

# DOWNLOAD



Katja Allani

# Alltagskompetenzen: Anweisungen und Rezepte

## Schreiben, Lesen, Reden – den Alltag meistern

Downloadauszug aus  
dem Originaltitel:



Das Verstehen von schriftlichen und mündlichen Anweisungen ist vor allem im Arbeitsalltag wichtig. Anweisungen werden von Vorgesetzten erteilt, um etwas Organisatorisches zu klären oder damit ein Arbeitsauftrag erfüllt wird. Arbeitszeiten werden zum Beispiel fast immer angewiesen oder du bekommst gesagt, was du an einem Tag erledigen sollst. Aber auch außerhalb des Arbeitsalltags wird von dir erwartet, dass du Anweisungen befolgst: Zum Beispiel sollst du zum Blutabnehmen beim Arzt nüchtern erscheinen, bei einem Zwischenfall in einem öffentlichen Verkehrsmittel sollst du genau das befolgen, was das Personal dir sagt oder du musst leider rechts ranfahren und halten, wenn die Polizei dich rauswinkt.

## 1 Kreuze die richtigen Lösungen an.

### a) Warten Sie Viertel nach acht vor meinem Büro!

- Ich soll 8:15 Uhr in das Büro vom Chef kommen.
- Ich soll kurz nach acht zum Chef kommen.
- Ich soll 8:15 Uhr vor dem Büro des Chefs warten.
- Ich soll bis Viertel nach acht vor dem Büro des Chefs warten.

### b) Stecken Sie den Schlüssel in das Schloss, wenn der Wächter die Alarmanlage ausgeschaltet hat und warten Sie, bis die Warnleuchte auf Grün steht.

- Ich stecke den Schlüssel in das Schloss, wenn die Alarmanlage ausgeschaltet wurde und die Warnleuchte auf Grün steht.
- Ich stecke den Schlüssel in das Schloss und warte, bis die Alarmanlage ausgeschaltet wird und die Warnleuchte auf Grün steht.
- Ich stecke den Schlüssel in das Schloss. Wenn die Alarmanlage ausgeschaltet ist, schließe ich auf, die Warnleuchte zeigt dann auf Grün.
- Ich stecke den Schlüssel in das Schloss, wenn die Alarmanlage ausgeschaltet ist und schließe erst auf, wenn die Warnleuchte auf Grün steht.

## 2 Welche Reihenfolge ist sinnvoll? Nummeriere.

### a) Vor dem Säubern der Tischbohrmaschine

- Holzspäne abfegen
- Stecker aus der Steckdose ziehen
- Maschine ausschalten
- Warten, bis sich alle Maschinenteile nicht mehr bewegen



### b) Sägen einer Holzleiste

- Anzeichnen
- Schleifen
- Sägen
- Maß überprüfen
- Messen



## 3 Denke dir weitere Aufgaben aus.

## 1 Lies den Text aufmerksam durch.

### Fügen durch Löten

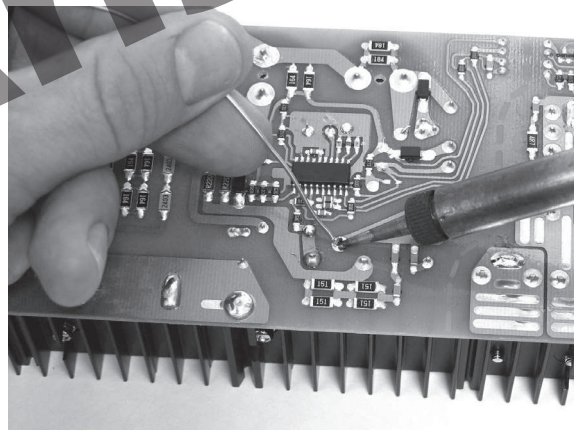
Lötverbindungen sind elektrisch leitende Verbindungen. Sie verbinden elektrische Bauteile, zum Beispiel eine Glühlampe, und Kabel zu einem Stromkreis.

