

<b>Lerngelegenheit</b>	Weizenkleingebäcke und deren typische Merkmale
<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 lernen verschiedene Weizenkleingebäcke und deren typische Gebäckmerkmalen kennen.
<b>Beschreibung der Lerngelegenheit</b>	Zunächst notieren die Auszubildenden die Fachbegriffe für verschiedene Weizenkleingebäcke mithilfe der vorgegebenen Bilder. Im Anschluss tragen sie die Grundrezeptur für einen Brötchenteig in das Rezeptbuch ein und erarbeiten sich Wissen zur Brötchenteigherstellung. Abschließend ordnen sie bestimmte Arbeitstechniken und Merkmale drei Weizenkleingebäcken zu.
<b>sprachliche Operatoren</b>	nennen, notieren, zuordnen, berechnen, (auf)schreiben
<b>Stolpersteine auf Wort- und Satzebene</b>	Komposita, trennbare Verben
<b>zu erwerbende Kompetenzen</b>	Fachbegriffe kennen und erklären, Weizenkleingebäckarten 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>				Fachwortschatz, vollständige Sätze formulieren
	<b>Umsetzungshinweise</b>		Ergebnisvergleich, gegenseitiges Vorstellen der Ergebnisse	bildgestütztes Lernen	Fachwortschatz, Entlastungsstrategien durch vorgegebene Stichpunkte zur leichteren schriftlichen Bearbeitung