|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Handlungsphasen** | **BFK** | **Methoden** | **Zeit** | **BPK** | **Methoden** | **Zeit** |
| **Zeitrichtwert** | 8h |  |  | 8h |  |  |
| **informieren/**  **analysieren** | Lernsituation vorstellen und analysieren   * Definition und Gründe des Vegetarismus * Grundformen des Vegetarismus * Bewertung der vegetarischen Kostformen | Rollenspiel, Fallbeispiel  Interview,  Advance Organizer  Gruppenpuzzle (Binnendifferenzierung)  Plakat |  | Lernsituation vorstellen und analysieren.   * Verschiedene Frühstücksarten (Kontinental, Interkontinental, International * Buffet, Brunch) * Frühstückskomponenten und Frühstücksgerichte | Textarbeit oder  Schwedenrätsel  Ergebnisse als Cluster |  |
| **planen**  **entscheiden** | * Sammeln von geeigneten Lebensmitteln für drei vegetarische Kostformen * Berechnung des Eiweiß- Calcium- und Eisengehalts * Entscheidung für passende Komponenten zur Neugestaltung eines alternativen Frühstücksbuffets | Gruppenarbeit  Einzelarbeit  Binnendifferenzierung = Anzahl der Berechnungen bzw. der Nährstoffe  Plenum | 4h | * Auswahl der Geschirr- und Besteckteile sowie technischer Hilfsmittel entsprechend der Speisenauswahl aus BFK * Projektplan | Partner- oder Gruppenarbeit  (Placemat, oder Kopfstand)  Liste versch. Frühstücksgerichte  Rollenspiel – Büffet aufbauen, Ablauf erproben  Ergebnissicherung  Arbeitsblatt Plakat | 3h |
| **durchführen** | * Erstellung von Aufstellern für das Frühstücksbuffet. | Handschriftlich/PC (Binnendifferenzierung)  Diagramm und Symbolik | 2h | * Aufbau des Buffets (Free-flow, Online) * Berechnung der benötigten Geschirr und Besteckteile * Planung Grundgedeck | Praxis  Aufbau des Büffets,  anbringen der Aufsteller (Speisen werden von der zweiten Praxisgruppe in der Großküche zubereitet) | 3h |
| **kontrollieren**  **bewerten** | * Kriterien zur Bewertung eines Frühstücksbuffets erstellen * Aufsteller bewerten * Wiederholungsarbeit | Arbeitsteilige Gruppenarbeit  Handlungskreislauf | 1h | * Kriterien zur Bewertung des Aufbaus und der Dekoration des Frühstückbuffets * ggf. sensorische Beurteilung der Frühstücksgerichte | Arbeitsteilige Gruppenarbeit | 1h |
| **reflektieren** | * Lernsituation in allen Phasen | Feedback z. B. fünf Fingerfeedback | 1h | * Umsetzbarkeit in einem gastronomischen Betrieb | 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.