

Deutscharbeit Klasse 4

Thema: Eine Vorgangsbeschreibung schreiben

Name: _____ Datum: _____

Viel Erfolg!

Punkte: _____ / 28 Note: _____

Unterschrift: _____

1 Was gilt für eine gute Vorgangsbeschreibung? Kreuze an.

Aussage	richtig	falsch
Zuerst nenne ich alle Materialien oder Zutaten.	☐	☐
Ich schreibe die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge auf.	☐	☐
Ich erzähle, wie lustig es beim Backen war.	☐	☐
Ich schreibe im Präteritum, z. B. „Ich rührte den Teig.“	☐	☐
Ich verwende Fachwörter, z. B. „ausrollen“ oder „falten“.	☐	☐
Ich beginne jeden Satz mit „Dann“.	☐	☐

____ / 3

2 Lies die Arbeitsschritte. Welche Materialien brauchst du?

Schreibe die Materialliste. Es sind sechs Materialien.

Ein Windlicht basteln

1. Reiß Transparentpapier in kleine Stücke.
2. Bestreiche ein leeres Marmeladenglas mit dem Pinsel dünn mit Kleister.
3. Klebe die Papierstücke dicht nebeneinander auf das Glas.
4. Binde zum Schluss ein Geschenkband um den Rand des Glases.
5. Wenn alles trocken ist, stellst du ein Teelicht hinein.

Material:

– _____ – _____
– _____ – _____
– _____ – _____

____ / 3

3 Die Arbeitsschritte für Butterplätzchen sind durcheinandergeraten. Nummeriere sie von 1 bis 7.

- ☐ Lege die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier.
- ☐ Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker.
- ☐ Stich mit Ausstechformen Sterne und Herzen aus.
- ☐ Gib das Ei und das Mehl dazu und knete einen Teig.
- ☐ Backe die Plätzchen etwa 10 Minuten bei 180 °C.
- ☐ Rolle den kalten Teig mit dem Nudelholz dünn aus.
- ☐ Stelle den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank.

___ / 3,5

4 Setze passende Satzanfänge aus dem Wortspeicher ein. Benutze jeden nur einmal.

Wortspeicher: Zuerst · Danach · Anschließend · Jetzt · Zum Schluss

Heißer Kakao

- _____ gießt du 250 ml Milch in einen kleinen Topf.
- _____ erwärmst du die Milch langsam auf dem Herd.
- _____ rührst du zwei Teelöffel Kakaopulver hinein.
- _____ gießt du den Kakao vorsichtig in eine Tasse.
- _____ gibst du einen Klecks Sahne darauf.

___ / 2,5

5 Setze das Verb im Präsens ein.

- a) Man (waschen) _____ vier feste Äpfel.
- b) Mit einem Apfelausstecher (stechen) _____ man das Kerngehäuse aus.
- c) Dann (geben) _____ man Nüsse, Rosinen und Honig in die Äpfel.
- d) Man (nehmen) _____ eine Auflaufform und fettet sie mit Butter ein.
- e) Die Äpfel (backen) _____ 25 Minuten im Ofen.
- f) Danach (lassen) _____ man die Bratäpfel kurz abkühlen.

___ / 3

6 Wie heißt das Fachwort? Schreibe es in die Tabelle.

Wortspeicher: ausrollen · vorheizen · sieben
verquirlen · falten · ausstechen

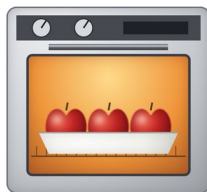
Das bedeutet es	Fachwort
den Teig mit dem Nudelholz flach machen	
den Backofen schon vorher warm werden lassen	
das Mehl durch ein feines Sieb geben	
Eier mit einer Gabel schnell verrühren	
Papier Kante auf Kante legen und knicken	
mit einer Form Figuren aus dem Teig drücken	

___ / 3

7 Schreibe zu den Bildern ein Rezept für Bratäpfel.

Schreibe eine Überschrift, die Zutaten und mindestens 6 Sätze.

Denke an: Reihenfolge · Präsens · Satzanfänge · Fachwörter

			
1 waschen	2 Kerngehäuse ausstechen	3 füllen	4 25 Min. bei 180 °C backen

Zutaten für 4 Bratäpfel: 4 feste Äpfel, 2 EL gehackte Nüsse, 1 EL Rosinen, 1 EL Honig, 1 Prise Zimt, etwas Butter für die Form

___ / 8

8 Warum ist die Reihenfolge in Anleitungen wichtig? Begründe.

___ / 2

Lösung: Deutscharbeit Klasse 4: Eine Vorgangsbeschreibung schreiben

Insgesamt sind 28 Punkte erreichbar, halbe Punkte sind möglich.

Note 1	Note 2	Note 3	Note 4	Note 5	Note 6
28–25,5 P.	25–22,5 P.	22–18,5 P.	18–14 P.	13,5–8,5 P.	8–0 P.

