

**Beispiel für eine sprachbildende Aufgabe in der Ernährung/
Lebensmittelwissenschaft:
EIN GLUTENFREIES FRÜHSTÜCKSANGEBOT**

<i>Autorinnen</i>	Eileen Reis, Julia Schallenberg		
<i>Ausbildungsberuf und -jahr</i>	Koch/Köchin 2. Ausbildungsjahr	Umfang: 2-4 U-Std. à 45 min.	
<i>zentrale fachliche Zielsetzung</i>	Erweiterung eines Frühstücksangebots um glutenfreie Speisen	Endprodukt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse einer Speisekarte ▪ Stellungnahme zur Aufnahme glutenfreier Speisen ins Angebot ▪ Erstellung eines Infoflyers
<i>sprachbildende Schwerpunktsetzung(en)</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erarbeitung der Fachkonzepte glutenfrei vs. glutenhaltig und Zöliakie ▪ Lesen eines Sachtextes, Lesen von Etiketten, Formulierung küchenpraktischer Maßnahmen, Verwendung einer Lebensmittelliste ▪ Erstellung eines Infoflyers 		
<i>benötigte Vorkenntnisse</i>			
<i>fachlich</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundkenntnisse über Proteine 		
<i>sprachlich</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lesestrategien 		

INHALT

A. Beispiel für eine sprachbildend bearbeitete Aufgabe..... 3

 Anhang 1a: Station 1 – Küchenpraktische Maßnahmen (Partnerarbeit)..... 8

 Anhang 1b: Station 1 – Küchenpraktische Maßnahmen (Partnerarbeit)..... 10

 Anhang 2a: Station 2 – Glutenhaltige/-glutenfreie Lebensmittel (Partnerarbeit)..... 12

 Anhang 2b: Station 2 – Glutenhaltige/-glutenfreie Lebensmittel (Partnerarbeit)..... 14

 Anhang 3a: Station 3 – Gluten in Convenienceprodukten erkennen (Partnerarbeit) 16

 Anhang 3b: Station 3 – Convenienceprodukte (Partnerarbeit) – Etikettbeispiel 17

 Anhang 3c: Station 3 – Gluten in Convenienceprodukten erkennen (Partnerarbeit) 18

 Anhang 4a: Station 4 – Zöliakie (niedrigere Niveaustufe)..... 19

 Anhang 4b: Station 4 – Zöliakie (Höhere Niveaustufe) 21

 Anhang 4c: Station 4 – Zöliakie Informationstext 23

 Anhang 5a: Station 5 – Wiederholung – Wörterrätsel erstellen (Niedrigere niveaustufe) 25

 Anhang 5b: Station 5 – Wiederholung – Wörterrätsel erstellen (Höhere niveaustufe) 27

B. Fachdidaktische und sprachbildende Erläuterungen..... 29

 1. Zur Auswahl der Aufgabe..... 29

 2. Kontext und Aufbau 29

 3. Zusammenfassung der Analyseergebnisse nach isaf..... 31

 3.1 Liste küchenpraktischer Maßnahmen 31

 3.2 Glutenhaltige/-freie Lebensmittel 32

 3.3 Etiketten auf Convenienceprodukten..... 32

 3.4 Zöliakie..... 32

 3.5 Analyse der Frühstückskarte..... 32

 3.6 Erstellung des Infoflyers 32

4.	Erläuterung zu Teilaufgaben.....	33
4.1	Erläuterungen zu Station 1: Küchenpraktische Maßnahmen formulieren.....	33
4.2	Erläuterungen zu Station 2: Eine Liste glutenhaltiger/-freier Lebensmittel erstellen....	33
4.3	Erläuterungen zu Station 3: Etiketten auf Convenienceprodukten analysieren	33
4.4	Erläuterungen zu Station 4: Einen Sachtext über Zöliakie lesen	33
4.5	Erläuterungen zur Erstellung des Infoflyers.....	34
5.	Differenzierungsmöglichkeiten und Alternativen.....	34
6.	Hinweise zur unterrichtlichen Gestaltung	34
C.	Literaturverzeichnis.....	35
D.	Ausführliche Aufgabenanalyse (nach <i>isaf</i>)	36

A. Beispiel für eine sprachbildend bearbeitete Aufgabe

LERNSITUATION / ARBEITSAUFTRAG / ARBEITSSCHRITTE

LERNSITUATION

Sie arbeiten in einem Café, in dem auch Frühstück angeboten wird. Eines Tages erhalten Sie folgende E-Mail:

sprachsensibel
formulierte
Aufgabenstellung

Sehr geehrte Damen und Herren,

vom 20. bis zum 21.06.2018 veranstalten wir ein Familientreffen (30 Personen) mit Übernachtung. Am 21.06. würden wir gerne in Ihrem Café frühstücken. Zwei unserer Gäste leiden allerdings unter Zöliakie und können kein Gluten zu sich nehmen. Bitte teilen Sie mir mit, ob bei Ihnen die Möglichkeit besteht, auch glutenfrei zu frühstücken.

Mit freundlichen Grüßen

Jenny Fischer

Da dies nun schon die dritte Anfrage dieser Art ist, nimmt Ihr Vorgesetzter dies zum Anlass zu überlegen, ob es nicht sinnvoll wäre, generell glutenfreie Angebote in die Frühstückskarte aufzunehmen. Er bittet Sie, sich über das Krankheitsbild Zöliakie zu informieren, um notwendige Maßnahmen für das Café zu planen. Zudem sollen Sie Vorschläge für die vorhandene Frühstückskarte erstellen.

ARBEITSSCHRITTE

1. Klärung des Arbeitsauftrags

1.1 Klären Sie den Auftrag in der Klasse.

Was müssen Sie wissen, um die Aufgabe bearbeiten zu können?

Was wissen Sie bereits darüber?

2. Stationsarbeit zur Informationssammlung

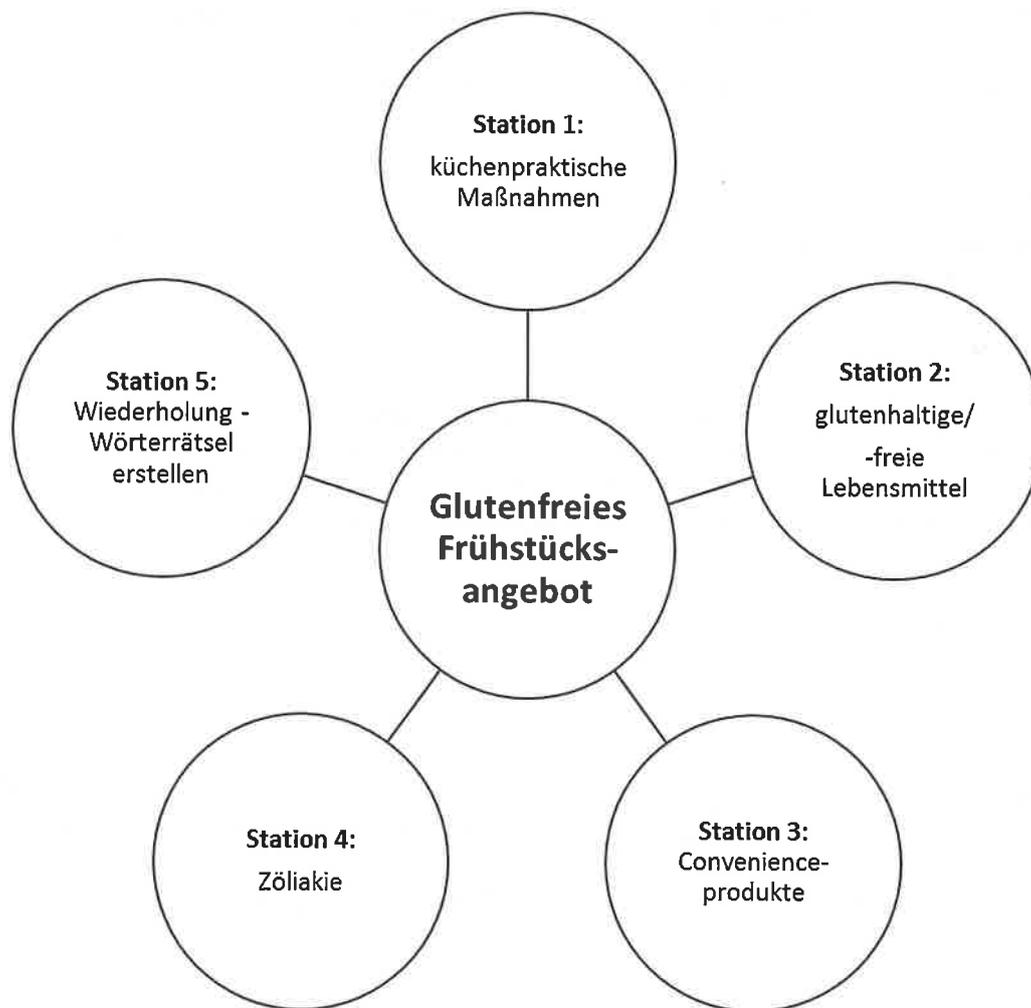
2.1 Die untenstehende Abbildung zeigt einen Überblick über die **fünf Stationen** zum Thema „glutenfreie Ernährung“.

Die Reihenfolge für die Bearbeitung und die Einteilung der Bearbeitungszeit legen Sie selbst fest. Ihre Arbeitsergebnisse können Sie z.T. an den Stationen eigenständig kontrollieren.

Reformulierung des
Arbeitsauftrags

Vorwissen aktivieren,
erste Begriffe klären

fachliche und sprachliche
Erarbeitung des Themas



Zur Information: Sie erhalten einen Laufzettel auf dem die einzelnen Stationen mit den Angaben über Bearbeitungszeit und Sozialform der Aufgaben gekennzeichnet sind. Markieren Sie auf dem Laufzettel während der Bearbeitung der Stationen, welche Aufgaben Sie bereits erledigt haben und welche Informationen für Ihren Auftrag besonders wichtig sind. Ergänzen Sie an den einzelnen Stationen Ihr Glossar auf dem Laufzettel.

2.2 Schlussgespräch: Nach dem intensiven, eigenverantwortlichen Arbeiten findet ein Schlussgespräch statt. Es werden Ergebnisse vorgestellt, evtl. berichtigt, zusammengefasst, vertieft und bewertet.

3. Erweiterung der Speisekarte um glutenfreie Angebote

3.1 Analysieren Sie die Frühstückskarte Ihres Cafés hinsichtlich glutenfreier Angebote. Welches Frühstücksangebot können Sie Gästen mit Zöliakie empfehlen?
Ergänzen Sie die Frühstückskarte um drei weitere Angebote und machen Sie alle glutenfreien Angebote kenntlich.

Frühstückskarte

Zu jedem Frühstück gibt es ein Heißgetränk Ihrer Wahl.

