

Quali 2025
Berufsorientierendes Wahlpflichtfach „Ernährung und Soziales“
Projektprüfung

Inhalte und Anforderungen:

Grundlagen für die Projektprüfung sind:

- Der geltende Lehrplan (Soziales und AWT der 7. – 9. Klasse)
- Grundkenntnisse der EDV (Word, Tabellen schreiben, PowerPoint, Internetrecherche)
- Beherrschung von Garmachungsarten und wichtigen Geräten
- Beherrschen und Grundwissen verschiedener Teigarten (Mürbteig, Biskuitteig, Hefeteig, Brandteig, Rührteig, Spätzleteig, Quark-Öl-Teig, Fleischteig..)
- Umgang mit Gelatine
- Panieren
- Beherrschen und Grundwissen über den Dampfdrucktopf

Dem jeweiligen Prüfungstext/Prüfungsthema entsprechend setzen wir voraus:

- Selbständiges Arbeiten
- Selbständiges zubereiten und dokumentieren (fotografieren) der ausgewählten Speisen.
- Erstellen von Arbeitsanleitungen (Bilder, Arbeitsschritte)
- Beherrschen anspruchsvoller Küchentechniken und Geräten (Küchenmaschine, Schneidetechnik)
- Erstellen von Formblättern, Ausfüllen der Formblätter
- Schreiben eines Organisationsplanes
- Einkauf benötigter Produkte/Lebensmittel
- Verschiedene Darreichungsformen von Speisen, Verpackungsmöglichkeiten der Speisen
- Halten eines Referates

Mitzubringen sind:

PowerPoint-Präsentation

Abgabe der Projektmappe (digital)

Hinweis:

Diese grundlegenden Informationen sind als Richtlinien aufzufassen.

Für interessierte externe Prüflinge empfehlen wir die zusätzliche Kontaktaufnahme mit der Fachlehrerin in „Soziales“ oder der Klassenleitung der 9 Klasse.