

Die Arbeit eines Bäckers

Schulart(en)	Mittelschule, evtl. Realschule
Jahrgangsstufe(n)	5
Fach/Fächer/fachübergr.	WiB
Thema	Am Beispiel des Bäckerberufes: Was ist Arbeit?
Bezug zur Leseförderung	Informationsentnahme aus einem Sachtext
Zeitraumen	1 - 2 Schulstunden
Benötigtes Material	Arbeitsblatt mit Text und Arbeitsaufträgen, Bleistift, Farbstifte, Lineal

Kompetenzerwartungen

Lehrplan D5: Lernbereich 2: Lesen, mit Texten und weiteren Medien umgehen

2.1. Lesetechniken und Strategien anwenden

Die Schülerinnen und Schüler erfassen altersgemäße kontinuierliche und diskontinuierliche Texte mithilfe einfacher Lese- und Texterschließungsstrategien (z. B. Fragen formulieren, Schlüsselwörter unterstreichen, unbekannte Wörter nachschlagen).

2.3. Pragmatische Texte verstehen und nutzen

Die Schülerinnen und Schüler entnehmen anhand von Leitfragen Informationen aus kindgerechten pragmatischen Texten unterschiedlicher Medien und nutzen angeleitet ihr Vorwissen. Sie erschließen zentrale Textaussagen, indem sie wesentliche Inhalte von Abschnitten erfassen.

Lehrplan WIB5: Lernbereich 1: Arbeit

Die Schülerinnen und Schüler erklären den Begriff Arbeit, indem sie ihn anhand wesentlicher Kriterien beschreiben, und übertragen diese Kenntnisse auf weitere Bereiche (z. B. Lernen und Beschäftigungen in der Freizeit).

Inhalte zu den Kompetenzen:

- Tagesabläufe
- Definition des Begriffs Arbeit: planvoll, zielgerichtet, anstrengend, bewusst, findet an verschiedenen Arbeitsplätzen statt
- Arbeitsplatzmerkmale: Arbeitsaufgabe, Arbeitsmittel, Arbeitsort, Arbeitszeit, Arbeitsdauer, Arbeitsbedingungen

Aufgabe

Ein Bäcker erzählt von seinem Tagesablauf

Ich stehe jeden Tag um 4.00 Uhr morgens auf und gehe in meine Bäckerei. Dort heize ich zuerst alle Öfen an und schlepe die schweren Mehlsäcke aus dem kühlen Keller in die warme Backstube.

Nun bereite ich die verschiedenen Teige für die Semmeln, Brezen, süßen Backwaren und Brote zu. Ich muss mir immer gut überlegen, für welchen Teig ich am meisten Zeit brauche, weil ich diesen zuerst anfertigen muss.

Um 7.00 Uhr öffne ich mein Geschäft. Dann sollten alle Backwaren zum Verkauf fertig sein. Manche Brote backen mehr als eine Stunde im Ofen, die Brezen, Semmeln und süßen Teile benötigen dagegen nur kurze Zeit zum Backen. Auch das muss ich vorher gut planen, damit meine drei Öfen immer voll sind und sowohl die Brote als auch die anderen Backwaren rechtzeitig fertig werden.

Bei meiner Arbeit muss ich immer konzentriert sein, damit keine Fehler passieren. Es sollte nicht vorkommen, dass ich vergesse, die Waren in den Öfen zu kontrollieren. Dann kann es nämlich sein, dass eine Ofenladung Brezen viel zu dunkel gebacken ist und nicht mehr verkauft werden kann. Das wäre sehr ärgerlich für mich, denn so schnell kann ich keine neuen Brezen mehr herstellen. Vom Teig bis zur fertigen Breze benötige ich nämlich ungefähr zwei Stunden. An so einem Tag könnte ich also nur wenige oder gar keine Brezen anbieten.

Wenn ich das Salz auf den Brezen vergesse, beschweren sich meine Kunden und es könnte sein, dass sie ihre Brezen nicht mehr bei mir kaufen.

