

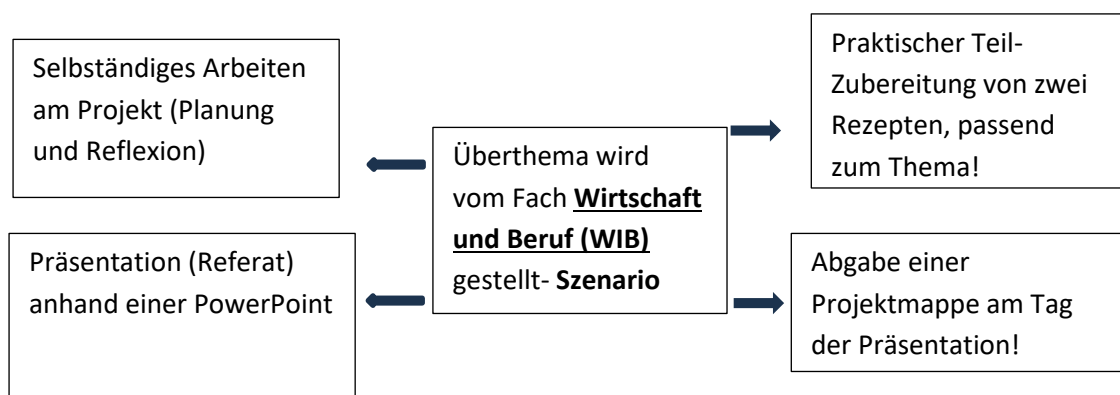
Informationen zum Ablauf einer Projektprüfung im Fach Ernährung und Soziales



Die Projektprüfung findet über **mehrere Tage** statt und nimmt von Anfang bis Ende ca. 2 Wochen ein.

Die Projektprüfung ist eine **Gruppenprüfung** von 3 – 4 Schülern. Externe Prüflinge werden zu einer Gruppe zusammengefasst.

Die Prüfung beinhaltet folgende Teilbereiche:



Die einzelnen Projektphasen

1. Projekttag	2. Projekttag	3. Projekttag	4. Projekttag	5. Projekttag
Projektplanung	Projektarbeit	Projektarbeit	Projektdurchführung	Präsentation
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Leittextausgabe ➤ Gruppeneinteilung ➤ Organisatorisches 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Internet- Recherchen zum Thema ➤ Aufgabenverteilung ➤ Leittextarbeit 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Internetrecherche Gerichte ➤ Gerichte planen und Aufgaben verteilen ➤ Arbeitsverteilungs pläne erstellen ➤ Einkaufszettel erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Selbständiger Einkauf der Lebensmittel ➤ Selbständiges Kochen mit Tischgestaltung ➤ Fotos für die Präsentation ➤ Kleine Präsentation bei Tisch mit gemeinsamen Essen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Projektpräsentation ➤ Die Gruppe stellt ihre Arbeit in einem Referat (ca. 15 Min.) anhand einer PowerPoint- Präsentation vor! ➤ Projektmappenabgabe

Die Prüfungsaufgabe besteht aus einem Leittext, mit einem aus der realen Praxis stammenden Sachverhalt, der zum Handeln und zum selbstständigen Lösen von Aufgaben veranlasst. Der Leittext besteht aus drei Bereichen:

- ➔ Der Leittext beginnt mit einem **Szenario**, das in einem Rahmen steht.
- ➔ Anschließend folgt eine **Auflistung von Arbeitsaufträgen!** Diese müssen aufmerksam durchgelesen werden! Jeder Punkt wird abgearbeitet, teilweise schriftlich, teilweise praktisch.
- ➔ Zu diesem Projekt müsst Ihr eine **Projektmappe** erstellen. Was in einer solchen Mappe sein sollte, steht im unteren Teil des Leittextes.

Voraussetzung für den praktischen Teil der ES Projektprüfung:

- Grundkenntnisse in der Nahrungszubereitung sind:
 - Herstellen von Biskuit, Mürbteig, Brandteig, Hefeteig, Sauerbrotteig, Strudelteig,
 - Kurzbraten von Fleisch, Niedrigtemperaturgaren, große Braten
 - Zubereitung von selbstgemachter Pasta, Gnocchi, Spätzle, Semmelknödel, sämtliche Kartoffelbeilagen
 - Umgang mit Gelatine, Dessertherstellung, Verwendung von Spritzbeutel
 - Umgang mit Dampfgarer, Elektroherd und -backofen, Pürierstab, Quirl,
 - Verschiedene Schneidetechniken und richtiger Einsatz von Küchenwerkzeug

Sinnvoll ist es, sich mit dem Fachlehrer für eine Küchenbesichtigung zu verabreden.

Voraussetzung für den Präsentationsteil der ES Projektprüfung:

- Gute Kenntnisse am PC und die Verwendung von Word und Power Point
- Gestalterische Fähigkeit, dass die Mappe ordentlich und vollständig abgegeben werden kann.
- Freies Sprechen beim Referat, laut und deutlich!
- Selbstdisziplin und Selbstorganisation
- Teamfähigkeit
- Kreativität

Einige Beispiele für Projektprüfungsgerichte: Das Auge isst mit!



Gute Vorbereitung für die Projektprüfung und am Ende auch viel Glück!

Ursula Maria Riedl FOL/EG