Süßes Aufwach-Frühstück	5€	Zusatzangebot:	
1 ofenfrisches Buttercroissant, 1 Butter, 1 Marmelade			
Vital-Frühstück	7€	1 Möhrenmuffin	2€
1 Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, 2 Brötchen, Geflügelbrust und Käse, 1 Glas Orangensaft, frisches Obst		1 Portion Cornflakes mit Milch	2€
Schlemmer-Frühstück	7€	1 Buttermilch- Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	2€
2 Maispfannkuchen mit geräuchertem Lachs und Meerrettich		1 frisch gebackene Waffel mit Kirschen	2€
Weißwurst-Frühstück	7€	1 gekochtes Ei	1€
2 Weißwürste mit Hausmachersenf und zwei Brezeln			
Fitness-Frühstück	5€		
Obstsalat, 1 Glas Buttermilch			
Gute-Laune-Frühstück	8€	2 Frankfurter Würstchen	2€
Frische Früchte der Saison, milder Brie, cremiger Rucola-Frischkäse, Emmentaler, Ei, Marmelade, mit reichhaltigem Brotkorb			
Italienisches Frühstück	9€		
3 Scheiben Brot aus dem Steinbackofen, italienische Salami, Tomate Mozzarella, Prosciutto Crudo, 2 Scheiben Ciabatta, Antipasti, 1 Glas Prosecco			



[https://pixabay.com/de/glas-joghurt-
dessert-afel-spalte-617387/](https://pixabay.com/de/glas-joghurt-dessert-afel-spalte-617387/)

Übertragung der
neuen Informationen
in eine Handlung

Schreibplan zum Infolyer

4. Erstellen eines Infolyers

- 4.1 Erstellen Sie einen Infolyer für Ihre Kolleginnen und Kollegen mit wichtigen Informationen zum Thema „glutenfreies Frühstücksangebot“.

Schreibplan zur Erstellung eines Infolyers:

1) Ideensammlung

Erstellen Sie eine MindMap rund um das Thema „glutenfreies Frühstücksangebot“.

2) Den Flyer strukturieren

Entscheiden Sie nun, welche Inhalte der Flyer unbedingt enthalten sollte. Skizzieren Sie auf einem DIN A4-Blatt das Layout des Flyers und ordnen Sie die Inhalte an.

3) Einen Informationstext schreiben

Texte auf einem Infolyer sollten kurz und knackig die wichtigsten Informationen vermitteln. Bleiben Sie dabei aber sachlich.

Hier ein Beispiel:

Gastronomie – Unfallschutz

Im Hotel- und Gastronomiegewerbe und dort vor allem im Küchenbereich sind die Mitarbeiter vielen Gefahren für die Gesundheit ausgesetzt, die zu Unfällen, Berufskrankheiten und sonstigen arbeitsbedingten Erkrankungen führen können. Verletzungen treten häufig durch mangelnde Konzentration auf. Andere Gründe sind fehlende persönliche Schutzausrüstungen oder technische Schutzeinrichtungen, die nicht sachgemäß benutzt werden. Gefahrenquellen sind Messer, Küchenmaschinen, Aufschnittmaschinen oder z.B. zerbrochenes Glas.

Lassen Sie den Text vor der Abgabe von einer Person zur Kontrolle beurteilen, die wenig über Zöliakie weiß. Überarbeiten Sie den Flyer wenn nötig noch einmal.

Mögliche Beurteilungskategorien lauten:

- Das hat mir gut gefallen.
- Hier habe ich noch Fragen. / Das habe ich nicht verstanden.
- Vorschläge zur Verbesserung.

4) Listen erstellen

Da auf Flyern Informationen sehr kurz und anschaulich vermittelt werden, ist es oft sinnvoll, statt eines Textes eine Liste zu erstellen. Achten Sie dabei auf eine sinnvolle grafische Gliederung und einheitliche Formulierungen, z.B. jeweils ein Satz oder ein Stichpunkt. Hier ein Beispiel:

Tipps zur Unfallvermeidung

- Messer müssen in einem guten Zustand und scharf geschliffen sein.
- Reinigen Sie die Messer sofort nach getaner Arbeit und werfen Sie die Messer nicht ins Spülbecken.
- Legen Sie die Messer in geeignete Ablageeinrichtung, z.B. magnetische Leisten, Haltebügel oder Messertaschen.

5) Bilder und Grafiken ergänzen

Bilder und Grafiken dienen dazu, das Interesse des Lesers zu wecken und die Inhalte anschaulicher zu gestalten. Wählen Sie jedoch nur Grafiken aus, die inhaltlich gut zum Thema passen.

Tabelle 1: Laufzettel

Bearbeitungszeit: 60 Minuten	Sozialformen/ Bearbeitungszeit	Erledigt	Offene Fragen vorhanden?
Station 1: Küchenpraktische Maßnahmen	Partnerarbeit 15 min		
Station 2: Glutenhaltige/-freie Lebensmittel	Partnerarbeit 15 min		
Station 3: Convenienceprodukte	Partnerarbeit 10 min		
Station 4: Die Krankheit Zöliakie	Einzelarbeit 20 min		
Station 5: Funktion des Glutens bei der Teigherstellung	Einzelarbeit 15 min		
Station 6: Wiederholung Wörterrätsel	Einzel-/ Partnerarbeit 20 min		

Tabelle 2: Glossarvorlage

	Begriff	Erklärung
1)	<i>Zöliakie</i>	eine Krankheit, bei der die Patienten kein Gluten zu sich nehmen dürfen
2)	<i>Gluten (= Klebereiweiß)</i>	gehört zur Gruppe der einfachen Proteine
3)	<i>glutenfrei</i>	ohne Gluten Gegenteil: glutenhaltig
4)		
5)		
6)		
7)		
8)		
9)		
10)		
11)		

SuS erstellen eigenständig ein Glossar zur Gesamtaufgabe

Alternative: Glossar wird vorgegeben.



ANHANG 1A: STATION 1 – KÜCHENPRAKTISCHE MAßNAHMEN (PARTNERARBEIT)

Inhaltlicher Input

Hier lernen Sie

- welche küchenpraktischen Maßnahmen für eine glutenfreie Zubereitung von Speisen eingehalten werden müssen.
- wie man küchenpraktische Maßnahmen formuliert.

Transparenz der fachlichen und sprachlichen Ziele

1. Aufgabe: Finden Sie mit Hilfe der Domino-Karten 10 küchenpraktische Maßnahmen, die Sie in Ihrem Café ergreifen müssten, um ein glutenfreies Frühstück zu ermöglichen.

2. Aufgabe: Erstellen Sie eine Liste mit küchenpraktischen Maßnahmen.



INFORMATION

Glutenfreies Kochen und Backen bedeutet, dass die Produkte in der Lagerung sowie der Arbeitsplatz nicht mit glutenhaltigen Produkten (Mehl, Nudeln, Getreide etc.) in Verbindung kommen dürfen.



HILFESTELLUNGEN ZUR FORMULIERUNG VON KÜCHENPRAKTISCHEN MAßNAHMEN

Tabelle 3: Formulierungshilfen

Formulierungshilfen und zugleich inhaltlicher Input	Formulierungen	Beispiele
	etwas muss getan werden	... muss gewechselt werden Vor Arbeitsbeginn muss ... gewechselt werden.
	etwas darf nicht getan werden	... dürfen nicht verwendet werden.
	etwas ist zu tun	... ist/sind zu wechseln
	auf etwas achten, an etwas denken	Es muss darauf geachtet werden, dass ... Es ist stets zu beachten, ... zu wechseln.
Und so können Sie formulieren, wenn Sie Kolleg/inn/en anweisen oder einen Aushang gestalten.		
	Befehlsform	Benutzen Sie (keine) ... Wechseln Sie ...
	Infinitiv (Verb auf –en)	Regelmäßig die... wechseln.

Tabelle 4: Küchensituation und küchenpraktische Maßnahmen

Küchensituation	küchenpraktische Maßnahme
1) Arbeitsflächen	Es muss darauf geachtet werden, dass die Arbeitsflächen gründlich gereinigt sind und im Anschluss daran nicht mit glutenhaltigen Produkten in Kontakt gekommen sind.
2)	
3)	
4)	
5)	
6)	
7)	
8)	
9)	
10)	

**ANHANG 1B: STATION 1 – KÜCHENPRAKTISCHE MAßNAHMEN
(PARTNERARBEIT)**

Domino – Anleitung

Wortgeländer Ziel ist es, aus den Begriffspaaren eine lange Schlange zu legen. Hierfür müssen die Begriffe den korrekten küchenpraktischen Maßnahmen zugeordnet werden. Beginnen Sie mit dem Wort „Anfang“ und enden Sie mit dem Wort „Ende“. Sollten Sie unsicher sein, finden Sie die Lösung auf der Rückseite dieses Arbeitsblatts.

Fachbegriffe Dominokarten für Station 1 – Küchenpraktische Maßnahmen zum Ausschneiden

ANFANG	Arbeitsflächen:	vor Arbeitsbeginn Flächen gründlich abwischen und reinigen	Arbeitsgeräte:
<i>sorgfältige Reinigung von Kochgeschirr, Backformen usw.</i>	Küchenutensilien:	Spültücher, Geschirr- und Handtücher sind frisch gewaschen und frei von Gluten (z.B. Mehlstaub)	Arbeitsgeräte aus Holz:
<i>nicht verwenden; Reinigung schwierig; Gluten könnte sich in Ritzen und Fugen absetzen</i>	Brot- und Kuchen- backformen, Backbleche:	ausschließlich für glutenfreie Speisen einsetzen; farblich kennzeichnen; alternativ gründlich reinigen und mit Backpapier auslegen	Aufbewahrung:

<p><i>glutenfreie Zutaten immer gut verpackt und getrennt von anderen aufbewahren, in Regalen unten aufbewahren</i></p>	<p>Frittieren:</p>	<p>glutenfreie Produkte nicht im gleichen Frittierfett ausbacken</p>	<p>Braten:</p>
<p><i>nicht in derselben Pfanne anbraten</i></p>	<p>Toasten:</p>	<p>für glutenfreie Produkte eigenen Toaster verwenden</p>	<p>Brot- und Backwaren Servieren:</p>
<p><i>extra Brotmesser, Kuchenheber etc. verwenden; Einsatz eines Extra- Brotkörbchens für glutenfreie Waren</i></p>	<p>ENDE</p>		

ANHANG 2A: STATION 2 – GLUTENHALTIGE/-GLUTENFREIE LEBENSMITTEL (PARTNERARBEIT)

Arbeit mit dem
(Fach-) Wörterbuch

Hier lernen Sie

- wie man glutenhaltige und –freie Lebensmittel unterscheidet.
- und wie man sich mit einer Lebensmittelliste genauere Informationen einholt.

Begriffe den
Oberbegriffen
zuordnen

1. Aufgabe: Ordnen Sie die Lebensmittelkärtchen der richtigen Kategorie zu. Sind Sie sich über die Bestandteile eines Lebensmittels nicht sicher, dürfen Sie dieses in Ihrem Fachwörterbuch nachschlagen.

