

Information Projektprüfung MS Zielstattstraße

Fachbereich Soziales Kl.10

Schuljahr 2021/22

Die Prüfungen finden als Projektprüfungen im BOZ-Soziales statt, d. h. die Schüler erarbeiten ein Thema (Menüfolge, Büfett...) im Team (3-4 Schüler) Die Ausführung erfolgt in Einzelarbeit.

Die Leittextausgabe findet in der Schulküche Raum Nr. 02 und im Computerraum Raum 110/112 (Rezepte sowie AWT-Thema recherchieren) statt.

PRÜFUNGSABLAUF

1. Tag: Leittextausgabe

Leittext wird gemeinsam besprochen. Dann sind folgende Arbeiten, jeder für sich, zu erledigen:

- Arbeitsverteilung im Team (Kochaufgabe und AWT-Thema)
- Rezepte auswählen, Einkaufsliste erstellen
- Organisationsplan schreiben
- zum Thema passende Tischdekoration und Serviettenfaltungen überlegen
-

An diesem Tag findet eine sogenannte Schalterstunde (= Beratungsstunde) statt. In dieser Zeit stehen die Fachlehrerinnen für Fragen zur Verfügung.

Planung

Wähle bei der Planung nur Speisen aus, die folgenden Kriterien entsprechen:

- Keine Fertigprodukte verarbeiten.
- Speisen, die zusammenpassen.
- Bevorzuge regionale und saisonale Produkte.
- Wähle dem Anspruch entsprechende angemessene Gerichte aus.

Ein empfohlenes Geheft als Orientierungshilfe:

„Kochsternchen · einfach und genial“ von Wilma Fischer (Autor), Gabriele Kölzer (Autor), Karin Onderka (Autor) ISBN -10:3582074846

ISBN -13:978-3580274843

Das Internet kann ebenfalls zur Planung herangezogen werden (aber: kein chef-koch.de)

2. Tag:

Individuelles Arbeiten an der Planung, der Projektmappe und der Präsentation. Die Schüler sind verbindlich 2 Stunden an der Schule anwesend.

3. Tag: Durchführung

Zubereitung der ausgewählten Rezepte in Einzelarbeit. **Zeit:** 150 Minuten.

Anmerkung: in diesen 150 Minuten werden die Speisen zubereitet, der Tisch in Absprache mit den anderen Teammitgliedern gedeckt.

Nach der praktischen Arbeit wird gemeinsam im Team für eine saubere Küche gesorgt. Dies geht in die Prüfungsnote mit ein.

Mitzubringen sind:

- saubere Schürze
- Haargummi
- Rezepte/ Organisationsplan
- eingekaufte Lebensmittel
- Tischdekoration

4. Tag:

Individuelles Arbeiten an der Projektmappe und der Präsentation. In den PC-Räumen können die Präsentationen getestet werden.

DIE PROJEKTMAPPE KANN JE NACH PRÜFUNGSAUFGABE FOLGENDEN INHALT HABEN:

- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- Leittext
- Organisationsplan/ Arbeitsverteilung
- Einkaufszettel
- Rezeptblätter
- Abrechnung
- Reflexion
- Referat/PPT
- Handout des AWT-Themas
- Quellenangaben

5. Tag: Präsentation

Vor der Präsentation werden die Projektmappen abgegeben und dann präsentieren Sie innerhalb von 15 Minuten Ihre Ergebnisse in geeigneter Form (PowerPoint, Dokumentenkamera)

Ergänzende Informationen können beim ISB abgerufen werden. <http://www.isb-mittelschule.de>

Änderungen sind jederzeit möglich! Bitte beachten Sie die aktuellen Informationen in der Aula.

Stand 22.02.2022

Feier zur Fußball-WM

Wie 1954, 1974, 1990 und 2014 werden wir auch 2018 Weltmeister in der Vor- und Zubereitung von Nationalgerichten sein. Sie laden Ihre Freunde zum WM-Abend ein. Jedes Team ist aufgefordert, sein eigenes Menü aus den gewählten Ländern zuzubereiten.

Außerdem ist jedes Team verantwortlich, Dekomaterialien für die Tischdekoration mitzubringen.

Während des Essens sprechen Sie über die Arbeit und die Arbeitsplatzsituation. Informieren Sie sich darüber.

Jedes Gruppenmitglied hat 20 Euro zur Verfügung.

Anmerkung:

- 3-Gänge Menü
- **Arbeitszeit: 150 Minuten.**
- Verwenden Sie keine Fertigteigel!

Das müssen Sie tun:

1. Zuerst besprechen Sie in der Gruppe die hier gestellten Aufgaben.
2. Einer der folgenden Aufgabenbereiche soll bearbeitet werden. Besprechen Sie in der Gruppe die hier gestellten Aufgaben.
 - Das Verkehrsnetz ist stets ein wichtiger Faktor für eine Wirtschaftsregion. Erklären Sie die Verkehrsentwicklung des Großraums München.
 - Erläutern Sie den Strukturwandel in ihrer Region unter Berücksichtigung der einheimischen Lebensmittelindustrie.
 - Der Ausbildungsmarkt ist wichtig für den Wirtschaftsraum. Beurteilen Sie das Angebot an Ausbildungsplätzen im Großraum München. Berücksichtigen Sie dabei auch den Lebensmittelbereich.
3. Für die Verköstigung müssen Sie vorher einiges erledigen und jedes Gruppenmitglied übernimmt selbständig eine der Aufgaben:
4. Recherche über Gerichte und personelle Verteilung:
 - a. Vorspeise (kalt und warm)
 - b. Hauptgericht (Fleisch oder Fisch mit 2 Komponenten)
 - c. Nachspeise (Dessert + Gebäck)
5. Beschaffung der benötigten Lebensmittel unter Beachtung des vorgegebenen Etats.
6. Erstellen Sie eine ansprechende Menükarte.
7. Am Praxistag (~~xx.xx.xxxx~~) übernimmt jedes Gruppenmitglied die Zubereitung und erledigt seine sonstigen Aufgaben.
8. Die Tischdekoration sollte entsprechend dem Anlass angepasst sein.
9. Zur Präsentation am ~~xx.xx.xxxx~~ stehen folgende Arbeiten an:

Abgabe Ihrer Mappe mit Abrechnung
Präsentation der Ergebnisse innerhalb von 10 Minuten
(9 Minuten Referat und 1 Minuten Zusatzfragen).

Jeder von Ihnen erstellt eine Projektmappe mit folgendem Inhalt:

Deckblatt

Alle Unterlagen aus der Planungs- und Durchführungsphase Ihres Projekts

Quellenangaben

Reflexion der eigenen Arbeit und der Arbeit in der Gruppe