

Anforderungen und Durchführung des qualifizierenden Schulabschluß 2014/15 an der Paul-Hey Mittelschule

Projektprüfung:

- Leittextausgabe und Planungsphase 1 Woche
- Arbeit an der Projektmappe in der Schule, 8 Stunden Zeit
- Durchführung Praxis: Zeit 150 Min,
- Präsentation anschließend im 2er Team. Es werden die Themen Soziales und AWT dargestellt und hinterfragt

Anforderungen Projektmappe:

- Im Leittext werden die gesamten Aufgaben aufgezeigt. Im Team wird dann entschieden, wer welche Speisen zubereitet. Das Team teilt die Sonderaufgaben selbstständig ein
- Im Team werden die gesamten Planungsunterlagen zur Projektprüfung erstellt. Jeder S erstellt eine eigene Mappe (siehe Infoblatt „Was gehört in eine Projektmappe“)

Anforderungen Praxisprüfung:

- Selbstständiges Zubereiten von 2 Gerichten, die passend zum Thema vom Schüler ausgewählt wurden
- Tischdecken, Serviettenfaltung, Tisch- und Raumgestaltung, Menükarten und Tischkarten werden vom Team geleistet
- Regeln für Hygiene, Unfallschutz, Arbeitsplatzgestaltung, Umgang mit Lebensmitteln, Arbeitstechniken, Einsatz von Arbeitsgeräten sind prüfungsrelevant
- Der Arbeitsplatz muss sauber und aufgeräumt am Ende der Prüfungszeit vorgefunden werden
- Servierarbeiten und deren Regeln sind beim anschließenden Essen zu berücksichtigen

Anforderungen Präsentation:

- Theorietemen wie Markterkundung, regionale, biologisch ökologische und saisonale Produkte kennen und bewerten, Grundlagen einer gesunden Ernährung
- Infoblatt, Plakat oder Power Point Präsentationen zum Thema erstellen
- In einem kurzen Prüfungsgespräch werden diese Inhalte im 2er Team vorgestellt und hinterfragt

ANFORDERUNGEN FÜR DEN MITTLEREN SCHULABSCHLUSS IM PROJEKTFACH SOZIALES

Projektprüfung:

Leittextausgabe, Erstellen einer Projektmappe mit allen Planungsunterlagen und Aufgaben, Zeitraum: 1 Woche, parallel zum Unterricht

Durchführung/Praxis: Zeitrahmen 150 Min. Es werden mind. 3 Gerichte mit unterschiedlichem Anforderungsniveau zubereitet, Tisch- und Raumgestaltung vorgenommen, Küche und Arbeitsplätze aufgeräumt. Servieren und Anbieten der Speisen gehören zur Präsentation.

Präsentation nach der Durchführung in Gruppen. TheorietHEMA wird vorgestellt und hinterfragt

Planen und Beschaffen: Eigenverantwortliches Planen und Wirtschaften, Einkaufsmöglichkeiten/Produktpalette ökonomisch und ökologisch analysieren,

Einsatz des PC zur Informationsbeschaffung, Verarbeitung und Präsentation

Gesunderhalten und Ernähren, Tisch- und Esskultur

Besondere Kostformen, Lebensmittelauswahl und Speisenzusammenstellung für bestimmte Ernährungssituationen, Vielfalt der Speisenpräsentation, anrichten und servieren

Lebensmittel auswählen und verarbeiten

Kreatives und selbstständiges Auswählen und Herstellen von Speisen und Getränken, beurteilen im Hinblick auf Anlass, Kosten, Schwierigkeitsgrad, LM-Auswahl

Verarbeitungstechniken bei Vorbereitung, Verarbeitung und Zubereitung, z.B. Schneidetechniken, richtiger und sicherer Einsatz von Arbeitsgeräten, Hygienemaßnahmen, Arbeitsplatzgestaltung