2. Aufgabe: Vergleichen Sie Ihr Ergebnis mit dem Lösungsbogen. Bei welchen Lebensmitteln lagen Sie falsch? Woran kann das gelegen haben?



INFORMATION

Erarbeitung der
Fachkonzepte
glutenhaltig/
glutenfrei

glutenhaltig Gluten ist v.a. in folgenden Getreidearten enthalten:

Weizen, Roggen, Gerste, Grünkern, Bulgur, Couscous, Dinkel sowie verwandte Getreidearten und Urkornarten wie Kamut und Einkorn.

Nach neuesten Untersuchungen enthält Hafer von Natur aus kein Gliadin, ist aber in der Praxis durch die Verarbeitung mit Erntemaschinen, Mühlen, Abfüllanlagen und anderen technischen Geräten fast immer mit anderem glutenhaltigem Getreide verunreinigt und enthält selbst auch Eiweiße, die Probleme verursachen können. Daher gilt Hafer bei Zöliakie als nicht verträglich.

Lebensmittel, in denen diese Getreidearten verarbeitet sind, sind glutenhaltig.

glutenfrei Glutenfrei sind u.a. die folgenden Getreidearten:

Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Amaranth, Quinoa

Den Hinweis "glutenfrei" dürfen getreidehaltige Lebensmittel tragen, die weniger als 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm enthalten. Die Angabe "sehr geringer Glutengehalt" darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Glutengehalt maximal 100 Milligramm pro Kilogramm beträgt.

Bereits 100 g glutenhaltiges Mehl lösen bei Zöliakieerkrankten gefährliche Reaktionen aus, deshalb ist sehr genau auf die jeweiligen Zutaten zu achten. Fertigprodukte, wie Dosen-gemüse, Würste usw. enthalten oft glutenhaltige Emulgatoren, Konservierungsstoffe, Verdickungsmittel, Stabilisatoren oder Stärke. Hier muss unbedingt die Zutatenliste berücksichtigt werden.



TIPP

Nutzen Sie die „Aufstellung glutenfreier Lebensmittel“ der Deutschen Zöliakie Gesellschaft, wenn Sie bei der Zuordnung unsicher sind. Dort finden Sie u.a. eine Liste mit glutenfreien/ glutenhaltigen Lebensmittelgruppen. (S. 21-30)

Anwenden von
Lebensmittellisten

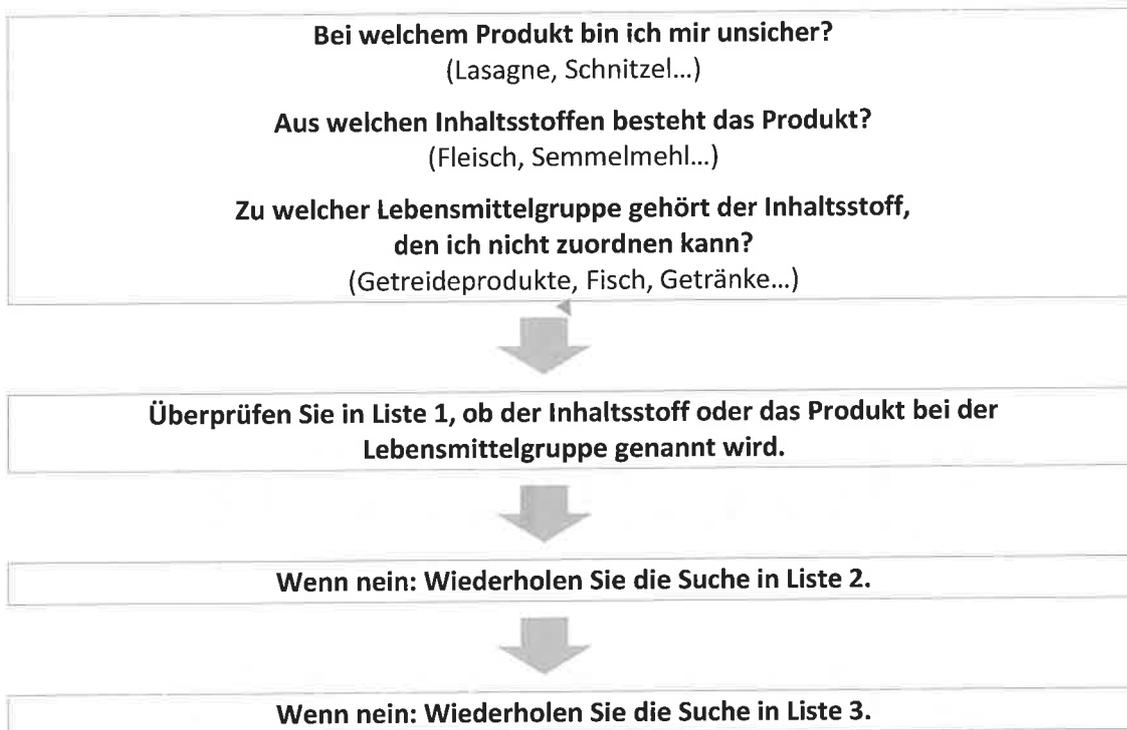
Zum Aufbau der Liste

Die Liste besteht aus drei Teilen

1. Lebensmittel, die immer glutenhaltig und daher strikt zu meiden sind (S. 21)
2. Lebensmittel für eine sichere, glutenfreie Ernährung (S. 22-25)
3. Lebensmittel, die Gluten als Zusatz enthalten können, aber nicht müssen (S. 26-30)

Jeder Teil enthält Lebensmittelgruppen (fett gedruckt) und darunter glutenhaltige bzw. glutenfreie Lebensmittel.

Und So können Sie vorgehen:



**ANHANG 2B: STATION 2 – GLUTENHALTIGE/ GLUTENFREIE LEBENSMITTEL
(PARTNERARBEIT)**

Karten mit Lebensmittelbezeichnungen zum Ausschneiden

glutenhaltige
Lebensmittel

glutenfreie
Lebensmittel

glutenhaltige Lebensmittel:

Weizenmehl	Roggenbrot	Haferflocken
Dinkelnudeln	Grünkernküchlein	Gerste
Stärke	Croissant	Paniermehl
Lasagne	Cornflakes	Gnocci
Schnitzel	Fischkonserve	Pizza
Knödel	Kuchen	Eiscreme
Bier	Malzbier	Knabbergebäck
Seitan	Weizengrieß	Spaghetti

glutenfreie Lebensmittel:

Maisstärke	Milchreis	Kartoffeln
Apfel	Haselnüsse	Zucker
Fischfilet	Honig	Konfitüre
Eier	Hirse	Buchweizen
Amaranth	Quinoa	Tofu
reiner Fruchtsaft	Wein	Sekt
Mozzarella	Dextrose	Johannesbrotkernmehl
Kartoffelmehl	Hefe	Glutamat
Sojamilch	Reismehl	Guarkernmehl

ANHANG 3A: STATION 3 – GLUTEN IN CONVENIENCEPRODUKTEN ERKENNEN (PARTNERARBEIT)

Hier lernen Sie

- *wie Gluten auf Convenienceprodukten gekennzeichnet ist.*

1. Aufgabe: Finden Sie heraus, ob die Convenienceprodukte für die Gäste geeignet sind und tragen Sie diese in die entsprechende Spalte ein.

2. Aufgabe: Ist auf den Etiketten gekennzeichnet, ob Gluten enthalten ist? Wenn ja, wie? **Beschreiben Sie** die Art der Kennzeichnung in Notizform.



INFORMATION

Seit dem 25. November 2005 müssen Zutaten, die in Europa häufig Allergien bzw. Unverträglichkeiten auslösen, gekennzeichnet werden.

Zu den im Rahmen der „Allergiekennzeichnung“ anzugebenden Zutaten gehört u.a. glutenhaltiges Getreide (das heißt Weizen, Roggen, Gerste, Grünkern, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon).

Mit der EG-Verordnung Nr. 41/2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind, wurden im Januar 2009 europaweit verbindliche Grenzwerte für die Bezeichnungen „glutenfrei“ und „sehr geringer Glutengehalt“ festgelegt.

Den Hinweis „glutenfrei“ dürfen demnach Lebensmittel tragen, die weniger als 20 Milligramm Gluten pro Kilogramm enthalten. Die Angabe „sehr geringer Glutengehalt“ darf nur für Lebensmittel verwendet werden, deren Glutengehalt maximal 100 Milligramm pro Kilogramm beträgt.

Auf Etiketten gibt es unterschiedliche Hinweise auf den Glutengehalt der Produkte.

ANHANG 3B: STATION 3 – CONVENIENCEPRODUKTE (PARTNERARBEIT) – ETIKETTBEISPIEL

Abbildung 1: Wurstsorte Edelsalami



Foto: Reis

**ANHANG 3C: STATION 3 – GLUTEN IN CONVENIENCEPRODUKTEN
ERKENNEN (PARTNERARBEIT)**

Analyse unterschiedlicher sprachlicher Darstellungsformen in Produktbeschreibungen

gluten<u>haltige</u> Produkte	Art der Kennzeichnung

gluten<u>freie</u> Produkte	Art der Kennzeichnung

Offene Fragen/ Anmerkungen:

ANHANG 4A: STATION 4 – ZÖLIAKIE (NIEDRIGERE NIVEAUSTUFE)

Hier erhalten Sie

- Informationen über das Krankheitsbild Zöliakie.

1. Aufgabe: Notieren Sie in einer Mind Map, was Sie bereits zum Thema Zöliakie wissen oder vermuten.

Vorwissen aktivieren

2. Aufgabe: Arbeiten Sie zuerst alleine und **vergleichen Sie** anschließend Ihre Ergebnisse mit Ihrem Partner/ Ihrer Partnerin.

3. Aufgabe: Beantworten Sie die folgenden Fragen mit Hilfe der Informationen aus dem Text in Notizform.

Fragen zum Text
beantworten /
Steuerung
des Leseprozesses

Tabelle 5: Fragen zum Text

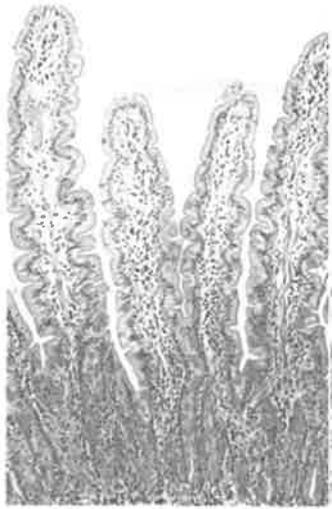
Frage	Antwort	Zeile
Was ist Zöliakie? (kurze Antwort)		
Was passiert mit der Oberfläche des Dünndarms?		
Welchen Inhaltsstoff vertragen an Zöliakie erkrankte Menschen nicht?		
Worin ist dieser Stoff enthalten?		
Beschränkt sich die Krankheit lediglich auf den Darm? Wenn nein, worauf wirkt sie sich noch aus?		
Weshalb verändert das in Reis und Mais enthaltene Klebereiweiß die Darmzotten nicht wie das Gluten im Weizen?		
Welche Faktoren können die Zöliakie beeinflussen?		

