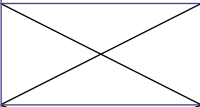
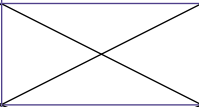
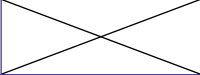
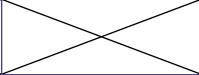

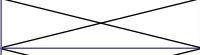
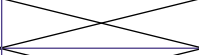
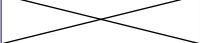
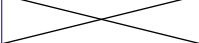



Bewertungsprotokoll für Eierkuchen mit Pilzsoße

Untersucher			Datum		Zeit: Beginn		Ende	
Name	Vorname	ID	Alter	Schulabschluss		Ausbildung/Beruf		

Nr.	Item	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte	RW
1	Exploration vor Handlungsstart	liest beide Rezeptkarten und verschafft sich so einen Überblick	liest nur eine Rezeptkarte und verschafft sich so einen Überblick	kurzer Blick über die ersten 2-3 Sätze, ohne die Rezeptkarten richtig zu lesen	legt los, ohne die Rezeptkarten zu lesen	
2	Exploration während Handlung	liest eine Regel- und beide Rezeptkarten während der Handlung	liest Rezeptkarten während der Handlung	liest eine Rezept- oder Regelkarte	legt los, ohne die Rezeptkarten überhaupt zu lesen	
3	Exploration Anzahl per Strichliste	Eierkuchen Pilzsoße Regelkarte				X
4	Vorbereitung des Arbeitsplatzes mit den Zutaten und Utensilien für die Eierkuchen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eier ▪ Milch ▪ Salz ▪ Öl ▪ Schüssel ▪ Tasse ▪ Esslöffel ▪ Kelle ▪ Teller 	2-3 Zutaten/Werkzeuge fehlen, diese werden während der Handlung organisiert	4-5 Zutaten/Werkzeuge fehlen, diese werden während der Handlung organisiert	falsch oder während der Handlungen organisiert	
5	Vorbereitung des Arbeitsplatzes mit den Zutaten und Utensilien für die Pilzsoße	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brett ▪ Messer ▪ Teelöffel ▪ Dosenöffner ▪ Schlagsahne ▪ Gemüsebrühe ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Kräuter der Provence 	2-3 Zutaten/Werkzeuge fehlen, diese werden während der Handlung organisiert	4-5 Zutaten/Werkzeuge fehlen, diese werden während der Handlung organisiert	falsch oder während der Handlungen organisiert	
6	Teilzielbildung für die Eierkuchen (sobald damit begonnen wurde, sind die Vorbereitungen abgeschlossen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mehl abgemessen in die Schüssel 2. 2 Eier in Tasse 3. Eier in Schüssel 4. 250ml Milch abmessen 5. Milch in Schüssel 6. Masse verrühren 7. Prise Salz dazu 8. Messerspitze Backpulver dazu 9. Öl in Pfanne 10. Pfanne auf Herd 11. Herd anschalten 12. Masse EK 1 in Pfanne 13. Masse EK 2 in Pfanne + (Öl) 14. Masse EK 3 in Pfanne + (Öl) 	2-3 Teilziele nicht beachtet	4 Teilziele nicht beachtet	> 4 Teilziele nicht beachtet	

