenbeschreibung ab. Die Bearbeitungszeiten sind dabei nicht starr zu sehen. Ergeben sich jedoch größere Abweichungen, sollte dies im Beobachtungsbogen vermerkt werden.
- Technische Voraussetzungen** Unter der Überschrift „Technische Voraussetzungen“ wird die Arbeitsplatzeinrichtung beschrieben, die Werkstoffe und Arbeitsmittel angegeben sowie auf Anschauungsmittel und besondere Hilfsmittel hingewiesen. Bilder und Skizzen zeigen hierzu die Einzelheiten. Sofern erforderlich, wurden besondere Arbeitsblätter für die Hand des Teilnehmers entwickelt. Diese werden im Anschluß an die technischen Voraussetzungen zur jeweiligen Aufgabe gezeigt und können, in größerem Format, der dem Buch beigelegten Mappe entnommen werden.
- Aufgabenblatt** Das „Aufgabenblatt“ wird im Text dieses Buches in verkleinerter Form abgebildet und steht für den Teilnehmer im Format DIN A 4 zur Verfügung (Mappe). Auf diesem Aufgabenblatt sind die Anweisungen zur Durchführung der Aufgabe nochmals angegeben sowie technische Zeichnungen und Bilder, die zur ordnungsgemäßen Ausführung der Arbeit erforderlich sind, abgedruckt.
- Auswertekriterien** Zur Auswertung wird eine Einschätzskala mit maximal sechs erreichbaren Punkten und der Einteilung 0, 2, 4 und 6 verwendet. Null Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, sechs Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

**Gesamt-
auswertung**

Die Ergebnisse aller Einzelaufgaben können nach Abschluß der Maßnahme in das „Leistungsprofil“ für die jeweilige Arbeitsprobenreihe eingetragen werden und erlauben damit einen schnellen Überblick über alle durchgeführten Arbeiten (vgl. Kapitel 5). Entsprechendes gilt auch für die Gesamtbewertung mit dem „Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogen“ (vgl. Kapitel 3 bzw. Kapitel 6).

Beide Profile zusammen ergeben einen ersten Überblick über die Leistungen des Teilnehmers im Rahmen der praktischen Berufsfindung bzw. Arbeitserprobung. Sie stellen jedoch, wie schon weiter vorne gesagt, nur einen Teilaspekt im Rahmen der Gesamtbeurteilung dar. Diese kann nur unter Berücksichtigung zusätzlicher medizinischer, psychologischer, pädagogischer und sozialpädagogischer Gesichtspunkte erfolgen.

Arbeitsmappe

Zu dem hier vorliegenden Buch gehört eine Arbeitsmappe im Format DIN A 4, in der sich die Aufgabenblätter für die Teilnehmer befinden. Für den praktischen Gebrauch können hiervon Kopien angefertigt werden.

Kapitel 2: Einzelheiten zur Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft

Das Berufsfeld Hauswirtschaft

Zu den hauswirtschaftlichen Berufen gehört die Dorfhelferin, die ländliche Wirtschafterin, die städtische Wirtschafterin und die Hauswirtschafterin im städtischen oder ländlichen Bereich.

Bei einer Übersicht der „Blätter zur Berufskunde“, die die genannten Berufe genauer beschreiben, wird deutlich, daß der Einsatzbereich der hauswirtschaftlichen Berufe von der Vertretung der Mutter in der Familie, über die Verantwortung für den gesamten Haushalt oder für Teilbereiche, bis hin zum Einsatz im Anstaltshaushalt (Kinderheim, Jugendwohnheim) reichen kann.

Versucht man die Anforderungen der genannten Berufe systematisch zu erfassen, so zeigt sich, daß diese in drei „hauswirtschaftlichen Grundfunktionen“ zusammengefaßt werden:

1. Ökonomische Tätigkeiten

Hierzu gehört: Planen, organisieren, eintreten, verwalten, optimieren, einkaufen (bevorraten) und buchführen.

2. Praktische Tätigkeiten

Hierzu gehört: Nahrung zubereiten und konservieren, Haushaltsmaschinen einsetzen und warten, Kleider und Wäsche pflegen, herstellen (bzw. verändern) einfacher Kleider und Wäsche, Hygiene beachten, Wohnungspflege, Gartenpflege, Pflege von Blumen und Haustieren, einfache Krankenversorgung, Gestaltung von Wohnräumen.

3. Pädagogische Tätigkeiten

Hierzu gehört: Betreuung und Pflege von Säuglingen, Kindern, Kranken und alten Menschen, Anleitung von Hilfskräften, Umgang mit anderen Fachkräften.

Durch die Beschreibung „Grundfunktionen“ wird deutlich, daß hauswirtschaftliche Berufe sehr vielfältige und verantwortliche Anforderungen stellen.

Die Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft versucht, die hauswirtschaftlichen Fähigkeiten und Fertigkeiten zu überprüfen. Hierzu wird eine Grobeinteilung in Nahrungszubereitung, Hauspflege, Wäschepflege und Textilarbeiten vorgenommen und aus diesen Arbeitsbereichen 17 Einzelaufgaben angeboten. Von den weiter oben genannten drei Grundfunktionen werden nur die ersten zwei behandelt. Der pädagogische Aspekt hauswirtschaftlicher Tätigkeiten kann mit der vorliegenden Arbeitsprobenreihe nicht überprüft werden.

Die Aufgaben 1 bis 6 beschäftigen sich überwiegend mit der Nahrungszubereitung (Gemüse, Salat, Suppe, Flammerl, Mürtteig). Die Aufgaben 7 bis 9 sind dem Bereich der „Reinigung“ zugeordnet. Die Aufgaben 10 bis 12 beschäftigen sich mit waschen und reinigen von Textilien und die Aufgaben 13 bis 17 gehören zu den Textilarbeiten (Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen, Anfertigen eines Saumes, Annähen von Knöpfen und Nähübungen mit der Nähmaschine).

Eingangsvoraussetzungen	Alle Aufgaben der Arbeitsprobenreihe können ohne besondere Vorkenntnisse durchgeführt werden. Besondere Anforderungen sind bei den jeweiligen Teilaufgaben vermerkt.
Schwerpunkte	Mit den 17 verschiedenen Aufgaben kann ein großer Teil der hauswirtschaftlichen Grundfunktionen abgedeckt werden. Wie schon weiter oben angeführt, wird auf die pädagogischen Tätigkeiten in diesem Buch nicht eingegangen.
Aufbau der Reihe	Die Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft wird in der Regel als geschlossenes Programm durchgeführt. Die Aufgaben innerhalb der vier Schwerpunktbereiche sind nach zunehmender Schwierigkeit geordnet und sollten deshalb in der Regel nacheinander folgen. Die vier Bereiche Nahrungszubereitung, Hauspflege, Wäschepflege und Textil können jedoch unabhängig voneinander bzw. in beliebiger Reihenfolge durchgeführt werden.
Bearbeitungszeiten	Die zur Lösung der Aufgaben vorgeschlagenen Bearbeitungszeiten dienen als Richtwerte. Sollten größere Abweichungen auftreten, müssen diese festgehalten und nach möglichen Ursachen geforscht werden (z. B. spezielle Behinderungen, abweichendes Arbeitsverhalten usw.).
Materialien und Nahrungsmittel	Die Aufgaben wurden so konzipiert, daß sie mit marktüblichen Nahrungsmitteln, Reinigungsmitteln und Textilien durchgeführt werden können. Die Herausgeber der Arbeitsprobenreihe sind beim Aufbau einer Erstausrüstung gerne behilflich. Besondere Modelle sind bei dieser Arbeitsprobenreihe nicht erforderlich.
Prognose	Um eine zukünftige Ausbildung bzw. Tätigkeit im Bereich der Hauswirtschaft empfehlen zu können, sollte zumindest die Hälfte der möglichen Punktezahl erreicht werden. Wie jedoch bereits weiter vorne beschrieben, lassen die Bewertungen der Arbeitsprobenreihe alleine gesehen noch keine endgültige Zuweisung zu einer entsprechenden Berufsposition zu, es wird immer die Zusammenarbeit aller an der beruflichen Rehabilitation Beteiligten notwendig sein, um eine Prognose zu erstellen.
Kritik	Die Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft ist im Sinne eines „offenen Curriculums“ aufgebaut, und die Autoren sind für kritische Stellungnahmen, Ergänzungen und Hilfestellungen aus dem Kreise der Benutzer jederzeit sehr dankbar.

Kapitel 3: Der Arbeitspädagogische Beobachtungs- und Bewertungsbogen

Neben den quantitativen Erhebungen zur Arbeitsqualität und -leistung sind für die Rehabilitationsberatung auch Beobachtungsergebnisse wichtig, die nur schwer gemessen werden können.

Im Rahmen der Arbeitserprobungen empfiehlt sich zu dieser Beobachtung die Verwendung von vorstrukturierten Skalen, die eine Einschätzung durch den Anleiter ermöglichen.

Mit dem nachfolgend beschriebenen Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogen werden Teilaspekte der Persönlichkeit, des Sozialverhaltens, des Lernens, Denkens, Konzentrierens, des Arbeitsverhaltens, der Arbeitsleistung und der Belastungsfähigkeit beobachtet.

Die Bewertung der einzelnen Beobachtungen erfolgt durch eine fünfstufige Skala, deren einzelne Werte auf den folgenden Seiten beschrieben sind. Die Ziffer 6 zur Bewertung ist dann vorgesehen, wenn das Merkmal nicht zu bewerten ist, weil keine Beobachtungsmöglichkeit bestand. Die Ziffer 7 wird dann verwendet, wenn das Merkmal durch die Aufgabe nicht abgedeckt wird.

Werden die Ergebnisse in den im Kapitel 6 (S. 160) beschriebenen Bogen übertragen, ergibt sich ein rascher Überblick über die Gesamtleistungen des Teilnehmers.

1 Persönlichkeitsmerkmale

- 1.1 Einstellung zur Rehabilitationsmaßnahme** Einstellung des Teilnehmers zum Eingliederungsplan und zum Angebot der Einrichtung.
1. Positiv, nimmt Angebot aktiv auf.
 2. Positiv, aber zurückhaltend, hat einige Bedenken, macht jedoch mit.
 3. Skeptisch.
 4. Passiv, gleichgültig, ohne Einsicht in die Notwendigkeit der Maßnahme.
 5. Negativ, ablehnend, setzt Widerstand entgegen.
- 1.2 Selbsteinschätzung** Fähigkeit des Teilnehmers, Möglichkeiten und Grenzen, die ihm durch seine Behinderung gesetzt sind, realistisch einzuschätzen.
1. Überwiegend realitätsbezogen.
 2. Noch realitätsbezogen.
 3. Hat Mühe mit realistischer Selbsteinschätzung.
 4. Zumeist unrealistisch.
 5. Vollkommen unrealistisch.
- 1.3 Antrieb** Verhalten des Teilnehmers bei der Bewältigung von gestellten Arbeitsaufgaben.
1. Sehr aktiv, entwickelt in hohem Maße Eigeninitiative.
 2. Aktiv, nur gelegentliche Anregungen notwendig.
 3. Muß zeitweise aktiviert werden.
 4. Passiv, braucht ständig Fremdanstöße.
 5. Antriebelos oder leere Betriebsamkeit.
- 1.4 Verhalten bei Fremdkritik** Reaktion des Teilnehmers auf Kritik an seinem Arbeitsergebnis.
1. Aufgeschlossen, in der Lage, Kritik anzunehmen und zu verwerten.
 2. Bemüht sich, Kritik für seine Arbeit zu verwerten.
 3. Wenig zugänglich, Kritik wird gelegentlich verwertet.
 4. Nicht bereit bzw. nicht in der Lage, Kritik zu verwerten.
 5. Lehnt Kritik ab, sperrt sich, wird aggressiv bzw. reagiert unangemessen.

2 Sozialverhalten

- 2.1 Kontaktfähigkeit** Fähigkeit des Teilnehmers, soziale Beziehungen am Arbeitsort aufzunehmen und zu erhalten.
1. Geht von sich aus auf andere zu, kann feste Kontakte aufbauen.
 2. Hat Kontakt zu anderen, versteht es, mit ihnen umzugehen.
 3. Zurückhaltend, nimmt nur angebotene Kontakte auf.
 4. Kontaktschwach, gehemmt oder störend kontaktfreudig.
 5. Völlig isoliert oder aufdringlich distanzlos.

- 2.2 Verhalten in der Gruppe** Status und damit zusammenhängendes Verhalten in der Arbeitsgruppe.
1. Übernimmt Führungsaufgaben und wirkt positiv meinungsbildend.
 2. Nimmt am Gruppengeschehen aktiv teil, akzeptiertes Gruppenmitglied.
 3. Wird von der Gruppe anerkannt, ohne selbst aktiv zu werden.
 4. Sondert sich ab bzw. hat Anpassungsschwierigkeiten.
 5. Wird von der Gruppe abgelehnt, kann sich nicht einfügen, ist isoliert oder wirkt unverträglich störend bzw. versucht negativ zu beeinflussen.

3 Lernen, Denken, Konzentration

- 3.1 Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen** Fähigkeit des Teilnehmers, praktische Arbeitsanweisungen aufzufassen.
1. Erfasst ausgesprochen rasch und sicher, begreift sofort den Sinn der Arbeitsanweisung.
 2. Erfasst ausreichend schnell worauf es ankommt und versteht den Sinn der Arbeitsanweisung.
 3. Erfasst nicht sofort, hat etwas Mühe, erkennt nach und nach den Sinn der Arbeitsanweisung.
 4. Erfasst sehr langsam, begreift den Sinn der Arbeitsanweisung erst nach mehrmaligen zusätzlichen Erklärungen.
 5. Erfasst trotz Zusatzerklärung den Sinn der Arbeitsanweisung nicht.

- 3.2 Auffassungsvermögen für theoretische Unterweisungen** Fähigkeit des Teilnehmers, theoretische Arbeitsanweisungen aufzufassen.
1. Erfasst ausgesprochen rasch und sicher, begreift sofort den Sinn der Arbeitsanweisung.
 2. Erfasst ausreichend schnell worauf es ankommt und versteht den Sinn der Arbeitsanweisung.
 3. Erfasst nicht sofort, hat etwas Mühe, erkennt nach und nach den Sinn der Arbeitsanweisung.
 4. Erfasst sehr langsam, begreift den Sinn der Arbeitsanweisung erst nach mehrmaligen zusätzlichen Erklärungen.
 5. Erfasst trotz Zusatzerklärung den Sinn der Arbeitsanweisung nicht.

- 3.3 Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge** Fähigkeit des Teilnehmers, einfache Zusammenhänge über die Erprobungszeit zu behalten (Dauer der Erprobungszeit ... Wochen).
1. Behält nahezu lückenlos und genau.
 2. Behält das Wesentliche mit kleinen Auslassungen.
 3. Behält so viel, daß ein sinnvoller Zusammenhang noch möglich ist.
 4. Behält zu wenig, um einen sinnvollen Zusammenhang zu ermöglichen.
 5. Behält nichts oder nur zusammenhanglose Einzelheiten.

- | | |
|--|--|
| 3.4
Merkfähigkeit
für komplexe
Zusammenhänge | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, komplexe Zusammenhänge über die Erprobungszeit zu behalten (Dauer der Erprobungszeit ... Wochen).</p> <ol style="list-style-type: none">1. Behält nahezu lückenlos und genau.2. Behält das Wesentliche mit kleinen Auslassungen.3. Behält so viel, daß ein sinnvoller Zusammenhang noch möglich ist.4. Behält zu wenig, um einen sinnvollen Zusammenhang zu ermöglichen.5. Behält nichts oder nur zusammenhanglose Einzelheiten. |
| 3.5
Denkfähigkeit | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, Aufgaben und Probleme zu lösen, Beweglichkeit des Denkens.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Findet eigenständige Lösungen durch kreatives Denken.2. Kann erlernte Lösungswege bei neuer Aufgabenstellung anwenden.3. Kann nach erlernten Lösungswegen vertraute Probleme lösen, braucht jedoch gelegentliche Denkanstöße.4. Kann Probleme nur schwerfällig und teilweise lösen. Braucht ständig Denkanstöße.5. Findet keine Lösung. Unbeweglich, probiert sinnlos. |
| 3.6
Konzentrations-
vermögen
bei einfachen
Aufgaben | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, sich einfachen Aufgaben zuzuwenden.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Außergewöhnlich gute Konzentration, wach und aufmerksam bei allen Arbeitsabläufen.2. Der Aufgabe angemessene Konzentration, wenig ablenkbar.3. Kurzfristige Konzentration bzw. schwankendes Konzentrationsvermögen.4. Schwaches und schwankendes Konzentrationsvermögen, braucht ständig Hilfen und Unterstützung.5. Völlig unkonzentriert. |
| 3.7
Konzentrations-
vermögen
bei komplexen
Aufgaben | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, sich komplexen Aufgaben zuzuwenden.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Außergewöhnlich gute Konzentration, wach und aufmerksam bei allen Arbeitsabläufen.2. Der Aufgabe angemessene Konzentration, wenig ablenkbar.3. Kurzfristige Konzentration bzw. schwankendes Konzentrationsvermögen.4. Schwaches und schwankendes Konzentrationsvermögen, braucht ständig Hilfen und Unterstützung.5. Völlig unkonzentriert. |
| 4 Arbeitsverhalten | |
| 4.1
Einstellung
zur Arbeit | <p>Einstellung bzw. Interesse des Teilnehmers an den angebotenen Arbeiten.</p> |

- | | |
|---|--|
| 4.1
Einstellung
zur Arbeit
(Fortsetzung) | <ol style="list-style-type: none">1. Ausgesprochen positiv eingestellt, sehr einsatzfreudig, leistungswillig, zielstrebig.2. Interessiert, einsatzbereit.3. Befriedigendes Arbeitsinteresse, braucht gelegentliche Anregungen.4. Kaum Interesse, setzt sich wenig ein, muß häufig aktiviert werden.5. Uninteressiert, gleichgültig. |
| 4.2
Arbeitsplanung | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, gestellte Aufgaben vorzuplanen und in Teilziele zu gliedern.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Plant im Detail sorgfältig und umsichtig vor, gliedert die Aufgabe vollständig.2. Plant nahezu folgerichtig und gliedert die Aufgabe.3. Gliedert nach Hauptschritten, jedoch nicht die Einzelheiten.4. Plant umständlich oder oberflächlich, vergißt wesentliche Teilschritte.5. Arbeitet planlos und unüberlegt. |
| 4.3
Selbständigkeit | <p>Selbständigkeit des Teilnehmers bei der Durchführung einer erlernten Arbeit und den dazu notwendigen Entscheidungen.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Arbeitet vollkommen selbständig und trifft Entscheidungen selbständig.2. Arbeitet bei gewohnter Aufgabenstellung selbständig.3. Versucht alleine zurechtzukommen, bedarf jedoch gelegentlicher Hilfestellungen.4. Wenig selbständig, kann nur einfache Routinearbeiten durchführen, braucht häufig Unterstützung.5. Unselbständig, kommt ohne ständige Hilfe nicht aus. |
| 4.4
Flexibilität | <p>Fähigkeit des Teilnehmers, sich auf andere Aufgaben umzustellen.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sehr flexibel, kann sich rasch auf eine neue Arbeitssituation umstellen.2. Kann sich selbständig nach einiger Zeit umstellen.3. Kann sich mit gelegentlichen Hilfen nach einiger Zeit umstellen.4. Hat Schwierigkeiten bei der Umstellung, braucht dazu ständig Hilfe.5. Kann sich nicht umstellen und ist trotz Hilfestellungen unbeweglich. |
| 4.5
Handgeschick,
fein | <p>Benutzung der Hand beim Führen von Werkzeugen bei feinmotorischer Arbeit.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sehr geschickt, sicher, flüssiger Bewegungsablauf.2. Kann Bewegungen aufeinander abstimmen.3. Weniger geschickt, genügt noch den Anforderungen.4. Große Schwierigkeiten, kommt den Anforderungen kaum nach.5. Äußerst ungeschickt, kommt den Anforderungen nicht nach. |

-
- | | |
|--|---|
| 4.6
Handgeschick,
grob | Benutzung der Hand beim Führen von Werkzeugen bei grobmotorischer Arbeit.
1. Sehr geschickt, sicher, flüssiger Bewegungsablauf.
2. Kann Bewegungen aufeinander abstimmen.
3. Weniger geschickt, genügt noch den Anforderungen.
4. Große Schwierigkeiten, kommt den Anforderungen kaum nach.
5. Äußerst ungeschickt, kommt den Anforderungen nicht nach. |
| 4.7
Übungszuwachs
des
Handgeschicks | Veränderung der Leistung nach erfolgter Anleitung und Einarbeitung.
1. Überdurchschnittlicher Übungszuwachs.
2. Guter Übungszuwachs.
3. Befriedigender Übungszuwachs, braucht gelegentlich Hilfe.
4. Geringer Übungszuwachs bei langen Einarbeitungszeiten und Hilfestellungen.
5. Kein Übungszuwachs trotz großer Anstrengungen und Hilfestellungen. |
| 4.8
Kritikfähigkeit | Fähigkeit des Teilnehmers, eigene Leistungen durch Vergleich zu beurteilen.
1. Treffsicher im Urteil, kritisch und sachlich.
2. Überwiegend treffsicheres Urteil.
3. Kommt mit Hilfestellung zu richtiger Beurteilung.
4. Bleibt trotz Hilfestellung unsicher im Urteil.
5. Sieht Fehler nicht. |
| 4.9
Sorgfalt | Sorgfalt des Teilnehmers bei der Durchführung der Arbeit und im Umgang mit Material, Werkzeugen und Maschinen.
1. Sehr sorgfältig, achtsam und gewissenhaft.
2. Sorgfältig und achtsam.
3. Hinreichend sorgfältig, jedoch kleinere Nachlässigkeiten.
4. Nachlässig, muß häufig zur Sorgfalt angehalten werden.
5. Ohne jegliche Sorgfalt. |
| 4.10
Ordnungs-
bereitschaft | Bereitschaft und Fähigkeit des Teilnehmers, seinen Arbeitsbereich in Ordnung zu halten.
1. Vorbildliche Ordnung am Arbeitsplatz.
2. Ordnungsbereit und im wesentlichen auch fähig, Ordnung zu halten.
3. Ordnungsbereit, aber nicht fähig durchgehend Ordnung zu halten.
4. Muß häufig zur Ordnung angehalten werden.
5. Keine Bereitschaft oder Fähigkeit, Ordnung zu halten bzw. auch zwanghafte Pedanterie. |
| 4.11
Pünktlichkeit | Fähigkeit des Teilnehmers zur Einhaltung von Arbeitszeit und Terminen. |

- 4.11 Pünktlichkeit**
(Fortsetzung)
1. Immer pünktlich.
 2. Häufig pünktlich.
 3. Unregelmäßig im Einhalten von Zeiten.
 4. Seltener pünktlich.
 5. Keine Beziehung zur Pünktlichkeit.