Fachbegriffe klären,
Anregung ein
Wörterbuch
zu benutzen

3. Aufgabe: Schreiben Sie unter die Bilder eine passende Unterschrift.

Abbildung 2: Dünndarmschleimhäute

(Bild: Deutsche Zöliakiegesellschaft e.V.)



4. Aufgabe: Erklären Sie die folgenden Begriffe. Nutzen Sie, falls nötig, ein Wörterbuch.

das Symptom (Zeile 6): _____

chronisch (Zeile 7): _____

die Unverträglichkeit (Zeile 7/8): _____

der Zottenschwund (Zeile 13): _____

erbliche Faktoren (Zeile 8, Seite 2): _____

ANHANG 4B: STATION 4 – ZÖLIAKIE (HÖHERE NIVEAUSTUFE)

Hier

- erhalten Sie Informationen über das Krankheitsbild Zöliakie.
- üben Sie, selbstständig Fragen an den Text zu stellen.

1. Aufgabe: Fragen an den Text stellen und die des Partners beantworten.

1.1 Formulieren Sie mindestens 5 Fragen, auf die der Text eine Antwort gibt. Stellen Sie die Fragen zu Aspekten, die Köche wissen sollten.

1.2 Beantworten Sie die Fragen Ihres Partners.

1.3 Bearbeiten Sie die Aufgaben auf der folgenden Seite.

Tabelle 6: Fragen zum Text

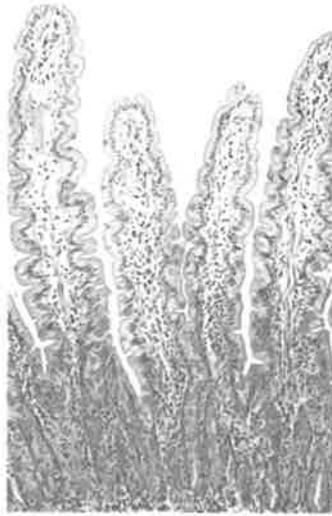
Frage	Antwort	Zeile

Variante: Fragen an den Text formulieren

2. Aufgabe: Schreiben Sie unter die Bilder eine passende Unterschrift.

Abbildung 2: Dünndarmschleimhäute

(Bild: Deutsche Zöliakiegesellschaft e.V.)



3. Aufgabe: Erklären Sie die folgenden Begriffe. Nutzen Sie, falls nötig, ein Wörterbuch.

das Symptom (Zeile 6): _____

chronisch (Zeile 7): _____

die Unverträglichkeit (Zeile 7/8): _____

der Zottenschwund (Zeile 13): _____

erbliche Faktoren (Zeile 8, Seite 2): _____

ANHANG 4C: STATION 4 – ZÖLIAKIE INFORMATIONSTEXT

aufbereiteter
Sachtext
gekürzt**Zöliakie**Zeilennummerierung
für eine bessere
Orientierung bei
der Verständigung
über den Text

5 Bis vor einigen Jahren ging man davon aus, dass im Durchschnitt etwa einer von 1.000 bis 2.000 Menschen in Deutschland von Zöliakie betroffen ist. Neuere Untersuchungen zeigen aber, dass die Häufigkeit tatsächlich etwa bei 1:100 liegt. Nur bei 10 bis 20 % der Betroffenen liegt das Vollbild der Zöliakie vor. 80 bis 90 % haben untypische oder keine Symptome und wissen daher oft nichts von ihrer Erkrankung.

10 Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms, die auf einer lebenslangen Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten, bzw. der Unterfraktion Prolamin (im Weizen Gliadin) beruht. Unter dem Einfluss von Spaltprodukten (Peptide) dieser Eiweiße verändert sich die Dünndarmschleimhaut eines Zöliakiekranken in ganz charakteristischer Weise. Es kommt
15 zu einer heftigen Entzündung mit der Folge der Selbstzerstörung der Darmzotten, die allmählich abflachen. [...] Zum Zeitpunkt der Diagnose sind die Zotten meist teilweise bis vollständig verschwunden, was als Zottenschwund bezeichnet wird.

[...] Da sich die Oberfläche des Dünndarms verringert, können nicht mehr
20 genügend Nährstoffe aufgenommen werden. Diese berührt praktisch alle Nahrungsbestandteile, wie Eiweiße, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Gleichzeitig werden durch die entzündete und veränderte Darmwand vermehrt Wasser, Salze, Eiweiß u.a. in den Darmhohlraum ausgeschieden und gehen dem Körper mit dem Stuhl verloren. Schließlich
25 gelangen durch den vermehrt durchlässigen Darm auch toxische Stoffe in den Organismus, die für Organschäden verantwortlich zu machen sind.

Manche der Krankheitszeichen entstehen aber vermutlich auch durch entzündliche Prozesse unabhängig von Nährstoffdefiziten. Da die Zöliakie sich nicht nur auf den Darm beschränkt, wird sie auch eher als Erkrankung des
30 gesamten Körpers, also als eine Systemerkrankung angesehen.

Für die Veränderungen an der Dünndarmschleimhaut beim Zöliakiekranken sind die alkohollöslichen Eiweißfraktionen des Glutens von Weizen (das Gliadin), von Gerste (das Hordein), von Roggen (das Secalin), von Hafer (das Avenin) sowie Bestandteile des Glutenins verantwortlich. Das Avenin des Hafers unterscheidet sich in seiner Zusammensetzung im Vergleich zu denen von Weizen, Roggen und Gerste. Es wird daher in großen Studien untersucht, ob Hafer auch für die Veränderungen der Schleimhaut verantwortlich sind. [...] Im Übrigen besitzen auch andere Getreidearten Klebereiweiß, z.B. das Zein im Mais, oder das Oryzanin im Reis, sonst wäre das Backen mit einer Maismehlmischung nicht möglich. Dieses besitzt jedoch eine andere Struktur, die keine zöliakietyptischen Effekte auslöst.

Bei der Zöliakie spielen erbliche Faktoren eine wichtige Rolle, aber auch das Immunsystem, Infektionen, die Ernährung und Umweltfaktoren scheinen die Entwicklung der Krankheit zu beeinflussen. Die komplexen Zusammenhänge sind bisher noch nicht vollständig geklärt.

Typische Symptome bei Kindern sind unter anderem Bauchschmerzen, Blähungen, Verstopfung, Durchfall, Gewichtsverlust und Erbrechen. Anzeichen einer Zöliakie bei Erwachsenen sind: Blutarmut, Arthritis, Osteoporose, Depression, Müdigkeit, Unfruchtbarkeit, Gelenkbeschwerden, Krämpfe oder Taubheitsgefühl in Händen und Füßen.

Quelle: Homepage der Deutschen Zöliakie Gesellschaft: www.dzg-online.de (30.09.2017)

Offene Fragen/ Anmerkungen:

ANHANG 5A: STATION 5 – WIEDERHOLUNG – WÖRTERRÄTSEL ERSTELLEN (NIEDRIGERE NIVEAUSTUFE)

Festigung der wichtigen Fachbegriffe

Hier festigen Sie Fachbegriffe zum Thema glutenfreie Ernährung.

1. Aufgabe: Finden und markieren Sie die wichtigen Begriffe zum Thema glutenhaltiges und glutenfreies Frühstücksangebot im Buchstabengitter.

Gluten	Kennzeichnung	Kontaktvermeidung	Unverträglichkeit
glutenfrei	Zöliakie	glutenhaltig	Zottenschwund
Entzündung	Kleber	elastisch	quellfähig
dehnbar			

Hinweis: Die Begriffe sind horizontal, vertikal und diagonal versteckt! Sie können vorwärts und rückwärts geschrieben sein.

B	G	S	U	I	K	A	Q	G	B	N	D	H	A	S	D	G	G	H	D	L
S	D	L	Z	G	J	B	F	S	D	I	E	D	A	P	N	G	C	G	C	E
G	H	H	U	D	H	Ä	E	B	E	Ä	N	B	K	U	K	O	T	O	D	D
D	G	D	T	T	Ö	Ö	V	R	U	U	S	B	D	E	G	C	R	Z	Ü	F
E	F	F	Ü	P	E	H	F	U	W	L	B	I	C	R	B	G	S	J	G	G
H	Ö	A	O	O	O	N	H	H	E	P	E	Q	E	J	O	P	R	N	T	H
N	J	L	Ö	I	E	E	C	B	S	M	S	B	G	O	B	J	U	J	R	H
B	R	G	B	T	K	S	J	S	R	Ä	E	G	B	E	K	N	V	N	U	D
A	E	G	U	V	N	P	L	E	G	L	U	T	E	N	H	A	L	T	I	G
R	H	L	B	E	R	E	V	G	K	J	G	Q	Ä	C	W	E	H	L	E	Z
J	G	H	T	P	C	T	Ö	C	G	Ä	P	W	I	K	P	J	W	B	A	Ö
K	E	T	O	U	K	K	P	Ä	S	Q	U	E	L	L	F	Ä	H	I	G	L
Q	O	E	V	A	B	G	V	O	G	S	Z	C	E	G	X	B	Q	E	G	I
Z	J	V	T	D	D	Ä	B	K	O	N	H	S	G	O	Ä	E	O	S	O	A
O	T	N	X	E	G	K	H	C	N	C	B	J	B	H	G	G	Ä	k	P	K
L	O	E	D	D	U	B	J	E	L	A	S	T	I	S	C	H	S	Q	H	I
K	B	J	K	W	L	V	K	S	C	H	A	E	L	T	S	S	D	R	N	E
A	U	N	V	E	R	T	R	Ä	G	L	I	C	H	K	E	I	T	T	B	D

2. Aufgabe: Formulieren Sie mit jedem dieser Begriffe einen zum Thema passenden Satz.

Tabelle 7: Fachbegriffe

Begriff	Beispielsatz
(das) Gluten	
(die) Kennzeichnung	
(die) Kontraktvermeidung	
(die) Unverträglichkeit	
glutenfrei	
(die) Zöliakie	
glutenhaltig	
(der) Zottenschwund	
(die) Entzündung	
(der) Kleber	
elastisch	
quellfähig	
dehnbar	

ANHANG 5B: STATION 5 – WIEDERHOLUNG – WÖRTERRÄTSEL ERSTELLEN (HÖHERE NIVEAUSTUFE)

Hier festigen Sie Fachbegriffe zum Thema glutenfreie Ernährung.