Bauteile und Kabel werden durch Lötzinn verbunden, das erst geschmolzen wird, dann erkalte und wieder fest wird. Das Lötzinn ist praktisch der „Klebstoff“ der Verbindung. Für die Herstellung von Lötverbindungen werden ein Lötkolben, ein Ablageständer, Lötzinn und Strom benötigt.

Im Lötkolben befindet sich ein Heizelement, das den vorderen Teil des Lötkolbens stark erhitzt. Mit der Lötkolbenspitze werden das Kabelende und die Lötstelle des elektrischen Bauteils so stark erwärmt, dass das Lötzinn kurze Zeit später darauf fließen kann. Dafür brauchst du eine ruhige Hand und es klappt am besten, wenn du sitzt. Der Lötkolben hat keinen eigenen Ein- und Aus-schalter. Beim Einstecken in die Steckdose beginnt er gleich, sich auf über 200 Grad Celsius zu erhitzen. Nach dem Entfernen des Lötkolbens aus der Steckdose benötigt er noch einige Zeit zum Abkühlen.

Beim Löten ist es sehr wichtig, dass die Arbeitsschutzvorschriften unbedingt eingehalten werden, da die Brand- und Unfallgefahr sehr hoch sind.

## 2 Schau dir die Fotos aufmerksam an. Erarbeite eine Arbeitsschutzanweisung, damit Unfälle und Brandschäden vermieden werden. Schreibe kurz und knapp wichtige Regeln auf und nummeriere sie.



## Es soll doch auch schmecken! – Eine Kochanleitung verstehen

Klasse: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Anleitungen begegnen uns häufig: Wie bereite ich das Essen zu? Wie bastle ich ein Geschenk? Wie spiele ich das Spiel? Wie baue ich ein Möbelstück zusammen? Zu fast jedem neuen Produkt gibt es eine Gebrauchsanleitung. Anleitungen geben darüber Auskunft, wie ich etwas machen oder benutzen sollte.

Du hast Heißhunger und auch die Zeit, selbst etwas zu kochen. Im Supermarkt entdeckst du die Regale mit den Gewürzmischungen für verschiedene Gerichte. Ofenschnitzel Hawaii! Das klingt gut!

Du nimmst die Tüte und liest, was du noch benötigst und kaufst folgende Dinge dazu: drei Putenschnitzel, eine Packung Kochschinken, eine Dose mit Ananas in Scheiben, einen Becher Schlagsahne, eine Packung Reibekäse. Reis als Beilage hast du noch zu Hause.

Von den eingekauften Zutaten benötigst du folgende genaue Mengen:

- 3 Schnitzel
- 3 Scheiben Schinken
- 6 Scheiben Ananas
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g Reibekäse

**1 Schneide die Satzteile der Kochanleitung aus. Kombiniere die linken Satzteile mit den rechten zu sinnvollen Anweisungen.**

**2 Lege die Anweisungen in die Reihenfolge, in der du das Gericht zubereiten würdest. Nummeriere die Anweisungen und klebe sie dann auf ein Blatt.**

**Hinweise:** Die Soße kommt nur über die Schnitzel.  
Überprüfe vor dem Nummerieren und Aufkleben deine Ergebnisse.

### Kochanleitung

|   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Auf die Schinkenscheiben                             | die Schnitzel in der Auflaufform gießen.                                 |
| <input type="checkbox"/> Mit 50 g Käse bestreuen und im                       | auf die Schnitzel legen.   |
| <input type="checkbox"/> Beutelinhalt in 100 ml Wasser und 150 ml Schlagsahne | die Ananasscheiben legen.  |
| <input type="checkbox"/> Schnitzel quer halbieren                             | vorgeheizten Backofen bei 200°C oder Umluft 175°C ca. 30 Minuten backen. |
| <input type="checkbox"/> Schinkenscheiben halbieren und                       | einrühren und in einem Topf aufkochen.                                   |
| <input type="checkbox"/> Die heiße Soße gleichmäßig über                      | und nebeneinander in eine Auflaufform legen.                             |



## Anweisungen verstehen

### Lösung Aufgabe 1

- a) Antwort 3: Ich soll 8:15 Uhr vor dem Büro des Chefs warten.
- b) Antwort 4: Ich stecke den Schlüssel in das Schloss, wenn die Alarmanlage ausgeschaltet ist und schließe erst auf, wenn die Warnleuchte auf Grün steht.

