

Einen Vorgang beschreiben: Eis selbst herstellen

11.10.2017

Jahrgangsstufe	7
Fach	Deutsch
Übergreifende Bildungs- und Erziehungsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Medienbildung/Digitale Bildung • Sprachliche Bildung
Zeitraumen	2 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Beamer für Video

Kompetenzerwartungen

D 7 1 Sprechen und Zuhören

D 7 1.1 Verstehend zuhören

Die Schülerinnen und Schüler...

- greifen Aussagen anderer auf, machen sich ggf. Notizen zu Referaten, Gesprächsverläufen und Debatten, um Wesentliches festzuhalten und nachzubereiten.

D 7 3 Schreiben

D 7 3.1 Über Schreibfertigkeiten und -fähigkeiten verfügen

Die Schülerinnen und Schüler...

- verfassen eigene Texte strukturiert, indem sie wichtige formale Vorgaben beachten, und nutzen grundlegende Funktionen von Textverarbeitungsprogrammen (Schriftarten, Hervorhebungen, Einfügen von Bildern, Spalten), um so z. B. Arbeitsergebnisse übersichtlich darzustellen oder entsprechend zu gestalten.

D 7 3.2 Texte planen und schreiben

Die Schülerinnen und Schüler ...

- sammeln Ideen (z. B. mittels Mindmapping-Verfahren), werten Informationsmaterial aus, ordnen ihre Ideen (z. B. mithilfe von Schreibplänen) und geben eigenen Texten dadurch Struktur.
- beschreiben Vorgänge sachlich richtig und sprachlich präzise, um andere zu instruieren bzw. über Abläufe zu informieren.

D 7 3.3 Texte überarbeiten

Die Schülerinnen und Schüler ...

- beurteilen eigene und fremde Texte anhand geeigneter Kriterien und nutzen zur Verbesserung konstruktive Kritik und Hinweise aus Feedback-Verfahren (z. B. Schreibkonferenzen) sowie die Kenntnis eigener Fehlerschwerpunkte.

Hinweise zum Unterricht

Die folgenden Aufgaben zur Vorgangsbeschreibung können am Anfang, aber auch innerhalb einer Sequenz zu dieser Schreibform bearbeitet werden. Die Schülerinnen und Schüler beobachten zunächst einen Vorgang aus der Lebenswirklichkeit, der aber so gewählt wurde (Herstellung von Speiseeis), dass er ihnen nicht bereits geläufig sein dürfte.

Als Einstieg könnten Bilder (Eistüte, Eisdiele ...) gezeigt werden, um die Assoziationen der Schülerinnen und Schüler (Sommer, Erfrischung, Kalorien, Lieblingssorten ...) zu sammeln.

Hierauf sehen die Schülerinnen und Schüler sequenzweise einen Videoclip, der die Herstellung von Schokoladeneis zeigt. Anhand verschiedener Arbeitsaufträge werden sie zur genauen Beobachtung angeleitet und erarbeiten sich die für den Vorgang der Eisherstellung relevanten Informationen.

Grundlage der hier vorgestellten Aufgaben ist ein Videoclip, der im Internet unter dem Titel „Selbstgemachtes Schokoladeneis – Disturbed Cooking Ep. 63“ über Suchmaschinen leicht auffindbar ist. Selbstverständlich können auch andere Videos verwendet und die Aufgaben entsprechend angepasst werden.



Kompetenzorientierte Aufgaben

1. Vervollständige die Zutatenliste. → Video 0:00 bis 0:18

Zutaten für Schokoladeneis

- _____ *schokolade*
- *Vanille*
- _____
- _____
- *M* _____
- _____ *Eier*
- _____

2. Vervollständige den Lückentext. → Video 0:18 – 1:38

Schokolade schmelzen und Vanilleschote bearbeiten

_____ Gramm Schokolade werden im _____ geschmolzen. Dazu wird eine Schüssel aus _____ in einen _____ mit heißem _____ gestellt. Anschließend gibt man die Schokolade in _____ in die Schüssel. Wenn die Schokolade _____ ist, kommt der _____, aber nicht _____ . Dazu gibt man nun auch noch _____ . Nun nimmt man die Schüssel _____ heraus und lässt _____ .

Mit einem _____ wird die Vanilleschote _____ nach _____ . Man darf die Schote aber nicht _____ . Mit einem _____, und zwar mit dem _____, wird dann die Vanille _____ .

3. Sieh dir den folgenden Videoausschnitt an und bringe die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge, indem du sie entsprechend nummerierst. → Video 01:39 – 02:35

	zur Sicherheit durch ein Sieb drücken
	Schritt für Schritt Zucker zugeben
	Eier schaumig schlagen
	Schokoladenmasse in die hergestellte Creme geben
	Vanille zugeben
	Sahne zugeben

4. Nun wird noch erklärt, wie die Eismaschine funktioniert. → Video 02:36 – 04:24

a) Beantworte zunächst folgende Fragen:

Welche Temperatur hat das Eis zu Beginn?

Wann beginnt das Eis dicker zu werden?

Nach wie vielen Minuten hat das Eis die richtige Konsistenz?

Woran merkt man auch, dass sich die Eisherstellung dem Ende nähert?

Spezialfrage: *Warum dreht sich der Einsatz in der Maschine?*

b) Beschreibe nun in einem fortlaufenden Text, wie die Eismaschine funktioniert, und verwende hierzu auch die Antworten auf die Fragen aus Aufgabe 4 a).

Beginne so: *Zunächst füllt man die Schokoladenmasse ...*

Hinweise zum Unterricht

Nachdem die Schülerinnen und Schüler nun einen Vorgang vollständig beobachtet und auf verschiedene Weise nachvollzogen haben, wird im Anschluss die Textsorte „Vorgangsbeschreibung“ betrachtet. Die Schülerinnen und Schüler erschließen aus einem Text über die Textsorte die wichtigsten Merkmale und stellen diese übersichtlich dar.

Kompetenzorientierte Aufgabe

5. Hier findest du einen Text, der die Besonderheiten der Vorgangsbeschreibung erklärt.

Erstelle mit den genannten Informationen ein Schaubild (z. B. auf einem Plakat), das anschaulich die wichtigsten Merkmale der Vorgangsbeschreibung zum Ausdruck bringt.

Die Vorgangsbeschreibung zielt darauf ab, einen Vorgang so genau wie möglich zu beschreiben. Der Leser soll in die Lage versetzt werden, dass er den beschriebenen Vorgang nachvollziehen kann.

Vorgangsbeschreibungen spielen für jeden von uns eine wichtige Rolle. Sie sind insbesondere im Alltag wichtig, z. B. bei der Nahrungsmittelzubereitung (Kochrezepte), als Spielanleitungen in der Freizeit oder wenn es darum geht, neue elektronische Geräte in Betrieb zu setzen und zu verwenden.

Schritt für Schritt wird ein Vorgang beschrieben, sodass der Leser eine Anleitung in die Hände bekommt, um diesen nachzumachen. Es ist daher unverzichtbar, dass die auszuführenden Schritte so exakt wie möglich und in der richtigen Reihenfolge dargestellt werden.

Zur Vorbereitung empfiehlt es sich, auf einem Zettel stichpunktartig Notizen anzufertigen.

Vorgangsbeschreibungen sind nach einem bestimmten Muster aufgebaut. Eine Überschrift bezeichnet kurz den Vorgang, der beschrieben werden soll. In der Einleitung wird dargestellt, um welchen Vorgang es gehen soll, welche Materialien notwendig sind, aber auch welches Ziel mit dem Vorgang angestrebt wird. Das Entscheidende findet sich dann im Hauptteil – hier werden die einzelnen Handlungsschritte in der korrekten Reihenfolge erklärt, sodass der Leser den Vorgang nachvollziehen und selbst durchführen kann. Im Schlussteil werden noch Hinweise darauf geben, ob es andere Möglichkeiten bei der Durchführung gibt, um das Ziel zu erreichen.