- 4.12 Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich**
1. Sehr gewissenhaft in der Einhaltung von Regeln.
 2. Beachtet die Regeln.
 3. Beachtet im allgemeinen die Regeln, gelegentliche Hinweise sind notwendig.
 4. Häufige Ermahnungen zum Einhalten der Regeln sind notwendig, bedarf der Aufsicht.
 5. Keine Beachtung der Regeln, leichtfertig oder undiszipliniert, gefährdet sich, andere und die ihm anvertrauten Betriebsmittel.

5 Arbeitsleistung

- 5.1 Ausdauer**
- Fähigkeit des Teilnehmers, sich einer Arbeit stetig zuzuwenden.
1. Bleibt ausdauernd am Arbeitsplatz, führt die Arbeit über längeren Zeitraum und auch bei Schwierigkeiten zu Ende.
 2. Arbeitet ausdauernd, sucht ab und zu Wechsel in der Aufgabenstellung.
 3. Noch hinreichend ausdauernd, verlangt oder verschafft sich Aufgabenwechsel.
 4. Geringe Ausdauer, braucht immer wieder Hilfe, um bei der Arbeit zu bleiben.
 5. Keine Ausdauer, unstet.

- 5.2 Arbeitstempo bei Teilarbeiten mit Monotoniebelastung**
1. Gleichmäßig und überdurchschnittlich schnell.
 2. Gleichmäßig und durchschnittlich schnell.
 3. Wechselndes Arbeitstempo, insgesamt durchschnittlicher Zeitaufwand.
 4. Langsam, bedächtig bzw. sehr ungleichmäßig, insgesamt überdurchschnittlicher Zeitaufwand.
 5. Extrem langsam und schleppend.

- 5.3 Arbeitstempo bei ganzheitlichen Aufgaben**
1. Gleichmäßig und überdurchschnittlich schnell.
 2. Gleichmäßig und durchschnittlich schnell.
 3. Wechselndes Arbeitstempo, insgesamt jedoch durchschnittlicher Zeitaufwand.
 4. Langsam, bedächtig bzw. sehr ungleichmäßig, insgesamt überdurchschnittlicher Zeitaufwand.
 5. Extrem langsam und schleppend.

- 5.4 Arbeitsqualität**
1. Entspricht der vorgegebenen Aufgabenstellung.
 2. Kleinere Mängel, Arbeit jedoch verwertbar.
 3. Mängel, Arbeit jedoch mit Nachbesserung noch verwendbar.
 4. Erhebliche Abweichungen von der Aufgabenstellung.
 5. Nicht verwertbares Ergebnis.

- 5.5 Leistungsverlauf**
- Entwicklung des Leistungsvermögens während der Beobachtungszeit.
1. Deutliche Verbesserung der Leistung.
 2. Geringe Verbesserung der Leistung.
 3. Gleichbleibende Leistung.
 4. Ausgeprägte, nicht auszugleichende Schwankungen der Leistung.
 5. Deutliche Verschlechterung der Leistung.

6 Belastungsfähigkeit

Fähigkeit des Teilnehmers, über längere Zeit die vorgegebene Arbeit unter verschiedenartigen Belastungen durchzuhalten.

Für die nachfolgenden Belastungsarten gelten folgende Beschreibungen:

1. 90 bis 100% der täglichen Arbeitszeit.
2. 70 bis 90% der täglichen Arbeitszeit.
3. 50 bis 70% der täglichen Arbeitszeit.
4. 30 bis 50% der täglichen Arbeitszeit.
5. bis 30% der täglichen Arbeitszeit.

6.1 Tempodruck

6.2 Monotonie

6.3 Maschinenarbeit

6.4 Lärm

6.5 Hitze

6.6 Arbeit im Freien

6.7 Publikumsverkehr

6.8 Reaktionsfähigkeit

6.9 Sitzen

6.10 Stehen

6.11 Gehen

6.12 Bücken

6.13 Heben

6.14 Tragen

6.15 Zwangshaltung

6.16 Hantieren rechts

6.17 Hantieren links

6.18 Sehen

6.19 Sprechen

6.20 Hören

Im Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogen werden zu jedem Einzelpunkt der genannten Kategorien fünf mögliche Verhaltensweisen vorgegeben und dem Anleiter dadurch Hilfestellungen für eine Zuordnung bzw. Bewertung gegeben.

Für jede Aufgabe der Arbeitsprobenreihe gibt es nun besonders bei dieser Aufgabe zu beachtende Verhaltensweisen. Um eine rasche Übersicht zu ermöglichen, sind diese Beobachtungsschwerpunkte bei jeder Aufgabenbeschreibung einzeln (graphisch) herausgehoben und im Folgenden zusammenfassend dargestellt.

Zu beachten ist, daß die Beobachtungen zu Persönlichkeit und Sozialverhalten nicht für jede Einzelaufgabe, sondern erst nach Abschluß der Maßnahmen zusammenfassend aufgezeichnet werden sollten.

Durch die zusammenfassende Darstellung der Beobachtungsschwerpunkte wird es auch möglich gemacht, aus dem Gesamtangebot der Arbeitsprobenreihe nur solche Aufgaben auszuwählen, die besondere Rückschlüsse auf einzelne Verhaltensweisen ermöglichen.

Zusammenfassung der Beobachtungsschwerpunkte bei den Einzelaufgaben der Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft

In der nachfolgenden Übersicht sind die Beobachtungsschwerpunkte wie folgt gekennzeichnet:

- = besonders wichtig; ○ = wichtig.

Beobachtungsschwerpunkte bei den Einzelaufgaben
der Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft

Aufgaben	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Lernen,																	
Denken,																	
Konzentration																	
3.1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				
3.2	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3.5			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6		<input type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7			<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Arbeits-																	
verhalten																	
4.1	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4.2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
4.3	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>											
4.5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6							<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>								
4.7	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
4.9	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							
4.10	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
4.11																	
4.12		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>
Arbeits-																	
leistung																	
5.1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2																	
5.3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.5	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Be-																	
lastungs-																	
fähigkeit																	
6.1																	
6.2																	
6.3																	
6.4																	
6.5																	
6.6																	
6.7																	
6.8																	
6.9																	<input type="checkbox"/>
6.10								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
6.11																	
6.12							<input type="checkbox"/>										
6.13							<input type="checkbox"/>										
6.14																	
6.15																	
6.16	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
6.17	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
6.18	<input type="checkbox"/>																
6.19																	
6.20																	

Kapitel 4: Einzelaufgaben der Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft

- 7.1 Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren
- 7.2 Zubereitung von Kartoffelsalat
- 7.3 Zubereitung von Wurstsalat
- 7.4 Zubereitung von Kartoffelsuppe
- 7.5 Zubereitung von Flammeri
- 7.6 Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig
- 7.7 Reinigen des Fußbodens
- 7.8 Geschirrspülen
- 7.9 Reinigung und Pflege eines Elektroherdes
- 7.10 Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen
- 7.11 Bügeln
- 7.12 Waschen eines Wollpullovers
- 7.13 Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen
- 7.14 Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen
- 7.15 Anfertigung eines Saumes
- 7.16 Annähen von Knöpfen
- 7.17 Nähübungen mit der Nähmaschine

Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren Aufgaben- beschreibung

1

- Ziel der Aufgabe** Der Teilnehmer soll Suppengemüse vorbereiten, schneiden und anschließend zum Tiefgefrieren portionieren, verpacken und beschriften.
- Eingangsvoraussetzungen**
- Fachliche Voraussetzungen:
Keine
 - Funktionelle Voraussetzungen:
Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
- Instruktionen zur Aufgabe** Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Unterweisung durch den Anleiter und nach schriftlicher und bildlicher Darstellung der Aufgabe in den Aufgabenblättern. Er soll die Schneidtechniken erlernen, üben und die bestehenden Regeln beachten. Wichtig ist die ergonomische Gestaltung des Arbeitsplatzes und der rationelle Arbeitsablauf. Bei dem Vorbereiten zum Einfrieren soll der Teilnehmer mit der Waage arbeiten und die Beschriftung korrekt ausführen. Auf Unfallgefahren beim Umgang mit Messern muß hingewiesen werden.
- Bewertungskriterien** Bewertet wird die saubere und sparsame Putz- und Schälarbeit, die Ausführung der Schneidarbeit in bezug auf Größe und Gleichmäßigkeit des Schneidgutes, die Genauigkeit beim Abwiegen sowie das Verpacken und Beschriften.
- Hilfestellungen** Die richtige Handhabung des Messers und die Technik des Schneidens der verschiedenen Gemüse werden vom Anleiter vorgeführt und fertiges Schneidgut zur Anschauung bereitgelegt. Weitere Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten können an Beispielen erläutert werden.
- Zeitvorgabe**
- | | |
|--------------------------|------------|
| Für die Verarbeitung von | |
| Möhren | 90 Minuten |
| Porree | 60 Minuten |
| Sellerie | 90 Minuten |
| Für das Verpacken | 90 Minuten |
- Beobachtungshinweise** Beim Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden.
- = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input checked="" type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input checked="" type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input checked="" type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

1

- Arbeitsplatz** Küche
- Arbeitsgeräte** Schüsseln
Teller
Sparschäler
Küchenmesser
Gemüsemesser
Schneidbrett
Geschirrtuch oder Folie
Kelle oder Schaumlöffel
Waage
Gefrierbeutel
Verschlußklipse oder Folienschweißgerät
Selbstklebende Etiketten
Kugelschreiber
- Arbeitsmaterial** 2 kg Möhren (mittlerer Größe)
2 kg Porree, Lauch
1 kg Sellerie
4 Aufgabenblätter für den Teilnehmer
- Anschauungs-
mittel** Fotos auf den Aufgabenblättern, fertig portioniertes Suppengemüse,
sachgerecht verpackt und beschriftet
- Besondere
Hilfsmittel** Keine



Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Putzen, Schälen und Zerkleinern von Möhren

Arbeitsgeräte
2 Schüsseln
2 Teller
Sparschäler
Küchenmesser

Gemüsemesser
Schneidbrett
Geschirrtuch
oder Folie

Arbeitsmaterial
2 kg Möhren
mittlerer Größe

Arbeitsablauf

1. Die Möhren unter fließendem Wasser waschen.
2. Die Möhren mit einem Sparschäler oder Küchenmesser dünn schälen, schlechte Stellen entfernen, Wurzel- oder Laubansatz abschneiden.
3. Die Möhren nochmals unter fließendem Wasser waschen.
4. Die Möhren mit einem Gemüsemesser auf einem Schneidbrett in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Das Schneidgut wird in kleinen Portionen in eine Schüssel gegeben und abgedeckt (Teller, Geschirrtuch oder Folie).
6. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Aufgabenblatt

2

Putzen und Zerkleinern von Porree

Arbeitsgeräte
2 Schüsseln
2 Teller
Küchenmesser
Gemüsemesser

Schneidbrett
Geschirrtuch
oder Folie

Arbeitsmaterial
2 kg Porree

1

Arbeitsablauf

1. Welke, braune und sehr feste Blätter entfernen.
2. Wurzeln abschneiden.
3. Porree in Längsrichtung durchschneiden und die Hälften unter fließendem Wasser gründlich waschen.
4. Porree mit der Schnittfläche auf das Schneidbrett legen und zum Wurzelansatz hin in 1/2 cm große Stücke schneiden.
5. Der geschnittene Porree wird in kleinen Portionen in eine Schüssel gegeben und abgedeckt (Teller, Geschirrtuch oder Folie).
6. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Aufgabenblatt

3

Putzen, Schälen
und Zerkleinern
von Sellerie

Arbeitsgeräte

2 Schüsseln 1 Schneidbrett
2 Teller 1 Geschirrtuch
1 Küchenmesser oder Folie
1 Gemüsemesser

Arbeitsmaterial

1 kg Sellerie

1

Arbeitsablauf

1. Die Sellerieknolle unter fließendem Wasser gründlich waschen.
2. Mit einem Küchenmesser schälen, schlechte Stellen ausschneiden und Wurzelansätze abschneiden.
3. Sellerie nochmals abspülen.
4. Vorbereiteten Sellerie zunächst in Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben in Streifen und dann in Würfel schneiden (Größe der Würfel ca. 1/2 cm, Anschauungsmittel fertiges Suppengemüse).
5. Der gewürfelte Sellerie wird fortlaufend in kleinen Portionen in eine Schüssel gegeben und abgedeckt (Teller, Geschirrtuch oder Folie).
Hinweis: Nicht abgedeckter Sellerie wird braun.
6. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Aufgabenblatt

4

Mischen,
Portionieren,
Verpacken
und Einfrieren

Arbeitsgeräte

Schüsseln, Kelle oder Schaumlöffel
Gefrierbeutel, ausreichend für 200 g
Verschlußklipse oder Folienschweißgerät
Selbstklebende Etiketten
Kugelschreiber
Küchenwaage

Arbeitsmaterial
Möhren, Porree,
Sellerie – geputzt
und geschnitten

1

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Gemüse bereitstellen.
2. Vorbereitetes Gemüse vermengen.
3. Suppengemüse in Gefrierbeutel füllen und in 200-g-Portionen abwiegen.
4. Überschüssige Luft aus dem Gefrierbeutel drücken, Gefrierbeutel zudrehen und mit einem Verschlußklipp oder mit dem Folienschweißgerät verschließen.
5. Etiketten beschriften:
Inhalt
Menge
Datum
6. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren Auswertekriterien

1

Auswertekriterien Die vier Aufgabenteile werden einzeln ausgewertet. Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

- Aufgabenblatt 1** Putzen, Schälen und Zerkleinern von Möhren:
1. Einwandfreies Waschen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 2. Sorgfältiges und fachgerechtes Putzen und Schälen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 3. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
- Aufgabenblatt 2** Putzen und Zerkleinern von Porree:
1. Einwandfreies Waschen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 2. Sorgfältiges und fachgerechtes Putzen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 3. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
- Aufgabenblatt 3** Putzen, Schälen und zerkleinern von Sellerie:
1. Einwandfreies Waschen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 2. Sorgfältiges und fachgerechtes Putzen und Schälen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 3. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
- Aufgabenblatt 4** Mischen, Portionieren, Verpacken und Einfrieren:
1. Portionieren und Abwiegen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
 2. Fachgerechtes Verpacken und Beschriften 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
- Gesamtbeurteilung** Die Ergebnisse der einzelnen Einschätzungen werden addiert und für jede Aufgabe das arithmetische Mittel gebildet.

Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren

Bewertungs- bogen

1

Aufgabenblatt 1 1. Waschen
2. Putzen und Schälen
3. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes
Summe

 : 3 = Pkt.

Aufgabenblatt 2 1. Waschen
2. Putzen
3. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes
Summe

 : 3 = Pkt.

Aufgabenblatt 3 1. Waschen
2. Putzen und Schälen
3. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes
Summe

 : 3 = Pkt.

Aufgabenblatt 4 1. Portionieren und Abwiegen
2. Verpacken und Beschriften
Summe

 : 2 = Pkt.

Gesamtpunktezahl : 4 = Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Zubereitung von Kartoffelsalat

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll einen Kartoffelsalat zubereiten und dazu folgende Arbeitsgänge ausführen: <ul style="list-style-type: none">– Kartoffeln vorbereiten, garen, pellen und schneiden– Zwiebeln vorbereiten und fein würfeln– Fleischwurst würfeln– Gewürzgurken würfeln– Marinade zubereiten– Mit den vorbereiteten Zutaten, unter Zugabe der Marinade, den Kartoffelsalat vermengen und fertigstellen
Eingangs- voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">– Fachliche Voraussetzungen: Keine– Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Mit dem Teilnehmer soll der Gebrauch und die energiesparende Handhabung der Elektro-Kochplatte beim Garen von Kartoffeln besprochen werden. Die richtige Handhabung der verschiedenen Messer, die Anwendung der verschiedenen Schneidtechniken beim Schneiden von unterschiedlichen Zutaten muß besonders beachtet werden. Die Herstellung der Marinade und das Vermengen der Zutaten soll selbständig durchgeführt werden. Die Arbeitsplatzgestaltung ist zu besprechen.
Bewertungs- kriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß nach folgenden Kriterien bewertet wird: <ul style="list-style-type: none">– Sauberes Waschen und Bürsten der Kartoffeln– Beobachtung des Garvorgangs mit Garprobe– Sauberes Pellen, Ausstechen und Entfernen von schlechten Stellen– Form und Gleichmäßigkeit des Schneidgutes der unterschiedlichen Zutaten– Ausführung des Vermengens– Würzen und Geschmack– Sauberes Umfüllen in eine Schüssel
Hilfestellungen	Die Handhabung der verschiedenen Messer sollte besonders beobachtet werden. Die Erklärung der erforderlichen Schneidtechnik kann anhand von geschnittenen Proben der verschiedenen Zutaten unterstützt werden. Beim Feststellen des Garzustandes kann ebenso Hilfestellung gegeben werden wie beim Vermengen des Kartoffelsalates.
Zeitvorgabe	150 Minuten
Beobachtungs- hinweise	Bei allen Einzelarbeiten, die zur Herstellung des Kartoffelsalates erforderlich sind, sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● – besonders wichtig, ○ – wichtig.

