

## Mittlerer Schulabschluss an der Mittelschule

### Fachbereich Ernährung und Soziales - Projektprüfung 10

#### Grundlagen und Anforderungsniveau zum Erwerb des Mittleren Schulabschlusses im Fach Ernährung und Soziales

In der Projektprüfung Ernährung und Soziales sollen die Kompetenzen, selbstständig ein Menü zusammenzustellen, Arbeitsschritte in Form eines Organisationsplanes niederzulegen, die Vor- und Zubereitung von Speisen, das Anrichten und Garnieren der Gerichte sowie das Eindecken eines festlichen Tisches noch umfassender geprüft werden. Die schriftlichen Ergebnisse werden in Form einer Projektmappe zusammengefasst. In einer abschließenden Präsentation erläutern die Schüler einen gelosten Lerninhalt aus der 10. Jahrgangsstufe (z.B. verschiedene Kostformen, Gentechnik...). Die Prüfung ist verknüpft mit dem Fach WiB. Aus diesem werden ebenfalls Aufgaben gestellt.

An unserer Schule hat man sich für das Wochenmodell entschieden, um den Schülern die Möglichkeit zu geben, sich eingehend mit der gestellten Prüfungsaufgabe im Fach Ernährung und Soziales auseinandersetzen zu können.

#### Beispiel einer Wocheneinteilung:

- Montag: Leittextausgabe und eingehende Besprechung der Aufgabe (Menüauswahl, Organisationsplan, Einkaufsliste).
- Dienstag: Eigenständiges Arbeiten zu Hause (z. B. Erproben der geplanten Kochaufgabe hinsichtlich der praktischen Durchführung).
- Mittwoch: Durchführungsphase. Zubereiten der geplanten Kochaufgabe.
- Montag: Präsentation der gesamten Arbeit (Szenario, Rezepte, Organisationsplan, Einkaufsliste, Reflexionsbogen, Quellenangaben) anhand einer Projektmappe und weiterer darstellender Medien (PowerPoint).

Die Woche der Projektprüfung wird von der Schule festgelegt und findet vor den schriftlichen Prüfungen statt.

#### Prüfungsinhalt:

- Zusammenstellen und Planen eines Menüs (Rezeptübersicht/Rezeptkartei) unter Berücksichtigung personeller und zeitlicher Aufgabenverteilung (Teamfähigkeit)
- Planen des Einkaufs hinsichtlich des Schreibens einer Einkaufsliste
- Planen des Geräteinsatzes innerhalb der Kochgruppe (Rührgerät, Dampfdrucktopf, Herdplatten, Backrohr)
- Erstellen eines Organisationsplanes (tabellarisch, anfallende Tätigkeiten müssen sinnvoll geplant werden, z. B. Wartezeiten nützen, Abkühlzeiten berücksichtigen)
- Nahrungsmittel fach- und sachgerecht vor- und zubereiten (Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitstechniken, Auswahl von Geräten)
- Speisen anrichten und garnieren
- Tische themenbezogen richtig decken (Geschirr und Besteck richtig anordnen, Serviettenfaltung, Tischdekoration)
- Allgemeine Grundsätze zum Erstellen einer Projektmappe kennen
- Präsentationstechniken kennen und anwenden (Powerpoint), Begleittexte zu Präsentationen erstellen