

Die Projektprüfung im BoW-Fach Ernährung und Soziales in Verbindung mit WiB

1. Welche äußeren Voraussetzungen, Kenntnisse und Fähigkeiten werden für die Prüfung erwartet?

- Hygiene (sauberes Erscheinungsbild, keine lackierten Fingernägel, Schmuck abnehmen, saubere und gebügelte Schürze, Haarspange oder Kopfbedeckung - wenn nötig)
- Kenntnisse der sorgfältigen Mülltrennung und deren Anwendung
- Sachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und fachgerechte Arbeitstechniken (schälen, schneiden, würfeln, ...), sachgerechter und sinnvoller Einsatz von Arbeitsgeräten

2. Welche fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten werden erwartet?

- Kenntnisse der Lebensmittelverarbeitung
- Grundrezepte (Teige, Soßen, Panieren,...)
- Gelatineverarbeitung
- Garmachungsarten
- Speisen anrichten und garnieren

3. Welche weiteren fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten erwartet?

- Arbeiten mit dem Computer, z.B. Erstellen und Bearbeiten von Tabellen, Kopf- und Fußzeile, Inhaltsverzeichnis,
- Teamfähigkeit
- Menüzusammenstellung (gedanklich und schriftlich)
- Rezepterstellung nach eigenen Vorstellungen mit Bildern am Computer
- Erstellen eines Einkaufzettels (schriftlich)
- Erstellen eines Arbeits-/Organisationsplans (schriftlich)
- Festliche Tischgestaltung (Teller, Besteck, Gläser, Vorlegebesteck, ...)
- Aufstellen eines Buffets
- Präsentationsmethoden (Vortrag, Tafel, PowerPoint)

4. Was ist zur Prüfung mitzubringen?

- Schreibzeug, Notizblätter, Hefter für die Projektmappe (nach Möglichkeit je Team farblich geordnet), saubere Schürze

5. Die Aufgabenstellung in einem Leittext

Der Leittext besteht aus 3 Teilen:

- Szenario: stellt in knapper Form eine Situation aus dem Erfahrungsbereich der Schüler dar, die einen Handlungsanlass gibt. Das Szenario enthält Schlüsselwörter, die dringend beachtet werden müssen.
- Aufgaben: zeigen den Projektlauf und die Reihenfolge auf, geben konkrete Handlungsanleitungen
- Inhalt der Projektmappe

6. Ablauf der Projektprüfung

- Die Prüfung ist fachlich gebunden an WiB und das berufsorientierende Wahlfach Ernährung und Soziales.
- Es wird in Teams gearbeitet von 2 bis 4 Personen.
- Die Dauer erstreckt sich über mehrere Prüfungstage zu festgelegten Zeiten. (Bitte Gruppeneinteilung und Zeiten lt. Aushang beachten!).
- Gearbeitet wird nach einem vorgegebenen Leittext zu einem bestimmten Thema.

➤ 1./ 2. und 3. Tag der Projektprüfung - Arbeiten mit dem Leittext

- Rezepte auswählen und schreiben
- Organisationsplan erarbeiten
- Aufgabenverteilung vornehmen
- Einkaufszettel schreiben, überprüfen vorhandener Vorräte
- Planen der Tischgestaltung und des Buffets
- Erstellen einer Menükarte
- Bearbeiten weiterer individueller fachlicher Themen aus Soziales
- Bearbeiten der Themen aus AWT
- Vorbereitung einer angemessenen Präsentation
- Reflexion zum Projekt

➤ 4. Tag der Projektprüfung - Durchführung/Praxis

- Praktische Prüfung (150 Minuten): Zubereitung der Gerichte, Anrichten und Garnieren, Aufbau des Buffets, Decken des Tisches, Aufräumarbeiten
- Essen der gekochten Speisen, verpacken der restlichen Speisen (Geeignete Behälter mitbringen)
- Vollständiges Aufräumen der Küchen, Spülen, Kontrollieren und Müllentsorgung
- 1 Std. Zeit zur Arbeit an der Mappe (Reflexion)

➤ 5. Tag der Projektprüfung - Präsentation

- 20 Minuten zur Präsentation aller Bereiche der Projektprüfung: AWT und Soziales
- Unterstützende Medien wie PowerPoint-Präsentation, Plakate oder Fotos müssen in den Tagen der Vorbereitung erstellt worden sein
- Darstellung des Verlaufes der Prüfung
- Kritische Reflexion über alle Arbeitsbereiche
- Mappenabgabe