Zubereitung von Kartoffelsalat

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input checked="" type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input checked="" type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input checked="" type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input checked="" type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input checked="" type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>	
6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>	
6.18	Sehen	<input type="radio"/>	
6.19	Sprechen	<input type="radio"/>	
6.20	Hören	<input type="radio"/>	

Zubereitung von Kartoffelsalat

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz Küche

Arbeitsgeräte	Waage	Gabel
	Gemüsebürste	Eßlöffel
	Durchschlag	Teelöffel
	Kochtopf mit Deckel	Schneebesen
	Tasse	Teigschaber
	Schüsseln	Salatbesteck
	Schneidbrett	Teller zum Abdecken
	Küchenmesser	Topflappen
	Fleischmesser	Glas- und Porzellanschüssel
	Pellkartoffelgabel	

Arbeitsmaterial	1 kg Kartoffeln	1 Becher Joghurt 150 g
	2 Tassen Wasser	4 Eßlöffel Essig
	1 Zwiebel	Salz
	2 Gewürzgurken	Zucker
	200 g Fleischwurst	Pfeffer
	1/2 Glas (250 g) Mayonaise	

5 Aufgabenblätter für den Teilnehmer

**Anschauungs-
mittel** Fotos auf den Aufgabenblättern, geschnittene Zutaten

**Besondere
Hilfsmittel** Gegebenenfalls technische Arbeitshilfen, um Handbehinderungen auszugleichen.



Zubereitung von Kartoffelsalat

Aufgabenblatt

1

Garen und
Pellen
von Kartoffeln

Arbeitsgeräte
Waage
Gemüsebürste
Durchschlag
Kochtopf mit
Deckel
Tasse
3 Schüsseln

Schneidbrett
Küchenmesser
Pelkartoffelgabel
Gabel
Paar Topflappen
Geschirrtuch zum
Abdecken

Arbeitsmaterial
1 kg Kartoffeln
2 Tassen Wasser

2

Arbeitsablauf

1. Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
2. Kartoffeln unter fließendem, kalten Wasser gründlich bürsten und waschen.
3. Kartoffeln im Durchschlag abtropfen lassen.
4. Kartoffeln und zwei Tassen Wasser in den Kochtopf geben, Topf schließen.
5. Kochtopf auf die Normalkochplatte stellen (beachte: trockener Topfboden, Größe der Kochplatte soll der Topfgröße entsprechen).
6. Kartoffeln auf Stufe 3 ankochen, wenn Dampf entweicht, auf Stufe 1 zurückschalten und ca. 20 min. fort-kochen (Garprobe mit einer Gabel). Während dieser Zeit die Zutaten nach Aufgabenblättern 2 bis 4 vorbereiten.
7. Kartoffeln in den Durchschlag geben.
8. Eine Kartoffel mit der Pelkartoffelgabel halten, die Schale mit einem Küchenmesser abziehen und schlechte Stellen entfernen.
9. Kartoffeln abkühlen lassen.
10. Kartoffeln auf einem Schneidbrett in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden (auf schlechte Stellen in den Kartoffeln achten und diese entfernen).
11. Kartoffelscheiben zu den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben.
12. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung von Kartoffelsalat

Aufgabenblatt

2

Schneiden
von Zwiebeln
Arbeitsgeräte
 1 Schüssel
 1 Schneidbrett
 1 Küchenmesser

Arbeitsmaterial
 1 Zwiebel

2

Arbeitsablauf

1. Zwiebel und Arbeitsgeräte bereitstellen.
2. Zwiebel schälen.
3. Unter fließendem kaltem Wasser abspülen.
4. Schneidbrett mit kaltem Wasser abspülen.
5. Zwiebel von der Blüte zur Wurzel halbieren.
6. Zwiebelhälften mit der Schnittfläche auf das Schneidbrett legen, zwischen Daumen und Fingern halten.
7. Zwiebelhälften von der Wurzel zur Blüte in feine Scheiben schneiden. Dabei so schneiden, daß die Scheiben an der Wurzel noch zusammenhalten.
8. Zwiebel von der Blüte aus in feine Würfel schneiden.
9. Zwiebelwürfel mit der Messerklinge in die Schüssel schieben.
10. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung von Kartoffelsalat		Aufgabenblatt 3
Würfeln von Fleischwurst	Arbeitsgeräte 1 Schüssel mit den geschnittenen Zwiebeln 1 Schneidbrett 1 Fleischmesser	Arbeitsmaterial 200 g Fleischwurst
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Arbeitsplatz vorbereiten. 2. Haut der Fleischwurst längs einritzen und abziehen. 3. Fleischwurst längs in Scheiben, die Scheiben längs in Streifen und anschließend in Würfel schneiden. 4. Fleischwurstwürfel zu den geschnittenen Zwiebeln in die Schüssel geben und abdecken. 5. Arbeitsplatz aufräumen und säubern. 		
		
		
		

**Zubereitung
von Kartoffelsalat**

Aufgabenblatt

4Würfeln
von Gewürz-
gurken**Arbeitsgeräte**
1 Schüssel mit den vorbereiteten
Zutaten
1 Schneidbrett
1 Küchenmesser**Arbeitsmaterial**
2 Gewürzgurken
mittlerer Größe**2****Arbeitsablauf**

1. Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Gewürzgurke längs in Scheiben schneiden.
Die Scheiben in Streifen und anschließend in Würfel schneiden.
3. Gurkenwürfel zu den anderen geschnittenen Zutaten in die Schüssel geben und abdecken.
4. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung von Kartoffelsalat

Aufgabenblatt

5

Fertigstellen
des Kartoffel-
salates

Arbeitsgeräte

1 Schüssel
1 Eßlöffel
2 Teelöffel
1 Teigschaber
1 Schneebesen
1 Salatbesteck

1 Glas- oder
Porzellan-
schüssel
1 Teller zum
Abdecken

Arbeitsmaterial

Vorbereitete Salatzutaten
Zutaten für Marinade:
250 g Mayonaise,
150 g Joghurt,
4 Eßlöffel Essig,
Salz, Zucker, Pfeffer

2

Arbeitsablauf

1. Arbeitsplatz vorbereiten, Zutaten bereitstellen.
2. Die aufgeführten Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer Marinade verrühren.
3. Marinade über die Kartoffeln und die anderen Zutaten geben, vorsichtig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Salat abdecken, 30 min. ziehen lassen.
5. Kartoffelsalat nochmals vorsichtig vermengen und abschmecken.
6. Kartoffelsalat sauber in eine Schüssel füllen.
7. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung von Kartoffelsalat

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Die fünf Aufgabenteile werden einzeln ausgewertet. Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

2

Aufgabenblatt 1	Garen und Pellen von Kartoffeln: 1. Vorbereiten der Kartoffeln 2. Garvorgang mit Garprobe 3. Sauberes Pellen, Ausstechen und Entfernen von schlechten Stellen 4. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 2	Schneiden von Zwiebeln: 1. Sparsames Schälen 2. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 3	Würfeln von Fleischwurst: 1. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 4	Würfeln von Gewürzgurken: 1. Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 5	Fertigstellen des Kartoffelsalates: 1. Herstellen der Marinade 2. Vermengen der Salatzutaten 3. Geschmack (Würzen) 4. Sauberes Umfüllen mit den entsprechenden Arbeitsgeräten	0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamt- beurteilung	Das Gesamtergebnis eines Aufgabenblattes ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen.	

Zubereitung von Kartoffelsalat

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1	1. Vorbereiten der Kartoffeln	<input type="checkbox"/>
	2. Garvorgang mit Garprobe	<input type="checkbox"/>
	3. Sauberes Pellern, Ausstechen und Entfernen von schlechten Teilen	<input type="checkbox"/>
	4. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes	<input type="checkbox"/>
	Summe	<input type="checkbox"/> : 4 = <input type="checkbox"/> Pkt.

2

Aufgabenblatt 2	1. Sparsames Schälen	<input type="checkbox"/>
	2. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes	<input type="checkbox"/>
	Summe	<input type="checkbox"/> : 2 = <input type="checkbox"/> Pkt.

Aufgabenblatt 3 1. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes

Aufgabenblatt 4 1. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes

Aufgabenblatt 5	1. Herstellen der Marinade	<input type="checkbox"/>
	2. Vermengen der Salatzutaten	<input type="checkbox"/>
	3. Geschmack (Würzen)	<input type="checkbox"/>
	4. Umfüllen	<input type="checkbox"/>
	Summe	<input type="checkbox"/> : 4 = <input type="checkbox"/> Pkt.

Gesamtpunktezahl : 5 = Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Zubereitung von Wurstsalat

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll einen Wurstsalat herstellen und die bei der Zubereitung von Kartoffelsalat bereits erlernten Techniken selbständig anwenden.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">– Fachliche Voraussetzungen: Die bei der Zubereitung von Kartoffelsalat (Aufgabe 7.2) erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten.– Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß er weitgehend selbständig arbeiten soll. Er soll dabei Fertigkeiten und Kenntnisse anwenden, die bei den vorangegangenen Aufgaben gelernt wurden. Auf das richtige Würzen ist besonders hinzuweisen. Die Arbeitsplatzgestaltung wird besprochen.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Kriterien beim Zubereiten von Wurstsalat bewertet werden: <ul style="list-style-type: none">– Die Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes– Das richtige Schneiden des Apfels– Das Herstellen der Marinade– Das Vermengen der Salatzutaten– Das Würzen und der Geschmack
Hilfestellungen	Das Entkernen von Äpfeln sollte vorgemacht werden. Beim Schneiden und Würfeln von Äpfeln kann ebenfalls Hilfestellung gegeben werden. Abwandlungsmöglichkeiten des Salatrezeptes können mit dem Teilnehmer unter Hinweis auf entsprechendes Rezeptmaterial besprochen werden.
Zeitvorgabe	90 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei allen Einzelarbeiten, die zur Zubereitung von Wurstsalat erforderlich sind, sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● – besonders wichtig, ○ – wichtig.

Zubereitung von Wurstsalat

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input checked="" type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input checked="" type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input checked="" type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>	
6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>	
6.18	Sehen	<input type="radio"/>	
6.19	Sprechen	<input type="radio"/>	
6.20	Hören	<input type="radio"/>	

Zubereitung von Wurstsalat

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz Küche

Arbeitsgeräte Schüsseln
Waage
Schneidbrett
Fleischmesser
Küchenmesser
Sparschäler
Teller

Teigschaber
Schneebeesen
Eßlöffel
Teelöffel
Salatbesteck
Geschirrtuch zum Abdecken
Glas- oder Porzellanschüssel

Arbeitsmaterial 250 g Fleischwurst
2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken
mittlerer Größe
2 Äpfel
1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer

2 Eßlöffel Öl
2–3 Eßlöffel Essig
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

**Anschauungs-
mittel** Abbildungen auf den Aufgabenblättern.

**Besondere
Hilfsmittel** Gegebenenfalls technische Arbeitshilfen, um Handbehinderungen auszugleichen.



Zubereitung von Wurstsalat

Aufgabenblatt

1

Arbeitsgeräte

5 Schüsseln	2 Teller	Teller zum Abdecken
Waage	Teigschaber	
Schneidbrett	Schneebesen	Glas- oder Porzellanschüssel
Fleischmesser	Eßlöffel	
Küchmesser	2 Teelöffel	
Sparschäler	Salatbesteck	

Arbeitsmaterial

250 g Fleischwurst	
2 Zwiebeln	
4 Gewürzgurken mittlerer Größe	
2 Äpfel	Salz
2 Eßlöffel Öl	Pfeffer
2–3 Eßlöffel Essig	1 Prise Zucker

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Zutaten bereitstellen und Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Fleischwurst vorbereiten und in gleichmäßige Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.
3. Gewürzgurken in gleichmäßige Würfel schneiden, in die Schüssel geben.
4. Zwiebel schälen, abspülen, in feine Würfel schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben.
5. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, würfeln und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und sofort vermengen, da die Apfelwürfel sonst braun werden.
6. Öl und Essig abmessen, mit Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Marinade verrühren.
7. Marinade über die Zutaten geben und vorsichtig vermengen.
8. Wurstsalat abschmecken und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.
9. Den Salat nochmals durchmengen, nachschmecken und anschließend sauber in eine Glas- oder Porzellanschüssel umfüllen.
10. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



3

Zubereitung von Wurstsalat

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Die einzelnen Arbeitsgänge werden mit Hilfe einer Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 ausgewertet. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe. Die Bewertung wird durch die Einschätzung des erfahrenen Ausbilders als Fachmann zwischen 0 und 6 Punkten vorgenommen.

3

Aufgabenblatt 1	Zubereitung von Wurstsalat:	
	1. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Schneidtechnik beim Würfeln des Apfels	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Herstellen der Marinade	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Technik beim Vermengen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Würzen und Geschmack	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

**Gesamt-
beurteilung** Das Gesamtergebnis ergibt sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelresultate.

Zubereitung von Wurstsalat

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes
2. Schneidtechnik beim Würfeln des Apfels
3. Herstellen der Marinade
4. Vermengen der Salatzutaten
5. Würzen und Geschmack

Summe : 5 – Pkt.

Gesamtpunktezahl – Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

3

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll selbständig eine Kartoffelsuppe herstellen.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Kenntnisse im Herstellen von Suppengemüse und in der Technik des Schneidens verschiedener Zutaten (Aufgaben 7.1 bis 7.3).- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionstähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Unterweisung durch den Anleiter und mit der schriftlichen und bildlichen Darstellung der Aufgabe in den Aufgabenblättern. Besonderer Wert wird auf die Verarbeitung der Kartoffeln gelegt. Weiterhin sollen die speziellen Gartechiken des Andünstens, Kochens und Garziehens angewendet werden.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß die nachfolgend aufgeführten Arbeitsgänge bewertet werden: <ul style="list-style-type: none">- Das saubere Waschen und Schälen der Kartoffeln- Die Gleichmäßigkeit und Form des Schneidgutes- Das Ausführen der speziellen Gartechiken- Die Sauberkeit am Arbeitsplatz- Das Würzen und der Geschmack- Das Anrichten
Hilfestellungen	Das Schneiden von Kartoffeln und das Wiegen bzw. Hacken von Petersilie wird vom Anleiter vorgeführt. Beim sachgerechten Umgang mit Kochplatten sollte Hilfestellung gegeben werden. Auf das richtige Schalten der Kochplatten ist besonders zu achten.
Zeitvorgabe	100 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei der Zubereitung von Kartoffelsuppe sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Zubereitung von Kartoffelsuppe

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input checked="" type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input checked="" type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
6.14	Tragen	<input type="radio"/>	
6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>	
6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>	
6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>	
6.18	Sehen	<input type="radio"/>	
6.19	Sprechen	<input type="radio"/>	
6.20	Hören	<input type="radio"/>	

4

Zubereitung von Kartoffelsuppe

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz Küche

Arbeitsgeräte	Schüsseln	Kochtopf mit Deckel
	Teller	Rührlöffel
	Durchschlag	Teelöffel
	Küchenmesser	Litermaß
	Sparschäler	Suppenschüssel
	Wiege oder Gemüsemesser	Kelle
	Schneidbrett	Topflappen

Arbeitsmaterial	2 Pakete Suppengemüse	1 Brühwürfel
	à 200 g	Salz
	750 g Kartoffeln	Pfeffer
	40 g Margarine	4 Brühwürstchen
	1 l heißes Wasser	1 Bund Petersilie
	1 Aufgabenblatt (2 Seiten) für den Teilnehmer	

**Anschauungs-
mittel** Vorbereitete und geschnittene Zutaten zum Vergleich, Arbeitsblätter und Fotos.

**Besondere
Hilfsmittel** Gegebenenfalls technische Arbeitshilfen, um Handbehinderungen auszugleichen.



Zubereitung von Kartoffelsuppe

Aufgabenblatt

1

Arbeitsgeräte

4 Schüsseln	Schneidbrett
3 Teller	Kochtopf mit Deckel
Durchschlag (Abtrofsieb)	Rührlöffel
Wiege- oder Gemüsemesser	Litermaß
Küchenmesser	Kelle
Sparschäler	Suppenschlüssel
	2 Teelöffel

Arbeitsmaterial

2 Pakete Suppengemüse à 200 g	
750 g Kartoffeln	
40 g Margarine	
1 l helbes Wasser	1 Bund
1 Brühwürfel	Petersilie
4 Brühwürstchen	Salz, Pfeffer

Arbeitsablauf

1. Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Zutaten abmessen und abwägen.
3. Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und in einen Durchschlag geben.
4. Kartoffeln sparsam schälen, schlechte Stellen entfernen, in eine Schüssel mit Wasser geben und nochmals unter fließendem Wasser gründlich waschen, kontrollieren und wieder in eine Schüssel mit frischem Wasser geben.
5. Kartoffeln auf einem Schneidbrett mit einem Küchenmesser zuerst längs in Scheiben schneiden. Die Scheiben dann in Streifen und zuletzt in Würfel schneiden.
Die gewürfelten Kartoffeln werden in kleinen Portionen in eine Schüssel mit Wasser geben.
6. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.
7. Arbeitsplatz zum Garen vorbereiten.
8. Margarine im Topf erhitzen (Normalkochplatte Stufe 2) und dann das Suppengemüse hinzufügen.
9. Suppengemüse unter langsamem Röhren andünsten.
10. Kartoffelwürfel in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen.
11. Vorbereitete Kartoffeln zu dem Suppengemüse geben und ebenfalls andünsten.
12. Heißes Wasser, Brühwürfel, etwas Salz und Pfeffer zugeben.
13. Topf schließen, Kochplatte auf Stufe 3 stellen. Wenn Dampf entweicht, auf Stufe 1 zurückschalten, 20 Minuten fortkochen.
14. Petersilie unter kaltem Wasser waschen, Stiele entfernen und auf einem kalt abgospülten Schneidbrett hacken bzw. wiegen und anschließend abdecken.
15. Nach 20 Minuten die Kochplatte auf 0 stellen, abschmecken, Würstchen hinzufügen und bei ausgeschalteter Kochplatte 10 Minuten garziehen lassen.
16. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.
17. Suppe mit der Kelle in die Schüssel füllen und Würstchen dazugeben.
18. Petersilie aufstreuen.

4

Zubereitung von Kartoffelsuppe

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Die einzelnen Arbeitsgänge werden mit Hilfe einer Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 ausgewertet. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

Aufgabenblatt 1	Zubereitung von Kartoffelsuppe:	
	1. Vorbereiten der Kartoffeln	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Ausführung der Gartechniken	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Sauberkeit am Arbeitsplatz	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Würzen und Geschmack	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	6. Anrichten	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

**Gesamt-
beurteilung** Die Einzelergebnisse werden arithmetisch gemittelt und ergeben das Gesamtergebnis.

Zubereitung von Kartoffelsuppe

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Vorbereiten der Kartoffeln
2. Gleichmäßigkeit/Form des Schneidgutes
3. Ausführung der Gartechiken
4. Sauberkeit am Arbeitsplatz
5. Würzen und Geschmack
6. Anrichten

Summe : 6 = Pkt.

Gesamtpunktezahl

= Pkt.