Variante:
Arbeit mit selbstständig
gesammelten
Fachbegriffen

1. Aufgabe: Erstellen Sie für Ihren Mitschüler/ Ihre Mitschülerin ein Wörterrätsel.

1.1 Welche Begriffe sind für das Thema Gluten/Zöliakie wichtig zu wissen?
Gehen Sie die vorangegangenen 5 Stationen noch einmal **durch** und **ergänzen Sie** mit diesen Begriffen Ihr Glossar.

persönliches
Glossar nutzen

1.2 Verstecken Sie diese Begriffe im Raster zwischen anderen Buchstaben.
Die Begriffe dürfen horizontal, vertikal und diagonal eingetragen werden.
Tragen Sie diese Begriffe in die Tabelle **ein**.

1.3 Tauschen Sie Ihr Rätsel mit einem/r Ihrer Mitschüler/innen.

a. Finden und markieren Sie im untenstehenden Buchstabengitter folgende Wörter

(das) Gluten			

Hinweis: Die Begriffe sind horizontal, vertikal und diagonal versteckt! Sie können vorwärts und rückwärts geschrieben sein.

G																			
	L																		
		U																	
			T																
				E															
					N														

b. *Erklären Sie die vorgegebenen Begriffe mit eigenen Worten.*

Tabelle 8: Begriffserklärung

Begriff	Erklärung
(das) Gluten	

B. Fachdidaktische und sprachbildende Erläuterungen

1. Zur Auswahl der Aufgabe

In den letzten Jahren gab es geradezu einen Boom glutenfreier Ernährung und der damit einhergehenden Produkte. Ein Grund sind die gestiegenen Zahlen diagnostizierter Fälle von Zöliakie und Glutenunverträglichkeit, darüber hinaus ernähren sich jedoch auch zunehmend Menschen glutenfrei, die dies als gesunde Ernährung betrachten. Als Folge der gestiegenen Nachfrage kommen immer mehr glutenfreie Produkte auf den Lebensmittelmarkt und auch Restaurants und Cafés stellen sich auf Nachfragen dieser Zielgruppen ein. Die vorliegende Aufgabe greift dieses aktuelle Thema auf, indem die Schülerinnen und Schüler aufgefordert werden zu überprüfen, was bei der Angebots-erstellung eines glutenfreien Frühstücks zu beachten ist.

Die Lern- und Arbeitsaufgabe zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

- Die Aufgabe zielt auf eine umfassende berufliche Handlungskompetenz ab, da neben fachlichen auch soziale und personale Kompetenzen entwickelt werden, die in ihrer Gesamtheit das Handeln in beruflichen Kontexten ermöglichen. Darüber hinaus wird ein besonderer Fokus auf die Entwicklung sprachlich-kommunikativer Kompetenz gelegt, die für die Bearbeitung der Aufgabe grundlegend ist.
- Die Aufgabe bildet eine vollständige Handlung ab. Die zugrundeliegende Lernsituation ist aus einer möglichen Arbeitssituation eines Kochs/einer Köchin abgeleitet und bezieht sich auf ein aktuelles Thema. Besonders hervorzuheben sind hier der konsequent handlungsorientiert geplante Unterricht und die auf selbstorganisiertes Arbeiten ausgerichtete Partnerarbeit an Lernstationen.
- Die Aufgabe kann im fachpraktischen Unterricht weitergeführt werden, indem dort glutenfreie Produkte hergestellt und sensorisch beurteilt werden.

Eingesetzt werden kann die Aufgabe in der Ausbildung von Köchen und Köchinnen im 2. Ausbildungsjahr, z.B. in Lernfeld 2.2, dort heißt es: „Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage, auf sich verändernde Verzehrsgewohnheiten zu reagieren. [...] Sie wirken bei der Gästeberatung über das Angebot an kleinen Gerichten mit.“ (RLP S. 14). Sie ist aber auch auf andere Berufsausbildungen im Bereich Ernährung/Lebensmittelwissenschaften übertragbar.

Die Aufgabe wurde im Projekt *Sprachen – Bilden – Chancen* in Absprache mit der Fachdidaktik Ernährung und Lebensmittelwissenschaft erstellt, analysiert und sprachbildend überarbeitet.

2. Kontext und Aufbau

Da fachpraktischer und fachtheoretischer Unterricht in der Kochausbildung häufig voneinander unabhängig unterrichtet werden, enthält die vorliegende Aufgabe keinen Praxisanteil. Eine Weiterführung im fachpraktischen Unterricht wäre jedoch möglich und sinnvoll. Diese Aufgabe findet im Klassenraum mit wechselnden Sozialformen statt, wobei die Schülerinnen und Schüler weitgehend selbstständig arbeiten, ihre Zwischenergebnisse jedoch auch in der Klasse abgleichen.

Der Aufgabe liegt ein realistisches Szenario zugrunde. Ein Café-Besitzer denkt aufgrund vermehrter Nachfrage darüber nach, glutenfreie Frühstückangebote in sein bisheriges Angebot zu integrieren. Ein/e Mitarbeiter/in erhält den Auftrag, zu überprüfen, ob dies möglich ist und was dabei zu beachten wäre. Dafür erstellt der/die Mitarbeiter/in einen Info-Flyer.

Durch Teilaufgaben werden die Schülerinnen und Schüler bei der Bearbeitung der Aufgabe angeleitet. Diese Arbeitsschritte orientieren sich am Modell der vollständigen Handlung, wie in der folgenden Tabelle dargestellt ist:

Tabelle 1: Übersicht über Arbeitsschritte

Teilaufgaben	Phasen der vollständigen Handlung	Möglicher Unterrichtsverlauf
Klärung des Arbeitsauftrags	Orientieren	Die Schülerinnen und Schüler lesen die E-Mail gemeinsam und klären den Arbeitsauftrag und die sich daraus ergebende Zielsetzung der Informationsbeschaffung.
Stationsarbeit (5 Stationen)	Informieren	Die Stationen werden in Partnerarbeit durchgeführt. Die Schülerinnen und Schüler 1) erstellen anhand vorgegebener Satzelemente eine Liste mit küchenpraktischer Maßnahmen 2) ordnen Lebensmittel den Kategorien glutenhaltig vs. glutenfrei zu 3) erstellen eine Liste mit unterschiedlichen Kennzeichnungen glutenhaltiger/freier Inhaltsstoffe auf Lebensmitteletiketten 4) lesen einen Sachtext zur Krankheit Zöliakie 5) erstellen ein Rätsel mit wichtigen Begriffen.
Frühstücksangebote erstellen	Planen Durchführen	Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Frühstückskarte des Cafés hinsichtlich glutenfreier Angebote und tragen zusammen, was zusätzlich zu beachten ist, wenn das Café ein glutenfreies Frühstück anbieten möchte. Auf dieser Grundlage erstellen die Schülerinnen und Schüler neue Angebote.
Infolyer erstellen	Planen Durchführen	Die Schülerinnen und Schüler entscheiden welche der erarbeiteten Informationen für einen Flyer genutzt werden sollen, der auch zur Unterweisung neuer Kollegen verwendet werden kann und setzen dies um.
	Ergebniskontrolle und Qualitätssicherung	In der Klasse wird ein abschließendes Reflexionsgespräch über die möglicherweise unterschiedlich ausfallenden Ergebnisse geführt.

3. Zusammenfassung der Analyseergebnisse nach *isaf*

Die erste Fassung der Lernaufgabe – noch ohne sprachbildende Hilfestellungen – wurde mit dem *Instrument zur sprachbildenden Analyse von Fachaufgaben (isaf)* analysiert und hierauf aufbauend weiterentwickelt. Im Folgenden werden die Ergebnisse dieser Analyse in Kurzform dargestellt:

Um die Aufgabe bearbeiten zu können, benötigen die Schülerinnen und Schüler verschiedene fachliche, soziale und personale Kompetenzen, die sie im Sinne einer Lernaufgabe während der Aufgabenbearbeitung erwerben bzw. ausbauen können.

Tabelle 2: Übersicht über Teilaufgaben und zu erwerbenden Kompetenzen

Teilaufgaben	benötigte fachliche, soziale, personale Kompetenzen
	Die Schülerinnen und Schüler
Klärung des Arbeitsauftrags	erfassen die Lernsituation
Stationsarbeit	arbeiten selbständig im Team 1) nennen küchenpraktische Maßnahmen für glutenfreie Lebensmittelherstellung 2) unterscheiden glutenhaltige und -freie Lebensmittel 3) erkennen glutenhaltige/-freie Lebensmittel anhand ihrer Etiketten 4) beschreiben die Krankheit Zöliakie 5) erstellen ein Rätsel mit wichtigen Begriffen
Frühstücksangebot erstellen	analysieren eine Speisekarte hinsichtlich glutenfreier Angebote erstellen neue Angebote
Infolyer erstellen	entscheiden, welche Inhalte für den geforderten Flyer wichtig sind erstellen einen Flyer

Zur Bearbeitung der Aufgabe müssen die Schülerinnen und Schüler sprachliche Handlungsfähigkeit im Bereich glutenfreier Ernährung erlangen. Dafür erarbeiten sie sich an Stationen Hintergrundwissen und sprachlich-kommunikative Fähigkeiten, um sich bei der abschließenden Flyererstellung fachlich und fachsprachlich korrekt ausdrücken zu können. Als Grundlage für die Informationsbeschaffung wurden verschiedene Textgrundlagen gewählt, die für die Stationen lernförderlich und sprachbildend aufgearbeitet wurden. Im Folgenden sind die Ergebnisse der Analyse sprachlich-kommunikativer Herausforderungen bei der Bearbeitung dieser Texte zusammengefasst. Zu genaueren Informationen kann das beigefügte Analyseraster (vgl. D) eingesehen werden.

3.1 Liste küchenpraktischer Maßnahmen

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich damit auseinandersetzen, welche küchenpraktischen Maßnahmen bei der glutenfreien Zubereitung von Speisen zu beachten sind. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, wie solche Vorschriften in der Küche formuliert werden können, z.B. mit Imperativ (Benutzen Sie ...), mit Modalverb (... muss regelmäßig gewechselt werden), sein mit Inf. + zu (Handtücher sind zu wechseln).

3.2 Glutenhaltige/-freie Lebensmittel

Listen glutenhaltiger und glutenfreier Lebensmittel findet man z.B. im Internet und in Fachbüchern. Die umfangreichste Liste ist im Handbuch Zöliakie der Deutschen Zöliakiegesellschaft enthalten und wird jedes Jahr in überarbeiteter Form neu herausgebracht. Um die Listen nachvollziehen zu können, sollten die Fachkonzepte glutenhaltig und -frei verstanden werden. Darüber hinaus könnten verschiedene Bezeichnungen von Speisen Schwierigkeiten aufwerfen.

3.3 Etiketten auf Convenienceprodukten

Die Schülerinnen und Schüler sollen auch in der Lage sein, anhand von Produktetiketten zu erkennen, ob Convenienceprodukte glutenhaltig sind oder nicht. Grundsätzlich müssen glutenhaltige Lebensmittel gekennzeichnet sein. Allerdings gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, auf den Inhaltsstoff Gluten zu verweisen. Viele glutenfreie Lebensmittel – insbesondere die Spezialprodukte für Zöliakiebetreffene – werden freiwillig mit dem "Glutenfrei-Symbol" der Deutschen Zöliakiegesellschaft in Form einer durchgestrichenen Ähre gekennzeichnet. Bei glutenhaltigen Produkten müssen unter den Inhaltsstoffen verwendete Getreidesorten aufgezählt werden. Aber auch die Hinweise „glutenhaltig/glutenfrei/gluten-free“ sind auf Verpackungen zu finden. Die sprachliche Schwierigkeit besteht darin, diese unterschiedlichen Arten von Kennzeichnungen zu erkennen, zu verstehen und die richtigen Schlüsse daraus zu ziehen.

3.4 Zöliakie

In dieser Station erfahren die Schülerinnen und Schüler wichtige Grundlagen zur Krankheit Zöliakie. Hierfür lesen sie einen Sachtext, der aus verschiedenen Informationstexten der Deutschen Zöliakiegesellschaft zusammengestellt wurde, die in ihrem Wortlaut unverändert übernommen wurden. Sowohl die Internetseite der DZG als auch die Informationsbroschüre „DZG Medizin – Zöliakie/Sprue“ (DZG e.V. 2010) richten sich an von Zöliakie Betroffene und an der Krankheit Interessierte. Die Texte vermitteln Erkenntnisse aus Forschung und Wissenschaft in einem bildungssprachlichen und z.T. fachsprachlichen Register.

3.5 Analyse der Frühstückskarte

Die Speisekarte ist eine Textsorte, die für den Beruf des Kochs von zentraler Bedeutung ist und durchaus komplex sein kann. Hier handelt es sich jedoch um eine einfache Frühstückskarte, die in ihrer Struktur leicht zu erfassen ist. Die Herausforderung besteht ausschließlich darin, die Fachkonzepte glutenhaltig/glutenfrei auf die Frühstückskarte anzuwenden, dafür müssen diese im Vorfeld erarbeitet werden. Zum Lesen der Karte ist keine weitere Unterstützung nötig.

3.6 Erstellung des Infolyers

Die Textsorte Infolyer verlangt von den Schülerinnen und Schülern, dass sie komplexe Sachverhalte kurz und knapp wiedergeben. Zugleich muss der Inhalt weiterhin für den Leser verständlich bleiben. Infolyer enthalten häufig kurze sachliche Informationstexte, Listen und grafische Darstellungen. Diese Aufgabe enthält mindestens die folgenden Sprachhandlungen:

- adressatengerechte Erklärung eines Sachverhalts
- Nennen von küchenpraktischen Maßnahmen
- Nennen von glutenfreien und -haltigen Lebensmitteln

4. Erläuterung zu Teilaufgaben

Nachdem die Schülerinnen und Schüler ihren Arbeitsauftrag geklärt haben und Vorwissen zusammengetragen haben, sammeln sie in der Stationsphase Informationen rund um das Thema glutenfreie Ernährung, um anschließend einschätzen zu können, ob es möglich ist, ein glutenfreies Frühstücksangebot für die Kundinnen und Kunden zu erstellen. Für die Erstellung des Infoflyers müssen die Schülerinnen und Schüler entscheiden, welche Informationen zum Thema wichtig sind und in welcher schriftlichen Form diese Inhalte wiedergegeben werden sollen. Um sie auf diese Aufgaben auch sprachlich vorzubereiten, sind die Stationen sprachbildend gestaltet.

4.1 Erläuterungen zu Station 1: Küchenpraktische Maßnahmen formulieren

Das Formulieren und Verstehen küchenpraktischer Maßnahmen in Form von Anweisungen in der Küche gehört zu den Arbeitsaufgaben eines Kochs bzw. einer Köchin, deshalb sollen die Schülerinnen und Schüler Maßnahmen nicht einfach rezipieren sondern selbst aktiv formulieren. Damit leistet der fachtheoretische Unterricht einen direkten Beitrag für den fachpraktischen Unterricht und die Ausbildung im Betrieb. Da es verschiedene Möglichkeiten gibt, Vorschriften zu formulieren, sollen die Schülerinnen und Schüler unterschiedliche Varianten kennen lernen und benutzen. Im Auswertungsgespräch kann darauf noch einmal Bezug genommen werden, indem die Schülerinnen und Schüler reflektieren, wie in ihrem Ausbildungsbetrieb Vorschriften vorwiegend formuliert werden und welche Formulierungen sie als besonders angenehm empfinden. Dabei haben sie auch die Möglichkeit Formulierungen anzusprechen, die eher als unfreundlich empfunden werden und daher in der Übung nicht vorkamen, wie reine Infinitiv-Formulierungen (Flächen abwischen!).

4.2 Erläuterungen zu Station 2: Eine Liste glutenhaltiger/-freier Lebensmittel erstellen

Im Internet und in Fachbüchern liegen viele Listen glutenhaltiger und -freier Lebensmittel vor, die es Zöliakiepatienten und Interessierten ermöglichen sollen, Lebensmittel einzuordnen. Für Köche, die glutenfrei kochen möchten, sind diese Listen unumgänglich. Zugleich sollen sie selbständig einschätzen können, welche Produkte glutenhaltig sind. Dafür müssen sich die Auszubildenden das Fachkonzept der Begriffe glutenhaltig vs. glutenfrei erarbeiten, die einfache Erklärung mit/ohne Gluten genügt hier nicht. Zu diesem Zweck erhalten die Schülerinnen und Schüler eine Definition der Begriffe und müssen daraufhin Lebensmittel den Oberbegriffen zuordnen. Sie werden dabei angeregt, ein Fachwörterbuch zu nutzen und bei Unsicherheit in der Liste des Deutschen Zöliakiegesellschaft nachzuschlagen. Uneindeutigkeiten in der Zuordnung der gegebenen Lebensmittel sind beabsichtigt, um den Schülerinnen und Schüler Anlässe zur Diskussion über die Thematik zu liefern.

4.3 Erläuterungen zu Station 3: Etiketten auf Convenienceprodukten analysieren

Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine Zusammenstellung verschiedener Etiketten von Convenienceprodukten oder die Originalverpackungen. Daraus sollen sie unterschiedliche Kennzeichnungen glutenhaltiger und -freier Produkte herausfiltern und in einer Tabelle den Oberbegriffen zuordnen. Sie sollen sich dadurch unterschiedlicher Kenntlichmachung von Inhaltsstoffen bewusst werden. Dies lässt sich gut auf weitere Ernährungsgewohnheiten wie laktosefrei oder zuckerfrei übertragen.

4.4 Erläuterungen zu Station 4: Einen Sachtext über Zöliakie lesen

Ziel des Leseprozesses ist es, sich Hintergrundwissen über die Krankheit Zöliakie anzueignen. Nur mit Hilfe dieses Wissens können die Schülerinnen und Schüler nachvollziehen, wie wichtig es ist, glutenfreie Angebote sorgfältig und gewissenhaft zu planen. Bei der Textarbeit werden zwei Niveaustufen angeboten. Version A ist für sprachlich schwächere Schülerinnen und Schüler geeignet, ihr Leseprozess wird durch Fragen zum Text gesteuert. Um die Informationen im Text zu finden, sollten die Schülerinnen und Schüler bereits verschiedene Lesestrategien kennen. Version B stellt eine größere Herausforderung dar, hier formulieren die Schülerinnen und Schüler selbst Fragen zum

Text, die der Partner/die Partnerin beantworten muss. Das 2. Arbeitsblatt ist für beide Versionen gleich, es zielt darauf ab, das Textverständnis zu sichern und die Arbeit mit dem Wörterbuch anzuregen.

4.5 Erläuterungen zur Erstellung des Infoflyers

Um einen Infoflyer erstellen zu können, haben sich die Schülerinnen und Schüler in den vorhergehenden Schritten Wissen zum Thema Zöliakie sowie glutenfreie/-haltige Lebensmittel angeeignet und die bereits vorhandene Speisekarte überarbeitet. Der Flyer soll dazu verwendet werden können Kolleginnen und Kollegen, die sich nicht mit der Thematik auskennen, zu unterweisen. Daher müssen die Schülerinnen und Schüler beurteilen und entscheiden, in welcher Form sie die gesammelten Inhalte adressatenorientiert und zweckdienlich darstellen wollen. Ein **Schreibplan** soll sie bei der Erstellung des Infoflyers unterstützen. Mithilfe einer **MindMap** werden die Inhalte noch einmal strukturiert und eine Auswahl getroffen. Zur Formulierung eines kurzen Informationstextes und von Listen erhalten die Schülerinnen und Schüler **Mustertexte**.

5. Differenzierungsmöglichkeiten und Alternativen

Bisher gibt es zwei Niveaustufen bei der Leseaufgabe. Sind z.B. Seiteneinsteiger/innen in der Klasse, so könnte für sie der Lesetext zusätzlich gekürzt und vereinfacht werden. Einerseits erhalten sie dadurch zwar weniger Informationen, andererseits gewinnen sie aber Zeit, diese Informationen tatsächlich zu erfassen.

Statt eines fortlaufend selbst zu erstellenden Glossars könnte ein vorgegebenes Textglossar Verständnis erleichtern.

Der Faktor Zeit spielt insbesondere für sprachschwache Schülerinnen und Schüler eine große Rolle beim Stationslernen. Aus diesem Grund wurde eine Zusatzaufgabe (Station 5) entwickelt, in der die schnelleren Schülerinnen und Schüler ein Rätsel zu wichtigen Begriffen der Aufgabe lösen oder alternativ selbst erstellen.

Wie eingangs erwähnt, ist die Aufgabe auch für Restaurantfachkräfte, Hotelfachkräfte und andere Berufe im Ernährungsbereich geeignet. Sie bietet zudem viele Anknüpfungspunkte zur Erweiterung und Vertiefung. So können die erworbenen Kenntnisse und Kompetenzen auf weitere besondere Ernährungsformen wie laktosefrei, fructosefrei, zuckerfrei, vegan usw. angewandt werden. Auch Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich lässt sich hier gut thematisieren, denn viele der glutenfreien Lebensmittel, wie beispielsweise die Pseudogetreidesorten Amaranth und Quinoa, kommen aus Südamerika. Es ist sehr teuer und eine Belastung für die Umwelt, diese einfliegen zu lassen. Neben einer thematischen Erweiterung ist zudem eine Weiterführung der Aufgabe im fachpraktischen Unterricht denkbar. Dort könnten Rezepte für glutenfreie Brötchen und Brote erprobt und die Produkte kostenkalkulatorisch sowie sensorisch verglichen werden. Dadurch hätten die Schülerinnen und Schüler weitere Gelegenheiten, ihre sprachlich-kommunikativen und fachlichen Kompetenzen zu dem Thema einzubringen und auszubauen. Je nach Rahmenbedingungen lassen sich natürlich auch Rechercheaufträge im Internet oder im Supermarkt erteilen, indem die Schülerinnen und Schüler vor z.B. Ort Kennzeichnungen glutenfreier Lebensmittel sammeln.

6. Hinweise zur unterrichtlichen Gestaltung

In der vorliegenden Unterrichtskonzeption sollen die Schülerinnen und Schüler weitgehend selbstorganisiert in Partnerarbeit oder in der Gruppe lernen, die Lehrkraft steht v.a. als Berater oder Beraterin zur Seite. Die Arbeit in Kleingruppen fördert soziale Kompetenzen bzw. Teamfähigkeit. Auch in Lese- und Schreibprozessen können kollektive Anteile dazu führen, dass sich die Schülerinnen und Schüler stärker bezüglich sprachlicher Schwierigkeiten unterstützen. Sie sollen dadurch ermutigt werden, bei Unklarheiten nachzufragen.

C. Literaturverzeichnis

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. (Hg.) (2016): DZG Auswahl glutenfreier Lebensmittel.
[<http://www.dzg-online.de>] (30.09.2017)

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. (Hg.) (2010): DZG Medizin. Zöliakie/Sprue. 5. komplett überarbeitete und erweiterte Auflage. Stuttgart.

Ständige Konferenz der Kultusminister und –senatoren der Länder (KMK) (Hg.) (1997):
Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin. 24 S.
[<http://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Koch.pdf>] (30.09.2017)

D. Ausführliche Aufgabenanalyse (nach *isaf*)

Ergebnisse der Analyse der ursprünglichen Aufgabe mit dem Instrument zur sprachbildenden Analyse von Aufgaben im Fach (*isaf*)¹

Zu analysierende Aufgabe:

<i>Autorinnen</i>	Eileen Reis Julia Schallenberg	Titel	Ein glutenfreies Frühstücksangebot
<i>Fundstelle</i>	Erarbeitet im Projekt Sprachen-Bilden-Chancen		
<i>Ausbildungsberuf</i>	Koch/Köchin	Umfang in U-Std.:	2-4
<i>Ausbildungsjahr</i>	2. Ausbildungsjahr		
<i>benötigte Vorkenntnisse und Kompetenzen</i>			
<i>fachlich</i>	Grundkenntnisse über Proteine		
<i>sprachlich</i>	Lesestrategien		

¹ *isaf* = Instrument zur sprachbildenden Analyse von Aufgaben im Fach, entwickelt von Daniela Caspari, Torsten Andreas, Julia Schallenberg, Victoria Shure, Matthias Sieberkrob (2017).

A Fachdidaktische Analyse der Aufgabe

Grundlage der sprachbildenden Analyse ist die fachdidaktische Analyse der Aufgabe:
Was sollen die Schülerinnen und Schüler (SuS) mit Hilfe der Aufgabe lernen?

	<i>Teilaufgabe 1</i>	<i>Teilaufgabe 2</i>	<i>Teilaufgabe 3</i>	<i>Teilaufgabe 4</i>
Schritt 1: Aus welchen Teilaufgaben setzt sich die Aufgabe zusammen?	Klärung der Lernsituation und des Arbeitsauftrags	Informationssammlung	Überarbeitung der Frühstückskarte	Erstellen eines Infoflyers
Schritt 2: Welche Funktion kommt der jeweiligen Teilaufgabe zu?	Informieren Planen	Informieren Planen Entscheiden	Planen Durchführen	Beurteilen Entscheiden Anwenden
Schritt 3: Welche Kompetenzen sollen mit dieser Aufgabe erworben bzw. vertieft werden?	Die SuS erfassen die Lernsituation und leiten daraus ihren Informationsbedarf sowie das weitere Vorgehen ab.	Die SuS nennen küchenpraktische Maßnahmen für eine glutenfreie Lebensmittelherstellung, unterscheiden glutenhaltige und -freie Lebensmittel überprüfen Etiketten von Convenienceprodukten auf Glutengehaltigkeit, beschreiben die Krankheit Zöliakie.	Die SuS analysieren die Speisekarte hinsichtlich glutenfreier Angebote erstellen zusätzliche glutenfreie Frühstückangebote	Die SuS entscheiden welche der erworbenen Informationen für den Infoflyer genutzt werden bringen diese Information in eine verständliche Form, anhand derer Kollegen sich zum Thema informieren können.
Schritt 4: Was müssen die SuS im Einzelnen leisten, um die Aufgabe zu bewältigen?	den Arbeitsauftrag lesen die Aufgabenstellung verstehen Vorwissen einbringen	küchenpraktische Maßnahmen kennen und formulieren die Zusammensetzung von Lebensmitteln kennen und aufgrund der Inhaltsstoffe den Oberbegriffen glutenhaltig/-frei zuordnen mit einer Lebensmittelliste umgehen sich anhand eines Textes über Zöliakie informieren	die Inhaltsstoffe der Lebensmittel der Frühstückskarte kennen und glutenfreie Angebote erkennen, dabei das zuvor erworbene Wissen anwenden. glutenfreie Angebote erstellen, dabei das zuvor erworbene Wissen anwenden	Ergebnisse sichten und beurteilen ihr Wissen in eine neue Darstellungsform übertragen einen Infoflyer erstellen

B Rezeption: Sprachliche Analyse der in der Aufgabe verwandten schriftlichen Texte

Nun untersuchen Sie die Texte, die die SuS in der Aufgabe bearbeiten müssen, auf ihre sprachlichen Besonderheiten (z.B. Lehrwerkstexte, Quellen, Informationstexte, Zeitungsartikel, Interviews). Dies hilft Ihnen, später die Punkte zu identifizieren, an denen Ihre SuS möglicherweise Schwierigkeiten haben könnten.

	<i>Station 2: Liste glutenhaltiger und -freier Lebensmittel</i>
<p>Schritt 1:</p> <p>Welches Ziel ist mit dem Lesen des Textes verbunden?</p> <p>Wofür sollen die Informationen aus dem Text im weiteren Verlauf der Aufgabe verwendet werden?</p>	<p>Lebensmittel sollen als glutenhaltig/-frei sicher erkannt werden, z.B. bei der Analyse der Speisekarte des Cafés</p>
<p>Schritt 2:</p> <p>Um welche Textsorte handelt es sich?</p> <p>Welche (typischen) Textsortenmerkmale weist dieser Text auf?</p>	<p>Lebensmittelliste</p> <p>Oberbegriffe/Unterbegriffe</p>
<p>Schritt 3:</p> <p>bei Text-Bild-Kombinationen:</p> <p>Welche Funktionen haben die Abbildungen, welche der Text?</p>	
<p>Schritt 4:</p> <p>Welcher Wortschatz ist für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche Wörter und Formulierungen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen besonders beeinträchtigen?</p> <p>(Achtung: Nicht alle „schwierigen“ Wörter sind für das Textverstehen relevant.)</p>	<p><u>Schlüsselvokabular:</u> glutenhaltig/glutenfrei</p> <p><u>weitere Fachbegriffe, evtl. bekannt</u> selten verwendete Lebensmittel und Produkte wie Quinoa, Amaranth, Gnocci, Glutamat</p>
<p>Schritt 5:</p> <p>Welche grammatischen Strukturen sind für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche grammatischen Strukturen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen beeinträchtigen?</p>	<p>keine</p>
<p>Schritt 6:</p> <p>Welche spezifischen Lesestile wären für die Bearbeitung der Aufgabe zielführend?</p> <p>Welche Strategien / Methoden wären für die Bearbeitung der Aufgabe hilfreich?</p>	<p>Erarbeitung der Begriffe glutenhaltig/-frei, eigene Erstellung einer Liste, Anwendung der Liste auf einzelne Produkte)</p>

<i>Station 3: Fachtext Zöliakie</i>	
<p>Schritt 1:</p> <p>Welches Ziel ist mit dem Lesen des Textes verbunden?</p> <p>Wofür sollen die Informationen aus dem Text im weiteren Verlauf der Aufgabe verwendet werden?</p>	<p>Informationen zur Krankheit Zöliakie erarbeiten und verinnerlichen. Brisanz und Wichtigkeit der Thematik verstehen.</p> <p>Hintergrundinformationen zur Reflexion und Formulierung der Stellungnahme verwenden.</p>
<p>Schritt 2:</p> <p>Um welche Textsorte handelt es sich?</p> <p>Welche (typischen) Textsortenmerkmale weist dieser Text auf?</p>	<p>Aufklärungs-/ Informationstext einer Organisation</p> <p>hohe Informationsdichte, Verwendung von Fachwortschatz</p>
<p>Schritt 3:</p> <p>bei Text-Bild-Kombinationen:</p> <p>Welche Funktionen haben die Abbildungen, welche der Text?</p>	
<p>Schritt 4:</p> <p>Welcher Wortschatz ist für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche Wörter und Formulierungen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen besonders beeinträchtigen? (Achtung: Nicht alle „schwierigen“ Wörter sind für das Textverstehen relevant.)</p>	<p><u>Schlüsselvokabular (medizinische Fachbegriffe):</u></p> <p>Zöliakie, das Symptom, chronisch, die Unverträglichkeit, die Darmzotten, abflachen, der Zottenschwund, erbliche Faktoren, toxische Stoffe, anaphylaktischer Schock (Herz- und Atemstillstand), die Systemerkrankung, das Immunsystem, Umweltfaktoren</p> <p><u>weitere (ernährungsbezogene) Fachbegriffe, evtl. bekannt oder nebensächlich</u></p> <p>das Klebereiweiß Gluten, Unterfraktion Gliadin, Spaltprodukte (Peptide), die Nährstoffe, Eiweiße, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, der Stuhl, alkohollösliche Eiweißfraktionen, Gliadin, Hordein, Secalin, Avenin, Glutenin, Zein, Oryzanin</p> <p><u>bildungssprachl. Begriffe</u></p> <p>von Zöliakie betroffen, in charakteristischer Weise, abflachen</p>
<p>Schritt 5:</p> <p>Welche grammatischen Strukturen sind für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche grammatischen Strukturen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen beeinträchtigen?</p>	
<p>Schritt 6:</p> <p>Welche spezifischen Lesestile wären für die Bearbeitung der Aufgabe zielführend?</p> <p>Welche Strategien / Methoden wären für die Bearbeitung der Aufgabe hilfreich?</p>	<p>selektives Lesen</p> <p>eigene Formulierung von Fragen an den Text/ zum Inhalt des Textes; Anregung zur selbständigen Wortschatzarbeit</p>

<i>Aufgabe 3: Frühstückskarte</i>	
<p>Schritt 1:</p> <p>Welches Ziel ist mit dem Lesen des Textes verbunden?</p> <p>Wofür sollen die Informationen aus dem Text im weiteren Verlauf der Aufgabe verwendet werden?</p>	<p>Die Karte soll dahingehend analysiert werden, welche Frühstücksangebote glutenfrei sind. Die Angebote dienen als Grundlage für die Entscheidung, ob das Café ein glutenfreies Frühstück anbieten kann.</p>
<p>Schritt 2:</p> <p>Um welche Textsorte handelt es sich?</p> <p>Welche (typischen) Textsortenmerkmale weist dieser Text auf?</p>	<p>Speisekarte</p> <p>Es handelt sich um eine Liste, in der in einer Spalte die Speisen angegeben sind, in einer weiteren die Preise.</p>
<p>Schritt 3:</p> <p>bei Text-Bild-Kombinationen:</p> <p>Welche Funktionen haben die Abbildungen, welche der Text?</p>	
<p>Schritt 4:</p> <p>Welcher Wortschatz ist für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche Wörter und Formulierungen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen besonders beeinträchtigen?</p> <p>(Achtung: Nicht alle „schwierigen“ Wörter sind für das Textverstehen relevant.)</p>	<p>die Fachkonzepte glutenfrei/glutenhaltig</p> <p>keine besonderen Schwierigkeiten</p>
<p>Schritt 5:</p> <p>Welche grammatischen Strukturen sind für das Textverständnis und für die Gesamtaufgabe zentral?</p> <p>Welche grammatischen Strukturen können das von der Aufgabe intendierte Textverstehen beeinträchtigen?</p>	<p>keine</p>
<p>Schritt 6:</p> <p>Welche spezifischen Lesestile wären für die Bearbeitung der Aufgabe zielführend?</p> <p>Welche Strategien / Methoden wären für die Bearbeitung der Aufgabe hilfreich?</p>	<p>Lesart: funktionales Lesen (Lesen mit Handlungsabsicht)</p> <p>Klärung der Fachkonzepte glutenfrei/glutenhaltig, die hier als Analysekatoren dienen, zudem Abgleich mit Lebensmittel-listen bei Unsicherheit</p>

C Produktion: Sprachliche Analyse der von den Schülerinnen und Schülern geforderten produktiven Aktivitäten

Hier untersuchen Sie, welche sprachlichen Anforderungen die in der Aufgabe verlangten produktiven Aktivitäten (z.B. Inhalt wiedergeben, diskutieren, erläutern) bzw. Produkte (z.B. eine Tabelle ausfüllen, ein Plakat erstellen, ein Bild beschreiben, einen Vortrag halten) an die SuS stellt.

	Produkt 1: Liste Küchenpraktischer Maßnahmen
<p>Schritt 1:</p> <p>Welche produktive Aktivität / welches sprachliche Produkt wird gefordert?</p> <p>mündlich, schriftlich, (multi-) medial</p> <p>Um welche Textsorte handelt es sich?</p> <p>Welcher Stil/ welches Register wird verlangt?</p> <p>Welches sind die (realen oder fiktiven) Adressaten des Textes?</p>	<p>10 küchenpraktische Maßnahmen in Form von Vorschriften für den Einsatz in der Küche</p> <p>Vorschriften können in der Küche schriftlich ausgehängt werden oder mündlich geäußert werden, hier: schriftlich</p> <p>Vorschriften</p> <p>Bildungssprache, z.T. Fachsprache</p> <p>Kolleg/innen in der Küche</p>
<p>Schritt 2:</p> <p>Welches sind die für die Erstellung des Produkts notwendigen Sprachhandlungen?</p>	<p>Küchenpraktische Maßnahmen kennen und als Vorschriften formulieren. Dabei wird auf typische Formulierungsmuster zurückgegriffen.</p>
<p>Schritt 3:</p> <p>Welche Spezifika der Textsorte müssen die SuS kennen?</p>	<p>Siehe Schritt 5</p>
<p>Schritt 4:</p> <p>Welcher Wortschatz ist notwendig?</p>	<p>Wortfeld: Utensilien in der Küche</p> <p>Verben für Maßnahmen in der Küche</p> <p>Beides sollte im zweiten Ausbildungsjahr keine größeren Schwierigkeiten bereiten.</p>
<p>Schritt 5:</p> <p>Welche grammatischen Strukturen sind notwendig bzw. typisch für das Produkt?</p>	<p>Typische Formulierungen von Anweisungen:</p> <p>Imperativ (Benutzen Sie ...)</p> <p>Passiv mit Modalverb (... muss gewechselt werden; ... darf nicht gewechselt werden)</p> <p>Passiversatz (... ist regelmäßig zu wechseln)</p> <p>Verben (darauf achten, dass ...; daran denken, ... zu ...)</p> <p>Infinitiv (Regelmäßig ... wechseln)</p>
<p>Schritt 6:</p> <p>Welche Strategien/Methoden wären hilfreich, um das Produkt zu erstellen?</p>	<p>Formulierungshilfen</p>

	Produkt 2: Infolyer
Schritt 1: Welche produktive Aktivität / welches sprachliche Produkt wird gefordert? mündlich, schriftlich, (multi-) medial Um welche Textsorte handelt es sich? Welcher Stil/ welches Register wird verlangt? Welches sind die (realen oder fiktiven) Adressaten des Textes?	einen Infolyer für die Kolleginnen erstellen schriftlich Flyer Bildungssprache, z.T. Fachsprache Kolleg/innen in der Küche
Schritt 2: Welches sind die für die Erstellung des Produkts notwendigen Sprachhandlungen?	gesammelte Informationen sichten und auf wichtige Aspekte reduzieren
Schritt 3: Welche Spezifika der Textsorte müssen die SuS kennen?	Format und Umfang des Flyers Kurze Informationstexte Notizform Stichwortlisten
Schritt 4: Welcher Wortschatz ist notwendig?	Wortfeld: Utensilien in der Küche Verben für Maßnahmen in der Küche Wortfeld: glutenfreie und glutenhaltige Lebensmittel Fachwortschatz zum Thema Zöliakie Der Wortschatz sollte an dieser Stelle keine größeren Schwierigkeiten mehr bereiten.
Schritt 5: Welche grammatischen Strukturen sind notwendig bzw. typisch für das Produkt?	keine
Schritt 6: Welche Strategien/Methoden wären hilfreich, um das Produkt zu erstellen?	Schreibplan, Beispielflyer

D Analyse der Aufgabenstellung

Nun analysieren Sie die Aufgabenstellung auf der Basis der Analyseergebnisse aus A, B und C.
 Achtung: In der Aufgabenstellung stecken die Schwierigkeiten häufig im Detail.

<i>ggf. nach Teilaufgaben differenzieren</i>	
<p>Schritt 1:</p> <p>Ist die Aufgabe verständlich?</p> <p>Ist die Aufgabe klar und eindeutig formuliert?</p> <p>Ist die Aufgabe fachlich angemessen und sprachlich dem Kenntnisstand der SuS entsprechend formuliert?</p> <p>Ggf.: Sind die einzelnen Schritte klar erkennbar? (Gliederung)</p> <p>Ist die Aufgabe in sich schlüssig?</p>	<p>ja</p> <p>ja: bildungssprachliches Register, fachlich angemessen</p> <p>Im Großen und Ganzen ja, könnten aber grafisch klarer erkennbar sein</p> <p>ja</p>
<p>Schritt 2:</p> <p>Ist die Aufgabe transparent?</p> <p>Werden die fachlichen und sprachlichen Ziele deutlich?</p> <p>Werden klare Erwartungen an das Endprodukt formuliert?</p> <p>Wenn notwendig: Gibt es Raum für eine sprachliche Reformulierung der Aufgabe durch die SuS?</p>	<p>ja</p> <p>ja, es wird die Erstellung eines Infoflyers erwartet, für den die zuvor gesammelten Inhalte genutzt werden sollen.</p>
<p>Schritt 3:</p> <p>Gibt es in der Aufgabenstellung bereits Hilfestellungen zur Bearbeitung?</p> <p>Werden Hinweise zum methodischen Vorgehen gegeben?</p>	<p>Es gibt fast bei jeder Aufgabe einen Erläuterungssatz oder Informationsboxen, die einzelne Begriffe oder Sachverhalte der Station erklären.</p> <p>nein</p>

E Sprachbildende Überarbeitung

Hinweis: Da die vorliegende Aufgabe bereits von Anfang an sprachbildend gestaltet wurde, kann die Analyse mit Teil E nur in Ansätzen durchgeführt werden.

Auf der Basis dieser Analysen können Sie nun gezielt überlegen, welche sprachlichen Aspekte beim Bearbeiten der Aufgabe möglicherweise Schwierigkeiten bereiten. Berücksichtigen Sie dabei die sprachlichen Kompetenzen Ihrer Schülerinnen und Schüler.

Für die Auswahl von Unterstützungsmaßnahmen vergleichen Sie Teil A (die fachlichen Ziele und Lernprodukte) mit den von Ihnen festgestellten sprachlichen Anforderungen aus den Teilen B–D. Anregungen finden Sie in der „Kommentierten Methodenauswahl“ des Projekts, die sich an den folgenden Schritten 1–3 orientiert.

	Unterstützungsmaßnahmen	
<p>Schritt 1 (vgl. Teil B):</p> <p>Enthält die Aufgabe bereits Maßnahmen, die die Textrezeption unterstützen?</p> <p>Wenn ja: Sind diese für das fachliche Lernen funktional und für die SuS ausreichend?</p> <p>Wenn nein: Welche Unterstützungsmaßnahmen können sinnvollerweise ergänzt werden? Je nach Aufgabenziel und Vorkenntnissen der SuS könnte das Maßnahmen zu folgenden Aspekten beinhalten:</p> <p>Wie könnte das inhaltliche und/oder sprachliche Vorwissen aktiviert werden? Wie könnte der Text entlastet werden?</p> <p>Wie könnte der Leseprozess angeleitet werden?</p>	<p>Anleitung zum Umgang mit der Lebensmittelliste</p> <p>Strukturierung des Leseprozesses zum Sachtext „Zöliakie“</p>	
<p>Schritt 2 (vgl. Teil C):</p> <p>Enthält die Aufgabe bereits Maßnahmen, die die Textproduktion (mdl. und schriftl.) unterstützen?</p> <p>Wenn ja: Sind diese für das fachliche Lernen funktional und für die SuS ausreichend?</p> <p>Wenn nein: Welche Unterstützungsmaßnahmen können sinnvollerweise ergänzt werden? Je nach Aufgabenziel und Vorkenntnissen der SuS könnte das Maßnahmen zu folgenden Aspekten beinhalten:</p> <p>Wie könnte die Planung und Organisation des angestrebten Produkts unterstützt werden?</p>	<p>Formulierungshilfen zu küchenpraktischen Maßnahmen</p> <p>Schreibplan mit Mustertexten zur Gestaltung des Infolyers Kontroll- und Überarbeitungsphase ergänzen</p>	

	<i>Unterstützungsmaßnahmen</i>	
<p>Wie könnte die Umsetzung des angestrebten Produkts unterstützt werden?</p> <p>Wie könnte der Überarbeitungsprozess des Produkts angeleitet werden?</p> <p>Welche Korrekturhilfen könnten zielführend sein?</p>		
<p>Schritt 3 (vgl. Teil D): Überprüfen Sie nun noch, ob die Aufgabenstellung funktional und verständlich ist und verändern Sie diese ggf.</p>		