

Qualifizierender Abschluss der Mittelschule 20222

Informationen über die Projektprüfung im berufsorientierten Zweig Ernährung und Soziales sowie Wirtschaft und Beruf.

1. Allgemein

Bei der Projektprüfung handelt es sich um eine Gruppenprüfung. Das bedeutet, dass du in einer Gruppe gemeinsam mit anderen Prüfungsteilnehmern zusammenarbeitest. Für deine Unterlagen bist du allein verantwortlich.

Die Gruppenarbeit bezieht sich hauptsächlich auf die Planungsarbeit.

Die Gerichte, die du gewählt hast, stellst du am Prüfungstag allein her. Zur Zubereitung der Gerichte stehen dir 150 Minuten zur Verfügung.

Die Zutaten für deine Gerichte musst du selbst einkaufen.

2. Prüfungsteile

Teil 1: Planung

Du besprichst im Team die gestellte Aufgabe.

Ihr plant zusammen.

Du entscheidest dich für deine Gerichte. (Arbeitseinteilung)

Du schreibst deine Rezepte und erstellst einen Organisationsplan.

Einkaufszettel gemeinsam schreiben.

Teil 2: Praxis

Jeder Schüler bereitet seine Gerichte selbstständig zu.

Teil 3 Präsentation

Im Anschluss der praktischen Prüfung stellt ihr im Team eure Ergebnisse der Aufgabe aus WB (Wirtschaft und Beruf) vor. Jeder übernimmt einen Teil der gestellten Aufgabe. Alle Teammitglieder können evtl. gestellte Fragen beantworten. Ihr präsentiert außerdem eure Ergebnisse aus der praktischen Prüfung und beantwortet Fragen dazu. Diese Prüfung dauert ca. 15 Minuten.

Mappe

Die Ergebnisse der gemeinsamen Planung und deine Planung werden in einer Projektmappe gesammelt.

Inhalt der Projektmappe

- Arbeitsplanung
- Einkaufszettel
- Organisationsplan
- Menükarte
- Rezepte
- Inhalte zur Präsentation
- Reflexion

Teil 4 Präsentation

Voraussetzungen für die praktische Prüfung und die Präsentation

Folgendes solltest du kennen und anwenden können.

- Hygieneregeln
- Begriffe und Fachtheorie
- Arbeitstechniken
- Grundrezepte
- Garmachungsarten

Die Inhalte des Lehrplans für das Fach Ernährung und Soziales können auf der Internet-Seite des ISB unter www.isb.bayern.de eingesehen werden.