4

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll selbständig einen Flammeri zubereiten. Er soll dabei auch den Umgang mit Bindemitteln, die im Haushalt vielfach Anwendung finden, kennenlernen. Weiterhin soll er das gleichmäßige und schnelle Rühren beim Kochen erlernen.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Keine- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
5 Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Unterweisung durch den Anleiter und mit der schriftlichen und bildlichen Darstellung der Aufgabe in den Aufgabenblättern. Der Umgang mit dem Litermaß und der Waage werden besonders erklärt. Die Anwendung dieser Geräte bei hauswirtschaftlicher Arbeit ist anhand von Beispielen hervorzuheben. Auf die Arbeitsplatzgestaltung ist hinzuweisen.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Kriterien bewertet werden: <ul style="list-style-type: none">- Das exakte Abmessen der Zutaten- Die Geschicklichkeit bei der Ausführung der Aufgabe, besonders auch beim fachgerechten Rühren- Das selbständige Planen bei der Durchführung- Die Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz
Hilfestellungen	Der fachgerechte Umgang mit der Elektro-Kochplatte wird besonders erklärt. Gegebenenfalls sollte der Anleiter beim Rührvorgang helfend eingreifen.
Zeitvorgabe	45 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei der Zubereitung von Flammeri sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Zubereitung von Flammeri

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="checkbox"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="checkbox"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="checkbox"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="checkbox"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input checked="" type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="checkbox"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="checkbox"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="checkbox"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="checkbox"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="checkbox"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="checkbox"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="checkbox"/>
	6.2	Monotonie	<input type="checkbox"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="checkbox"/>
	6.4	Lärm	<input type="checkbox"/>
	6.5	Hitze	<input type="checkbox"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="checkbox"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="checkbox"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="checkbox"/>
	6.9	Sitzen	<input type="checkbox"/>
	6.10	Stehen	<input type="checkbox"/>
	6.11	Gehen	<input type="checkbox"/>
	6.12	Bücken	<input type="checkbox"/>
	6.13	Heben	<input type="checkbox"/>
	6.14	Tragen	<input type="checkbox"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="checkbox"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="checkbox"/>
	6.20	Hören	<input type="checkbox"/>

Zubereitung von Flammeri

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Küche	
Arbeitsgeräte	Litermaß Waage Schüsseln Kochtopf Schneebeesen Eßlöffel	Teelöffel Teigschaber Glasschüssel Teller Topflappen Feuchtes Tuch
Arbeitsmaterial	1/2 l Milch 1 Prise Salz 40 g Stärke 40 g Zucker 1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer	
Anschauungs- mittel	Fotos auf den Aufgabenblättern.	
Besondere Hilfsmittel	Keine	

5



**Zubereitung
von Flammeri****Arbeitsgeräte**

Litermaß	2 Teelöffel
Waage	Teigschaber
2 Schüsseln	Glasschüssel
Kochtopf	Teller
Schneebeesen	Feuchtes Tuch
Eßlöffel	1 Paar Topflappen

Arbeitsmaterial

1/2 l Milch
40 g Stärke
40 g Zucker
1 Prise Salz

Arbeitsablauf

1. Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
2. Zutaten abwiegen und abmessen.
3. Stärke und Zucker in eine Schüssel geben.
4. 2 Eßlöffel Milch dazugeben und mit einem Schneebeesen verrühren und anschließend noch etwas Milch zugeben und unterrühren.
5. Die restliche Milch in einen mit Wasser ausgespülten Kochtopf geben und eine Prise Salz dazugeben.
6. Den Kochtopf auf eine Normalkochplatte stellen und Schaltstufe 2 einschalten.
7. Wenn die Milch kocht, den Topf von der Kochplatte nehmen und auf 0 zurückschalten.
8. Die angerührte Stärke in die Milch einrühren.
9. Den Kochtopf wieder auf die Normalkochplatte stellen, den Flammeri unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen und dann von der Kochplatte nehmen.
10. Die Glasschüssel auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sie beim Einfüllen der heißen Masse nicht zerspringt.
11. Den Flammeri in die Schüssel füllen.
12. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung von Flammeri

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Die Einzelkriterien werden mit Hilfe einer Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 ausgewertet. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

Aufgabenblatt 1	Zubereitung eines Flammeris	
	1. Abmessen der Zutaten	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Selbständigkeit und Planung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamt- beurteilung	Das Gesamtergebnis berechnet sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelergebnisse.	

Zubereitung von Flammeri

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Abmessen der Zutaten
2. Geschicklichkeit
3. Selbständigkeit und Planung
4. Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz

Summe : 4 = Pkt.

Gesamtpunktezahl

= Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

5

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll einen Mürbteig herstellen und die dazu erforderlichen Vorbereitungsarbeiten selbständig ausführen. Die Herstellung des Teiges ist an die vorgegebenen Regeln und Rezepte gebunden.	
Eingangs- voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Keine- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.	
Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Unterweisung des Anleiters und mit der schriftlichen und bildlichen Darstellung der Aufgabe in den Aufgabenblättern. Beim Abmessen der Zutaten soll er Meßbecher und Waage benutzen. Auf das fachgerechte Kneten und Ausrollen des Teiges muß besonders hingewiesen werden. Der korrekte Umgang mit dem Backofen muß als wichtige Voraussetzung besonders erklärt werden.	
Bewertungs- kriterien	Bei der Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig erfolgt die Bewertung nach folgenden Kriterien: <ul style="list-style-type: none">- Das Vorbereiten des Arbeitsplatzes- Das Abmessen und Abwiegen der Zutaten- Das sach- und fachgerechte Ausführen der einzelnen Arbeitsgänge bei der Herstellung des Teiges- Das Handgeschick beim Ausrollen des Teiges- Das gleichmäßige und rationelle Ausstechen des Teiges- Der Umgang mit dem Backofen- Das Abbacken	
Hilfestellungen	Das Kneten kann bei Bedarf vorgemacht werden.	
Zeitvorgabe	Herstellung des Teiges	60 Minuten
	Weiterverarbeitung und Abbacken des Teiges	120 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei der Zubereitung von Mürbteig und der Weiterverarbeitung zu Kleingebäck sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.	

Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input checked="" type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input checked="" type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz Küche

Arbeitsgeräte	Schüsseln Waage Meßbecher Mehlsieb Tasse Teller Messer Gabel Eßlöffel	Teigkarten Kuchenrolle Ausstechform Backblech Pfannenmesser Backpinsel Backbrett oder Tischfläche Kuchenrost Topflappen
----------------------	---	---

Arbeitsmaterial	250 g Mehl 65 g Zucker 1 Prise Salz 1 Ei 125 g Margarine	Mehl zum Ausrollen Margarine zum Einfetten Zwei Aufgabenblätter für den Teilnehmer
------------------------	--	---

**Anschauungs-
mittel** Fotos auf den Aufgabenblättern, fertiges Gebäck.

**Besondere
Hilfsmittel** Keine

6



Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Aufgabenblatt

1

Herstellung eines Mürbteigs

Arbeitsgeräte

3 Schüsseln
Waage
Meßbecher
Tasse
Teller
Messer

Gabel
Eßlöffel
2 Teigkarten
Backbrett oder
Tischfläche

Arbeitsmaterial

250 g Mehl
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Margarine

Arbeitsablauf

1. Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
2. Zutaten abwiegen und abmessen.
3. Das Mehl auf ein Backbrett oder auf die Tischfläche geben und mit dem Eßlöffel in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
4. Den Zucker und das Salz in die Vertiefung einstreuen.
5. Das Ei in eine Tasse aufschlagen und prüfen.
6. Das Ei in die Vertiefung geben.
7. Mit einer Gabel das Ei mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verrühren.
8. Die Margarine mit einem Messer in kleinen Stücken auf dem Mehlerand verteilen.
9. Alle Zutaten mit den Teigkarten von außen nach innen hacken, bis alles gut vermischt ist.
10. Mit den Händen die Masse gut verkneten.
11. Den Teig abgedeckt kalt stellen (ca. 30 Minuten).
12. Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



6

Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Aufgabenblatt

2

Ausstechen und Backen von Kleingebäck

Arbeitsgeräte
Backbrett oder Tischfläche
Kuchenrolle
Verschiedene Ausstechformen
Messer

1 Paar Topflappen
Backblech
Kuchenrost
Pfannenmesser
Backpinsel

Arbeitsmaterial
Mürbteig
Mehl zum Ausrollen
Margarine zum Einfetten

Arbeitsablauf

1. Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen.
2. Mit einem Backpinsel das Backblech mit Margarine einfetten.
3. Einen Teil des Teiges kurz durchkneten und auf das leicht bemehlte Backbrett oder die Tischfläche legen. Die Kuchenrolle leicht mit Mehl bestäuben und den Teig gleichmäßig dünn ausrollen.
4. Mit verschiedenen Ausstechformen den Teig ausstechen. Dabei auf möglichst geringen Abstand achten.
5. Den Teig, der sich in den Zwischenräumen befindet, abheben und die ausgestochenen Teigteile mit einem Messer auf das gefettete Backblech legen.
6. Den Backofen auf 175 °C aufheizen.
7. Das Backblech in die mittlere Schiene des Backofens einschieben.
8. Das Kleingebäck backen, bis es hellbraun ist (ca. 8–12 Minuten).
9. Mit dem Pfannenmesser das Gebäck vorsichtig auf einen Kuchenrost legen und auskühlen lassen.
10. Nach dem Verarbeiten der gesamten Teigmenge Arbeitsplatz aufräumen und säubern.



Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Jede Aufgabe wird einzeln ausgewertet. Hierzu dient eine Einschätz-
skala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6.
0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr
guten Lösung der Aufgabe.

Aufgabenblatt 1	Herstellung eines Mürbteigs: 1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes 2. Abmessen und Abwiegen der Zutaten 3. Sach- und fachgerechte Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge	0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 2	Ausstechen und Abbacken von Kleingebäck: 1. Handgeschick beim Ausrollen des Teiges 2. Gleichmäßiges und rationelles Ausstechen des Teiges 3. Umgang mit dem Backofen 4. Abbacken	0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamt- beurteilung	Das Gesamtergebnis errechnet sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen.	

Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes
2. Abmessen und Abwiegen der Zutaten
3. Ausführung

	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		
	<input type="text"/>		
Summe	<input type="text"/>	: 3 =	<input type="text"/> Pkt.

Aufgabenblatt 2

1. Handgeschick
2. Ausstechen des Teiges
3. Umgang mit dem Backofen
4. Abbacken

	<input type="text"/>		
Summe	<input type="text"/>	: 4 =	<input type="text"/> Pkt.

6

Gesamtpunktezahl : 2 = Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Reinigen des Fußbodens

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll den Fußboden eines Raumes in wohnungsüblicher Größe durch Fegen und Wischen reinigen.	
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">– Fachliche Voraussetzungen: Keine– Funktionelle Voraussetzungen: Geh- und Stehfähigkeit. Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.	
Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Anleitung und unter Aufsicht eines Anleiters mit den vorgegebenen Aufgabenblättern. Die Arbeiten sollten in der vorgegebenen Zeit ausgeführt werden. Auf ergonomisch günstige Körperhaltung wird hingewiesen. Die systematische Bearbeitung der zu reinigenden Fläche wird anhand der schematischen Darstellung im Aufgabenblatt besonders erklärt.	
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Bewertungen vorgenommen werden: <ul style="list-style-type: none">– Planen und Vorbereiten der einzelnen Arbeitsgänge– Fachgerechtes Ausführen der Arbeit nach Unterweisung und nach den Aufgabenblättern– Sauberkeit der gereinigten Flächen– Körperhaltung bei der Arbeitsausführung	
Hilfestellungen	Die Handhabung der einzelnen Arbeitsgeräte wird vom Anleiter erklärt und vorgemacht.	
Zeitvorgabe	Vorbereitungsarbeiten einschließlich Fegen	20 Minuten
	Wischen und Aufräumarbeiten	30 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Fußbodenreinigen sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.	

Reinigen des Fußbodens

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="checkbox"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="checkbox"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="checkbox"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="checkbox"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input checked="" type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="checkbox"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="checkbox"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="checkbox"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="checkbox"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="checkbox"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="checkbox"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="checkbox"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="checkbox"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="checkbox"/>
	6.2	Monotonie	<input type="checkbox"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="checkbox"/>
	6.4	Lärm	<input type="checkbox"/>
	6.5	Hitze	<input type="checkbox"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="checkbox"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="checkbox"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="checkbox"/>
	6.9	Sitzen	<input type="checkbox"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="checkbox"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="checkbox"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="checkbox"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="checkbox"/>
	6.20	Hören	<input type="checkbox"/>

Reinigen des Fußbodens

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitsraum	
Arbeitsgeräte	Besen Kehrblech Handfeger Abfalleimer	Eimer, 10 l Aufnehmer Schrubber
Arbeitsmaterial	Reinigungsmittel Heißes Wasser 2 Aufgabenblätter für den Teilnehmer	
Anschauungs- mittel	Fotos und Skizzen auf den Aufgabenblättern.	
Besondere Hilfsmittel	Bei Handbehinderung kann gegebenenfalls ein spezieller Aufnehmer mit Wringvorrichtung zur Verfügung gestellt werden.	

7



Reinigen des Fußbodens		Aufgabenblatt 1
Fegen	Arbeitsgeräte 1 Besen 1 Handfeger 1 Kehrblech 1 Abfalleimer	
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> Arbeitsgeräte bereitstellen und Fenster nach Möglichkeit öffnen. Bewegliche Gegenstände wie Stühle, Hocker o. a. hoch- oder herausstellen. Den Raum ausfegen. Dabei nach dem abgebildeten Schema vorgehen. In kurzen Strichen zur Tür hin fegen und dabei den Besen von sich wegführen. Beim Fegen auf Körperhaltung achten. 		
<ol style="list-style-type: none"> Kehricht mit dem Handfeger auf das Kehrblech fegen und in den Abfalleimer geben, dabei das Kehrblech abfegen. Besen, Handfeger und Kehrblech über dem Abfalleimer reinigen und wegräumen. 		

Reinigen des Fußbodens		Aufgabenblatt 2
Wischen	Arbeitsgeräte Eimer, 10 l Schrubber Aufnehmer	Arbeitsmaterial Reinigungsmittel Heißes Wasser

Arbeitsablauf

1. Heißes Wasser in den Eimer geben und Reinigungsmittel nach Gebrauchsanweisung abmessen und zugeben.
2. Aufnehmer zusammenraffen, mehrmals in das Wischwasser eintauchen und anschließend leicht auswringen.



3. Fußleisten und Ecken des Raumes mit dem Aufnehmer von Hand feucht wischen.
4. Aufnehmer wieder wie oben beschrieben auswaschen und leicht wringen.
5. Aufnehmer um den Schrubber legen und den Raum wischen. Dabei wie beim Fegen von den Wänden zur Tür hin wischen und den Aufnehmer öfter auswaschen und wringen.
6. Den Raum anschließend mit ausgewrungenem Aufnehmer zwei- bis dreimal nachwischen.
7. Den Fußboden möglichst bei geöffnetem Fenster trocknen lassen. Aufnehmer auswaschen, Wischwascher ausgießen, Eimer auswaschen und austrocknen.
8. Arbeitsgeräte wegräumen, den Aufnehmer zum Trocknen über den Eimer hängen.
9. Stühle und sonstige Gegenstände wieder an ihren Platz stellen, Fenster schließen.

Reinigen des Fußbodens

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Die beiden Aufgaben zum Reinigen des Fußbodens werden einzeln ausgewertet. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6.
0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.
Für die einzelnen Aufgaben ergeben sich folgende Bewertungskriterien:

Aufgabenblatt 1	Fegen	
	1. Planen und Vorbereiten	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Fachgerechte Ausführung der Aufgabe nach Unterweisung und nach den Aufgabenblättern	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Handhabung der einzelnen Arbeitsgeräte	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Sauberkeit der gereinigten Fläche	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Körperhaltung bei der Arbeitsausführung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Aufgabenblatt 2	Wischen	
	1. Planen und Vorbereiten	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Ausführung der Aufgabe nach Unterweisung und nach den Aufgabenblättern	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Handhabung der einzelnen Arbeitsgeräte	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Sauberkeit der gereinigten Fläche	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Körperhaltung bei der Arbeitsausführung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

**Gesamt-
beurteilung** Die Ergebnisse der Einzelaufgaben werden arithmetisch gemittelt und ergeben das Gesamtergebnis.

Reinigen des Fußbodens

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Planen und vorbereiten
2. Ausführung
3. Handhabung der Arbeitsgeräte
4. Sauberkeit der gereinigten Fläche
5. Körperhaltung

Summe : 5 = Pkt.

Aufgabenblatt 2

1. Planen und vorbereiten
2. Ausführung
3. Handhabung der Arbeitsgeräte
4. Sauberkeit der gereinigten Fläche
5. Körperhaltung

Summe : 5 = Pkt.

7

Gesamtpunktezahl : 2 = Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll Geschirr aus verschiedenartigem Material fachgerecht vorreinigen, spülen und abtrocknen. Anschließend soll er die Edelstahlspüle reinigen und mit einem Pflegemittel behandeln.				
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Fachliche Voraussetzungen: Keine - Funktionelle Voraussetzungen: Der Teilnehmer sollte stehend arbeiten können. Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein. 				
Instruktionen zur Aufgabe	<p>Der Teilnehmer wird auf die Wichtigkeit des heißen Spülens hingewiesen.</p> <p>Die Reihenfolge und die unterschiedliche Behandlung beim Spülen von Geschirr aus verschiedenartigem Material wird erklärt.</p> <p>Die Besonderheiten beim Reinigen und Pflegen von Edelstahl und die Anwendung von Pflegemitteln wird besprochen.</p> <p>Auf den sparsamen Gebrauch von Spülmitteln wird hingewiesen.</p> <p>Die Arbeitsplatzgestaltung, der Arbeitsablauf und der Gebrauch von Hilfsmitteln wie Topfschwamm, Stahlwolle und Scheuermitteln werden besprochen.</p> <p>Die besonderen Eigenschaften und die Pflege der Edelstahlspüle werden erklärt.</p>				
Bewertungskriterien	<p>Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Kriterien bewertet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten des Arbeitsplatzes - Ausführen der Arbeit nach Unterweisung und entsprechend den Aufgabenblättern - Geschicklichkeit bei der Ausführung der Aufgabe - Arbeitsergebnis 				
Hilfestellungen	Sofern keine Vorkenntnisse vorhanden sind, kann Hilfestellung gegeben werden.				
Zeitvorgabe	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">Das Spülen von Geschirr</td> <td style="text-align: right;">20 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Das Reinigen und Pflegen einer Edelstahlspüle</td> <td style="text-align: right;">15 Minuten</td> </tr> </table>	Das Spülen von Geschirr	20 Minuten	Das Reinigen und Pflegen einer Edelstahlspüle	15 Minuten
Das Spülen von Geschirr	20 Minuten				
Das Reinigen und Pflegen einer Edelstahlspüle	15 Minuten				
Beobachtungshinweise	<p>Bei allen Arbeitsgängen der Aufgabe Geschirrspülen sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden.</p> <p>● = besonders wichtig, ○ = wichtig.</p>				

Geschirrspülen

Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input checked="" type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Geschirrspülen

Technische Voraussetzungen

- Arbeitsplatz** Küche mit Spüle, bestehend aus 2 Spülbecken
Abtropffläche und Heiß- und Kaltwasseranschluß
Abstellfläche für gereinigtes Geschirr (Servierwagen)
- Arbeitsgeräte** Spültuch
Spülbürste
Topfschwamm
Stahlwolle
- Abtropfkorb
Geschirrtücher
Abwaschtuch
Weiches Poliertuch
- Arbeitsmaterial** Spülmittel
Scheuerpulver
Edelstahlpflegemittel
Heißes und kaltes Wasser
2 Aufgabenblätter für den Teilnehmer
- Anschauungsmittel** Fotos auf den Aufgabenblättern.
- Besondere Hilfsmittel** Keine

8



Geschirrspülen		Aufgabenblatt 1
Reinigen des Geschirrs	Arbeitsgeräte Spültuch Spülbürste Topfschwamm Stück Stahlwolle Abtropfkorb Abwaschtuch	Arbeitsmaterial Spülmittel Scheuerpulver
Arbeitsablauf		
1. Das Geschirr ordnen und neben der Spüle aufstellen in der Reihenfolge: a) Glas, b) Porzellan, c) Eßbestecke, d) Arbeitsgeräte, e) Kochtöpfe und Pfannen.		
		
2. Speisereste entfernen und stark verschmutztes Geschirr unter fließendem Wasser vorreinigen.		
3. Beide Spülbecken mit heißem Wasser füllen und in das rechte Becken Spülmittel geben.		
4. Spülen in der vorgegebenen Reihenfolge: Gläser einzeln spülen. Starke Verschmutzungen mit verseiften Stahlwolle abreiben. Ansonsten einen Topfschwamm benutzen. Messer wegen Verletzungsgefahr mit einer Spülbürste einzeln spülen. Verschmutztes Wasser erneuern.		
5. Das Geschirr nach dem Spülen im linken Spülbecken heiß nachspülen und in den Geschirrkorb stellen.		
6. Das Geschirr nach dem Abtropfen abtrocknen.		
7. Arbeitsgeräte reinigen und wegräumen, feuchte Tücher zum Trocknen aufhängen.		

