|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Handlungsphasen** | **BFK** | **Methoden** | **Zeit** | **BPK** | **Methoden** | **Zeit** |
| **Zeitrichtwert** | 10 h |  |  | 10 h |  |  |
| **informieren**  **analysieren** | Lernsituation vorstellen und analysieren   * 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 |  |