

Lerngelegenheit	Milchsorten
Fachrichtung	Ernährung und Hauswirtschaft
Ausbildungsberuf	Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann, Fachfrau/-mann für Systemgastronomie, Hotelkauffrau/-mann, Köchin/Koch
Lernfeld	1.1.: Arbeiten in der Küche
Lernaufgabe Handlungssituation	Die Auszubildenden erkennen und verstehen Adjektive zur Beschreibung der unterschiedlichen Milchsorten. Sie verstehen die Bedeutung der verschiedenen Suffixe bei der Bildung von Adjektiven.
Beschreibung der Lerngelegenheit	Die Auszubildenden lesen einen Fachtext, markieren Adjektive und schreiben die markierten Adjektive in eine Tabelle. Anschließend finden die Auszubildenden weitere abgeleitete Adjektive aus ihrem Fachgebiet und erklären diese.
sprachliche Operatoren	lesen, markieren, aufschreiben, einfügen, erklären, verwenden, beschreiben
Stolpersteine auf Wort- und Satzebene	Verwendung unterschiedlicher Suffixe bei der Adjektivbildung: ausschließlich, lebenswichtig, haltbar, essentiell. abgeleitete Adjektive: fettlöslich, gleichmäßig, hygienisch, essentiell, haltbar, wertvoll
zu erwerbende Kompetenzen	Die Auszubildenden verstehen Adjektive, die bei der Unterscheidung der einzelnen Milchsorten verwendet werden. Die Auszubildenden erkennen und verstehen abgeleitete Adjektive und kennen die wichtigsten Suffixe für abgeleitete Adjektive.

Sprachförderung	sprachliche Herausforderung	Hören	Sprechen	Lesen	Schreiben
	grammatikalische Strukturen und (Fach-)Vokabular		(abgeleitete) Adjektive nennen und die Bedeutung erklären	Fachvokabular im Text erkennen	Fachvokabular und Adjektive in eine Tabelle einsortieren und die Bedeutung aufschreiben, Suffixe für abgeleitete Adjektive kennenlernen
	Umsetzungshinweise			Auszubildende lesen den Text vor	Text markieren, markierte Adjektive in Tabelle mit Suffixen eintragen