

Fachbereich Ernährung/Soziales - Projektprüfung 9

Grundlagen und Anforderungsniveau zum Erwerb des qualifizierenden Abschlusses im Fach Ernährung/Soziales

Die Projektprüfung im Fach Ernährung/Soziales wird als Teil der besonderen Leistungsfeststellung zum Erwerb des Qualifizierenden Abschlusses der Mittelschule durchgeführt.

Aufgrund ihres Formats berücksichtigt sie in hohem Maße Fähigkeiten und Fertigkeiten, die umfangreich und detailliert geprüft werden.

Für einen erfolgreichen Abschluss sind Kompetenzen, wie z. B. selbstständiges Zusammenstellen eines Menüs, themenbezogene Rezeptauswahl aus einer Übersicht (siehe Anhang), Erstellen eines schriftlichen Arbeitsplans (Organisationsplan), Vor- und Zubereiten von Speisen, Anrichten und Garnieren von Gerichten, sowie das Eindecken eines festlichen Tisches erforderlich.

Schriftliche Ausführungen werden in Form einer Projektmappe dargestellt.

In einer abschließenden Präsentation wird ein ausgeloster Lerninhalt eines Lebensmittels nach bestimmten Kriterien erläutert.

Die Prüfung ist eng mit dem Fach WiB verknüpft und deshalb werden aus diesem Bereich ebenfalls Aufgaben gestellt.

Damit unsere Schüler die Möglichkeit haben, sich intensiv mit den gestellten Prüfungsaufgaben auseinanderzusetzen, wird an unserer Schule das Wochenmodell angeboten.

Beispiel einer Wocheneinteilung:

Montag: Leittextausgabe (Szenario) und ausführliche Besprechung der Aufgabe (Menüauswahl, Einkaufsliste).

Dienstag: Eigenständiges Arbeiten zu Hause (z. B. praktische Durchführung der geplanten Aufgabe).

Mittwoch: Praktische Durchführung als Prüfungsinhalt.

Montag: Abgabe der Projektmappe und Präsentation einer gelosten Aufgabe mit Power-Point.

Die Woche der Projektprüfung wird von der Schule festgelegt und findet vor den schriftlichen Prüfungen statt.

Prüfungsinhalt:

- Zusammenstellen und Planen eines Menüs (Rezeptübersicht/Rezeptkartei) unter Berücksichtigung personeller und zeitlicher Aufgabenverteilung (Teamfähigkeit → zwei Schüler in einer Kochgruppe).
- Einkaufsplanung und Erstellen einer Einkaufsliste (jeder Teilnehmer für sich und seine gewählten Rezepte).
- Planen des Geräteeinsatzes innerhalb der Kochgruppe (Rührgerät, Dampfdrucktopf, Backrohr).
- Erstellen eines Arbeitsplans (sinnvolles Planen anfallender Tätigkeiten, z. B. Warte-/Kühlzeiten nützen).
- Umsetzen der fachgerechten und rationellen Vor- und Zubereitung von Speisen.
- Berücksichtigung der fachgerechten Arbeitsplatzgestaltung, Arbeitstechniken und Geräteauswahl.
- Überlegtes Anrichten und passendes Garnieren der zubereiteten Speisen.
- Themenbezogenes Eindecken eines Tisches (Besteck, Geschirr, Serviettenfaltung, Tischdekoration).
- Berücksichtigen allgemeiner Grundsätze zum Anfertigen einer Projektmappe.
- Anwenden von digitalen Präsentationstechniken und Erstellen von Begleittexten dazu.

Wichtige Hinweise zum Prüfungsbeginn:

Bitte mitbringen: Schreibzeug, Ordner, saubere Schürze, Haargummi für lange Haare.

Bitte beachten: keine lackierten Fingernägel, keine(n) Ringe/Armschmuck, Gesichtspiercing wird abgeklebt.

Rezeptübersicht 9. Jgst. 2021/2022

<i>Suppen und Vorspeisen</i>	<i>Hauptgerichte / vegetarische Hauptgerichte</i>	<i>Beilagen</i>	<i>rohe Salate</i>	<i>Nachspeisen</i>	<i>Kuchen und Gebäck</i>
<u>gebundene Suppen:</u> Karotten-/Kohlrabi-/Zucchini-/Käsecremesuppe mit Croutons	Lasagne Bolognese Gulasch im DDT saftigerHackbraten/ griechischer Hackbraten (mit Tomatensoße)	<u>Kartoffeln:</u> Pommes Carrés Kartoffelbrei Salzkartoffeln Herzoginkartoffeln Kartoffelgratin	<u>roheSalate:</u> Gurken-/Tomaten-/Paprika-/Karottensalat (Salatplatte)	<u>Gelatinecremes:</u> Zitronen-/Limetten-/Himbeer-/Orangen-/Joghurtcreme Topfen-/Mascaronemousse, Panna cotta Bayrisch Creme (mit Fruchtsoße/-spiegel)	<u>Rührteigkuchen:</u> Mandarinen-/Zitronen-/Schokoladen-/Apfelnusskuchen (Kastenform)
Italienische Minestrone	Quiche Lorraine	Kartoffelsalat	<u>Blattsalate:</u> Eisberg, Kopfsalat, Feldsalat		Sacherschnitten (Blechkuchen)
Tomatensuppe mit Croutons Gemüsebrühe im DDT Kartoffel – Lauch Suppe	<u>Schnitzelvariation:</u> Natur-/Jäger-/Paprikaschnitzel Schnitzel „Wiener Art“ Cordon bleu	Semmelknödel Spätzle Reis gedünstet	<u>Toppings:</u> geröstete Kerne Croutons Parmesanblatt	Tiramisu klassisch Erdbeeren Tiramisu	Apfel-Dinkelkuchen Apfelkuchen mit Rahmguss Apfelkuchen mit Streusel (Springform)
<u>Suppeneinlagen:</u> Pfannkuchen Biskuitschöberl Grießnockerl	<u>Geflügelgerichte:</u> Hähnchenbrustfilet auf Gemüse Putenröllchen Geschnetzelttes	<u>Gemüse:</u> Brokkoli-/Blumenkohl-gemüse Kohlrabi-/Kartottenrahm-gemüse Karottengemüse Marktgemüse Ratatouille	<u>Salatmarinaden:</u> Essig – Öl Rahmdressing	Mousse au chocolat	<u>Hefeteig:</u> Zimtschnecken Nusschnecken
<u>Hefeteig:</u> Flammkuchen Semmeln/Baguette	<u>Vegetarisch:</u> Gemüselasagne Spinatlasagne Rahmschwammerl Spinatquiche Sellerie Schnitzel				<u>Biskuitteig:</u> Biskuitrolle mit Marmelade/mit Obst-Sahne-Füllung Erdbeerschnitten Lambada Schnitten Torte Lambada Art