

© Susanne Franke, Concordiaschule (Januar 2015)

Vorgangsbeschreibung

Wir verfassen ein Kochbuch

Fach: Deutsch

Klassenstufe: 4

Zeitlicher Umfang: 15-20 Unterrichtsstunden

1 Lehrplanbezug

1.1 fachlich/sprachlich

Die SuS klären Schreibabsicht und Adressatenbezug, indem sie die Textsorte „Rezept“ kennen lernen, Merkmale und Wortschatz der Vorgangsbeschreibung herausarbeiten und ein Rezept verständlich und strukturiert verfassen.

2 Lernziele der Unterrichtsreihe

2.1 fachlich/sprachlich

Sie SuS sollen

- eine passende Überschrift für ihr Rezept finden
- alle Zutaten und Arbeitsmaterialien nennen
- alle Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge beschreiben
- die einzelnen Arbeitsschritte ausführlich und verständlich erklären.
- die gelernte Fachsprache in Bezug auf
 - *Zutaten*
 - *Arbeitsmaterialien*
 - *Verben*verwenden.
- durchgängig in der Du – Form oder in der Man – Form schreiben
- verschiedene Satzanfänge passend nutzen
- in der Gegenwart schreiben
- abwechslungsreich formulieren
- knapp und sachlich schreiben
- kurze Sätze verbinden
- sprachlich richtige Sätze schreiben

3 Umsetzung der Unterrichtsreihe (Aufbau, Inhalte, Methoden)

1. Unterrichtseinheit (1 Std) Pre-Test – Die Kinder schreiben mit Hilfe vorgegebener Bilder eine Vorgangsbeschreibung zum Backen von Pinguin-Kekschen.

2. Unterrichtseinheit (ca. 2 Std) – Wir erarbeiten die Kriterien für ein gutes Rezept

Nach einem vorgegebenen Rezept stellen die Kinder zunächst in Gruppen Bananenmilch her. In der Reflexion wird deutlich, wie wichtig ein gut verfasstes Rezept sein muss, um erfolgreich ausgeführt zu werden.

Anhand von zwei Beispieltexten (ein gelungenes und ein fehlerhaftes Rezept) erarbeiten die Kinder allgemeine Merkmale einer Vorgangsbeschreibung (Rezept):

- Gib die Zutaten und die benötigten Arbeitsmaterialien an.
- Finde eine passende Überschrift.
- Benutze den Fachwortschatz.
- Denke an alle Arbeitsschritte.
- Achte auf die richtige Reihenfolge der Schritte.
- Benutze verschiedene Satzanfänge
- Schreibe in der Du-Form oder Man-Form.
- in der Gegenwart (Präsens).
- Schreibe knapp und sachlich.
- Verbinde kurze Sätze.
- Benutze treffende Verben und Adjektive.

Die erarbeiteten Kriterien werden zu Beginn jeder Stunde auf unterschiedliche Art und Weise wiederholt und in den folgenden Unterrichtseinheiten gezielt geübt.

3. Unterrichtseinheit (ca. 4 Std + HA) – Wir erarbeiten unseren Fachwortschatz

Mit Hilfe verschiedener Kochbücher sammeln die Kinder in Gruppenarbeit Wörter für den Fachwortschatz folgender Kategorien:

- - Verben
- - Arbeitsmaterialien
- - passende Satzanfänge

Die notierten Wörter werden von mir gesammelt, abgetippt und ausgedruckt. Zum einen entstehen so Wortspeicherplakate für den Klassenraum und zum anderen erhält jede Schülerin/jeder Schüler einen Wortspeicher für die Deutschmappe, der individuell ergänzt werden kann.

Es empfiehlt sich für die Dauer der Unterrichtsreihe einen **Materialtisch** zur Verfügung zu stellen, der nach und nach gefüllt, beschriftet und weiter ergänzt wird.

Mit Hilfe der Wortspeicher bilden die Kinder Übungssätze.

- Sie üben die richtige Einbindung und Verwendung der Arbeitsmaterialien.
- Während der Übungsphasen liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der Verwendung zusammengesetzter Verben (Präfix + Verb). Die Kinder stellen fest, dass manche Verben getrennt und manche nicht getrennt werden können:

Beispiele:

Mit dem Handmixer verrühre ich den Teig.

aber

Ich wiege die Zutaten ab.

Die Kinder ordnen die durch den Wortspeicher vorgegebenen Verben richtig zu und bilden jeweils Beispielsätze. (Die Anordnung des Wortspeicherplakats "Verben" wird dahingehend verändert).