Geschirrspülen		Aufgabenblatt 2
Reinigen und Pflegen einer Edelstahlspüle	Arbeitsgeräte Abwaschtuch Weiches Poliertuch	Arbeitsmaterial Spülmittel Edelstahlpflegemittel
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Spüle mit einem Abwaschtuch, heißem Wasser und Spülmittelzusatz vorreinigen. 2. Die Spüle mit dem Edelstahlpflegemittel nach Gebrauchsanweisung behandeln. 3. Die Spüle mit einem weichen Poliertuch nachpolieren. 4. Arbeitsmaterial wegräumen, Abwasch- und Poliertuch zum Trocknen aufhängen. 		 

Geschirrspülen

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Jede Aufgabe wird einzeln ausgewertet. Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe. Die Ergebnisse der Aufgaben werden arithmetisch gemittelt.

Aufgabenblatt 1	Reinigen des Geschirrs	
	1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Ausführung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Arbeitsergebnis	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 2	Reinigen und Pflegen einer Edelstahlspüle	
	1. Vorreinigen der Spüle	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Behandeln mit Edelstahlpflegemittel	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Polieren der Spüle	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamt- beurteilung	Die Ergebnisse der Einzelaufgaben werden arithmetisch gemittelt und ergeben das Gesamtergebnis.	

Geschirrspülen

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes
2. Das fachgerechte Ausführen der Arbeit
3. Geschicklichkeit
4. Arbeitsergebnis

Summe

 : 4 =

--

 Pkt.

Aufgabenblatt 2

1. Vorreinigen
2. Behandeln mit Edelstahlpflegemittel
5. Polieren

Summe

 : 3 =

--

 Pkt.

Gesamtpunktezahl

--

 : 2 =

--

 Pkt.

8

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Reinigen und Pflegen eines Elektroherdes

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll die Kochplatten und die Edelstahl-Kochmulde eines Elektroherdes reinigen und anschließend mit Pflegemitteln nachbehandeln.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Vorkenntnisse aus der Aufgabe „Reinigung und Pflege einer Edelstahlspüle“ (Aufgabe 7.8).- Funktionelle Voraussetzungen: Der Teilnehmer sollte stehend arbeiten können. Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher Unterweisung durch den Anleiter und mit den Aufgabenblättern. Die Behandlung der Elektro-Kochplatten wird besonders erklärt. Beim Pflegen der Edelstahl-Kochmulde sollten die Kenntnisse aus der Aufgabe „Reinigung und Pflege einer Edelstahlspüle“ selbständig angewendet werden.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Kriterien bewertet werden: <ul style="list-style-type: none">- Vorbereiten des Arbeitsplatzes- Das fachgerechte Ausführen der Arbeit nach Unterweisung und nach den Aufgabenblättern- Die Geschicklichkeit bei der Ausführung- Die selbständige Arbeitsweise- Das Arbeitsergebnis
Hilfestellungen	Keine
Zeitvorgabe	40 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei der Reinigung und Pflege eines Elektroherdes sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input checked="" type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Küche, Elektroherd mit Edelstahl-Kochmulde	
Arbeitsgeräte	Kleiner Eimer Abwaschtuch Topfschwamm Verseifte Stahlwolle	Haushaltspapier Geschirrtuch Putzeimer Poliertücher
Arbeitsmaterial	Heißes Wasser Spülmittel Scheuermittel Edelstahlreiniger Vaseline 3 Aufgabenblätter für den Teilnehmer	
Anschauungs- mittel	u. a. Fotos auf den Aufgabenblättern.	
Besondere Hilfsmittel	Keine	

9



Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Aufgabenblatt

1

Reinigung
der Kochplatten

Arbeitsgeräte
1 kleiner Eimer
1 Abwaschtuch
1 Topfschwamm
1 Stück verseifte Stahlwolle
Haushaltspapier

Arbeitsmaterial
Heißes Wasser
Spülmittel
Scheuermittel

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial bereitstellen.
2. Kochplatten mit Abwaschtuch und heißem Wasser mit Spülmittelzusatz vorreinigen.
3. Stärkere Verschmutzungen mit einem angefeuchteten Topfschwamm und Scheuermittel behandeln. Gegebenenfalls verseifte Stahlwolle zu Hilfe nehmen. Beim Reinigen kreisförmige Bewegungen ausführen.
4. Den Überfallrand mit Scheuermittel oder verseifter Stahlwolle reinigen.
5. Kochplatten nochmals mit heißem Wasser unter Spülmittelzusatz gründlich abwaschen.
6. Kochplatten mit Küchenpapier trockenreiben.
7. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial forträumen.
Abwasch- und Geschirrtuch zum Trocknen aufhängen.



9

Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Aufgabenblatt

2

Reinigung
der Edelstahl-
fläche

Arbeitsgeräte
1 kleiner Eimer
1 Abwaschtuch
1 Geschirrtuch

Arbeitsmaterial
Heißes Wasser
Spülmittel

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial bereitstellen.
2. Edelstahlflächen mit dem Abwaschtuch und heißem Wasser unter Spülmittelzusatz vorreinigen.
3. Kochmulde nochmals mit heißem Wasser und Spülmittelzusatz gründlich abwaschen und anschließend mit dem Geschirrtuch gut trocken reiben.
4. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial forträumen. Abwasch- und Geschirrtuch zum Trocknen aufhängen.



Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Aufgabenblatt

3

Pflege der Kochplatten und Edelstahlfläche

Arbeitsgeräte
2 Putztücher
Poliertuch
Kleiner Eimer
Abwaschtuch

Arbeitsmaterial
Vaseline
Edelstahltreiniger
Heißes Wasser

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial bereitstellen.
2. Edelstahlflächen mit einem Putztuch und dem Edelstahltreiniger einreiben, abwaschen und mit einem Poliertuch nachpolieren.
3. Mit einem Putztuch in kreisenden Bewegungen Vaseline dünn auf die Kochplatten auftragen. (Vaseline schützt vor Rost und gibt den Kochplatten ein gepflegtes Aussehen.)
4. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial abräumen.



Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Jede der drei Einzelaufgaben wird einzeln ausgewertet. Bewertet werden die aufgeführten Arbeitsgänge und Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

Aufgabenblatt 1 Reinigung der Kochplatte:
1. Planen und Vorbereiten der Aufgabe 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Ausführung 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Geschicklichkeit 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
4. Sauberkeit der gereinigten Elektro-
kochplatten 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Aufgabenblatt 2 Reinigung der Edelstahlfläche:
1. Planen und Vorbereiten der Aufgabe 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Ausführung der Aufgabe entsprechend
der Anleitung und
nach den Aufgabenblättern 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Geschicklichkeit bei der Ausführung
der einzelnen Arbeitsgänge 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
4. Sauberkeit der gereinigten Edelstahlfläche 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Aufgabenblatt 3 Pflege der Kochplatten und der Edelstahlfläche:
1. Planen und Vorbereiten der Aufgabe 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Fachgerechte Ausführung der Aufgabe
nach Unterweisung und
nach den Aufgabenblättern 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Geschicklichkeit 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
4. Aussehen der behandelten Flächen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

**Gesamt-
beurteilung** Die Ergebnisse der Einzelaufgaben werden arithmetisch gemittelt.

Reinigung und Pflege eines Elektroherdes

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1	<ol style="list-style-type: none">1. Planen und Vorbereiten2. Ausführung3. Geschicklichkeit4. Sauberkeit	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Summe <input type="text"/> : 4 = <input type="text"/> Pkt.
Aufgabenblatt 2	<ol style="list-style-type: none">1. Planen und Vorbereiten2. Ausführung3. Geschicklichkeit4. Sauberkeit	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Summe <input type="text"/> : 4 = <input type="text"/> Pkt.
Aufgabenblatt 3	<ol style="list-style-type: none">1. Planen und Vorbereiten2. Ausführung3. Geschicklichkeit4. Aussehen der behandelten Flächen	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> Summe <input type="text"/> : 4 = <input type="text"/> Pkt.
Gesamtpunktezahl		<input type="text"/> : 3 = <input type="text"/> Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll die genormten Pflegekennzeichen für Textilien, die für das Waschen und Bügeln von Bedeutung sind, kennenlernen. Er soll mit Waschen und Bügeln von Textilien vertraut gemacht werden und dabei auch Folgen einer Falschbehandlung kennenlernen.	
Eingangsvoraussetzungen	- Fachliche Voraussetzungen: Keine - Funktionelle Voraussetzungen: Keine	
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer werden im Rahmen der Unterweisung die Textilpflegekennzeichen gezeigt und ihre Bedeutung sowie das Waschen und Bügeln der Textilien erklärt. Anhand von Mustern und Beispielen sollte er die Folgen von Falschbehandlung kennenlernen. Es sollen verschiedene Faserarten als Anschauungsmuster gezeigt und ihre Eigenschaften erklärt werden. Die verschiedenen Waschgänge sind zu besprechen.	
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß er in einem schriftlichen Test die erlernten Kenntnisse über Pflegekennzeichen nachzuweisen hat.	
Hilfestellungen	Keine	
Zeitvorgabe	Unterweisung und Demonstration	60 Minuten
	Schriftlicher Test	20 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.	

Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input checked="" type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input checked="" type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitstisch und Stuhl
Arbeitsgeräte	1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer zum schriftlichen Test (2 Seiten).
Anschauungs- mittel	Verschiedene Textilien mit unterschiedlichen Pflegekennzeichen. Arbeitsblatt „Waschsymbole“ Arbeitsblatt „Bügelsymbole“
Besondere Hilfsmittel	Keine

Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen Arbeitsblatt

Waschsymbole

	Kochwäsche	weiße und farbechte Wäsche aus Baumwolle oder Leinen
	Heißwäsche	farbige Wäsche (Buntwäsche, die nicht farbecht ist), Mischgewebe
	Feinwäsche	Feinwäsche, z. B. aus Kunstfasern, sofern waschmaschinenfest
	Schonwaschgang	pflegeleichte Feinwäsche aus Kunstfaser, Wolle oder Seide, sofern waschmaschinenfest
	Handwäsche	Wolle oder Seide
	nicht waschen	darf nicht gewaschen werden

Bügelsymbole

	hohe Temperatur (200–220 °C)	Leinen, Baumwolle
	mittlere Temperatur (150 °C)	Wolle, Seide
	niedrige Temperatur (100–120 °C)	Kunstfasern, wie Nylon, Perlon u. ä.
	nicht bügeln	

**Kennenlernen
von Textilpflegekennzeichen**

Aufgabenblatt

1A
Prüfungsfragen – Kreuzen Sie die richtige Antwort an.

1. Mit wieviel Grad wird Kochwäsche gewaschen?

-
- 15°
-
-
- 60°
-
-
- 95°
-
-
- 30°

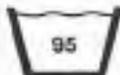
2. Mit wieviel Grad wird Leinen gewaschen?

-
- 30°
-
-
- 95°
-
-
- 60°
-
-
- 20°

3. Mit wieviel Grad wird waschmaschinenfeste Feinwäsche aus Kunstfasern gewaschen?

-
- 60°
-
-
- 30°
-
-
- 95°
-
-
- 20°

4. Ein Wäschestück ist mit diesem Kennzeichen versehen. Welches Gewebe könnte es sein?



-
- Seide
-
-
- Baumwolle
-
-
- Wolle
-
-
- Kunstfaser

5. Was bedeutet der Balken unter dem Pflegekennzeichen?



-
- 2 mal Waschen
-
-
- Schonwaschgang
-
-
- nicht zu heiß waschen
-
-
- rutschfeste Unterlage verwenden

6. Was bedeutet dieses Pflegekennzeichen?



-
- Hände waschen
-
-
- Temperatur prüfen
-
-
- Handwäsche
-
-
- Vorsicht! Heißes Wasser

7. Was bedeutet dieses Pflegekennzeichen?



-
- nicht in Bottich waschen
-
-
- nur wenig Wasser verwenden
-
-
- nicht waschen
-
-
- nicht zuviel Wasser verwenden

**Kennenlernen
von Textilpflegekennzeichen**

Aufgabenblatt

1 B
Prüfungsfragen (Fortsetzung)

- | | | |
|--|---|--|
| 8. Welcher Temperatur entspricht die mittlere Einstellung eines Bügeleisens nach diesem Symbol? |  | <input type="checkbox"/> 250°
<input type="checkbox"/> 100°
<input type="checkbox"/> 150°
<input type="checkbox"/> 60° |
| 9. Auf welche Einstellung muß ein Bügeleisen geschaltet werden, wenn nach diesem Symbol gebügelt werden muß? |  | <input type="checkbox"/> starke Einstellung
<input type="checkbox"/> schwache Einstellung
<input type="checkbox"/> Null-Einstellung
<input type="checkbox"/> mittlere Einstellung |
| 10. Mit wieviel Grad können Gewebe aus Kunstfasern gebügelt werden? | | <input type="checkbox"/> 220°
<input type="checkbox"/> 200°
<input type="checkbox"/> 150°
<input type="checkbox"/> 100° |
| 11. Mit wieviel Grad soll Leinen gebügelt werden? | | <input type="checkbox"/> 50°
<input type="checkbox"/> 180°
<input type="checkbox"/> 220°
<input type="checkbox"/> 170° |
| 12. Mit wieviel Grad soll kochfeste Buntwäsche gebügelt werden? | | <input type="checkbox"/> 95°
<input type="checkbox"/> 220°
<input type="checkbox"/> 60°
<input type="checkbox"/> 150° |

Aufgabenblatt 1 In Abhängigkeit von der Anzahl der richtigen Antworten sind folgende Punkte zu vergeben:

12–11 richtige Antworten	6 Punkte
10– 8 richtige Antworten	4 Punkte
7– 5 richtige Antworten	2 Punkte
weniger als 5 richtige Antworten	0 Punkte

Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1 1. Prüfungsfragen Pkt.

Gesamtpunktezahl – Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Bügeln

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll gewaschene Geschirrtücher zum Bügeln vorbereiten, bügeln und falten. Er soll dabei selbständig die erworbenen Kenntnisse (Textilpflegekennzeichen) anwenden.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Kenntnisse aus der Aufgabe „Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen“ (Aufgabe 7.10).- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Der Teilnehmer arbeitet nach mündlicher und praktischer Unterweisung durch den Anleiter und nach Darstellung auf einem Arbeitsblatt sowie den Aufgabenblättern. Der Umgang mit dem Bügeleisen und die damit verbundenen Gefahren werden besonders erklärt.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Teilarbeiten bewertet werden: <ul style="list-style-type: none">- Vorbereiten des Arbeitsplatzes- Fachgerechtes Einsprengen der Geschirrtücher- Zusammenlegen und Aufrollen der Geschirrtücher- Umgang mit dem Bügeleisen- Falten der Geschirrtücher- Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge
Hilfestellungen	Die Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge wird vom Anleiter ausführlich erklärt und vorgemacht. Das fachgerechte Einsprengen wird erklärt. Der Begriff „linke“ und „rechte“ Seite von Geschirrtüchern wird erklärt.
Zeitvorgabe	Das Vorbereiten der Geschirrtücher zum Bügeln 20 Minuten Das Bügeln von Geschirrtüchern 40 Minuten Das Falten von Geschirrtüchern 20 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Vorbereiten, Bügeln und Falten von Geschirrtüchern sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

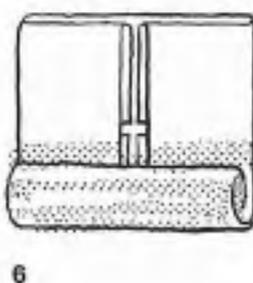
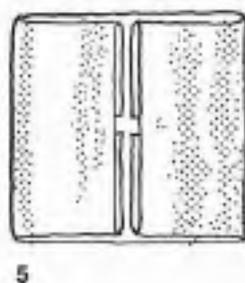
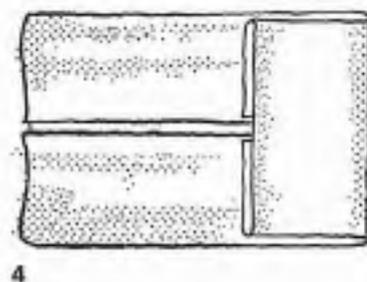
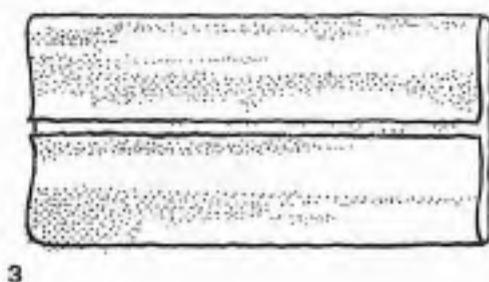
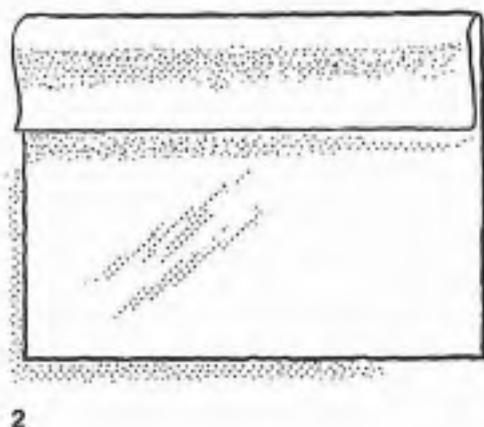
Bügeln

Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input checked="" type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input checked="" type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input checked="" type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	
	6.2	Monotonie	
	6.3	Maschinenarbeit	
	6.4	Lärm	
	6.5	Hitze	
	6.6	Arbeit im Freien	
	6.7	Publikumsverkehr	
	6.8	Reaktionsfähigkeit	
	6.9	Sitzen	
	6.10	Stehen	
	6.11	Gehen	
	6.12	Bücken	
	6.13	Heben	
	6.14	Tragen	
	6.15	Zwangshaltung	
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	
	6.20	Hören	

Arbeitsplatz	Gut belüfteter Arbeitsraum, Arbeitstisch, Arbeitsstuhl, Hocker	
Arbeitsgeräte	Wäschekorb Wäschesprenger Plastikfolie 3 Aufgabenblätter für den Teilnehmer	Bügelbrett Bügeleisen Wäscheständer
Arbeitsmaterial	Geschirrtücher	
Anschauungs- mittel	Fotos und Skizzen in den Aufgabenblättern. Gebügelte und gefaltete Geschirrtücher. Arbeitsblatt „Zusammenlegen und Aufrollen angefeuchteter Ge- schirrtücher“	
Besondere Hilfsmittel	Keine	

Zusammenlegen und Aufrollen angefeuchteter Geschirrtücher Arbeitsblatt



Bügeln		Aufgabenblatt 1
Vorbereitungen zum Bügeln	Arbeitsgeräte Wäschesprenger Wäschekorb Plastikfolie	Arbeitsmaterial 10 Geschirrtücher

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Wäschesprenger mit lauwarmem Wasser füllen.
3. Geschirrtuch auslegen, glattstreichen und einsprengen.
4. Geschirrtuch recken, Saumkanten ausstreifen.
5. Bis zu 5 Tücher aufeinanderlegen und aufrollen. Das Zusammenlegen und Aufrollen soll nach Regeln des Arbeitsblattes „Zusammenlegen und Aufrollen angefeuchteter Geschirrtücher“ erfolgen.
6. Eingerollte Geschirrtücher in einen Wäschekorb legen und mit einer Plastikfolie abdecken und ca. 2 Stunden durchfeuchten lassen.
7. Arbeitsplatz aufräumen.



Bügeln		Aufgabenblatt 2
Bügeln von Geschirrtüchern	Arbeitsgeräte Bügelbrett Bügeleisen Wäscheständer Wäschekorb	Arbeitsmaterial 10 Geschirrtücher, eingefeuchtet und aufgerollt

Arbeitsablauf

1. Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Das Bügeleisen an den Stromkreis anschließen und Temperatur wählen.
3. Während der Aufheizzeit des Bügeleisens die Geschirrtücher ausrollen und glatt über den Rand des Wäschekorbs hängen.
4. Das erste Geschirrtuch mit der rechten Seite auf das Bügelbrett legen, wobei die lange Seite des Geschirrtuches mit der Kante des Bügelbrettes parallel liegen soll.
5. Geschirrtuch glattstreichen.
6. Die Säume des Geschirrtuches bügeln.
7. Das Geschirrtuch wenden, mit der linken Seite auf das Bügelbrett legen und fertig bügeln. Dabei immer in Fadenrichtung bügeln, damit sich das Gewebe nicht verzieht. Die gebügelten Flächen des Geschirrtuches von sich weg über die Bügelbrettkante hängen. Es sollte glatt und trocken sein.
8. Nach dem Bügeln das Geschirrtuch zum Auskühlen über den Wäscheständer hängen.
9. Die restlichen Geschirrtücher in gleicher Weise bügeln.
10. Bügeleisen ausschalten, Stecker herausziehen und Bügeleisen auskühlen lassen. Arbeitsplatz aufräumen.