In der Backstube ist es sehr warm. Wenn ich die Brote und die Bleche mit den Backwaren aus dem heißen Ofen hole, schwitze ich sehr. Außerdem muss ich aufpassen, dass ich mich nicht verbrenne. Auf jeden Fall ist es anstrengend, so früh aufzustehen und die schweren Teige zu kneten.

Jeden Tag hoffe ich, dass ich alle Rezepte richtig zubereitet habe und die Kunden mit meinen Produkten zufrieden sind. Denn nur zufriedene Kunden kommen wieder und kaufen in meinem Geschäft ein.



1. Erstelle eine Mindmap, in die du dein Vorwissen zum Beruf des Bäckers einträgst. Vergleiche sie anschließend mit deinem Partner.
2. Lies den Text nun aufmerksam durch. Schlage die Wörter, die du nicht verstehst, in deinem Wörterbuch nach oder besprich dich mit deinem Partner.
3. Nicht jede Tätigkeit ist eine Arbeit. Eine Arbeit ist dadurch gekennzeichnet, dass sie **planvoll**, **zielgerichtet**, **anstrengend** und **bewusst** ist und an **bestimmten Arbeitsplätzen** stattfindet. Auch der Bäckerberuf ist eine Arbeit.

Lies den Text noch einmal und unterstreiche alle Sätze

- a) **blau**, in denen klar wird, dass der Bäckerberuf **planvoll** ist.
 - b) **rot**, in denen klar wird, dass der Bäckerberuf **zielgerichtet** ist.
 - c) **grün**, in denen klar wird, dass der Bäckerberuf **anstrengend** ist.
 - d) **gelb**, in denen klar wird, dass der Bäckerberuf **bewusst** ist.
 - e) **braun**, die etwas über den **Arbeitsplatz** des Bäckers aussagen.
4. Fasse nun die Arbeit des Bäckers in Stichpunkten (keine ganzen Sätze) zusammen.
 5. Tausche deine Ergebnisse mit deinem Partner aus. Erstellt anschließend gemeinsam eine Übersicht über den Tagesablauf des Bäckers.
 6. Wäre Bäcker ein Beruf für dich? Begründe deine Meinung.

Quellen- und Literaturangaben

LehrplanPlus für die bayerischen Mittelschulen, Zugriff am 28.02.2018 unter:
<https://www.lehrplanplus.bayern.de/schulart/mittelschule>

Ein Bäcker erzählt von seinem Tagesablauf, verfasst von Michaela Maier

Hinweise zum Unterricht

Die Begriffe „planvoll“, „zielgerichtet“, „anstrengend“ und „bewusst“ müssen vorher thematisiert werden und für alle Schülerinnen und Schüler inhaltlich klar sein.

Beispiele für Produkte und Lösungen der Schülerinnen und Schüler

Der Beruf des Bäckers	Begründung
...ist planvoll.	<p>Denn der Bäcker muss...</p> <ul style="list-style-type: none"> • rechtzeitig aufstehen. • Öfen anheizen. • verschiedene Teige vorbereiten. • überlegen, in welcher Reihenfolge die Teige hergestellt werden. • planen, in welcher Reihenfolge die Backwaren gebacken werden.
... ist zielgerichtet.	<p>Denn...</p> <ul style="list-style-type: none"> • der Laden öffnet um 7.00 Uhr. • alle Backwaren müssen pünktlich fertig sein. • alle Kunden sollen zufrieden sein.
... ist anstrengend.	<p>Denn der Bäcker muss...</p> <ul style="list-style-type: none"> • schwere Mehlsäcke schleppen. • am heißen Ofen schwitzen. • früh aufstehen. • schwere Teige kneten.
... ist bewusst.	<p>Denn der Bäcker muss..</p> <ul style="list-style-type: none"> • konzentriert sein, damit keine Fehler passieren. • aufpassen, damit man sich nicht verbrennt. • Waren in den Öfen kontrollieren. • keine Zutaten vergessen. • Rezepte richtig zubereiten.
... findet an bestimmten Arbeitsplätzen statt.	<ul style="list-style-type: none"> • Backstube • Keller (Warenlager) • Bäckerei (Verkauf)