4. Unterrichtseinheit (ca. 5 Std + HA)

Während dieser Unterrichtseinheit vertiefen die Kinder die Umsetzung der Kriterien:

Folgende Kriterien werden in unterschiedlichen Übungen explizit geübt:

(Hierbei habe ich größtenteils auf Material aus bestehenden Lehrwerken zurückgegriffen und dementsprechend nicht angehängt.)

- Satzanfänge sinnvoll benutzen
- ein Rezept in die richtige Reihenfolge bringen
- Rezepte in die Du-Form / Man-Form übertragen
- ein Rezept ins Präsens übertragen
- kurze Sätze verbinden
- abwechslungsreich schreiben

Im Laufe dieser Unterrichteinheit verfassen die Kinder zwei eigene Rezepte (Obstsalat und Bananenquark). Einzelne Kinder stellen ihre Arbeitsergebnisse zunächst im Plenum, anschließend in 3er-Gruppen vor und erhalten eine Rückmeldung bezüglich der Kriterien:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Du hast an ... gedacht.2. Ich habe einen Tipp für dich: Denke auch an... |
|--|

5. Unterrichtseinheit (2-3 Std)

Zu Beginn dieser Unterrichtseinheit führen die Kinder den **Post-Test** durch:

Vorgangsbeschreibung zum Backen von Pinguinkeksen

In der folgenden Stunde erhält jedes Kind den Post-Test in kopierter Form. Nach einer vorgegebenen **Checkliste** überarbeiten die Kinder die Vorgangsbeschreibung und schreiben sie dann in ihr Heft.

6. Unterrichtseinheit (ca. 2-3 Std)

Die Kinder bringen ihr Lieblingsrezept von zu Hause mit und schreiben es nach den erarbeiteten Kriterien als Entwurf vor.

Im Rahmen einer **Schreibkonferenz** (3 Kinder pro Gruppe) überarbeiten die Kinder ihren Text in Bezug auf

- die Kriterien
- Rechtschreibung (Wörterbuch)

Die Endredaktion liegt bei der Lehrerin.

Die überarbeiteten Entwürfe schreiben die Kinder auf ein Rezept-Schmuckblatt. Diese werden vervielfältigt, und für jedes Kind zu einem Rezeptbuch gebunden.

Zutaten:

Bananen
Milch
Vanillezucker

Ich freue mich schon richtig Bananenmilch zu machen. Meine Mama hat mir das gezeigt. Ich tue die Bananen in das Dings. Dann schneidet man sie. Dann machst du sie mit dem Mixer klein. Dann tut man Milch rein. Dann tut man noch den Vanillezucker rein. Dann machst du noch mal alles mit dem Mixer.

Bananenmilch

Zutaten:

3 frische Bananen
1 l Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Arbeitsmaterialien:

1 Rührschüssel
1 Messer
1 Schneidbrett
1 Mixstab

Zubereitung:

Zuerst legt man alle benötigten Zutaten und Arbeitsmaterialien bereit. Nun schält man die Bananen und schneidet sie auf dem Schneidbrett mit dem Messer in kleine Stücke. Anschließend gibt man sie in die Rührschüssel und zerkleinert sie mit dem Mixstab. Zum Schluss schüttet man vorsichtig die Milch und den Vanillezucker dazu und verrührt alles mit dem Mixstab.

Die Bananenmilch schmeckt besonders gut, wenn sie gekühlt ist.

Wortspeicher

Rezepte

1. Satzanfänge

zuerst, als Erstes, zu Beginn,

jetzt, nun, dann, danach, anschließend, als Nächstes,

als Letztes, zuletzt, zum Schluss, am Ende, zu guter Letzt

2. Arbeitsmaterialien

der Messbecher, die Waage, der Mixer, der Schneebesen, die Pfanne, der Topf, die Schüssel, das Abtropfsieb, die Reibe, das Backblech, der Backofen, die Herdplatte, das Nudelholz, das Schneidbrett, der Dosenöffner, die Backform, der Backpinsel, der Kochlöffel, der Löffel, das Messer, die Gabel,

3. Verben

schälen, waschen, schneiden, zerkleinern, aufschlagen, abwiegen,

verrühren, vermengen, kneten, ausrollen, aufkochen, abgießen,

braten, dazugeben, ausstechen, zufügen, backen, schieben, schälen,

bestreichen, streuen

Aus urheberrechtlichen Gründen können die von der Autorin verwendeten Bilder hier leider nicht angezeigt werden