

# DIE PROJEKTPRÜFUNG IN AWT UND SOZIALES

## SO LÄUFT DIE PROJEKTPRÜFUNG AB:

### **1) Einzelarbeit**

- Jeder Schüler arbeitet seine Aufgabe alleine aus.
- Die Mappe und die Präsentation werden jeweils mit Punkten bewertet.

### **2) Leittextausgabe**

- Die Aufgabe (Leittext mit wesentlichen Arbeitsblättern) wird ausgeteilt und besprochen => Pünktlich sein!
- Schnellhefter für die Unterlagen mitbringen

### **3) Planungsphase (erstellen der Mappe und der Präsentation)**

- Eigenständiges Planen und Bearbeiten der Aufgaben.
- Vorbereitung der Inhalte (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, welches Menü du planst.
- In der Schalterstunde hast du 15 Minuten Zeit um alle Fragen zu Soziales zu stellen. (je nach Inzidenzwert persönlich/online/telefonisch)

### **6) Durchführung in Soziales**

- Aufgrund der Pandemie entfällt die praktische Durchführung in allen BoZ-Fächern.
- Die thematischen Inhalte fließen in die Projektmappe und Präsentation ein.

### **7) Präsentation**

- Dauer: 15 Minuten
- PowerPoint Präsentation (oder Plakat)
- Präsentiert werden die Themen von AWT und der Auswahl in Soziales (siehe Leitfaden zur Präsentation)
- In Form von 3 gezogenen Fragen wird das Fachwissen geprüft (siehe Fragenkatalog Soziales)
- 15 Minuten vor der Präsentationszeit vor dem Raum anwesend sein

### **8) Tipps und Abgabe der Projektmappe**

- Die Projektmappe pünktlich und vollständig abgeben!
- Achte auf die richtige Rechtschreibung!
- Achte auf eine saubere Schrift! Wähle ein einheitliches Layout!
- Achte auf die richtige Reihenfolge (laut Inhaltsverzeichnis) und die Vollständigkeit!
- Denke daran, ALLE Arbeitsblätter zu bearbeiten!
- Erstelle ein eigenes ansprechendes Deckblatt für deine Mappe!

## INHALTE DER PROJEKTPRÜFUNG SOZIALES

Mit den folgenden Themen solltest du dich gut auskennen.

Dein **Wissen** darüber **verdeutlichst du den Prüfern in der Präsentation!**

### 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/BUFFET

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

### ELEKTRONISCHE DATENVERARBEITUNG (EDV)

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

## **SIEHE DAZU AUCH DEN FRAGENKATALOG!**

## TIPPS FÜR EINE GELINGENDE PRÄSENTATION

- Sei unbedingt pünktlich und achte auf ein gepflegtes Erscheinungsbild (keine Jogginghose)
- Stelle dich und dein Thema bei der Präsentation kurz vor
- Begrüße deine Prüfer
- Beginne mit der Gliederung/den Inhalten (=Ablauf) deiner Präsentation
- Veranschauliche deine Ergebnisse anhand einer Power-Point-Präsentation oder eines Plakates mit Fotos...
- Spreche deutlich, erläutere deine Aussagen und reflektiere das Projekt
- Halte die vorgegebene Zeit ein, übe vor deinen Eltern oder dem Spiegel

## ERKLÄRVIDEOS ZUR INDIVIDUELLEN VORBEREITUNG

- Tipps und wertvolle Hinweise findest du auf der Homepage der Schule oder auf unserem Youtube-Kanal: „**Mittelschule Perlacher Straße**“
  - Videos zu den Teigarten
  - Erstellung eines Deckblattes für die Mappe
  - Erstellung der Tischskizze, Serviettenfalten, Regeln zum Tischdecken
  - Erstellung der Einkaufsliste
  - Erstellung einer Power-Point-Präsentation

## REZEPTÜBERSICHT (FÜR DIE MENÜPLANUNG)

### 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
- ++ • Bunte Salatplatte oder-schüssel mit 2-3 verschiedenen Marinaden