Bügeln

Aufgabenblatt

3Falten von
Geschirrtüchern**Arbeitsgeräte**
Wäscheständer**Arbeitsmaterial**
10 gebügelte
Geschirrtücher**Arbeitsablauf**

1. Arbeitsplatz vorbereiten.
2. Geschirrtuch mit der rechten Seite auf die Tischfläche legen.
3. Geschirrtücher nach dem abgebildeten Schema falten und glattstreichen.



4. Die gefalteten Geschirrtücher nach Farbe oder Muster sortieren und stapeln. Beim Stapeln sollen die geschlossenen Kanten aufeinander liegen.



Bügeln

Auswerte- kriterien

**Auswerte-
kriterien** Jede der drei Aufgabe wird einzeln ausgewertet. Bewertet werden die Ausführung der Arbeitsgänge und die Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe. Die Ergebnisse der Einzelaufgaben werden aus den Werten der Aufgabenteile arithmetisch gemittelt.

Aufgabenblatt 1 Vorbereitungen zum Bügeln
1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Einsprengen und Recken 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Zusammenlegen und Aufrollen 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Aufgabenblatt 2 Bügeln von Geschirrtüchern
1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Umgang mit dem Bügeleisen, Temperatureinstellung 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Folgerichtiger und fachgerechter Ablauf des Bügelns nach Anleitung und Aufgabenblättern 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
4. Arbeitsergebnis 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Aufgabenblatt 3 Falten von Geschirrtüchern
1. Falten nach vorgegebenem Schema 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
2. Arbeitsergebnis 0 – 2 – 4 – 6 Punkte
3. Sortieren und Stapeln 0 – 2 – 4 – 6 Punkte

**Gesamt-
beurteilung** Die Ergebnisse der einzelnen Einschätzungen werden addiert und für jede Aufgabe das arithmetische Mittel gebildet.

Bügeln

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes
2. Einsprengen und Recken
3. Zusammenlegen und Aufrollen

Summe

 : 3 =

--

 Pkt.

Aufgabenblatt 2

1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes
2. Umgang mit dem Bügeleisen,
Temperatureinstellung
3. Ablauf des Bügelns
4. Arbeitsergebnis

Summe

 : 4 =

--

 Pkt.

Aufgabenblatt 3

1. Falten nach vorgegebenem Schema
2. Arbeitsergebnis
3. Sortieren und Stapeln

Summe

 : 3 =

--

 Pkt.

Gesamtpunktezahl

--

 : 3 =

--

 Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Waschen eines Wollpullovers

Aufgaben- beschreibung

- Ziel der Aufgabe** Der Teilnehmer soll einen Wollpullover waschen und dabei die besondere Behandlungsweise von Wolle in bezug auf Waschen und Trocknen kennenlernen.
- Eingangsvoraussetzungen**
- Fachliche Voraussetzungen:
Keine
 - Funktionelle Voraussetzungen:
Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teileistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
- Instruktionen zur Aufgabe** Dem Teilnehmer werden die einzelnen Arbeitsgänge erklärt. Er soll die Aufgabe weitgehend selbständig ausführen. Um ein Verfilzen zu vermeiden, ist auf das fachgerechte Waschen und anschließende Ausdrücken des Pullovers besonders hinzuweisen.
- Bewertungskriterien** Dem Teilnehmer wird gesagt, daß die zum Waschen erforderlichen Vorbereitungsarbeiten, das Ausführen des Waschvorganges und die nach dem Waschen erforderliche Nachbehandlung des Pullovers bewertet werden.
- Hilfestellungen** Die manuelle Behandlung des Pullovers beim Waschen und anschließendem Ausdrücken wird vom Anleiter vorgeführt. Zur Veranschaulichung sollte ein durch falsche Behandlung verfilztes Textilstück aus Wolle vorliegen.
- Zeitvorgabe** 30 Minuten
- Beobachtungshinweise** Beim Waschen eines Wollpullovers sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden.
- = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Waschen eines Pullovers

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input checked="" type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Waschen eines Wollpullovers

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitsraum/Waschküche 2 Waschbecken, möglichst mit Heiß- und Kaltwasseranschluß
Arbeitsgeräte	Thermometer Maßband Schreibmaterial Frotteehandtücher
Arbeitsmaterial	Wollpullover Wollwaschmittel Heißes und kaltes Wasser 1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Ein verfilztes Textilstück aus Wolle. Abbildungen auf dem Aufgabenblatt.
Besondere Hilfsmittel	Keine

Waschen eines Wollpullovers

Aufgabenblatt

1A

Arbeitsgeräte

Thermometer
Maßband
2 Frotteehandtücher
Schreibmaterial

Arbeitsmaterial

1 Wollpullover
Wollwaschmittel
Heißes und kaltes
Wasser

Arbeitsablauf

1. Arbeitsgeräte und Arbeitsmaterial bereitstellen.
2. Den Wollpullover mit der Vorderseite auf einer Arbeitsfläche glatt auslegen.
3. Das Rückenteil in der Länge und die Ärmel vom unteren Ärmeleinsatz bis zum Bündchen messen und Maße aufschreiben.
4. In einem Waschbecken heißes und kaltes Wasser mischen. Temperatur 30° .
5. Wollwaschmittel nach Gebrauchsanweisung zugeben und auflösen.
6. Den Pullover in das Waschwasser eintauchen, bewegen und gut durchdrücken.
7. Je nach Verschmutzung Waschwasser erneuern und Waschvorgang wiederholen.
8. Wenn das Waschwasser sauber bleibt, den Pullover herausnehmen und ausdrücken. Nie reiben oder wringen!
9. Wasser zum Spülen einlaufen lassen, Temperatur 30° .
10. Pullover im Spülwasser bewegen und durchdrücken.



12

Waschen eines Wollpullovers

Aufgabenblatt

1 B

Arbeitsgeräte

Thermometer
Maßband
2 Frotteehandtücher
Schreibmaterial

Arbeitsmaterial

1 Wollpullover
Wollwaschmittel
Heißes und kaltes
Wasser

Arbeitsablauf

11. Den Spülvorgang so oft wiederholen, bis das Wasser klar bleibt.
12. Pullover herausnehmen, gut ausdrücken, dabei aber nicht reiben oder wringen.
13. Pullover auf einem Frotteetuch ausbreiten, einrollen und gut ausdrücken.
14. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Pullover gut ausgedrückt ist.
15. Pullover auf einem trockenen Frotteetuch ausbreiten, mit dem Maßband die Länge des Rückenteiles und der Ärmel kontrollieren und gegebenenfalls zurechtrücken, auf Maß bringen und trocknen lassen.
16. Arbeitsplatz aufräumen, Frotteehandtücher zum Trocknen aufhängen.



Waschen eines Wollpullovers

Auswertekriterien

Auswertekriterien	Bewertet wird folgerichtiges Ausführen der einzelnen Arbeitsgänge entsprechend der schriftlichen und mündlichen Anleitung. Weiterhin wird das Einhalten der Regeln in bezug auf Waschtemperatur, Zugabe von Waschmittel und die manuelle Behandlung von Wolltextilien bewertet. Die Selbständigkeit und Geschicklichkeit bei der Durchführung der einzelnen Arbeitsgänge erfahren ebenfalls eine eigene Bewertung. Sie erfolgt mit Hilfe einer Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.
--------------------------	---

Aufgabenblatt 1	Waschen eines Wollpullovers:	
	1. Vorbereiten des Arbeitsplatzes und Ausmessen des Pullovers	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Folgerichtiger Ablauf der Arbeitsgänge nach Vorgabe	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Herstellen der Waschmittellösung unter Beachtung von Temperatur und Waschmittelzugabe	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Manuelle Behandlung des Wollpullovers beim Waschen und Spülen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Fachgerechtes Ausdrücken in Frotteetüchern	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	6. Ausbreiten zum Trocknen, Ausmessen und Zurechtlegen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Gesamtbeurteilung	Das Gesamtergebnis berechnet sich aus dem arithmetischen Mittel der Einzelergebnisse.
--------------------------	---

Waschen eines Wollpullovers

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Vorbereiten und Ausmessen
2. Ablauf der Arbeitsgänge
3. Herstellen der Waschmittellösung
4. Manuelle Behandlung
5. Ausdrücken in Frotteetüchern
6. Ausbreiten zum Trocknen, Ausmessen
und Zurechtlegen

Summe : 6 = Pkt.

Gesamtpunktezahl = Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

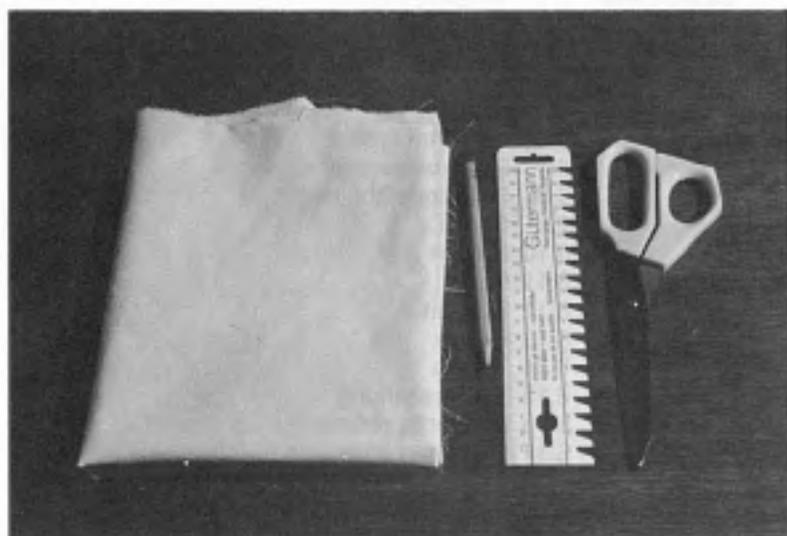
Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll aus einem Stück Nessel sechs Teile in der Größe 10 x 20 cm ausschneiden.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Keine- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer wird der Umgang mit dem Maßband erklärt. Weiterhin ist ihm der Begriff „fadengerade“ zu erklären. Auf rationelle Stoffausnutzung ist hinzuweisen.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß die Maßgenauigkeit, der fadengerade Verlauf der Zuschnitte und das rationale Aufmessen und Zuschneiden der Stoffteile bewertet werden.
Hilfestellungen	Das fadengerade Zuschneiden kann an Stoffresten geübt werden.
Zeitvorgabe	30 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Ausmessen und Zuschneiden von Stoffresten sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen

Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input checked="" type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Arbeitsplatz	Arbeitstisch Arbeitsstuhl
Arbeitsgeräte	Stoffschere Maßband oder Handmaß Bleistift
Arbeitsmaterial	1 Stück Nessel 1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Fotos in den Aufgabenblättern. Fertig ausgeschnittene Stoffteile.
Besondere Hilfsmittel	Keine



**Ausmessen und Zuschneiden
von Stoffteilen**

Aufgabenblatt

1**Arbeitsgeräte**

1 Stoffschere
1 Maßband oder Handmaß
1 Bleistift

Arbeitsmaterial

1 Stück Nessel

Arbeitsablauf

1. Nesselstück auf dem Tisch ausbreiten und glattstreichen. Stoff mit Maßband ausmessen und prüfen, wie die sechs Stoffteile mit den Abmessungen 10x20 cm mit geringstem Verschnitt zugeschnitten werden können.
2. Von einer gerade geschnittenen Stoffkante ausgehend sechs Stücke 10x20 cm aufmessen und mit dem Bleistift markieren.
3. Die aufgemessenen Stoffteile fadengerade ausschneiden.



Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen

Auswerte- kriterien

Auswerte- kriterien	Die Aufgabe wird mit Hilfe einer Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 ausgewertet. Dabei entsprechen 6 Punkte einer sehr guten Qualität und Ausführung der Arbeit, 0 Punkte entsprechen einer unbrauchbaren Leistung. Gewertet werden:						
Aufgabenblatt 1	<table><tr><td>1. Das rationelle und maßgenaue Ausmessen</td><td>0 – 2 – 4 – 6 Punkte</td></tr><tr><td>2. Das fadengerade Schneiden</td><td>0 – 2 – 4 – 6 Punkte</td></tr><tr><td>3. Die Maßgenauigkeit der zugeschnittenen Stoffteile</td><td>0 – 2 – 4 – 6 Punkte</td></tr></table>	1. Das rationelle und maßgenaue Ausmessen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte	2. Das fadengerade Schneiden	0 – 2 – 4 – 6 Punkte	3. Die Maßgenauigkeit der zugeschnittenen Stoffteile	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
1. Das rationelle und maßgenaue Ausmessen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte						
2. Das fadengerade Schneiden	0 – 2 – 4 – 6 Punkte						
3. Die Maßgenauigkeit der zugeschnittenen Stoffteile	0 – 2 – 4 – 6 Punkte						
Gesamt- beurteilung	Das Gesamtergebnis wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbeurteilungen gebildet.						

Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Ausmessen
2. Zuschneiden
3. Maßgenauigkeit

Summe

 : 3 = Pkt.

Gesamtpunktezahl = Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll zwei vorgeschchnittene Stoffteile mit den Abmessungen 10 x 20 cm zusammenstecken und mit Heftgarn zusammenheften.	
Eingangs- voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Fachliche Voraussetzungen: Keine - Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teileistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein. 	
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer wird der Gebrauch von Stecknadeln und die Handhabung einer Nähnaedel mit Heftgarn erklärt. Er soll dabei zusammen mit den Aufgabenblättern möglichst selbständig arbeiten.	
Bewertungs- kriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß beim Heften die deckungsgleiche Lage der Stoffteile und der gleichmäßige Sitz der Stecknadeln beurteilt werden. Beim Heften werden die Lage und Gleichmäßigkeit der Heftnaht und die Länge der Heftstiche bewertet.	
Hilfestellungen	Wenn die Handhabung von Stecknadeln und Nähnaedel nicht bekannt ist, sollte der Anleiter die einzelnen Arbeitsgänge vormachen und vom Teilnehmer auf einem Stück Stoff üben lassen.	
Zeitvorgabe	Stecken	10 Minuten
	Zusammenheften	15 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.	

Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	●
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	○
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	○
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	
	3.5	Denkfähigkeit	
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	○
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	
	4.2	Arbeitsplanung	
	4.3	Selbstständigkeit	●
	4.4	Flexibilität	
	4.5	Handgeschick, fein	●
	4.6	Handgeschick, grob	
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	
	4.8	Kritikfähigkeit	○
	4.9	Sorgfalt	○
	4.10	Ordnungsbereitschaft	
	4.11	Pünktlichkeit	
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	○
	5.4	Arbeitsqualität	●
	5.5	Leistungsverlauf	
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	
	6.2	Monotonie	
	6.3	Maschinenarbeit	
	6.4	Lärm	
	6.5	Hitze	
	6.6	Arbeit im Freien	
	6.7	Publikumsverkehr	
	6.8	Reaktionsfähigkeit	
	6.9	Sitzen	
	6.10	Stehen	
	6.11	Gehen	
	6.12	Bücken	
	6.13	Heben	
	6.14	Tragen	
	6.15	Zwangshaltung	
	6.16	Hantieren rechts	●
	6.17	Hantieren links	●
	6.18	Sehen	○
	6.19	Sprechen	
	6.20	Hören	

Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen	Technische Voraussetzungen
---	---------------------------------------

Arbeitsplatz	Arbeitstisch, gut beleuchtet Arbeitsstuhl
Arbeitsgeräte	Stecknadel Nähnadeln Größe 7 Schere Maßband oder Handmaß Bleistift
Arbeitsmaterial	2 Stück Nessel (10 x 20 cm) Heftgarn 1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Fertig gesteckte und geheftete Stoffteile, Skizzen auf dem Aufgaben- blatt.
Besondere Hilfsmittel	Keine

Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen

Aufgabenblatt

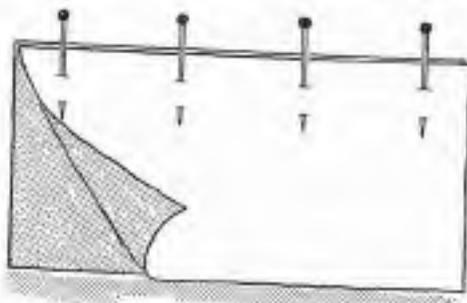
1

Arbeitsgeräte
 Stecknadeln
 Nähnadel Größe 7
 Schere
 Maßband oder Handmaß
 Bleistift

Arbeitsmaterial
 2 Stück Nessel
 10 x 20 cm
 Heftgarn

Arbeitsablauf Stecken

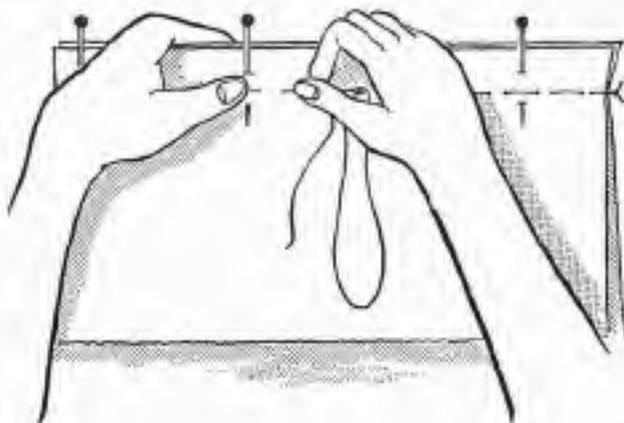
1. Zwei Stoffteile kantengleich aufeinander legen.
2. Stoffteile mit Stecknadeln zusammenstecken. Dabei die in der Skizze angegebenen Verhältnisse beachten.



Arbeitsablauf Zusammenheften

1. Heftfaden einfädeln und ein Fadenende verknoten.
2. Mit Nähnadel und Heftfaden die Stofflagen einen Zentimeter von der rechten Stoffkante entfernt zusammenheften.

3. Dabei die Nähnadel von oben durchstecken und nach 1 cm von unten wieder nach oben durchstecken (Stichabstand 1 cm). Es können mehrere Stiche hintereinander ausgeführt werden, ohne die Nadel zwischen durch durchzuziehen.



4. Nachdem die Heftnaht zu Ende geführt wurde, Heftfaden ca. 2 cm überstehen lassen und abschneiden.

Stecken und Zusammenheften Auswertekriterien

Auswertekriterien	Das Zusammenstecken und das Heften werden getrennt ausgewertet. Bewertet werden die unten aufgeführten Einzelkriterien und die Arbeitsergebnisse. Hierzu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6. 0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.	
Aufgabenblatt 1 „Zusammenstecken“	1. Kantengleiche Lage der Stoffteile	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßiger Sitz der Stecknadeln	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit bei der Ausführung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 1 „Heften“	1. Lage der Heftnaht im Vergleich zur Vorgabe	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit der Heftnaht	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Größe der Heftstücke im Vergleich zur Vorgabe	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Geschicklichkeit bei der Ausführung	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamtbeurteilung	Das Gesamtergebnis wird aus den Ergebnissen der einzelnen Arbeitsgänge arithmetisch gemittelt.	

Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1 „Zusammen- stecken“

1. Kantengleiche Lage der Stoffteile
2. Gleichmäßiger Sitz der Stecknadeln
3. Geschicklichkeit

Summe : 3 = Pkt.

Aufgabenblatt 1 „Heften“

1. Lage der Heftnaht
2. Gleichmäßigkeit der Heftnaht
3. Größe der Heftstiche
4. Geschicklichkeit

Summe : 4 = Pkt.

