

## Thema Planungsraster zur Lernsituation im LF 5

Handlungsphasen	BFK	Methoden	Zeit	BPK	Methoden	Zeit
<b>Zeitrictwert</b>	8h			8h		
<b>informieren/ analysieren</b>	Lernsituation vorstellen und analysieren <ul style="list-style-type: none"> <li>Definition und Gründe des Vegetarismus</li> <li>Grundformen des Vegetarismus</li> <li>Bewertung der vegetarischen Kostformen</li> </ul>	Rollenspiel, Fallbeispiel Interview, Advance Organizer  Gruppenpuzzle (Binnendifferenzierung) Plakat		Lernsituation vorstellen und analysieren. <ul style="list-style-type: none"> <li>Verschiedene Frühstücksarten (Kontinental, Interkontinental, International</li> <li>Buffet, Brunch)</li> <li>Frühstückskomponenten und Frühstücksgerichte</li> </ul>	Textarbeit oder Schwedenrätsel Ergebnisse als Cluster	
<b>planen entscheiden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sammeln von geeigneten Lebensmitteln für drei vegetarische Kostformen</li> <li>Berechnung des Eiweiß- Calcium- und Eisengehalts</li> <li>Entscheidung für passende Komponenten zur Neugestaltung eines alternativen Frühstücksbuffets</li> </ul>	Gruppenarbeit   Einzelarbeit Binnendifferenzierung = Anzahl der Berechnungen bzw. der Nährstoffe  Plenum	4h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auswahl der Geschirr- und Besteckteile sowie technischer Hilfsmittel entsprechend der Speisenauswahl aus BFK</li> <li>Projektplan</li> </ul>	Partner- oder Gruppenarbeit (Placemat, oder Kopfstand) Liste versch. Frühstücksgerichte  Rollenspiel – Büffet aufbauen, Ablauf erproben Ergebnissicherung Arbeitsblatt Plakat	3h
<b>durchführen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Erstellung von Aufstellern für das Frühstücksbuffet.</li> </ul>	Handschriftlich/PC (Binnendifferenzierung) Diagramm und Symbolik	2h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aufbau des Buffets (Free-flow, Online)</li> <li>Berechnung der benötigten Geschirr und Besteckteile</li> <li>Planung Grundgedeck</li> </ul>	Praxis Aufbau des Büffets, anbringen der Aufsteller (Speisen werden von der zweiten Praxisgruppe in der Großküche zubereitet)	3h
<b>kontrollieren bewerten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kriterien zur Bewertung eines Frühstücksbuffets erstellen</li> <li>Aufsteller bewerten</li> <li>Wiederholungsarbeit</li> </ul>	Arbeitsteilige Gruppenarbeit Handlungskreislauf	1h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kriterien zur Bewertung des Aufbaus und der Dekoration des Frühstücksbuffets</li> <li>ggf. sensorische Beurteilung der Frühstücksgerichte</li> </ul>	Arbeitsteilige Gruppenarbeit	1h
<b>reflektieren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lernsituation in allen Phasen</li> </ul>	Feedback z. B. fünf Fingerfeedback	1h	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umsetzbarkeit in einem gastronomischen Betrieb</li> </ul>	Plenum	1h

Bei der Planung BPK wird von einer Gruppenteilung im Praxisunterricht ausgegangen. In diesem Beispiel wird die Lernsituation mit den Inhalten aus Restaurantorganisation und Dienstleistung umgesetzt.