#### Hauptgerichte

- ++ • Schnitzel paniert
- ++ • Geschnitzeltes (Pilze,-Paprika,-Asiatisch)
- +++ • Lasagne
- +++ • Quiche (Gemüse-, Schinken-, Pilz-,...)
- ++ • Bunte Spieße
- ++ • Hackfleischvariationen oder toskanische Art

#### Beilagen

- + • Reis (gedünsteter Reis, Tomatenreis)
- + • Kartoffeln (Petersilienk., Kartoffelbrei, Fächerkartoffeln, Kartoffelrösti, Gratin)
- + • Gedünstetes Gemüse, glasiertes Gemüse, Brokkoli mit Mandelblättchen
- + • 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
- + • Zitronenbuttermilchmousse
- + • Tiramisu ohne Ei
- ++ • Cupcakes mit Frischkäsetopping/Schoko-Cupcakes
- +++ • Süße Windbeutel
- +++ • Biskuitrolle mit Sahnefüllung

#### Tischgestaltung

- + • Serviettenfaltung/ Tischgedeck/Tischdekoration/Wasserkrug  
Inkl. Menükarte

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



## Fragenkatalog Soziales – Quali 2021

<b>1</b>	Erkläre die Zubereitung des <b>Rührteiges</b> . Gehe dabei auf Tipps zum Gelingen ein.
<b>2</b>	Erkläre die Zubereitung des <b>Mürbteiges</b> . Gehe dabei auf Tipps zum Gelingen ein.
<b>3</b>	Erkläre die Zubereitung des <b>Brandteiges</b> . Gehe dabei auf Tipps zum Gelingen ein.
<b>4</b>	Erkläre die Zubereitung des <b>Hefeteiges</b> . Gehe dabei auf Tipps zum Gelingen ein.
<b>5</b>	Erkläre die Zubereitung des <b>Biskuitteiges</b> . Gehe dabei auf Tipps zum Gelingen ein.
<b>6</b>	Zähle <b>3 Speisen/Gebäcke</b> auf, die aus Rührteig hergestellt sind.
<b>7</b>	Zähle <b>3 Speisen/Gebäcke</b> auf, die aus Hefeteig hergestellt sind.
<b>8</b>	Zähle <b>3 Speisen/Gebäcke</b> auf, die aus Mürbteig hergestellt sind.
<b>9</b>	Erkläre die Verarbeitung von <b>Gelatine</b> . Gehe auf eine wichtige Regel ein.
<b>10</b>	Erkläre den Fachbegriff „ <b>Soße binden</b> “.
<b>11</b>	Was ist eine <b>Bechamelsoße</b> und wie wird sie gebunden?



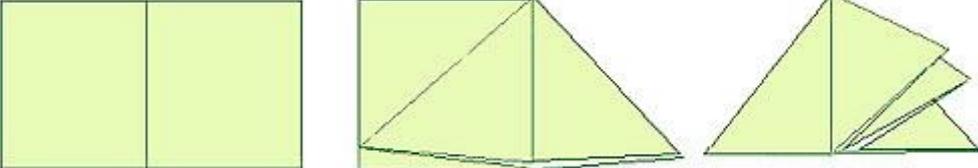
<b>12</b>	Welche <b>Möglichkeiten</b> kennst du zum <b>andicken</b> von Soßen und Suppen? Erkläre 3.
<b>13</b>	Erkläre die Arbeitstechnik „ <b>Panieren</b> “.
<b>14</b>	Falte eine Serviette zum <b>doppelten Tafelspitz</b> .
<b>15</b>	Erläutere die Grundregeln beim <b>Tischdecken</b> .
<b>16</b>	Wie <b>verarbeitet</b> man <b>Blätterteig</b> zu Taschen?
<b>17</b>	Erläutere die <b>Garverfahren</b> Kochen, Braten, Dünsten, Backen. Nenne auch Beispiele.
<b>18</b>	Erläutere das Garverfahren <b>Schmoren</b> . Warum bezeichnet man es als kombiniertes Garverfahren?
<b>19</b>	Vergleiche die Garverfahren <b>Frittieren</b> und <b>Dämpfen</b> hinsichtlich ihrer Verdaulichkeit und des <b>gesundheitlichen Wertes</b> .
<b>20</b>	Wie verarbeitet und formt man <b>Hackfleisch</b> <b>hygienisch</b> zu Bällchen? Erkläre.



