



Qualifizierender Abschluss der Mittelschule Oberhaching 2024

Kompetenzen für die Projektprüfung in den Fächern

Ernährung und Soziales und Wirtschaft und Beruf

Anforderungen

1. Selbständiges Planen und Vorbereiten in angemessenem Schwierigkeitsgrad sowie die Dokumentation des Arbeitsprozesses innerhalb und außerhalb der Schule inklusive der Aufgabenverteilung und der Zeiteinteilung.
2. Erstellen einer Projektmappe mit folgendem Inhalt:
 - ✓ Deckblatt
 - ✓ Aufgabenstellung
 - ✓ Arbeitsbericht mit
 - Arbeitsplanung für den Prüfling
 - Aufgabenverteilung für die Gruppe
 - Zeitplanung für den Prüfling und die Gruppe
 - täglichem Tätigkeitsnachweis
 - Organisationsplan zur Zubereitung der Rezepte
 - Rezepte in Tabellenform mit Bild und Begründung für die Auswahl
 - Einkaufszettel
 - Abrechnung
 - ✓ Ausarbeitung der WiB-Aufgabe mit Begleittext zur Präsentation
 - ✓ Reflexion der eigenen Arbeit und der Arbeit der Gruppe
 - ✓ Quellenangabe

Die Prüfungsaufgabe und die Arbeitsgruppe werden durch Losverfahren verteilt. Der Schüler/die Schülerin hat im Prüfungszeitraum Zeit, die Mappe zu erstellen. Dabei wäre der Einsatz eines Computers von Vorteil. Der Einsatz des Internets ist in der Quellenangabe genau zu dokumentieren.



Im Prüfungszeitraum müssen auch die Lebensmittel durch den Prüfling bereitgestellt werden (vorab Kontrolle der Vorräte in der Schulküche, sparsamer Einkauf, Lagerung ...). Die Schule stellt dafür einen festgesetzten Betrag zur Verfügung.

3. Praktische Prüfung

Arbeitszeit: 150 Minuten

Es sollen folgende Arbeitsweisen und Techniken selbständig ausgeführt werden:

- Kenntnis und Anwendung von Sicherheitsmaßnahmen in einer Küche
- Anwenden der üblichen Hygienemaßnahmen in einer Küche
- Ökonomisches und ökologisches Arbeitsverhalten
- Beachten von Regeln zur gesunden Ernährung
- Rationelles Schneiden
- Sachgerechter Einsatz von Kochgeräten (z. B. Mikrowelle, Dampfdrucktopf, Spritzbeutel...)
- Garverfahren (z.B: kochen, dämpfen, dünsten, backen, schmoren ...) auswählen und sachgemäß einsetzen
- Zubereiten verschiedener Teige (z.B. Mürbteig, Biskuitteig, Brandteig, Mehlteig, Strudelteig ...)
- Gelatineverarbeitung
- Anrichten und Garnieren
- Gerichte passend abschmecken
- Speisen am Büffet präsentieren oder servieren und abtragen
- Sauberkeit, Arbeitsorganisation
- Tisch für das Thema passend decken und dekorieren

4. Präsentation

Zu einem festgesetzten Termin präsentieren die Prüflinge in der Gruppe in erkennbar aufgeteilten Redezeiten die Ergebnisse und beantworten Fragen zum Projekt und zur Gruppenarbeit. Der Einsatz von Medien (Plakat, Tafel, Bildmaterial, Power Point...) ist erwünscht.