In formaler Hinsicht werden Vorgangsbeschreibungen im Präsens verfasst und bleiben sachlich und unpersönlich. Zwischen Einleitung, Hauptteil und Schluss finden sich jeweils Absätze.

Eine Anregung, wie das aussehen könnte, findest du hier:

Die Vorgangsbeschreibung

Ziel: Vorgang genau beschreiben → Leser kann diesen nachmachen.

Bedeutung der Textsorte: ...

Vorbereitung: ...

Hinweise zum Unterricht

Nun schreiben die Schülerinnen und Schüler eine vollständige Vorgangsbeschreibung zur Herstellung von Schokoladeneis.

Hinweis:

Der Text aus Aufgabe 2 wird hierzu weitergeschrieben. Es geht also darum, das weitere Vorgehen (vgl. Aufgaben 3 und 4) in einem fortlaufenden Text wiederzugeben.

Die Schülerinnen und Schüler besprechen im Anschluss ihre Texte in Gruppen, indem sie die erstellten Plakate mit den Anforderungen der Vorgangsbeschreibung in die Betrachtung miteinbeziehen.

Lösungen

Aufgabe 1:

Zutaten für Schokoladeneis

- Zartbitterschokolade
- Vanille
- Schlagsahne
- Kakao
- Milch
- 2 Eier
- Zucker

Aufgabe 2:

Schokolade schmelzen und Vanilleschote bearbeiten

60 Gramm Schokolade werden im **Wasserbad** geschmolzen. Dazu wird eine Schüssel aus **Metall** in einen **Topf** mit heißem **Wasser** gestellt. Anschließend gibt man die Schokolade in **Stücken** in die Schüssel. Wenn die Schokolade **geschmolzen** ist, kommt der **Kakao dazu**, aber nicht **alles auf einmal**. Dazu gibt man nun auch noch **die Milch**. Nun nimmt man die Schüssel **aus dem Wasserbad heraus** und lässt **die Schokoladenmasse abkühlen**. Mit einem **Messer** wird die Vanilleschote **der Länge** nach **aufgeschnitten**. Man darf die Schote aber nicht **komplett durchschneiden**. Mit einem **Löffel**, und zwar mit dem **runden Ende**, wird dann die Vanille **herausgekratzt**.

Aufgabe 3:

6.	zur Sicherheit durch ein Sieb drücken
2.	Schritt für Schritt Zucker zugeben
1.	Eier schaumig schlagen
5.	Schokoladenmasse in die hergestellte Creme geben
3.	Vanille zugeben
4.	Sahne zugeben

Aufgabe 4:

1. 22 Grad; Zimmertemperatur
2. nach 20 Minuten
3. nach 1 Stunde
4. am Antriebsgeräusch

Spezialfrage: Sonst würde das Eis zu einem festen Block gefrieren und nicht cremig werden.

Anregungen zum weiteren Lernen

- sprachliche Gestaltung der Vorgangsbeschreibung (abwechslungsreiche Satzanfänge, Aktiv/Passiv, ...)
- Vorgänge im Klassenzimmer vorführen, beobachten und beschreiben lassen
- Spiele anderen erklären (Referate zu Spielanleitungen)
- ...

Quellen- und Literaturangaben

Seite 2: Bild „[Eiswaffel](#)“, lizenziert unter CC0 Public Domain via pixabay.com, Zugriff: 06.06.2017

Seite 2: Bild „[Eissorten](#)“, lizenziert unter CC0 Public Domain via pixabay.com, Zugriff: 06.06.2017

Seite 2: Bild „[Eisverkaufsstand](#)“, lizenziert unter CC0 Public Domain via pixabay.com, Zugriff: 06.06.2017