## Fragenkatalog Soziales - Musterlösung

<b>1</b>	Ich brauche eine Rührschüssel und das Handrührgerät mit den Rührbesen. Zimmerwarme Butter mit dem Zucker cremig rühren, die Eier nach und nach zugeben und schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.
<b>2</b>	Ich brauche eine Rührschüssel und das HRG mit den Knethaken. Mehl, Salz/Zucker in die Schüssel wiegen. 1 Ei und die Butter (in kleinen Stücken) zugeben. Alle Zutaten verkneten. Mit den Händen am Backbrett nachkneten.
<b>3</b>	Ich brauche den Stiltopf und einen Kochlöffel. Alle Zutaten müssen genau abgewogen werden. Wasser, Butter und Salz/Zucker im Topf kurz aufkochen lassen. Mehl in einem Schwung zugeben und mit dem Kochlöffel gut verrühren und am Topfboden abbrennen. Es bildet sich eine weiße Haut. Den Teig etwas abkühlen lassen. Eier in einer Tasse aufschlagen. Mit dem HRG (Knethaken) die Eier einzeln, geduldig und nacheinander untermengen. Den fertigen Teig mit einem Spritzbeutel auf das Blech spritzen.
<b>4</b>	Ich brauche eine Rührschüssel und das HRG mit den Knethaken. Mehl und Zucker/Salz in die Schüssel wiegen, eine Mulde eindrücken. Hefe zerbröseln und mit der warmen Flüssigkeit und wenig Zucker verrühren. Alle Zutaten mit dem HRG lange verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig abgedeckt am warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen => wird größer. Anschließend wie gewünscht formen und backen.
<b>5</b>	Ich brauche eine saubere/fettfreie Rührschüssel und das HRG mit den Rührbesen. Zucker und Eier werden 10 Minuten zu einer dick-cremigen Masse aufgeschlagen. Mehl sieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben und nicht mehr lange rühren. Teig in eine Springform oder aufs Blech streichen und backen.
<b>6</b>	Muffins, Kuchen, Donuts
<b>7</b>	Pizza, Brot, Nusszopf, Zimtschnecken
<b>8</b>	Quiche, Kuchen, Plätzchen, pikante Cracker
<b>9</b>	Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken und im kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Dann ca. 3 EL von der Joghurtcreme zur Gelatine geben und verrühren => Temperatenausgleich. Dann die Gelatinemasse flott zur restlichen Creme einrühren. Creme 15 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen und unter die angestockte Creme heben.
<b>10</b>	Soße binden heißt, die Soße anzudicken, weil sie noch zu flüssig ist.



