

DIE PROJEKTPRÜFUNG IN AWT UND SOZIALES

SO LÄUFT DIE PROJEKTPRÜFUNG AB:

1) Gruppenbildung

- 3-4 Schüler pro Gruppe
- Die Mappe, Durchführung und Präsentation wird jedoch einzeln bewertet.

2) Leittextausgabe

- Die Aufgabe (Leittext) wird ausgeteilt und besprochen

3) Planungsphase (erstellen der Mappe und der Präsentation)

- Eigenständiges Planen und Bearbeiten der Aufgaben.
- Vorbereitung der Durchführung (z. B. Rezepte auswählen) und der Präsentation.
- Erstellen der Projektmappe.

4) Schalterstunde(=Beratung)

- Wichtig:Notiere vorher alle Fragen, die du der Soziales-Lehrkraft stellen möchtest.
- Überlege dir vor der Schalterstunde, was du zubereiten möchtest.
- In der Schalterstunde hast du 15 Minuten Zeit um alle Fragen zu Soziales zu stellen.

5) Einkauf

- Bedenke den Grundvorrat.
- Nimm am Einkaufstag ca. 10,- Euro mit!
- Kauft am Tag vor der Durchführung oder morgens vor der Durchführung gemeinsam ein und bringt die Lebensmittel sofort zur Schulküche!

6) Durchführung in Soziales

- Zubereitet wird in einer Gruppe, bewertet wird jeder Schüler einzeln
- Es darf nicht gesprochen werden
- Arbeitszeit: 150 Minuten (in der Zeit muss auch der Arbeitsablaufplan geschrieben werden!)
- Mindestens 15 Minuten vor der Durchführung kommen um alle Vorbereitungen zu erledigen

Bewertungskriterien der Durchführung im Fach Soziales:

- Arbeitsplanung (Arbeitsablaufplan, Menükarte, Rezeptkarten,...)
- Arbeitsweise und Arbeitstechniken
- Arbeitsplatzgestaltung
- Sauberkeit (Hygiene)
- Ergebnis (Aussehen, Anrichten, Geschmack und Beschaffenheit)
- Überlegtes und selbstständiges Arbeiten
- Einhaltung der Regeln zur Unfallverhütung und Hygiene
- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz (Spülen und Aufräumen während der Arbeitszeit)
- Salate erst kurz vor dem Servieren mariniert

- Speisen in passendem Geschirr mit dem richtigen Vorlegebesteck angerichtet
- Alle Speisen müssen garniert werden (z. B. mit Petersilie, Minze, Sahnetupfer...)

Das musst du am Durchführungstag mitbringen:

- Projektmappe mit Rezepten, Füller, bunte Stifte, saubere Kochschürze, Haarband geschlossene Schuhe, Menükarte, evtl. Büfettkärtchen, Tischskizze ...
- Lebensmittel (der Einkauf muss am Vortag/vor der Durchführung erledigt worden sein!)

Ende der Durchführung:

Nach der Prüfungszeit beginnt das Prüfungessen. Prüfer und Schüler essen gemeinsam.

Die Durchführung ist erst zu Ende, wenn die Küche wieder völlig sauber und aufgeräumt ist!

→ Sage deinen Eltern, dass es länger als geplant dauern kann!

7) Präsentation

- Dauer:10 Minuten
- PowerPoint Präsentation oder Plakat
- Präsentiert werden die Themen von AWT und kurze Vorstellung der Durchführung Soziales (Welches Menü hatte meine Gruppe? Was habe ich gekocht? Was habe ich bei der Zubereitung beachtet? Reflexion)
- 15 Minuten vor der Präsentationszeit am Raum anwesend sein

8) Abgabe der Projektmappe

- Die Projektmappe pünktlich und vollständig abgeben!
- Achte auf die richtige Rechtschreibung!
- Achte auf eine saubere Schrift!
- Achte auf die richtige Reihenfolge und die Vollständigkeit!
- Denke daran, den Reflexionsbogen auszufüllen!