### Lösung Aufgabe 2

#### a) Vor dem Säubern der Tischbohrmaschine

- 4 Holzspäne abfegen
- 3 Stecker aus der Steckdose ziehen
- 1 Maschine ausschalten
- 2 Warten, bis sich alle Maschinenteile nicht mehr bewegen

#### b) Sägen einer Holzleiste

- 2 Anzeichnen
- 5 Schleifen
- 3 Sägen
- 4 Maß überprüfen
- 1 Messen

## Selbst eine Anweisung schreiben

### Hinweise Aufgaben 1–2

Oft haben Schüler durch Technikunterricht, Wahlpflicht oder AG Vorerfahrungen zu den Arbeitsabläufen der beiden Aufgaben. Aus dem Technik- oder Werkraum der Schule können die entsprechenden Werkzeuge und Hilfsmittel zur Veranschaulichung ausgeliehen und gezeigt oder die entsprechenden Räume aufgesucht werden. Beherrschen Sie das Löten oder gewinnen Sie eine Kollegin oder einen Kollegen dafür, so können die Arbeitsvorgänge auch demonstriert werden.

### Mögliche Schülerlösung Aufgabe 2

1. Benutze immer einen Ablageständer für den Lötkolben.
2. Berühre nie die Lötkolbenspitze, wenn der Lötkolben sich erwärmt und solange er nicht abgekühlt ist.
3. Löte immer im Sitzen.
4. Achte darauf, dass du mit dem Lötkolben niemand anderen berührst.
5. Achtung, das Lötkolbenvorderteil darf nicht mit dem Lötkolbenkabel in Berührung kommen.
6. Stecke den Stecker des Lötkolbens erst kurz, bevor du den Lötkolben benötigst, in die Steckdose.
7. Bist du fertig mit dem Löten, ziehe sofort den Stecker, damit der Lötkolben abkühlt.
8. Räume den Lötkolben erst weg, wenn er ganz abgekühlt ist.

Die Lösungen fallen vermutlich ähnlich, aber nicht gleich aus. Um zu verdeutlichen, wie die Regeln formuliert werden, ist das Vorgeben eines Beispiels durch die Lehrperson sinnvoll.

## Es soll doch auch schmecken! – Eine Kochanleitung verstehen

### Hinweise Aufgaben 1–2

Die Lösung sollte als Lösungsblatt zur Ergebnissichtung drei- bis viermal kopiert werden. Besteht die Möglichkeit, in der Schule das Rezept auszuprobieren, kann dies gut genutzt werden. Möglich ist auch ein Nachkochen zu Hause evtl. mit dem Auftrag, die einzelnen Schritte zu fotografieren.

### Lösungen Aufgaben 1 und 2

|  |  |
|--|--|
| ( 1 ) Schnitzel quer halbieren                             | und nebeneinander in eine Auflaufform legen.                             |
| ( 2 ) Beutelinhalt in 100 ml Wasser und 150 ml Schlagsahne | einrühren und in einem Topf aufkochen.                                   |
| ( 3 ) Die heiße Soße gleichmäßig über                      | die Schnitzel in der Auflaufform gießen.                                 |
| ( 4 ) Schinkenscheiben halbieren und                       | auf die Schnitzel legen.   |
| ( 5 ) Auf die Schinkenscheiben                             | die Ananasscheiben legen.  |
| ( 6 ) Mit 50 g Käse bestreuen und im                       | vorgeheizten Backofen bei 200°C oder Umluft 175°C ca. 30 Minuten backen. |