Gesamtpunktezahl : 2 = Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Anfertigung eines Saumes Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll von Hand an einem Stück Nessel einen Saum nähen. Dabei soll er die erlernten Techniken des Steckens und Heftens selbständig anwenden. Die Saumstiche soll er möglichst so ausführen, daß die Saumnaht auf der rechten Seite des Stoffes nicht zu erkennen ist.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Beherrschen der Techniken des Steckens und Heftens (siehe Aufgabe 7.14).- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer wird das Einschlagen eines Saumes erklärt und vorgemacht. An einem Reststück Stoff wird ihm der Saumstich demonstriert, unter Hinweis darauf, daß die Saumnaht auf der rechten Stoffseite möglichst nicht zu sehen sein soll. Auf praktische Anwendungsbeispiele ist hinzuweisen.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß die Maßgenauigkeit des Saumeinschlages, das Stecken und Heften, die Gleichmäßigkeit und Form der Saumstiche und das Ausführen der Saumnaht in bezug auf die Sichtbarkeit auf der rechten Stoffseite bewertet werden.
Hilfestellungen	Die Ausführung der Saumstiche sollte vom Anleiter besonders erklärt und vorgemacht werden.
Zeitvorgabe	90 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Anfertigen eines Saumes sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Anfertigung eines Saumes

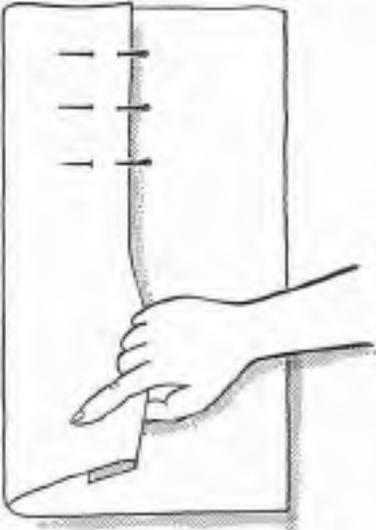
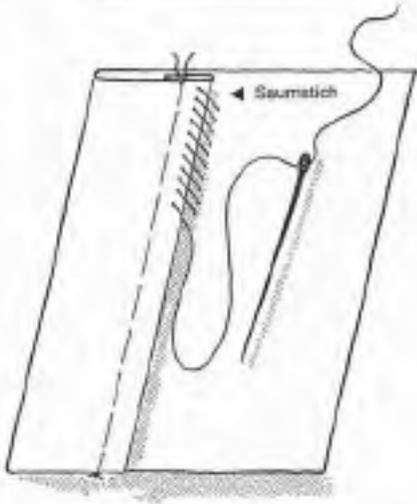
Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input checked="" type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input checked="" type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input checked="" type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input checked="" type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Anfertigung eines Saumes

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitstisch, gut beleuchtet Arbeitsstuhl
Arbeitsgeräte	Stecknadeln Nähnadeln Größe 7 + 8 Schere Maßband oder Handmaß Bleistift Bügeleisen
Arbeitsmaterial	Nessel (vorgeschnitten 10 x 20 cm) Heftgarn Nähgarn 1 Aufgabenblatt für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Ein von Hand genähter eingeschlagener Saum entsprechend der Auf- gabenstellung. Verschiedene Muster von Säumen aus der Praxis. Skizzen auf dem Aufgabenblatt.
Besondere Hilfsmittel	Keine

Anfertigung eines Saumes		Aufgabenblatt 1
	Arbeitsgeräte Stecknadeln Nähnaedel Größe 7 Nähnaedel Größe 8 Schere	Arbeitsmaterial 1 Stück Nessel 10 x 20 cm Heftgarn Nähgarn
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stoff an der breiten Seite abmessen und erst 1 cm (Saumeinschlag), dann 3 cm (Umschlag – gewünschte Saumbreite) zur linken Stoffseite umschlagen und stecken. 2. Saum ca. 1/2 cm von der Saumkante entfernt heften. 3. Nähfaden einfädeln und am Beginn der Umschlagkante mit einigen Stichen festnähen. 4. In kleinen Stichen die Saumnaht ausführen. Beachten, daß die Saumstiche möglichst nicht auf der rechten Stoffseite zu sehen sind. 5. Nähfaden am Ende des Saumes mit einigen Stichen vernähen und abschneiden. 6. Heftfaden herausziehen. 7. Saum ausbügeln. 		
		
		

Auswertekriterien Bewertet wird das maßgenaue Einschlagen des Saumes. Bei dem Saumeinschlag und bei der Saumbreite kann eine Toleranz von ± 2 mm zugelassen werden. Weiterhin wird das Stecken und Heften sowie das Ausführen der Saumnaht in bezug auf Größe und Gleichmäßigkeit der Saumstiche bewertet. Der folgerichtige Ablauf und die Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge und die Sichtbarkeit der Nähstiche auf der rechten Stoffseite sind ebenfalls zu bewerten. Dazu dient eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6.
0 Punkte entsprechen dabei einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe.

Aufgabenblatt 1	1. Maßgenauigkeit des Saumeinschlags und des Umschlags	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Stecken und Heften	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Ausführen der Saumnaht	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Folgerichtiger Ablauf und Geschicklichkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Sichtbarkeit der Saumstiche auf der rechten Stoffseite	0 – 2 – 4 – 6 Punkte

Gesamtbeurteilung Das Gesamtergebnis wird aus den Ergebnissen der einzelnen Arbeitsgänge arithmetisch gemittelt.

Anfertigen eines Saumes

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Maßgenauigkeit
2. Stecken und Heften
3. Ausführen der Saumnaht
4. Ablauf und Geschicklichkeit
5. Sichtbarkeit der Saumnaht

Summe : 5 = Pkt.

Gesamtpunktezahl

= Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Annähen von Knöpfen

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll drei verschiedenartige Knöpfe annähen und dabei die unterschiedlichen Techniken des Annähens kennenlernen.	
Eingangsvoraussetzungen	- Fachliche Voraussetzungen: Keine - Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.	
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer werden die unterschiedlichen Techniken des Annähens verschiedener Knöpfe erklärt. Auf die Funktion des „Stiels“ ist besonders hinzuweisen. Die Wichtigkeit des Vernähens auf der Unterseite ist hervorzuheben.	
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß folgende Kriterien bewertet werden: fachgerechtes Annähen der verschiedenen Knöpfe, Herausbilden des Stiels, Vernähen des Fadens an der Unterseite, folgerichtiger Ablauf und Geschicklichkeit bei der Ausführung der Arbeitsgänge.	
Hilfestellungen	Die verschiedenen Arten des Annähens von Knöpfen sollten vom Anleiter vorgemacht werden.	
Zeitvorgabe	Annähen eines Wäscheknopfes	10 Minuten
	Annähen eines Knopfes mit Stiel	15 Minuten
	Annähen eines Druckknopfes	30 Minuten
Beobachtungshinweise	Beim Annähen von Knöpfen sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.	

Annäheren von Knöpfen

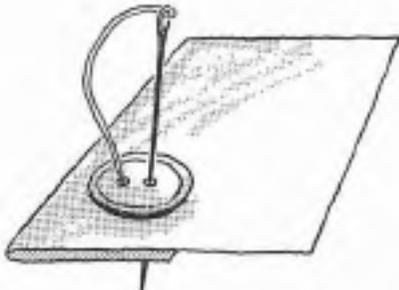
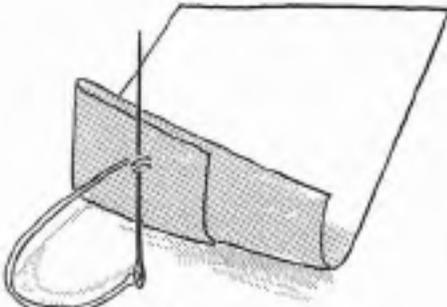
Beobachtungshinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input checked="" type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungsfähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Annähen von Knöpfen

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitstisch, gut beleuchtet Arbeitsstuhl
Arbeitsgeräte	Nähnadel Schere Maßband oder Handmaß
Arbeitsmaterial	Wäscheknopf, 2loch 28° \triangleq \varnothing 18 mm Mantelknopf, 4loch 48° \triangleq \varnothing 30,5 mm Druckknopf 8 mm Nessel (vorgeschnitten 10x20 cm) Nähgarn 3 Aufgabenblätter für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Muster von verschiedenen angenähten Knöpfen, Skizzen auf den Aufgabenblätter.
Besondere Hilfsmittel	Keine

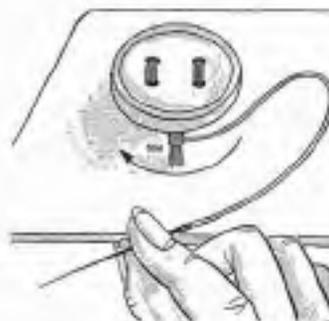
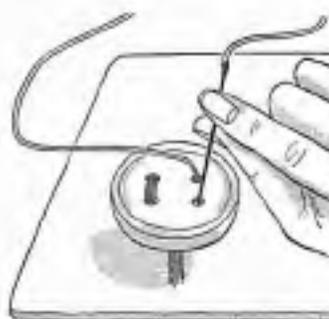
Annähen von Knöpfen		Aufgabenblatt 1
Annähen eines Wäscheknopfes	Arbeitsgeräte Nähnadel Größe 8 Schere	Arbeitsmaterial 1 Stück Nessel 10 x 20 cm 1 Wäscheknopf 2loch 28" (\varnothing 18 mm) Nähgarn
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Faden einfädeln und Fadenenden auf gleiche Länge (ca. 20 cm) bringen und verknoten. Knopf soll mit doppeltem Faden angenäht werden. 2. Das Stoffteil doppelt legen und den Faden von unten durch den Stoff führen. 3. Den Knopf mit 4 Stichen annähen. 4. Anschließend den Nähfaden zur Unterseite des Stoffes führen und dort in den Nähstichen vernähen. 		
 		

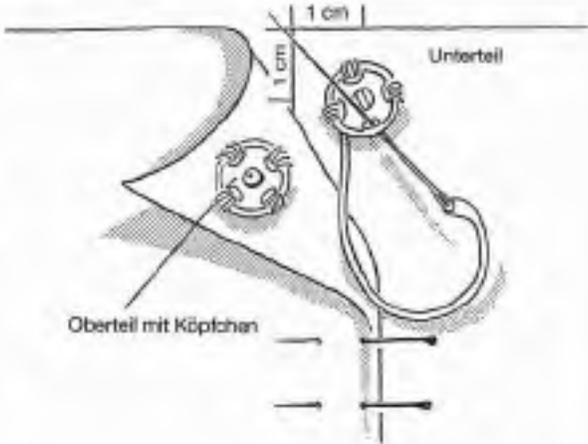
Annähen von Knöpfen

Aufgabenblatt

2Annähen
eines Mantel-
knopfes
mit Stiel**Arbeitsgeräte**
1 Nähnadel Größe 8
1 Schere**Arbeitsmaterial**
1 Stück Nessel
10 x 20 cm
1 Mantelknopf
4loch 48"
(= \varnothing 30,5 mm)
Nähgarn**Arbeitsablauf**

1. Faden einfädeln und Fadenende auf gleiche Länge (ca. 30 cm) bringen und verknoten. Knopf soll mit doppeltem Faden angenäht werden.
2. Stoffteil doppelt legen und den Faden von unten durch den Stoff führen.
3. Mantelknopf mit je 4 Stichen durch jeweils 2 Löcher annähen. Dabei den Nähfaden nur soweit nachziehen, daß zwischen Knopf und Stoff ein Abstand bleibt.
4. Nähfaden zwischen Stoff und Knopf umwickeln, so daß ein Stiel entsteht.
5. Anschließend den Nähfaden zur Unterseite des Stoffes führen und dort in den Nähstichen vernähen.



Annähen von Knöpfen		Aufgabenblatt 3
Annähen eines Druckknopfes	Arbeitsgeräte 1 Nähnadel Größe 8 1 Schere 1 Maßband oder Handmaß 1 Bleistift	Arbeitsmaterial 2 Stück Nessel 10 x 20 cm 1 Druckknopf ø 8 mm Nähgarn
Arbeitsablauf		
<ol style="list-style-type: none"> Die beiden Stoffteile doppelt legen, so daß sie jeweils ein Quadrat von 10 x 10 cm bilden. Mit den geschlossenen Kanten so aufeinander legen, daß sie sich in der Mitte um 2 cm überlappen. Darauf achten, daß alle Kanten winkelig und parallel liegen. Stoffteile bis zur Mitte zusammenstecken. Position für den Druckknopf abmessen und mit einem Bleistift markieren. 		
 <p>Das Diagramm zeigt den Anfertigungsprozess eines Druckknopfes. Zwei Stoffteile sind doppelt gelegt und überlappen sich in der Mitte um 2 cm. Ein Druckknopf ist an der Markierung positioniert. Ein Maßband zeigt 1 cm Abstände. Beschriftungen: 'Oberteil mit Köpfchen' und 'Unterteil'.</p>		
<ol style="list-style-type: none"> Faden einfädeln und Fadenenden auf gleiche Länge (ca. 30 cm) bringen und verknoten. Druckknopf soll mit doppeltem Faden angehängt werden. Druckknopfteil mit dem Köpfchen an das oben liegende Stoffteil mit jeweils 4 Stichen in den 4 Löchern an der markierten Stelle annähen und anschließend den Faden vernähen und abschneiden. Das andere Druckknopfteil an das unten liegende Stoffteil in der gleichen Weise annähen. Druckknopf schließen, Arbeitsplatz aufräumen. 		

Annähen von Knöpfen

Auswertekriterien

Auswertekriterien	Jede der drei Aufgaben wird einzeln ausgewertet. Hierzu steht eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 zur Verfügung. 0 Punkte entsprechen einer mangelhaften, 6 Punkte einer sehr guten Lösung der Aufgabe. Die Bewertung setzt sich aus folgenden Einzelbeurteilungen zusammen:	
Aufgabenblatt 1	„Annähen eines Wäscheknopfes“	
	1. Gleichmäßigkeit und Anzahl der Nähstiche	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Festigkeit und Sitz des Knopfes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Folgerichtiger Ablauf und Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 2	„Annähen eines Mantelknopfes mit Stiel“	
	1. Gleichmäßigkeit und Anzahl der Nähstiche	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Ausbildung des Stiels	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Fester Sitz des Knopfes	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Folgerichtiger Ablauf und Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Aufgabenblatt 3	„Annähen eines Druckknopfes“	
	1. Gleichmäßigkeit und Anzahl der Nähstiche	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Fester Sitz der Druckknopfhälften	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Deckungsgleiches Annähen der Druckknopfhälften an der vorgegebenen Stelle	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	4. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	5. Folgerichtiger Ablauf und Geschicklichkeit bei der Ausführung der einzelnen Arbeitsgänge	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamtbeurteilung	Die Einzelergebnisse werden arithmetisch gemittelt und ergeben das Gesamtergebnis.	

Annähen von Knöpfen

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1

1. Gleichmäßigkeit/Anzahl der Nähstiche	<input type="text"/>
2. Festigkeit und Sitz	<input type="text"/>
3. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	<input type="text"/>
4. Ablauf und Geschicklichkeit	<input type="text"/>
Summe	<input type="text"/> : 4 = <input type="text"/> Pkt.

Aufgabenblatt 2

1. Gleichmäßigkeit/Anzahl der Nähstiche	<input type="text"/>
2. Ausbildung des Stiels	<input type="text"/>
3. Festigkeit und Sitz	<input type="text"/>
4. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	<input type="text"/>
5. Ablauf und Geschicklichkeit	<input type="text"/>
Summe	<input type="text"/> : 5 = <input type="text"/> Pkt.

Aufgabenblatt 3

1. Gleichmäßigkeit/Anzahl der Nähstiche	<input type="text"/>
2. Festigkeit/Sitz der Druckknopfhälften	<input type="text"/>
3. Deckungsgleiches Annähen	<input type="text"/>
4. Vernähen des Fadens nach dem Annähen	<input type="text"/>
5. Ablauf und Geschicklichkeit	<input type="text"/>
Summe	<input type="text"/> : 5 = <input type="text"/> Pkt.

Gesamtpunktezahl : 3 = Pkt.

**Arbeits-
pädagogische
Beobachtungen** Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Nähübungen mit der Nähmaschine

Aufgaben- beschreibung

Ziel der Aufgabe	Der Teilnehmer soll in die Grundlagen des Umgangs mit der Nähmaschine eingeführt werden. Dazu soll er ohne Faden auf Übungsblättern vorgezeichnete Linien nachnähen.
Eingangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">- Fachliche Voraussetzungen: Keine- Funktionelle Voraussetzungen: Volle Funktionsfähigkeit eines Armes und einer Hand, Teilleistungsfähigkeit des anderen Armes sollten gegeben sein.
Instruktionen zur Aufgabe	Dem Teilnehmer werden die für die Ausführung der Aufgabe erforderlichen Funktionen der Nähmaschine ausführlich erklärt und demonstriert.
Bewertungskriterien	Dem Teilnehmer wird gesagt, daß das genaue Nähen auf beziehungsweise an den vorgegebenen Linien bewertet wird. Darüber hinaus wird der Umgang mit der Nähmaschine bewertet.
Hilfestellungen	Sollte der Teilnehmer keine Vorkenntnisse im Umgang mit einer Nähmaschine haben, kann er auf einem unbedruckten Papierbogen das Nähen unter Anleitung üben. Erklärung und Demonstration des Begriffes „fußchenbreit“ sollte gegeben werden.
Zeitvorgabe	120 Minuten
Beobachtungshinweise	Bei den Nähübungen mit der Nähmaschine sollen schwerpunktmäßig die nebenstehenden Beobachtungshinweise beachtet werden. ● = besonders wichtig, ○ = wichtig.

Nähübungen mit der Nähmaschine

Beobachtungs- hinweise

Lernen, Denken, Konzentration	3.1	Auffassungsvermögen für praktische Unterweisungen	<input checked="" type="radio"/>
	3.2	Auffassungsvermögen für theoret. Unterweisungen	<input type="radio"/>
	3.3	Merkfähigkeit für einfache Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.4	Merkfähigkeit für komplexe Zusammenhänge	<input type="radio"/>
	3.5	Denkfähigkeit	<input type="radio"/>
	3.6	Konzentrationsvermögen bei einfachen Aufgaben	<input type="radio"/>
	3.7	Konzentrationsvermögen bei komplexen Aufgaben	<input type="radio"/>
Arbeitsverhalten	4.1	Einstellung zur Arbeit	<input type="radio"/>
	4.2	Arbeitsplanung	<input type="radio"/>
	4.3	Selbständigkeit	<input type="radio"/>
	4.4	Flexibilität	<input type="radio"/>
	4.5	Handgeschick, fein	<input type="radio"/>
	4.6	Handgeschick, grob	<input type="radio"/>
	4.7	Übungszuwachs des Handgeschicks	<input type="radio"/>
	4.8	Kritikfähigkeit	<input checked="" type="radio"/>
	4.9	Sorgfalt	<input checked="" type="radio"/>
	4.10	Ordnungsbereitschaft	<input type="radio"/>
	4.11	Pünktlichkeit	<input type="radio"/>
	4.12	Beachtung der Verhaltensregeln im Arbeitsbereich	<input type="radio"/>
Arbeitsleistung	5.1	Ausdauer	<input type="radio"/>
	5.2	Arbeitstempo bei Teilarbeiten	<input type="radio"/>
	5.3	Arbeitstempo bei ganzheitlichen Arbeiten	<input checked="" type="radio"/>
	5.4	Arbeitsqualität	<input checked="" type="radio"/>
	5.5	Leistungsverlauf	<input type="radio"/>
Belastungs- fähigkeit	6.1	Tempodruck	<input type="radio"/>
	6.2	Monotonie	<input type="radio"/>
	6.3	Maschinenarbeit	<input type="radio"/>
	6.4	Lärm	<input type="radio"/>
	6.5	Hitze	<input type="radio"/>
	6.6	Arbeit im Freien	<input type="radio"/>
	6.7	Publikumsverkehr	<input type="radio"/>
	6.8	Reaktionsfähigkeit	<input type="radio"/>
	6.9	Sitzen	<input type="radio"/>
	6.10	Stehen	<input type="radio"/>
	6.11	Gehen	<input type="radio"/>
	6.12	Bücken	<input type="radio"/>
	6.13	Heben	<input type="radio"/>
	6.14	Tragen	<input type="radio"/>
	6.15	Zwangshaltung	<input type="radio"/>
	6.16	Hantieren rechts	<input type="radio"/>
	6.17	Hantieren links	<input type="radio"/>
	6.18	Sehen	<input type="radio"/>
	6.19	Sprechen	<input type="radio"/>
	6.20	Hören	<input type="radio"/>

Nähübungen mit der Nähmaschine

Technische Voraussetzungen

Arbeitsplatz	Arbeitsraum, gut beleuchtet Arbeitsstuhl
Arbeitsgeräte	Nähmaschine mit Arbeitstisch
Arbeitsmaterial	Papierbogen zum Üben 1 Aufgabenblatt mit 4 Übungsblättern für den Teilnehmer
Anschauungs- mittel	Übungsblätter mit gut und schlecht ausgeführten Nähten zur An- schauung.
Besondere Hilfsmittel	Keine

Nähübungen mit der Nähmaschine		Aufgabenblatt 1
	Arbeitsgeräte Nähmaschine	Arbeitsmaterial Papierbogen, unbedruckt 4 Übungsblätter

Arbeitsablauf

Übungsblatt 1:

1. Das Übungsblatt unter den Steppfuß schieben und die Nähnadel durch Drehen des Handrades am Anfang der Linie einstechen.
2. Den Steppfuß senken und auf der Linie bis zum Ende nähen. Stichlänge 2–2,5 mm.
3. Auf den anderen Linien ebenso nähen.
4. Neben jeder Linie eine weitere Naht im Abstand „füßchenbreit“ nähen. Die Außenkante des Steppfußes wird dabei an der Linie entlang geführt.