INHALTE DER PROJEKTPRÜFUNG SOZIALES

Mit den folgenden Themen solltest du dich gut auskennen.

Dein **Wissen** darüber **wendest du** bei der **Projektprüfung** an!

SAUBERKEIT/ HYGIENE

- Persönliche Hygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Lebensmittelhygiene (z. B. Hackfleischverarbeitung, Salmonellenvermeidung)
- Fachgerechtes Spülen des Geschirrs

ZUBEREITUNGSTECHNIKEN/ LM-INFORMATIONEN

- Arbeitsablaufpläne (Organisationspläne) erstellen
- Teige verarbeiten (Rührteig, Biskuitteig, Mürbteig, Hefeteig, Brandteig...)
- Verwendung von Gelatine
- Bindemöglichkeiten von Soßen und Suppen
- Bedienung von Herd, Backofen, des elektrischen Handrührgerätes und des Pürierstabes
- Anwendung des Spritzbeutels
- Ansprechendes Garnieren von Speisen

TISCH DECKEN/BUFETT

- Tisch ansprechend und festlich decken (Grundgedeck, Tischdekoration,...)
- Auswahl von Anrichtebesteck und -geschirr
- Fachgerechtes Servieren von Speisen
- Aufbau und Dekoration eines Büfetts

ELEKTRONISCHE DATENVERARBEITUNG (EDV)

- Rezepte, Informationsblätter usw. schreiben und mit Tabellen/Bildern gestalten

REZEPTÜBERSICHT (DU MUSST 4 + ZUBEREITEN)

Aufwand

- Vorspeisen/Suppen/Salate**
- + • Gemüsecremesuppe (Karotte, Zucchini, Kürbis,...) zusätzlich 1+ für Crostini/Fleurons
 - ++ • Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Croutons
 - ++ • Pikant gefüllte Blätterteigtaschen
 - + • Caprese (Tomaten und Mozzarella) oder Bruschetta
 - ++ • Antipasti (3 versch. Gemüsesorten)
 - +++ • Pikant gefüllte Windbeutel
 - + • Gemischter Salat mit 1 Marinade
 - ++ • Bunte Salatplatte oder-schüssel mit 2-3 verschiedenen Marinaden
 - + • Fruchtiger Salat mit gebratenem Ziegenfrischkäse
 - ++ • Tomatenrisotto auf Auberginen
 - ++ • Salzige Mürbteigcracker mit Frischkäse

- Hauptgerichte**
- ++ • Fischfilet oder Schnitzel paniert
 - ++ • Geschnetzeltes (Pilze,-Paprika,-Asiatisch)
 - +++ • Lasagne
 - +++ • Quiche (Gemüse-, Schinken-, Pilz-,...)
 - +++ • Käsespätzle mit Röstzwiebeln
 - ++ • Überbackene Spinatspätzle
 - ++ • Bunte Spieße
 - + • Saltimbocca
 - ++ • Hackfleischvariationen
 - ++ • Hackbällchen toskanische Art
 - ++ • Putenröllchen in Soße
 - ++ • Wok-Gerichte

- Beilagen**
- + • Reis (gedünsteter Reis, Tomatenreis)
 - + • Kartoffeln (Petersilienk., Kartoffelbrei, Fächerkartoffeln, Kartoffelrösti, Gratin)
 - + • Gedünstetes Gemüse, glasiertes Gemüse, Brokkoli mit Mandelblättchen
 - + • Remoulade
 - + • Feldsalat mit Cocktailtomaten und Pinienkernen
 - ++ • Risotto klassisch
 - ++ • Kartoffel-Gurken-Salat/Steirischer Kartoffelsalat
 - + • Spätzle

