

Fleischteig

Jahrgangsstufe: 8

Schwerpunkt der Stunde

- Hygieneregeln beim Verarbeiten von Hackfleisch
- Zubereitung eines Fleischteiges
- Garen/Weiterverarbeiten des Fleischteiges
- 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 bzw. zur eigenen Sicherung
Mittelphase	<ul style="list-style-type: none"> - Zubereitung des Fleischteiges* - 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

* dazu kann ein Arbeitsauftrag und/oder eine Infokarte eingesetzt werden
 → siehe Zusatzmaterial