11	Die Bechamelsoße ist eine weiße Soße aus Milch und Butter, die man für Lasagne oder auch Suppen/Käsesoße verwendet. Sie wird durch Mehl gebunden.
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Stauben:</b> das Gemüse anbraten, Mehl direkt drüber stauben und anschließend aufgießen</li> <li>- <b>Stärketeiglein:</b> Etwas Stärke mit kalter Flüssigkeit anrühren und dann diese Mischung in die kochende Flüssigkeit einrühren und 1 Minute aufkochen lassen (z.B. Pudding)</li> <li>- <b>Mit Mehl und Butter:</b> Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anbräunen. Flüssigkeit schrittweise unter Rühren aufgießen und 1 Minute köcheln lassen.</li> </ul>
13	Beim Panieren macht man eine Kruste aus Semmelbrösel. Dazu das Fleisch/Gemüse zuerst in Mehl wenden. Dann ein Ei mit 2 EL Milch verrühren und darin wenden. Am Schluss gut in Semmelbrösel andrücken. Durch diesen Vorgang entsteht die Panade.
14	
15	Beim Tischdecken muss der Teller 1 Daumenbreite von der Tischkante entfernt stehen. Die Gabel liegt links, das Messer rechts, der Suppenlöffel rechts. Der Dessertlöffel liegt über dem Teller mit dem Griff nach rechts. Das Glas steht über dem Messer. Die Salatschale steht links oben.
16	Blätterteig entrollen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden. 1 Ei trennen: Eiweiß ist der Kleber, Eigelb mit Milch ist die Farbe. Füllung verteilen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen (Pinsel), Teig zuklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Taschen auf das Backblech mit Backpapier legen und dünn mit Eigelb bestreichen.
17	<p><b>Kochen</b> ist das Garen in viel kochender Flüssigkeit bei 100°C, z.B. Nudeln, Suppen, Fleisch</p> <p><b>Braten</b> ist das Garen in wenig hitzebeständigem Fett in der Pfanne bei 200 – 100°C, z.B. Fleisch, Eier, Kartoffeln</p> <p><b>Dünsten</b> ist das Garen (in wenig Butter und) im eigenen Saft/wenig Flüssigkeit, zugedeckt bei 80 – 100°C, z.B. Gemüse, Fisch</p> <p><b>Backen</b> ist das Garen in heißer (trockener oder feuchter) Luft im Backofen bei 150 – 220°C, z.B. Kuchen, Pizza, Brot, Lasagne</p>
18	Schmoren ist das Kombinieren von Braten und Kochen/Dünsten. Das Lebensmittel (Fleisch) wird zuerst in wenig Fett scharf angebraten. Es entstehen Röststoffe. Dann wird Flüssigkeit aufgegossen und zugedeckt weiter gegart = geschmort.
19	Frittieren ist ungesund, es enthält sehr viel Fett und Röststoffe und ist damit schwer verdaulich. Dünsten ist gesund, weil wenig Fett benutzt wird. Vitamine und Mineralstoffe bleiben gut erhalten, leicht verdaulich.
20	Hackfleisch immer frisch am selben Tag verarbeiten. Eine Metallschüssel verwenden. Teig mit dem HRG oder mit Handschuhen kneten. Fleischteig mit der Teigkarte in gleichgroße Portionen einteilen und mit nassen Händen formen. Schüssel, Arbeitsfl. etc. heiß und mit reichlich Spülmittel abspülen. Lappen in der Waschmaschine bei 60°C waschen.

# Arbeitsablaufplan

**Aufgaben:**

Lasagne alla Bolognese

Frutti al Mascarpone

Tischgestaltung

Trage hier deine ausgewählten Gerichte **UND** Tischgestaltung ein!

1. und 2. sind immer gleich!

Verwende für jede Aufgabe eine **Farbe!**

1	Persönliche Hygienemaßnahmen durchführen
2	Arbeitsplatz vorbereiten, Lebensmittel und Geräte bereithalten
3	<b>Quarkcreme anrühren, in einen Spritzbeutel füllen</b>
4	<b>Früchte pürieren, Schokolade bereitlegen, Gläser holen</b>
5	<b>Creme in Gläser einschichten, abdecken, kühlen</b>
6	Arbeitsplatz säubern, Geschirr zusammenstellen
7	<b>Zutaten für das Ragout zerkleinern</b>
8	<b>Ragout anbraten, aufgießen, 10 Minuten köcheln lassen</b>
9	<b>Bechamelsoße herstellen</b>
10	<b>Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen</b>
11	<b>Form einfetten, alle Zutaten zum Schichten bereitlegen</b>
12	<b>Lasagne einschichten, Backen =&gt; Wartezeit 25 Minuten</b>
13	Arbeitsplatz abwischen, Geschirr zusammenstellen
14	<b>Stühle zurechtstellen, frische Tischwäsche auflegen</b>
15	<b>Dekoration auswählen und bereitlegen</b>
16	<b>Tisch dekorieren, Gedeck einstellen</b>
17	<b>Servietten falten, einstellen</b>
18	Geschirr abspülen, abtrocknen und aufräumen
19	<b>Lasagne aus dem Ofen nehmen =&gt; 10 Min. ruhen lassen</b>
20	Alle Speisen anrichten und servieren
21	Küche fertig aufräumen

Beginne mit dem Dessert (oder Tischgestaltung)

Abdecken und kühlen nicht vergessen!

Zwischendrin AP säubern

Temperatur und Backzeit angeben oder Herdstufe !

Wartezeit = Garzeit nutzen

Die Arbeitsschritte für die Tischgestaltung sind immer gleich => **lerne sie auswendig!!!**

Die letzten 2 Punkte sind auch immer gleich!

Name: