

Aufgabe 8: Einen Arbeitsvorgang anhand von Bildern erkennen



Ich kann anhand von Bildern beschreiben, wie ich vorgehe.

- **Schreibe** zu jedem Bild genau auf, was du tun musst. Vergiss dabei nichts, was für das Zubereiten wichtig ist. Verwende verständliche und genaue Formulierungen.



Beispiel:



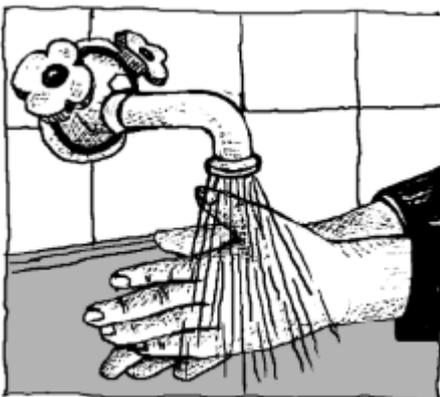
Arbeitsschritt 1:

Ich nehme das Rezept hervor und lege es bereit.

.....

.....

.....



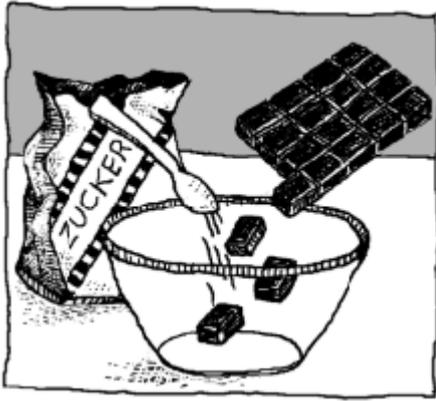
Arbeitsschritt 2:

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 3:

.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 4:

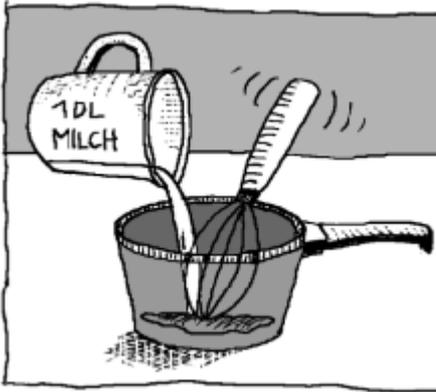
.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 5:

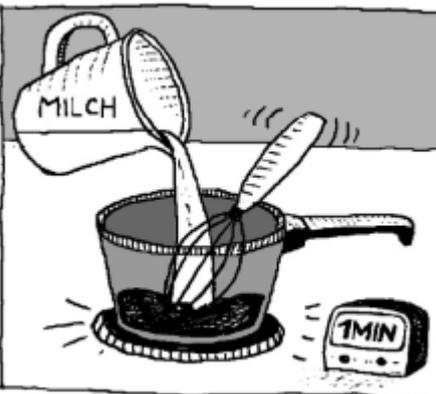
.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 6:

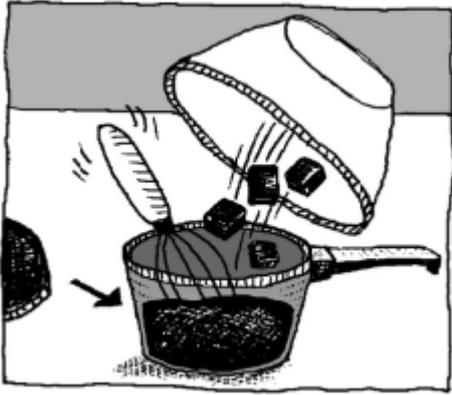
.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 7:

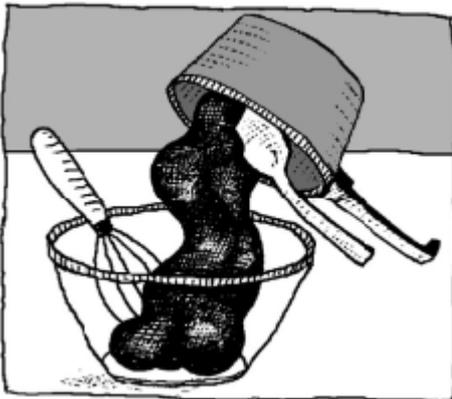
.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 8:

.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 9:

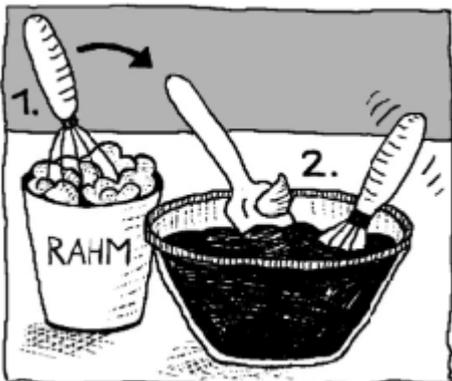
.....

.....

.....

.....

.....



Arbeitsschritt 10:

.....

.....

.....

.....

.....

Name: _____ Datum: _____

Aufgabe 8: Auswertung

Bezug zum Lehrplan 21:

- NMG.1.3.c: Die Schülerinnen und Schüler können angeleitet eine Mahlzeit zubereiten (z.B. Znüni, Zvieri, einfaches Essen).

Lernziele:

- Anhand von Illustrationen einen Arbeitsvorgang beschreiben

✓ nicht erreicht	✓ erreicht	✓ übertroffen
------------------	------------	---------------

Kriterium 1

Du beschreibst die Arbeitsschritte des Cremekochens anhand der Bilder vollständig.

Viele Arbeitsschritte sind unvollständig beschrieben.	Die wichtigsten Arbeitsschritte des Cremekochens sind anhand der Bilder beschrieben.	Alle Arbeitsschritte der Bilder sind vollständig beschrieben.
Viele Zutaten sind in einzelnen Schritten nicht beschrieben.	Die wichtigsten Zutaten sind im entsprechenden Schritt beschrieben.	Alle Zutaten sind im entsprechenden Schritt beschrieben.

Kriterium 2

Du beschreibst genau, was du tun musst.

Die einzelnen Arbeitsschritte sind ungenau oder falsch beschrieben.	Die einzelnen Arbeitsschritte sind in den Grundzügen genau beschrieben.	Die einzelnen Arbeitsschritte sind detailliert und genau beschrieben (inkl. Zeitangaben, Intensität).
Die einzelnen Zutaten sind meist ungenau oder falsch beschrieben.	Die einzelnen Zutaten sind meist genau beschrieben.	Die einzelnen Zutaten sind detailliert und genau beschrieben (inkl. genaue Mengenangaben).

Kriterium 3

Du formulierst genau und verständlich, in korrekten Ich-Sätzen.

Die Beschreibungen sind ungenau oder verwirrend.	Die Beschreibungen sind meist verständlich formuliert. Mit genauen Bezeichnungen.	Die Beschreibungen sind durchwegs einfach und verständlich formuliert. Mit genauen Bezeichnungen.
Die wenigsten Sätze sind korrekt und in Ich-Form geschrieben.	Die meisten Sätze sind korrekt und in Ich-Form geschrieben.	Alle Sätze sind korrekt und in Ich-Form geschrieben.

Aufgabe 8: Einen Arbeitsvorgang anhand von Bildern erkennen

Aufgabenstellung:

- Kochvorgang anhand von Bildern beschreiben
- Den Namen des Gerichtes finden

Lernziele:

- Anhand von Illustrationen einen Arbeitsvorgang beschreiben

Bezug zum Lehrplan 21:

- NMG.1.3.c: Die Schülerinnen und Schüler können angeleitet eine Mahlzeit zubereiten (z.B. Znüni, Zvieri, einfaches Essen).
Direktlink: <http://v-ef.lehrplan.ch/101SXLhA2p8nBcp3T6ets88gkvMLLMgmL>