

<b>Lerngelegenheit</b>		Torten und Desserts			
<b>Fachrichtung</b>		Ernährung und Hauswirtschaft			
<b>Ausbildungsberuf</b>		Bäckerin/Bäcker			
<b>Lernfeld</b>		11: Herstellen von Torten und Desserts			
<b>Lernaufgabe Handlungssituation</b>		Die Auszubildenden lernen ausgewählte Torten (Form, Aussehen) sowie deren typische Gebäckmerkmale kennen.			
<b>Beschreibung der Lerngelegenheit</b>		Zunächst ordnen die Auszubildenden die Fachbegriffe für verschiedene Torten mithilfe der vorgegebenen Bilder und Fachbegriffe zu. Im Anschluss suchen sie Fachbegriffe heraus und erklären diese mithilfe eines Fachbuches. Sie erarbeiten sich bestimmte Gebäckmerkmale von gebackenen Torten. Abschließend lösen die Auszubildenden zwei Kalkulationsaufgaben, die thematisch zum Lernfeld passen.			
<b>sprachliche Operatoren</b>		überprüfen, benennen, zuordnen, ergänzen, erklären, aussuchen, berechnen, aufschreiben			
<b>Stolpersteine auf Wort- und Satzebene</b>		Komposita, trennbare Verben			
<b>zu erwerbende Kompetenzen</b>		Fachbegriffe (Komposita) kennen und erklären, trennbare Verben verstehen und anwenden, Tortenarten unterscheiden und Merkmale zuordnen, Fachrechenkenntnisse anwenden und vertiefen			
<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>			Fachbegriffe verstehen	vollständige Sätze formulieren
	<b>Umsetzungshinweise</b>		Ergebnisvergleich, gegenseitiges Vorstellen der Ergebnisse	bildgestütztes Lernen	Fachwortschatz, Entlastungsstrategien durch vorgegebene Stichpunkte