

Qualifizierender Abschluss der Mittelschule Oberhaching

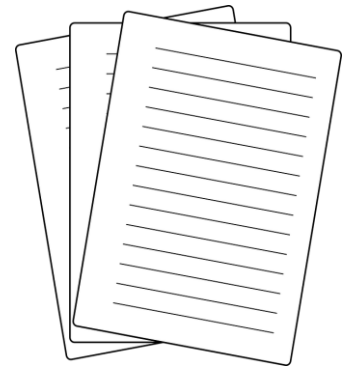
2020

Projektprüfung in Soziales

! Selbständiges Planen und Vorbereiten sowie die Dokumentation des Arbeitsprozesses innerhalb und außerhalb der Schule sind sehr wichtig.

1. Erstellen einer Projektmappe mit folgendem Inhalt:

- ✓ Deckblatt
- ✓ Aufgabenstellung (Leittext)
- ✓ Arbeitsbericht mit
 - Arbeitsplanung für dich
 - Aufgabenverteilung für die Gruppe
 - Zeitplanung für dich und die Gruppe
 - täglicher Tätigkeitsnachweis
 - Organisationsplan zur Zubereitung der Rezepte
 - Rezepte mit Bild und Begründung für die Auswahl
 - Einkaufszettel
 - Abrechnung
- ✓ Ausarbeitung der AWT 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 zwei Tage Zeit, die Mappe zu erstellen, dabei wäre der Einsatz des Computers von Vorteil. Der Einsatz des Internets, zur Rezeptauswahl, ist nur in besonders begründeten Einzelfällen erlaubt.

In diesem Zeitraum müssen auch die Lebensmittel bereitgestellt werden (Kontrolle der Vorräte in der Schulküche, sparsamer Einkauf, Lagerung...). Die Schule stellt dafür einen festgesetzten Betrag zur Verfügung.

2. Praktische Prüfung

Arbeitszeit: 150 Minuten, ggf. ein Zeitzuschlag von 20 Minuten

Es sollen folgende Arbeitsweisen und Techniken selbständig ausgeführt werden:

- Kenntnis und Anwendung von Sicherheitsmaßnahmen in der Küche
- Anwenden der üblichen Hygienemaßnahmen in einer Küche
- Ökonomisches und ökologisches Arbeitsverhalten (regional, saisonal, etc. ...)
- Beachten von Regeln zur gesunden Ernährung
- Rationelles Schneiden, Schneidetechniken (Krallengriff, Tunnelgriff)
- Sachgerechter Einsatz von Kochgeräten (Backofen, Kochfeld, Mikrowelle, Dampfdrucktopf, Spritzbeutel...)
- Garverfahren (kochen, dämpfen, dünsten, backen, schmoren, ...) auswählen und sachgemäß einsetzen
- Erkennen und zubereiten verschiedener Teige (Mürbteig, Biskuitteig, Brandteig, Rührteig, Strudelteig...)
- Gelatineverarbeitung
- Anrichten und Garnieren
- Servieren und Abservieren
- Sauberkeit
- Gerichte passend abschmecken
- Tischdecken und Dekoration



! Hinweis: Diese Aufzählung hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

3. Präsentation

Zu einem festgesetzten Termin präsentiert ihr in der Gruppe in gerecht aufgeteilten Redezeiten eure Ergebnisse und beantwortet Fragen zu eurem Projekt und zur Gruppenarbeit. Der Einsatz von Medien (Plakat, Tafel, Bildmaterial, PPP...) ist erwünscht.

Viel Erfolg bei den Vorbereitungen!



Informationen für externe Prüflinge