

# Qualifizierender Abschluss der Mittelschule Oberhaching

2021

## Kompetenzen für die Projektprüfung Soziales

### Anforderungen

**Leider ist es dieses Jahr nicht erlaubt, die praktische Arbeit im üblichen Prüfungsrahmen durchzuführen. Das bedeutet aber nicht, dass gar keine praktischen Arbeiten durchgeführt werden. Wenn möglich können und sollen praktische Arbeiten von den Prüflingen bearbeitet werden, um sie als Grundlagen der schülergemäßen Beschreibung der Aufgaben zu nutzen.**

**Die Note setzt sich aus der Projektmappe und der Präsentation zusammen. Dabei dürfen auch Bildmaterialien verwendet werden, die eine praktische Arbeit zuhause darstellen.**

1. Selbstständiges Planen, Vorbereiten und Beschreiben des Arbeitsprozesses innerhalb und außerhalb der Schule
2. Erstellen einer Projektmappe mit folgendem Inhalt:
  - ✓ Deckblatt
  - ✓ Aufgabenstellung
  - ✓ Arbeitsbericht mit:
    - Arbeitsplanung
    - Organisationsplan zur Zubereitung der Rezepte
    - Rezepte in Tabellenform
    - Begründung für die Auswahl der Rezepte
    - Einkaufszettel (fiktiv)
    - Kostenerstellung (fiktiv)
  - ✓ Ausarbeitung der AWT Aufgabe mit Begleittext zur Präsentation
  - ✓ Ausführliche Reflexion der eigenen Arbeit
  - ✓ Quellenangabe

Der Schüler/die Schülerin hat zwei Tage Zeit, die Mappe zu erstellen, dabei wäre der Einsatz des Computers von Vorteil.

✓ Es sollen zum Beispiel folgende Arbeitsweisen und Techniken erklärt werden können (passend zur Aufgabenstellung):

- Sicherheitsmaßnahmen in der Küche
- Hygienemaßnahmen in einer Küche
- Ökonomischer und ökologischer Einkauf und ebensolches Arbeitsverhalten
- Beachten von Regeln zur gesunden Ernährung
- Überlegungen zum Einsatz von Fertigprodukten
- Beschreiben des sachgerechten Einsatzes von Kochgeräten  
(Mikrowelle, Dampfdrucktopf, Spritzbeutel...)
- Garverfahren (kochen, dämpfen, dünsten, backen, schmoren, ...) beschreiben und sachgemäß den Rezepten zuordnen
- Erkennen und beschreiben verschiedener Teige  
(Mürbteig, Biskuitteig, Brandteig, Rührteig, Strudelteig, ...)
- Regeln für:
  - Gelatineverarbeitung
  - Hackfleischverarbeitung
  - Anrichten und Garnieren
  - Servieren und Abtragen
  - Tischdecken und Dekoration

### 3. Präsentation

Zu einem festgesetzten Termin präsentierst du in 15 Minuten deine Ergebnisse und beantwortest Fragen zu deinem Projekt.

Der Einsatz von Medien (Plakat, Tafel, Bildmaterial, PowerPoint Präsentation, ...) ist sehr erwünscht!