

## Informationen-Projektprüfung MS Zielstattstraße

Standort: Würmseestraße 71

Fachbereich BOZ-Soziales 9./10. Klasse Schuljahr 2024/25

Die Prüfungen finden als Projektprüfungen im BOZ-Soziales statt, d. h. jeder Schüler erarbeitet je ein Thema zur Menüfolge (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) und eines in WIB. Die Ausführung erfolgt in Einzelarbeit.

Die Leittextausgabe findet in der Schulküche/Pavillon (Rezepte sowie WIB -Thema recherchieren) statt.

### PRÜFUNGSABLAUF

#### Leittextausgabe

Leittext wird ausgegeben. Folgende Arbeiten, jeder für sich, sind zu erledigen:

- Arbeitsverteilung im Team (praktische Arbeitsaufgabe und WIB -Thema)
- WIB -Thema recherchieren
- Rezepte auswählen, Einkaufsliste erstellen
- Organisationsplan/Arbeits- und Zeitplan schreiben
- zum Thema passende Tischdekoration, Menükarte und Serviettenfaltungen überlegen

Die gesamte Projektmappe wird zu Hause mit dem PC oder auch handschriftlich ansprechend mit Füller erstellt.

#### Planung

- Verarbeiten Sie keine Fertigprodukte
- Achten Sie auf eine gelungene Menüfolge/Budget: 18€
- Bevorzugen Sie regionale und saisonale Produkte
- Achten Sie während der ganzen Produktion auf Nachhaltigkeit

#### **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](http://chef-koch.de))

#### Durchführung

- ausgewählte Rezepte in Einzelarbeit (**Arbeitszeit: 150 Minuten**) zubereiten
- Tisch ansprechend decken
- Arbeitsplatz vor dem Servieren vollständig aufräumen

#### **Bringen Sie am Tag der Durchführung folgende Arbeitsmittel mit:**

- saubere Schürze
- Haargummis
- Rezepte/Organisationsplan
- eingekaufte Lebensmittel
- Tischdekoration/Menükarte

## DIE PROJEKTMAPPE MUSS FOLGENDEN INHALT HABEN:

- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- Leittext
- Organisationsplan
- Arbeits- und Zeitplan
- Einkaufszettel
- genaue Abrechnung über 18€
- Rezeptblätter
- Infoblatt
- Menükarte/Tischdekoration
- Reflexion
- Referat/PPT- Folien in Kopie
- Quellenangaben
- Erklärung

### **Präsentation**

Vor der Präsentation geben Sie die vollständige Projektmappe ab und präsentieren Ihre Ergebnisse in geeigneter Form(PowerPoint)

**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: 25.02.2025**

## 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