1 Was gilt für eine gute Vorgangsbeschreibung? Kreuze an.

Aussage	richtig	falsch
Zuerst nenne ich alle Materialien oder Zutaten.	☒	☐
Ich schreibe die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge auf.	☒	☐
Ich erzähle, wie lustig es beim Backen war.	☐	☒
Ich schreibe im Präteritum, z. B. „Ich rührte den Teig.“	☐	☒
Ich verwende Fachwörter, z. B. „ausrollen“ oder „falten“.	☒	☐
Ich beginne jeden Satz mit „Dann“.	☐	☒

3 / 3

2 Lies die Arbeitsschritte. Welche Materialien brauchst du?

Schreibe die Materialliste. Es sind sechs Materialien.

Ein Windlicht basteln

1. Reiß Transparentpapier in kleine Stücke.
2. Bestreiche ein leeres Marmeladenglas mit dem Pinsel dünn mit Kleister.
3. Klebe die Papierstücke dicht nebeneinander auf das Glas.
4. Binde zum Schluss ein Geschenkband um den Rand des Glases.
5. Wenn alles trocken ist, stellst du ein Teelicht hinein.

Material:

- Transparentpapier
- Kleister
- ein leeres Marmeladenglas
- Geschenkband
- ein Pinsel
- ein Teelicht

3 / 3

3 Die Arbeitsschritte für Butterplätzchen sind durcheinandergeraten. Nummeriere sie von 1 bis 7.

- | | |
|---|--|
| 6 | Lege die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier. |
| 1 | Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker. |
| 5 | Stich mit Ausstechformen Sterne und Herzen aus. |
| 2 | Gib das Ei und das Mehl dazu und knete einen Teig. |
| 7 | Backe die Plätzchen etwa 10 Minuten bei 180 °C. |
| 4 | Rolle den kalten Teig mit dem Nudelholz dünn aus. |
| 3 | Stelle den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank. |

3,5 / 3,5

4 Setze passende Satzanfänge aus dem Wortspeicher ein. Benutze jeden nur einmal.

Wortspeicher: Zuerst · Danach · Anschließend · Jetzt · Zum Schluss

Heißer Kakao

Zuerst gießt du 250 ml Milch in einen kleinen Topf.

Danach erwärmst du die Milch langsam auf dem Herd.

Anschließend rührst du zwei Teelöffel Kakaopulver hinein.

Jetzt gießt du den Kakao vorsichtig in eine Tasse.

Zum Schluss gibst du einen Klecks Sahne darauf.

Die drei mittleren Satzanfänge können auch anders verteilt sein.

2,5 / 2,5

5 Setze das Verb im Präsens ein.

- a) Man (waschen) wäscht vier feste Äpfel.
- b) Mit einem Apfelausstecher (stechen) sticht man das Kerngehäuse aus.
- c) Dann (geben) gibt man Nüsse, Rosinen und Honig in die Äpfel.
- d) Man (nehmen) nimmt eine Auflaufform und fettet sie mit Butter ein.
- e) Die Äpfel (backen) backen 25 Minuten im Ofen.
- f) Danach (lassen) lässt man die Bratäpfel kurz abkühlen.

3 / 3

6 Wie heißt das Fachwort? Schreibe es in die Tabelle.

Wortspeicher: ausrollen · vorheizen · sieben
verquirlen · falten · ausstechen

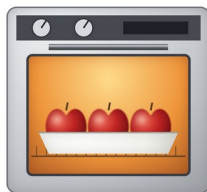
Das bedeutet es	Fachwort
den Teig mit dem Nudelholz flach machen	ausrollen
den Backofen schon vorher warm werden lassen	vorheizen
das Mehl durch ein feines Sieb geben	sieben
Eier mit einer Gabel schnell verrühren	verquirlen
Papier Kante auf Kante legen und knicken	falten
mit einer Form Figuren aus dem Teig drücken	ausstechen

3 / 3

7 Schreibe zu den Bildern ein Rezept für Bratäpfel. (Beispiellösung)

Schreibe eine Überschrift, die Zutaten und mindestens 6 Sätze.

Denke an: Reihenfolge · Präsens · Satzanfänge · Fachwörter

			
1 waschen	2 Kerngehäuse ausstechen	3 füllen	4 25 Min. bei 180 °C backen

Zutaten für 4 Bratäpfel: 4 feste Äpfel, 2 EL gehackte Nüsse, 1 EL Rosinen, 1 EL Honig, 1 Prise Zimt, etwas Butter für die Form

Bratäpfel aus dem Backofen

Zutaten: 4 Äpfel, 2 EL Nüsse, 1 EL Rosinen, 1 EL Honig, Zimt, Butter

Zuerst heizt du den Ofen auf 180 °C vor. Dann wäschst du die Äpfel.

Anschließend stichst du mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse aus.

Danach mischst du Nüsse, Rosinen, Honig und Zimt und füllst die Äpfel.

Nun fettest du die Auflaufform ein und stellst die Äpfel hinein.

Zum Schluss backst du die Bratäpfel 25 Minuten im Ofen.

8 / 8

8 Warum ist die Reihenfolge in Anleitungen wichtig? Begründe. (Beispiellösung)

Wer die Anleitung liest, macht genau das, was dort steht.

Stimmt die Reihenfolge nicht, gelingt das Rezept nicht, z. B. wenn man den Teig ausrollt, bevor er geknetet ist.

2 / 2