

Qualifizierender Abschluss/ Mittlerer Schulabschluss

Projektprüfung

im arbeitspraktischen Wahlpflichtfach



Inhalt

1. Ablauf der Projektprüfung im Fach ES/WiB.....	2
Zeiteinteilung.....	2
Tag 1 - Eröffnung der Prüfung + Schalterstunde	4
Tag 2 - Selbstständiges Arbeiten.....	4
Tag 3 - Praktische Prüfung + Präsentation	5
2. Bewertung der Projektprüfung.....	6
Projektmappe.....	6
Arbeit während des Projekts	6
Präsentation	6
3. Notwendige (Grund-)Kenntnisse im Fach ES	7
Grundtechniken:	Fehler! Textmarke nicht definiert. 6
Grundwissen:	Fehler! Textmarke nicht definiert. 6
Microsoft Word:	Fehler! Textmarke nicht definiert. 6
Microsoft PowerPoint.....	7
Nice to know	Fehler! Textmarke nicht definiert. 7



1. Ablauf der Projektprüfung im Fach ES/WiB

Fächer:	ES und WiB
Dauer:	3 Tage
Arbeitszeit:	Frei einteilbar
Wo wird gearbeitet?	Zuhause (PC, Drucker, ... muss selbständig organisiert werden) - in der Schule darf nicht ausgedruckt werden!

Zeiteinteilung

Tag 1	→ Eröffnung des Leittextes (2er oder 3er Teams, externe Teilnehmer in Einzelarbeit) → Schalterstunde (= Gelegenheit, bei den prüfenden Lehrern Infos einzuholen, Fragen zu stellen) → Vorbereitende Arbeiten
Tag 2	→ Selbstständiges Arbeiten an den Aufgaben
Tag 3	→ Durchführung (= Praktische Prüfung) - Zeit: 150 Minuten → anschließend Zeit zur Vorbereitung der Präsentation → Präsentation (ca. 15 Minuten pro Team) - Externe = Einzelarbeit (ca. 10 Minuten)

ACHTUNG:

Jeder Prüfling muss sich selbständig über die Prüfungstermine informieren. Externe Teilnehmer bekommen die Prüfungstermine zugeschickt.

Prüfungsraum und Änderungen sind dem aktuellen Aushang an der Schule bzw. der Schulhomepage zu entnehmen.

Ansprechpartnerin über Mail: Frau Seebacher seb@apmsg.de

Tag 1 - Eröffnung der Prüfung

- Ausgabe des **Leittextes** durch die Lehrkräfte (= Szenario, Projektinhalt, Aufgaben für Projektmappe, praktische Prüfung und Präsentation)
- Beginn mit den ersten Arbeiten zuhause:

- Schüler setzen sich in ihrer Gruppe zusammen/Externe in Einzelarbeit
- Lesen des Textes
- Verteilen erster Arbeiten, Organisation der anfallenden Arbeiten
- Auswahl der Rezepte
- Einkaufsliste erstellen
- Überlegen von sich ergebenden Fragen und Aufschreiben für die Schalterstunde!
- Besuch der Schalterstunde

Bitte dringend zur Schalterstunde die ausgewählten Rezepte, Einkaufsliste und eventuelle Fragen in Papierform bzw. ausgedruckt mitbringen!



Tag 2 - Arbeiten

- Bearbeitung der Aufgaben in der Gruppe oder selbständig
- Erproben der Gerichte (zuhause)



Tag 3 - Praktische Prüfung und Präsentation

Durchführung

- Die Prüfung findet in den Schulküchen statt.
- Jeder Schüler arbeitet hier eigenständig, es gibt KEINE Gruppenarbeit.
- Projektmappe mit allen bisher gesammelten Materialien muss mit zur Prüfung gebracht werden, die Inhalte dürfen in der Prüfung verwendet werden.
- Die Projektmappe muss vor der ersten Präsentation abgegeben werden.
- Es gibt keine Pause! Während der Arbeit darf getrunken und gegessen werden.

Präsentation

- Die Gruppen erhalten einen Präsentationstermin nach der Durchführung.
- Inhalt der Präsentation:
 - Ergebnisse der Aufgaben in WiB + ES
 - Reflexion (eigene Gedanken darüber, was gut und was weniger gut gelungen ist, wie wurde in der Gruppe mit auftretenden Schwierigkeiten umgegangen, wie war das Arbeiten in der Gruppe, ...)
 - Lösungen für die aufgetretenen Schwierigkeiten (falls es welche gab)

2. Bewertung der Projektprüfung

Die Bewertung erfolgt durch zwei Lehrer. Bewertet werden:

Projektmappe

- Aussehen der Mappe (Gestaltung, Deckblatt, Sauberkeit, Sorgfalt, ...)
- Vollständigkeit der Mappe (alle Unterlagen, die im Leittext unter „Mappeninhalt“ aufgezählt werden, müssen in die Mappe)
- Inhalte der Mappe als PDF-Datei oder Printprodukt

Arbeit während des Projekts

- Strukturierte Arbeitsabläufe
- Umsetzung von Hygienevorschriften
- Fachgerechte Ausführung von Arbeitstechniken
- Rationelles Arbeiten, sach-/fachgerechter Einsatz von Arbeitsmitteln, Berücksichtigung eines angemessenen Schwierigkeitsgrades
- Eigenes Engagement, Engagement in der Gruppe (bei Gruppenarbeit)

Präsentation

→ Bewertungskriterien:

- Freies Sprechen
- Verwendete Fachsprache
- Richtigkeit des Inhalts
- Zeitmanagement (Einhalten der Zeitvorgabe, Aufgabenverteilung in der Gruppe)
- PowerPoint-Präsentation (Aussehen, Lesbarkeit, passende Farben, Verwendung von speziellen Inhalten, sinnvoller Einsatz der PowerPoint, ...)



3. Notwendige (Grund-)Kenntnisse im Fach Ernährung & Soziales

Grundtechniken und -wissen:

- Fachlich richtige Zubereitung sämtlicher Teigarten
- Wissen und Umsetzung der unterschiedlichen Garmethoden
- Gestaltungsformen des Anrichtens und Garnierens von Speisen
- Grundregeln des Tischdeckens/Buffets ...
- Maschinen- und Geräteeinsatz
- Menü-/Buffetplanung (Anlässe, Personengruppen, ...)
- Ernährungsformen
- Länderküche/internationale Küche
- Regionale Küche, saisonale Küche, nachhaltiges Kochen
- ...

Microsoft Word:

Erstellen von

- Informationsblättern
- Einkaufslisten
- Menükarten, Speisenkärtchen, Platzkarten
- Rezeptblättern ...

Microsoft PowerPoint:



- Erstellen von Präsentationen nach gestalterischen Regeln
- Formatierungen
- Einfügen von Bildern, Formen, Links

4. Nice to know ...

- Am Tag der Durchführung ca. 20 Minuten vor Beginn der Prüfungszeit anwesend sein.
- Rezepte ausgedruckt bzw. in Papierform zur Durchführung mitbringen - keine Handynutzung!
- Arbeitsplatz vorbereiten (sämtliche Geräte und Lebensmittel herrichten).
- Kochschürze und ggf. Haargummi mitbringen.
- Kassenbelege (Original) und abgezähltes Restgeld vor der Durchführung abgeben.
- Fingernägel gesäubert, Gelnägel entfernt.
- PowerPoint-Präsentation auf einem USB-Stick abgespeichert mitbringen.

Erstellt für die Projektprüfung an der

Anna-Pröll-Mittelschule Gersthofen