

Thema 5

Bitte erstelle zur unten gestellten Aufgabe ein kleines Dokument (max. 5 Seiten). Du hast nächste Doppelstunde Zeit dieses anzufertigen, natürlich kannst du auch schon zu Hause etwas dafür vorbereiten. Am Ende der kommenden Unterrichtsstunde wird das Dokument eingesammelt und anschließend benotet.

Bearbeite die Aufgaben ausführlich. Ebenso darfst du Bilder zur Veranschaulichung in dein Dokument einfügen. Nimm auch die Aufgabenstellung mit in das Dokument auf, damit man die Lösung gut nachvollziehen kann.

Plätzchen backen

Wie jedes Jahr will Frau Engel am 4. Advent auf dem Erlanger Weihnachtsmarkt ihre selbstgebackenen Plätzchen verkaufen. Seit Wochen backt sie jeden Tag, doch gestern passierte ihr ein Missgeschick. Als sie die Plätzchen aus dem Ofen nehmen wollte, verbrannte sie sich beide Hände so sehr, dass sie zum Arzt musste und jetzt für eine Woche einen dicken Verband trägt. Aber es fehlen doch noch ihre Spezialität... Frau Engel ist verzweifelt.

Ihr Mann hat die Notlage erkannt und erklärt sich zögerlich bereit, ihr zu helfen, obwohl er sich der Küche sonst gezielt fernhält. Als Profi in Sachen Plätzchen kennt Frau Engel natürlich jedes Rezept auswendig. Deshalb diktiert sie ihrem Mann, wie er vorzugehen hat, dass die Haferflockenhäufchen sicher gelingen.

Die wörtliche Beschreibung ist Herrn Engel viel zu kompliziert und unübersichtlich. Er kann nicht gleichzeitig rühren und mischen und dabei die Anweisungen lesen. Er stellt deshalb für ihn ein übersichtliches Struktogramm aus Frau Engels Erklärung (siehe unten), dass sich Herr Engel voll auf das Backen konzentrieren kann.

Erklärung von Frau Engel:

Zunächst erhitzt du etwas Fett in einem Topf und röstest darin die Haferflocken kurz an. Wenn sie lichtgelb sind, gibst du einen Esslöffel Zucker dazu und rührst die Masse noch viermal um. Jetzt musst du warten, bis die Haferflocken abgekühlt sind. Anschließend kommt die Schaummasse. Dafür rührst du die Margarine, bis sie schaumig ist. Dann gibst du den Zucker hinzu, danach die beiden Eier eines nach dem anderen (= wiederhole zweimal). Jetzt noch die Haferflocken, das Mehl und die Gewürze unterrühren und fertig ist der Teig. Aus dem Teig sollen Häufchen entstehen. Wird eines nicht ganz perfekt – halb so wild –, dann setzt du einfach einen Klecks Marmelade darauf. Das machst du solange, bis der Teig aufgebraucht ist. Dann muss nur noch das Blech in den Ofen. Zusehen kann ich ja auch mit verbundenen Händen. Ich sage dir dann, wann du sie herausnehmen musst 😊

Bitte erstelle zu dieser Aufgabe ein Struktogramm und erkläre anhand der Aufgabe, jemandem der noch nie ein Struktogramm gesehen hat, wie man dieses erstellt.