**Standardillustrierende Aufgaben**

Standardillustrierende Aufgaben veranschaulichen beispielhaft Standards für Lehrkräfte, Lernende und Eltern.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Fach** | Wirtschaft-Arbeit-Technik | | |
| **Name der Aufgabe** | Entscheidungen finden | | |
| **Kompetenzbereich** | 2.3 Bewerten und Entscheiden | | |
| **Kompetenz** | Testen und Bewerten von Produkten und Dienstleistungen | | |
| **Niveaustufe(n)** | E | | |
| **Standard** | Die Schülerinnen und Schüler können  vorgegebene Verfahren anwenden, um Materialien, Hilfsstoffe; Geräte, Werkzeuge und Fertigungsverfahren auszuwählen | | |
| **ggf. Themenfeld** | Ernährung, Gesundheit und Konsum (P5) 7/8; Lebensmittelverarbeitung (WP3) | | |
| **ggf. Bezug Basiscurriculum (BC) oder übergreifenden Themen (ÜT)** |  | | |
| **ggf. Standard BC** |  | | |
| **Aufgabenformat** | | | |
| **offen** | | **halboffen X** | **geschlossen** |
| **Erprobung im Unterricht:** | | | |
| **Datum** | | **Jahrgangsstufe:** | **Schulart:** |
| **Verschlagwortung** | Garverfahren | | |

**Aufgabe und Material:**

Simone macht ein Praktikum in einer Großküche. Heute muss sie zum ersten Mal eine Aufgabe ganz allein bewältigen. Sie soll Hähnchenschnitzel zubereiten. Schnell muss es gehen und goldbraun sollen die Schnitzel sein, hatte die Chefin ihr gesagt.

**Welche Garverfahren sollte Simone für die Zubereitung der Schnitzel nicht wählen, um die geforderten Ergebnisse zu erzielen? Kreuze an. Mehrere Antworten sind möglich.**

Kochen

Grillen

Dünsten

Braten

LISUM, Frau Werner

**Erwartungshorizont:**

Die Garverfahren Kochen und Dünsten eignen sich nicht, um die Hähnchenschnitzel unter den geforderten Kriterien (schnell und goldbraun) zuzubereiten.

****LISUM, Frau Werner