Nr.	Item	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte	RW
7	Homogenität der Masse	glatt verrührt			klumpig, nicht ausreichend verrührt	
8	Ölmenge	schätzt adäquat die richtige Ölmenge			schätzt falsch ein/nutzt zu viel Öl	
9	Teilzielbildung: Textfeld					
10	Abdecken der Eierkuchen mit einem Teller	erfolgt kontinuierlich	erfolgt größtenteils	erfolgt kaum	erfolgt nicht	
11	Pfannenwender	benutzt			nicht benutzt	
12	Dunstabzugshaube	benutzt			nicht benutzt	
13	Teilzielbildung für die <u>Pilzsoße</u> (sobald damit begonnen wurde, sind die Vorbereitungen abgeschlossen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zwiebel schälen 2. Zwiebel würfeln 3. Öl in Topf 4. Topf auf Herd 5. Herd anschalten 6. Zwiebel in Topf 7. Mehl darüber 8. Dose öffnen 9. Pilzbrühe dazu geben 10. Masse verrühren 11. Champignons dazu 12. Sahne abmessen 13. Sahne dazu 14. Gemüsebrühe dazu 15. Gewürze dazu 16. Kräuter dazu 	2 Teilziele nicht beachtet	4 Teilziele nicht beachtet	> 4 Teilziele nicht beachtet	
14	Teilzielbildung: Textfeld					
15	Kontrolle für <u>Eierkuchen</u>	kontrolliert alle Eierkuchen nach entsprechender Backzeit (goldgelb)	kontrolliert Eierkuchen nach Backzeit goldgelb, 1 Eierkuchen zu dunkel	> als 1 Eierkuchen zu dunkel	Eierkuchen schwarz, es muss eingeschnitten werden	
16	Kontrolle für <u>Soße</u>	rührt Soße gleichmäßig, sodass diese sämig verrührt ist	verliert Soße 1x aus dem Blick	verliert Soße > als 2x aus dem Blick, Soße spritzt aus Topf	es muss eingeschnitten werden (warten, bis es verbrannt riecht)	
17	Beobachtung für <u>Kontrollen Rezept</u>	kontrolliert ausreichend und dem Rezept entsprechend, somit wird die Zeit eingehalten, Vorgehen ist effektiv	kontrolliert <u>1 Karte</u> mehr als nötig	kontrolliert <u>2 Karten</u> mehr als nötig	Kontrolliert alle <u>3 Karten</u> mehr als nötig	

Nr.	Item	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte	RW
18	Beobachtung für Kontrollen Herd (Strichliste führen)	Eierkuchen – Herd aus (Häkchen) Pilzsoße – Herd aus (Häkchen)				X
19	Abschmecken der Soße	abgeschmeckt	X	X	nicht abgeschmeckt	
20	Hilfen für Zubereitung	keine Hilfe notwendig	1 Hilfestellung	2 Hilfestellungen	> 2 Hilfestellungen	X
21	Korrektur der Handlung für Eierkuchen	kontinuierliche, notwendige Korrekturen werden vorgenommen, Reihenfolge 1–6 eingehalten	Temperatur aus/ Pfanne vom Herd/ Rezept oder Reihenfolge verändert (Teilziele 1–6), aber <u>effektiv</u>	Patient erkennt Korrekturnotwendigkeit und fragt nach/ nimmt falsche Korrekturen vor/ Reihenfolge <u>uneffektiv</u> verändert	keine Handlungskorrekturen, keine Ideen, Eingreifen notwendig	
22	Korrektur der Handlung für Soße	kontinuierliche, notwendige Korrekturen werden vorgenommen, Reihenfolge 1–6 eingehalten	Temperatur aus/ Topf vom Herd genommen/Rezept, Reihenfolge verändert (Teilziele 1–6), aber <u>effektiv</u>	Patient erkennt Korrekturnotwendigkeit und fragt nach/ nimmt falsche Korrekturen vor/ Reihenfolge <u>uneffektiv</u> verändert	keine Handlungskorrekturen, keine Ideen, Eingreifen notwendig	
23	Parallelanforderung beim Kochen/ Backen	entsprechend der Regelkarte wird erst Eierkuchenmasse zubereitet und parallel mit der Soße begonnen (während der erste Eierkuchen backt, wie in Regeln beschrieben)	backt erst 1 Eierkuchen fertig und beginnt dann mit der Pilzsoße/ beginnt mit Pilzsoße und versetzt mit den Eierkuchen (Pilzsoße mit gebratenen Zwiebeln/Mehl/ Fond)	backt erst 2 Eierkuchen und beginnt dann mit der Pilzsoße/ beginnt mit Pilzsoße und deutlich später mit Eierkuchen (Pilzsoße fortgeschritten mit Pilzen, Sahne)	backt erst die Eierkuchen und bereitet dann die Soße zu/ bereitet Pilzsoße komplett zu und backt dann Eierkuchen	
24	Textfeld für Beobachtung der Parallelanforderung					X
25	Parallelhandlungen für Nebentätigkeiten innerhalb der Backzeit	werden der Zeit entsprechend neben der Handlung des Backens/ Kochens ausgeführt, Wegräumen der nicht mehr benötigten Zutaten, Materialien/ Abwischen der Arbeitsfläche, des Herdes	werden nicht regelmäßig/ verspätet ausgeführt/ein Teil der nicht mehr benötigten Zutaten/ Materialien werden weggeräumt	werden deutlich verspätet in die Handlung integriert/ nicht mehr benötigte Zutaten/ Materialien stehen im Weg	es werden keine Parallelhandlungen für Nebentätigkeiten ausgeführt	

Nr.	Item	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte	RW
26	Wie viele Nebenhandlungen? Strichliste für Anzahl der Nebenhandlungen/ Aktionen und für das Verlassen der Handlung	Nebenhandlungen/ Aktionen für das Wegräumen der folgenden Dinge: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eierschalen ▪ Milch ▪ Mehl ▪ Backpulver ▪ Schneebesen ▪ Schüssel ▪ Tasse ▪ Pfanne ▪ Pfannenwender ▪ Zwiebelschale ▪ Dosenöffner ▪ Dose ▪ Sahnebecher ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Brühe ▪ Kräuter ▪ Öl ▪ Kelle ▪ Messer ▪ Esslöffel ▪ Teelöffel ▪ Messbecher ▪ Brett ▪ Arbeitsfläche abgewischt ▪ Hände gewaschen ▪ Finger abgewischt (am Lappen) 	Anzahl zählen, wie oft die Handlung verlassen wird		Anzahl zählen, wie viele einzelne Aktionen pro Verlassen der Handlung ausgeführt werden	
27	Anzahl der <u>Eierkuchen</u>	3 Stück	2 Stück	1 Stück	Substanz nicht wie Eierkuchen (wie Rührei)	
28	Endzustand der <u>Eierkuchen</u>	3 Stück in gleichmäßiger Stärke (einer mittelgroßen Kelle entsprechend)			3 Stück sehr unregelmäßig in Größe und Stärke schwankend (Teigmenge nicht gut aufgeteilt/ abgeschätzt)	
29	Endzustand <u>Pilzsoße</u>	entspricht dem Rezept	die Soße ist etwas zu dünn/zu dick (durch Abweichungen in den Teilzielen), aber noch dem Rezept entsprechend	die Soße ist dünnflüssig/ breiig/ enthält kleine Klümpchen	Soße misslungen (Soße ungenießbar, große Klumpen)	
30	Arbeitsplatz aufräumen	ja			nein	

Nr.	Item	3 Punkte	2 Punkte	1 Punkte	0 Punkte	RW
31	Zeit	0-30 Min	31-40min	41-50min	>50min	
				Testrohwert (Summe) liegt bei maximal 30 Punkten:		
32	Zusätzliche Informationen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ gefährliches Verhalten ▪ vorschnelles/zusätzliches Handeln ▪ bereitgelegtes Werkzeug unbenutzt ▪ uneffektives Werkzeug organisiert ▪ zusätzliche verbale Forderungen (für Platz, Lebensmittel, Utensilien) notieren ▪ mehrmaliges Benutzen von schon benutztem Küchenwerkzeug (bspw. für Zucker, Mehl) ▪ sinnlose Handlungen, Handlung während der Durchführung verlassen ▪ Verhaltensstörung ▪ Sonstiges: 					