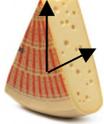


TEST



Ziel:	Überprüfen des Gelernten
Arbeitsauftrag:	<p>Die Schüler bereiten sich auf den Test vor, der folgende Themen enthält:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie wird Käse hergestellt? - Nähr- und Inhaltsstoffe - Wie kommen die Löcher in den Käse? - Käsen früher <p>Schlüssel zur Notenberechnung:</p> $\frac{\text{Erreichte Punktzahl} \times 5}{\text{Maximale Punktzahl}} + 1 = \text{Note}$ <p>Hinweis: Bei den Prüfungsfragen ist jeweils erst der Themenbereich fett aufnotiert. Die eigentliche Frage ist im Normaldruck.</p>
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeits- und Frageblatt ▪ Schreibmaterial
	Einzelarbeit
	ca. 20 Minuten

Weiterführende Ideen

- Die Schülerinnen und Schüler notieren sich aus den Unterlagen Fragen und stellen sich diese gegenseitig (mündliches Abfragen).
- Die Lehrperson sammelt die Schülerfragen und verteilt sie als schriftliche Prüfung.

TEST



Test: Alles Käse!

Name: _____

1 Wie wird Käse hergestellt?

Zähle zu jedem grossen Arbeitsschritt zwei Punkte auf!

Gerinnen

Vorkäsen

Erwärmen, Formen und Salzbad

Gären und Reifen

Qualitätskontrolle

/10

2 Nähr- und Inhaltsstoffe

Kreuze die im Käse enthaltenen Nährstoffe an.

/7

Nummeriere sie, beginnend mit dem Nährstoff, der den grössten Anteil hat.

/7

- | | | |
|--------------------------|----------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Kohlenhydrate | — |
| <input type="checkbox"/> | Mineralstoffe | — |
| <input type="checkbox"/> | Eiweiss | — |
| <input type="checkbox"/> | Vitamine | — |
| <input type="checkbox"/> | Kalzium | — |
| <input type="checkbox"/> | Phosphor | — |
| <input type="checkbox"/> | Fett | — |
| <input type="checkbox"/> | Nahrungsfasern | — |
| <input type="checkbox"/> | Wasser | — |
| <input type="checkbox"/> | Ballaststoffe | — |

TEST**3 Nähr- und Inhaltsstoffe**

/1

In welcher Einheit wird die Nahrungsenergie gemessen?

4 Wie kommen die Löcher in den Käse?

/2

Welcher Vorgang wird durch die Zugabe von Propionsäurebakterien verstärkt?

5 Wie kommen die Löcher in den Käse?

/1

Warum hat's im Emmentaler so speziell grosse Löcher?

6 Käsen früher

Zähle 4 wesentliche Unterschiede vom Käsen früher zur Käseproduktion heute auf!

Punktetotal /4
/30

Note: _____



TEST



Lösung: Alles Käse

1 Wie wird Käse hergestellt?

Zähle zu jedem grossen Arbeitsschritt zwei Punkte auf!

Gerinnen

- Milchqualitätsprüfung beim Anliefern
- Unter ständigem Rühren wird die Milch im Kessi auf die gewünschte Temperatur gebracht
- Lab wird zugegeben
- Rührwerk wird ausgeschaltet, Milch muss ruhen
- Es entsteht gallertartige Masse

Vorkäsen

- Mit der Käseharfe wird die gallertartige Masse immer kleiner geschnitten
- Die Käsekörner trennen sich vom wässrigen Teil (Sirte)
- Sirte kann zu Ziger oder zentrifugiert zu Käsereibutter weiter verarbeitet werden

Erwärmen, Formen und Salzbad

- Käsebruch wird unter fortwährendem Rühren erwärmt
- Käsebruch wird mit Hilfe des Käsetuchs aus dem Kessi gehoben
- Käse wird gepresst
- Je nach Sorte kommt der Käse unterschiedlich lange ins Salzbad
- Die Rinde bildet sich

Gären und Reifen

- Die Gärung beeinflusst Lochbildung im Käseteig
- Das Eiweiss wird in eine leichter verdauliche Form abgebaut
- Käse muss regelmässig gewendet, gewaschen und gepflegt werden

Qualitätskontrolle

- Käse wird vor dem Verkauf eingehend geprüft
- Es wird nur sehr gute Qualitätsware verkauft

TEST



2 Nähr- und Inhaltsstoffe

Kreuze die im Käse enthaltenen Nährstoffe an.

7/7

Nummeriere sie, beginnend mit dem Nährstoff, der den grössten Anteil hat.

7/7

<input type="checkbox"/>	Kohlenhydrate	—
<input checked="" type="checkbox"/>	Mineralstoffe	4
<input checked="" type="checkbox"/>	Eiweiss	3
<input checked="" type="checkbox"/>	Vitamine	7
<input checked="" type="checkbox"/>	Kalzium	5
<input checked="" type="checkbox"/>	Phosphor	6
<input checked="" type="checkbox"/>	Fett	2
<input type="checkbox"/>	Nahrungsfasern	—
<input checked="" type="checkbox"/>	Wasser	1
<input type="checkbox"/>	Ballaststoffe	—

3 Nähr- und Inhaltsstoffe

In welcher Einheit wird die Nahrungsenergie gemessen?

- Eigentlich in Kilojoule, häufiger verwendet wird aber Kilokalorien

1/1

4 Wie kommen die Löcher in den Käse?

Welcher Vorgang wird durch die Zugabe von Propionsäurebakterien verstärkt?

- Die Bildung von Kohlenstoffdioxid (CO₂)

2/2

5 Wie kommen die Löcher in den Käse?

Warum hat's im Emmentaler so speziell grosse Löcher?

- Durch die Zugabe von Propionsäurebakterien wird die Bildung von CO₂ verstärkt.

1/1

6 Käsen früher

Zähle 4 wesentliche Unterschiede vom Käsen früher zur Käseproduktion heute auf!

- Früher meist Holzgeräte, heute rostfreie Metalle und hochwertige Kunststoffe
- Früher Holzfeuerung direkt unter dem Kessi, heute ist die Kessierwärmung computergesteuert.
- Früher Rühren von Hand, heute automatisches Rührwerk
- Früher Käse mit Käsetuch aus dem Kessi gehoben, heute Absaugen

4/4

Punktetotal 31/31