

Thema Lernsituation LF2 – Planungsraster

Handlungsphasen	BFK	Methoden	Zeit	BPK	Methoden	Zeit
Zeitrichtwert	10 h			10 h		
informieren analysieren	Lernsituation vorstellen und analysieren <ul style="list-style-type: none"> Aufbau, Einteilung und ernährungs-physiologische Aufgaben der Kohlenhydrate Auswahl und Einteilung kohlenhydratreicher Lebensmittel 	Marktplatz, Advance Organizer, Stiller Impuls, Film usw. Stationenlernen sensorische Tests	5h	Lernsituation vorstellen und analysieren küchentechnische Eigenschaften der Kohlenhydrate Grundregeln und Techniken bei der Verarbeitung kohlenhydratreicher Lebensmittel geeignete Garverfahren Beispiele Sättigungsbeilage	Lebensmittelversuche Rezeptsammlung	5h
planen entscheiden	Gruppe plant und entscheidet, welche Inhalte der Lernsituation in der Mindmap für die Mitarbeiterschulung dargestellt werden. Kriterien für die Mindmap wiederholen	Partner-/Gruppenarbeit ” ” ”		Vorschläge zur Menügestaltung Arbeitsplanung drei Rezepte	(Sammlung)	
durchführen	Mindmap erstellen Mitarbeiterbesprechung	Strukturierung Präsentation/Marktplatz	5h	Zutatenauswahl und Warenkontrolle Zubereitung Gartechnik Speisen anrichten	arbeitsteilige Gruppenarbeit Produktpräsentation	4h
kontrollieren bewerten	Kriterien zur Bewertung erstellen Mindmap bewerten	Partner-/Gruppenarbeit		Endkontrolle sensorische Bewertung arbeitstechnische Bewertung	Bewertungsbögen	2h
reflektieren	Lernsituation in allen Phasen	Feedback „Koffer packen“		Umsetzbarkeit in einem gastronomischen Betrieb	Plenum	