Übungsblatt 2:

1. Die geraden Strecken wie in Übungsblatt 1 beschrieben nähen.
2. An den Knickstellen der Linien die Nähnadel stecken lassen, das Steppfüßchen anheben, das Übungsblatt in die neue Nährichtung drehen und das Steppfüßchen wieder senken und weiternähen.
3. Alle Linien in der gleichen Weise fertignähen.

Übungsblatt 3:

1. Beginnen wie bei Übungsblättern 1 + 2.
2. Beim Kurvennähen je nach Radius der Linien das Übungsblatt während des Nähens mehr oder weniger drehen.

Übungsblatt 4:

1. Linien wie auf Übungsblättern 1, 2 und 3 nachnähen.

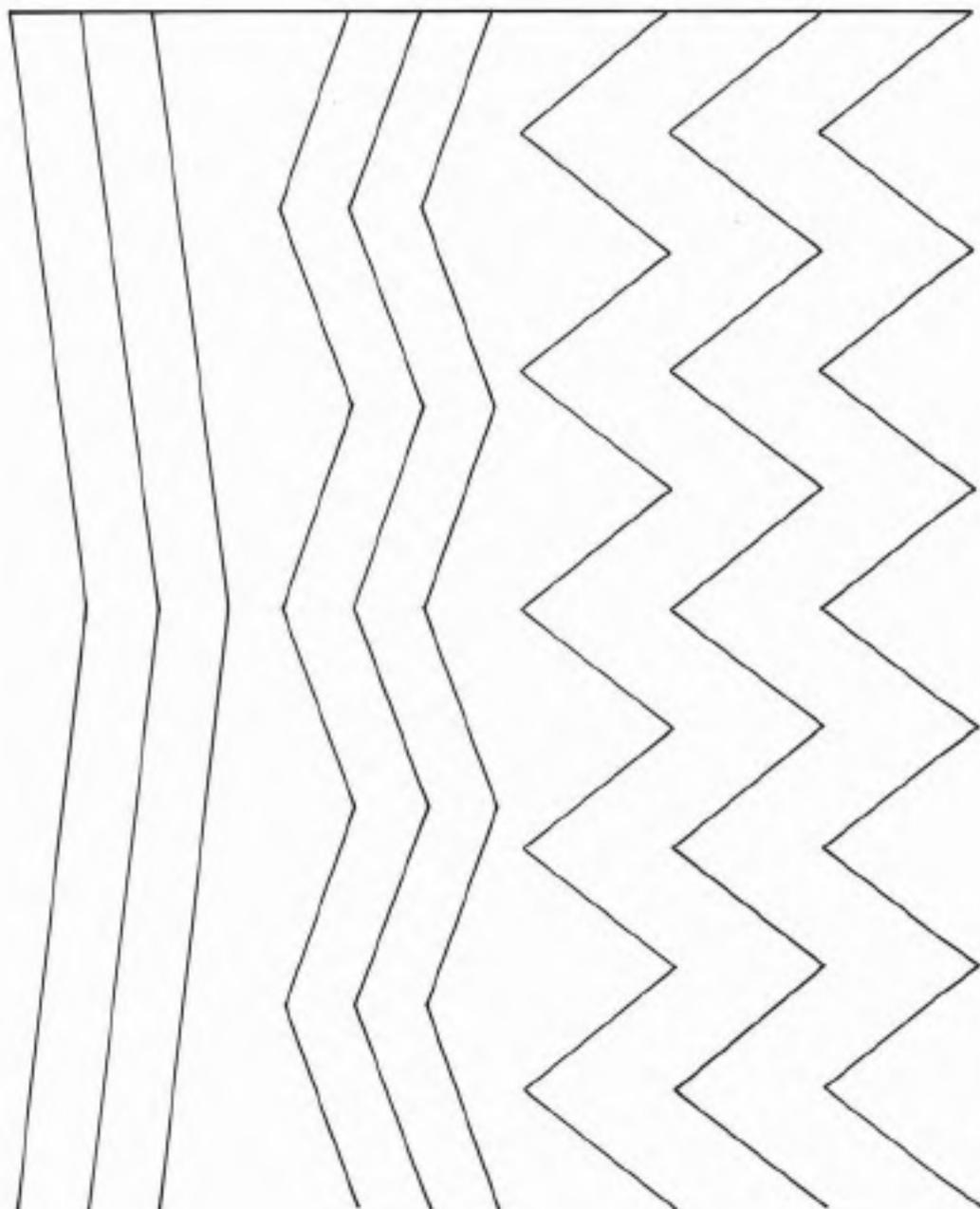
**Nähübungen
mit der Nähmaschine**

Übungsblatt

1

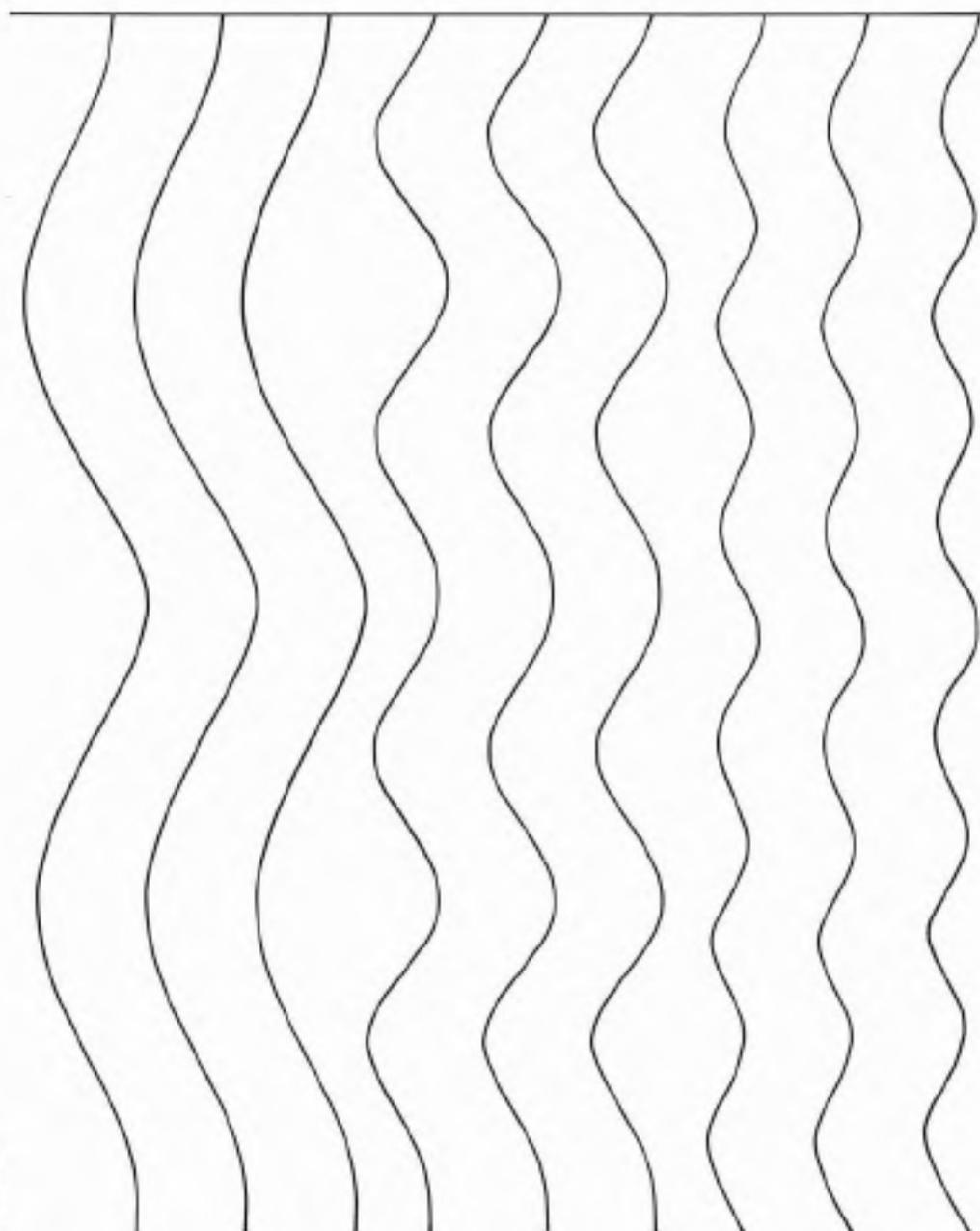
**Nähübungen
mit der Nähmaschine**

Übungsblatt

2

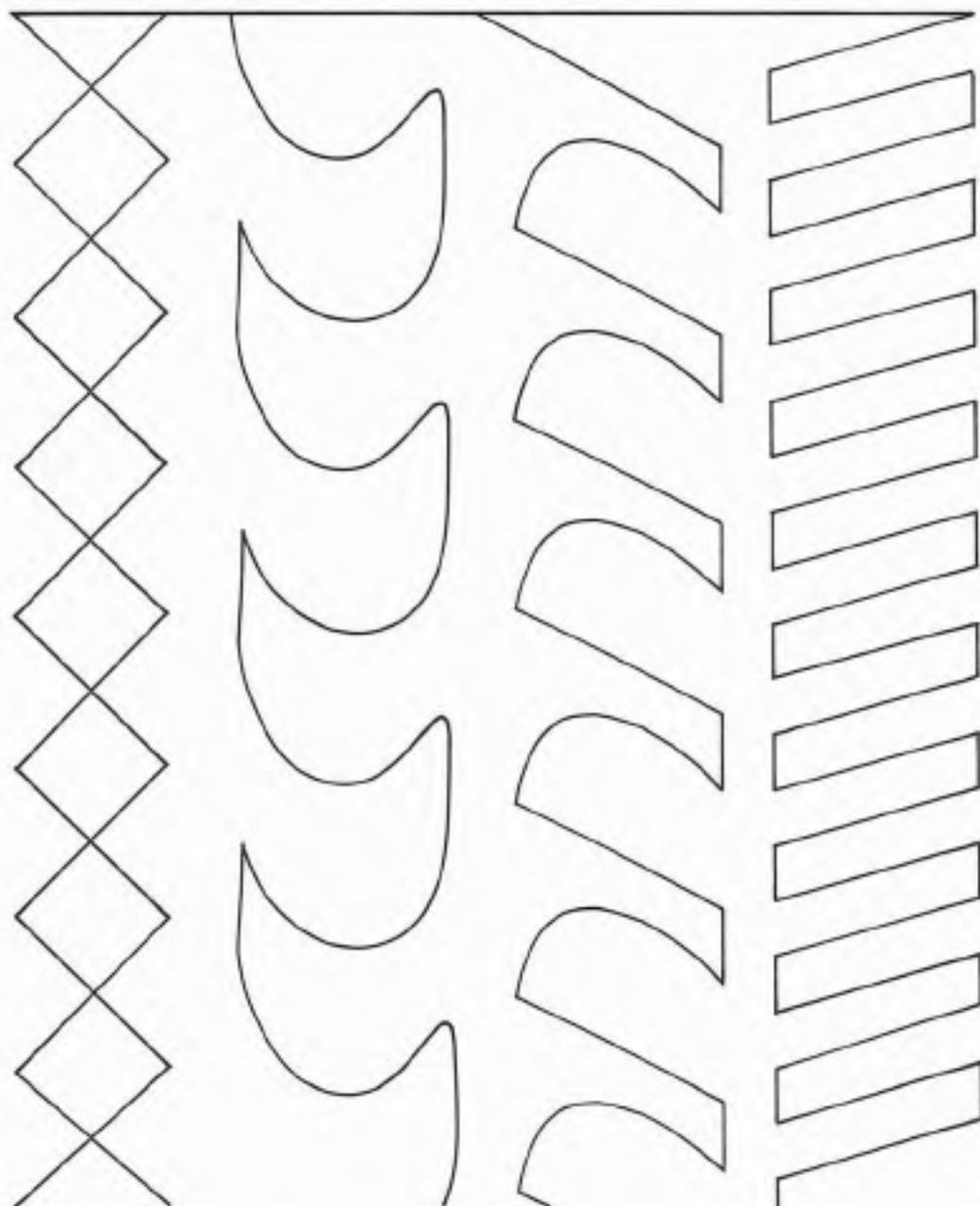
**Nähübungen
mit der Nähmaschine**

Übungsblatt

3

**Nähübungen
mit der Nähmaschine**

Übungsblatt

4

Nähübungen mit der Nähmaschine

Auswerte- kriterien

Auswerte- kriterien	Die vier Übungsblätter werden einzeln ausgewertet. Bewertet werden die Genauigkeit und die Gleichmäßigkeit des Nähens auf oder an den vorgegebenen Linien. Weiterhin wird die Geschicklichkeit und der Umgang mit der Nähmaschine bewertet. Für die Bewertung steht eine Einschätzskala (Rating-Skala) mit den Punkten 0 – 2 – 4 – 6 zur Verfügung.	
Nähgenauigkeit	Es werden nur mehrmalige Abweichungen berücksichtigt.	
	Abweichungen bis zu ± 1 mm zur Nählinie	6 Punkte
	Abweichungen zwischen ± 1 und ± 2 mm zur Nählinie	4 Punkte
	Abweichungen zwischen ± 2 und ± 3 mm zur Nählinie	2 Punkte
	Größere Abweichungen	0 Punkte
Gleichmäßigkeit des Nähens	Gar keine oder nur einzelne Abweichungen	6 Punkte
	Mehrere Abweichungen pro Naht	4 Punkte
	Häufige Abweichungen pro Naht	2 Punkte
	Sehr viele Abweichungen, Linien wurden kaum getroffen	0 Punkte
Übungsblatt 1	1. Nähgenauigkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit im Umgang mit der Nähmaschine	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Übungsblatt 2	1. Nähgenauigkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit im Umgang mit der Nähmaschine	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Übungsblatt 3	1. Nähgenauigkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit im Umgang mit der Nähmaschine	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Übungsblatt 4	1. Nähgenauigkeit	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
	3. Geschicklichkeit im Umgang mit der Nähmaschine	0 – 2 – 4 – 6 Punkte
Gesamt- beurteilung	Das Gesamtergebnis eines Übungsblattes berechnet sich aus dem arithmetischen Mittelwert der Einzelbeurteilungen.	

Nähübungen mit der Nähmaschine

Bewertungs- bogen

Aufgabenblatt 1	1. Nähgenauigkeit	<input type="text"/>
Übungsblatt 1	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	<input type="text"/>
	3. Geschicklichkeit	<input type="text"/>
	Summe	<input type="text"/> : 3 = <input type="text"/> Pkt.
Übungsblatt 2	1. Nähgenauigkeit	<input type="text"/>
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	<input type="text"/>
	3. Geschicklichkeit	<input type="text"/>
	Summe	<input type="text"/> : 3 = <input type="text"/> Pkt.
Übungsblatt 3	1. Nähgenauigkeit	<input type="text"/>
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	<input type="text"/>
	3. Geschicklichkeit	<input type="text"/>
	Summe	<input type="text"/> : 3 = <input type="text"/> Pkt.
Übungsblatt 4	1. Nähgenauigkeit	<input type="text"/>
	2. Gleichmäßigkeit des Nähens	<input type="text"/>
	3. Geschicklichkeit	<input type="text"/>
	Summe	<input type="text"/> : 3 = <input type="text"/> Pkt.
	Gesamtpunktezahl	<input type="text"/> : 4 = <input type="text"/> Pkt.

Arbeits- pädagogische Beobachtungen

Die arbeitspädagogischen Beobachtungen und Bewertungen (vgl. Kapitel 3) werden in den Gesamtergebnisbogen (Kapitel 6) eingetragen.

Kapitel 5: Leistungsprofil für die Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft

Für jeden der siebzehn Einzelbereiche der Arbeitsprobenreihe Hauswirtschaft wird das arithmetische Mittel der jeweiligen Aufgaben gebildet und die Punktezahl in das Diagramm eingetragen.

Vorbereiten von Suppengemüse zum Einfrieren	7.1			
Zubereitung von Kartoffelsalat	7.2			
Zubereitung von Wurstsalat	7.3			
Zubereitung von Kartoffelsuppe	7.4			
Zubereitung von Flammeri	7.5			
Zubereitung und Verarbeitung von Mürbteig	7.6			
Reinigen des Fußbodens	7.7			
Geschirrspülen	7.8			
Reinigung und Pflege eines Elektroherds	7.9			
Kennenlernen von Textilpflegekennzeichen	7.10			
Bügeln	7.11			
Waschen eines Wollpullovers	7.12			
Ausmessen und Zuschneiden von Stoffteilen	7.13			
Stecken und Zusammenheften von Stoffteilen	7.14			
Anfertigung eines Saumes	7.15			
Annähen von Knöpfen	7.16			
Nähübungen mit der Nähmaschine	7.17			

Punkte 0 2 4 6

Um eine zukünftige Ausbildung bzw. Tätigkeit im Berufsfeld Hauswirtschaft empfehlen zu können, sollte zumindest die Hälfte der möglichen Punkte (also mindestens 51) erreicht werden. Dabei ist es wün-

schenswert, daß keine der Einzelaufgaben mit weniger als 2 Punkten bewertet wurde.

Die im Leistungsprofil aufgezeichneten Werte dürfen jedoch nicht isoliert von den Ergebnissen aus medizinischem, psychologischem und sozialpädagogischem Blickwinkel gesehen werden. Erst durch das Zusammenwirken aller an der Maßnahme beteiligten Fachkräfte und im Gespräch mit dem Teilnehmer können Prognosen für mögliche Berufspositionen gemacht werden.

Kapitel 6: Gesamtergebnis der Beobachtung und Bewertung am Arbeitsplatz

Werden die Ergebnisse des Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogens (vgl. Kapitel 3) und das Leistungsprofil der Arbeitsprobenreihe (vgl. Kapitel 5) in einen Gesamtergebnisbogen eingetragen, zeigt diese Übersicht sehr deutlich spezifische Schwerpunkte bzw. Ausfälle des Teilnehmers (vgl. Anhang-Faltblatt).

Aus diesem Blickwinkel lassen sich gezielte arbeitspädagogische Strategien ablesen.

Die Kriterien „Persönlichkeit“ und „Sozialverhalten“ des Arbeitspädagogischen Beobachtungs- und Bewertungsbogens werden nicht für die Einzelaufgaben, sondern erst in einer Zusammenfassung nach Abschluß der gesamten Arbeitsprobenreihe gemeinsam bewertet.

