

Projektprüfung Ernährung und Soziales

Inhalte / Anforderungen



ANTON SEITZ
MITTELSCHULE ROTH

Die folgenden Informationen zur Projektprüfung (mit WiB-Anteil) gelten für **alle Prüflinge der 9. und 10. Klassen** (Schüler der ASS und Externe aller anderen Schulen bzw. alle weiteren Berechtigten)

Der zeitliche Ablauf (verteilt auf 4 Tage)

Tag 1

- Aushändigung der **Prüfungsaufgaben** an alle Prüflinge
- Aushändigung der individuellen weiteren **Prüfungstermine**
- **Abgabe** der gewählten Prüfungsaufgaben (Rezepte/Menü)

Tag 2

- Abgabe der schriftlichen Zeitorganisation (Organisationsplan)
- Abgabe des Einkaufszettels
- Abgabe der Menükarte
- Hausaufgabe: Einkauf aller Lebensmittel bzw. Hilfsmittel (am Praxistag mitzubringen)

Tag 3

- Ausführung der praktischen Prüfungsarbeit
(**150 Min** +Vorbereitungszeit +Essenzeit +Aufräumen)
- Ausführung der praktischen Prüfungsarbeit
- Gesamtzeitbedarf: ca.6-7 Schulstunden

Tag 4

- Abgabe der Projektmappe siehe Prüfungstermine
- Präsentation mit mündlichem und/oder schriftlichen Teilen u. dem individuell
- geplanten Medieneinsatz, im Prüfungstext festgelegt

Der Inhalt/die Voraussetzungen

Grundlagen für die Projektprüfung sind:

- Der geltende Lehrplan(ES u. WiB in 7.-10 Klasse)
- Eine 3-4-jährige Unterrichtspraxis
- Grundkenntnisse der EDV (Word, Umgang mit Tabellen, Internet, Power-Point)

Dem jeweiligen Prüfungstext / Prüfungsthema entsprechend setzen wir voraus:

- Schriftliche Zeitorganisation
- Selbstständiges Zubereiten u. Präsentieren der geforderten Speisen u. Getränke
- als Büffet oder auf dem Teller
- Beherrschen anspruchsvoller Küchentechniken u. dem dazu passenden
- Geräteinsatz (Mikrowelle, Schnellkochtopf, Küchenmaschine, Handrührgerät
- Pürrier Stab, Backofen, Wok, Waffeleisen, Getreidemühle...)
- Alle Rezepte u. Merkblätter aus der 7.-10.oder 7.-9. Klasse
- Gute Kenntnisse des Inventars unserer Schulküche
- Erstellen von Formblättern für Einkauf, Menüpräsentation, Speisekärtchen,
- Menükarten...
- Eindecken themenbezogener Esstische (Gastro-Norm)
- Mitzubringen sind:
 - das eigene Rezept
 - Bequeme Schuhe
 - Evtl. Haargummi
 - Schreibzeug
 - Projektmappe
 - Arbeitsmappe der 9. bzw. 10.Klasse
 - Verschießbare Speisenbehälter
 - Gummihandschuhe

Hinweis:

Diese grundlegenden Vorinformationen sind als Richtlinien aufzufassen. Für **ernsthaft interessierte externe Prüflinge** empfehlen wir zusätzlich die Kontaktaufnahme mit unseren Mittelschülern u. den Fachbetreuern im sozialen Bereich oder den Klassenlehrern der entsprechenden 9. u. 10. Klassen. Auskunft im Sekretariat.

Angebot:

Hospitation im stundenplanmäßigen Fachunterricht der entsprechenden Klassen ist nach Voranmeldung möglich.