- Nachspeisen/Gebäck**
- + • Joghurtfruchtsahnecreme/Joghurtfruchtdessert
 - + • Stracciatellamousse/Panna Cotta im Gläschen
 - ++ • Schokoladenmousse mit Bananensalat
 - ++ • Obstsalat mit Vanillecreme
 - ++ • Panna Cotta auf Fruchtspiegel gestürzt
 - + • Nougatpudding
 - +++ • Mangocreme mit Kokosbiskuit
 - + • Zitronenbuttermilchmousse
 - + • Tiramisu ohne Ei
 - ++ • Cupcakes mit Frischkäsetopping/Schoko-Cupcakes
 - +++ • Süße Windbeutel oder Eclairs
 - +++ • Biskuitrolle mit Sahnefüllung
 - ++ • Linzer Torte mit Mürbteig
 - ++ • Apfelküchlein

- Tischgestaltung**
- + • Serviettenfaltung/ Tischgedeck/Tischdekoration/Wasserkrug
Inkl. Menükarte und Buffetkärtchen

+ = geringer Aufwand
++ = mäßiger Aufwand
+++ = erhöhter Aufwand

BEWERTUNG DER DURCHFÜHRUNG SOZIALES

1. Auswahl und Arbeitsplatzgestaltung

Auswahl passend zum Thema:

Vorbereitung:

Arbeitsplatzgestaltung:

2. Arbeitsweise

Arbeitstechniken:

Gartechniken:

Geräteeinsatz:

Arbeitstempo/Zeitmanagement:

3. Ergebnis

Aussehen

Anrichten

Garnieren

Geschmack

Beschaffenheit

4. Sauberkeit

Persönliche Hygiene

Lebensmittelhygiene

Sparsamer Umgang mit LM

5. Arbeitsablaufplan/ Organisationsplan

Sinnvolle Reihenfolge/Wartezeiten genutzt

Vor-, Haupt-, Nacharbeiten eingeplant

Backtemperatur, Kühlzeiten angegeben

Fachbegriffe,
verschiedene Farben verwendet

6. Tischdecken (nur wenn du diese Aufgabe hast)

Tisch fachlich richtig gedeckt

Gestaltung/Dekoration passend zum Thema

Menükarte

Büfettkärtchen

Reihenfolge des Büfetts richtig angeordnet

Vorlegebesteck liegt am Büfett

TIPPS FÜR SOZIALES:

- Unfallverhütung in der Küche

Überlege, wie du Unfälle (z.B. mit Handrührgerät, Dampfdrucktopf, Herd, Messern,...) vermeiden kannst.

- Erprobe Rezepte, die dir nicht geläufig sind

Besonders schwierige Rezepte bedürfen der Übung. Mehrfache Übung gibt dir Sicherheit für die Prüfungssituation.

- Tischdecken und Serviettenfaltung

Decke zu Hause den Tisch festlich oder gestalte eine Tischskizze mit Grundgedeck. Erprobe verschiedene Serviettenfaltungen.

- Erstelle dir Skizzen zu deinen Arbeitsplätzen

→ Dies gibt dir Sicherheit bei der Durchführung. Du musst dann nur noch auf deine Zeichnung schauen und siehst auf einen Blick was du benötigst

- Notiere dir möglichst viele Tipps und Hinweise auf deinem Rezept

→ Du vergisst somit keine wichtigen Arbeitsschritte z. B. das Vorheizen des Backofens

- Benutze die Servierwägen in der Küche als zusätzliche Ablagemöglichkeit

z. B. für Kuchenbleche, Muffinformen usw.

→ Ihr habt somit mehr Platz auf eurer Arbeitsfläche. Das verhindert Chaos.

- Kühle alle leicht verderblichen LM und Speisen (z. B. Fleisch, Sahne usw.) bis kurz vor der Verarbeitung bzw. kurz vor dem Verzehr

- Überlege dir deine Garnierung schon vor der Durchführung

- Achte auf ein gleichmäßiges Anrichten und Garnieren der Speisen

- vorbereitetes Gemüse und fertige Salate abdecken und kühlen, bis zur weiteren Verwendung

- Sehr flüssige Nachspeisen gießt du mit einem Messbecher in die Gläser

- Feste/dickflüssige Nachspeisen spritzt du mit dem Spritzbeutel in die Gläser