

<b>Lerngelegenheit</b>		Herstellung von Stangenweißbrot			
<b>Fachrichtung</b>		Ernährung und Hauswirtschaft			
<b>Ausbildungsberuf</b>		Bäckerin/Bäcker			
<b>Lernfeld</b>		5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken			
<b>Lernaufgabe Handlungssituation</b>		Die Auszubildenden schreiben einen Ablaufplan zur Herstellung von Stangenweißbrot.			
<b>Beschreibung der Lerngelegenheit</b>		Zunächst notieren die Auszubildenden die richtige Reihenfolge der Arbeitsvorgänge zur Herstellung der Stangenweißbrote mithilfe der vorgegebenen Bilder. Im Anschluss bringen die Auszubildenden Teile eines Wortgeländers in eine sinnvolle Reihenfolge.			
<b>sprachliche Operatoren</b>		notieren, zuordnen, eintragen			
<b>Stolpersteine auf Wort- und Satzebene</b>		Komposita: Stückgare, Gärreife, Teiglinge, Spiralkneter trennbare Verben: einschließen, abwiegen, ausbacken, rundwirken			
<b>zu erwerbende Kompetenzen</b>		Fachbegriffe anwenden, Arbeitsschritte in vollständigen Sätze und zu einem kohärenten Text verknüpfen			
<b>Sprach- förderung</b>	<b>sprachliche Herausforderung</b>	<b>Hören</b>	<b>Sprechen</b>	<b>Lesen</b>	<b>Schreiben</b>
	<b>grammatikalische Strukturen und (Fach-)Vokabular</b>			einzelne Schritte in eine sinnvolle Reihenfolge bringen	einen kohärenten Text schreiben
	<b>Umsetzungshinweise</b>		Ergebnisvergleich, gegenseitiges Vorstellen der Ergebnisse	bildgestütztes Lernen	Fachwortschatz, Übung von Textbausteinen zur leichteren schriftlichen Bearbeitung