



Biskuitteig

Jahrgangsstufe: 8

Schwerpunkt der Stunde

- Zusammenhang von Zutaten und Herstellung
- Fachbegriffe: Eischnee, Schaummasse, unterziehen/unterheben
- Fachgerechte Herstellung des Biskuitteiges (Küchenmaschine)
- Küchenpraktische Tipps

Einsatz des Videos / Didaktischer Ort*

Anfangsphase	<ul style="list-style-type: none">- Unterrichtseinstieg (Hinführung zum Thema)- Kurzreferat/-vortrag- vorbereitende Hausaufgabe- Wiederholung des Gelernten
Mittelphase	<ul style="list-style-type: none">- Zubereitung des Biskuitteiges*- Auswertungsphase- Unterstützungsmaterial während der Zubereitung- Reflexion (z. B. nach der Zubereitung)- Differenzierung- üben und wiederholen
Schlussphase	<ul style="list-style-type: none">- Reflexion: Selbst- und/oder Fremdeinschätzung

* Es kann folgendes Servicematerial individuell eingesetzt werden:

[ES digital](#) | [Berufsorientierung an der Mittelschule](#) | [Fächer in der Mittelschule](#) | [Mittelschule](#) | [Schularten](#) | [Willkommen am ISB – dem Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München \(bayern.de\)](#)