

Qualifizierender Abschluss – Projektprüfung WiB und ES

Was ist die Projektprüfung?

Die Prüfung im Fach **Ernährung und Soziales** (WiK oder Technik) wird gemeinsam mit dem Fach **WiB** (Wirtschaft und Beruf) als Projekt innerhalb einer Gruppe mit 3-4 Schülern durchgeführt.

Nach Ausgabe des Leittextes werden die Aufgaben von der Prüfungsgruppe, teils in Team- oder Einzelarbeit, selbständig geplant und ausgeführt.

ABLAUF:

- Im Fach WiB die Aufgabenstellungen bearbeiten und übersichtlich darstellen (digitale Mappe und Power Point Präsentation).
- Im Fach ES die Auswahl geeigneter und anspruchsvoller Gerichte passend zum Thema, die Planung der Durchführung (Organisationsplan), das Erstellen eines Einkaufszettels und der Einkauf der benötigten Lebensmittel, die Zubereitung der geplanten Gerichte, das Erstellen der digitalen Mappe und der Power Point Präsentation über das komplette Projekt.

PRÜFUNGSZEIT:

- Die **Projektprüfung** findet im Zeitraum von **einer ganzen Woche** statt.
- Beratend stehen die Prüfer in den **Schalterstunden** zur Verfügung.
- **Der praktische Prüfungsteil dauert in ES 150 Minuten** und findet in den gelosten Gruppen laut Plan im Leittext statt.
- **Mitzubringen zur praktischen Prüfung:** Rezepte in Papierform, Schreibzeug, Schürze, Lebensmittel, Dosen zum Mitnehmen der gekochten Speisen, evtl. Arbeitsgeräte oder Anrichtegeschirr
- Die praktische Prüfung endet erst, wenn die Küche ordentlich wieder aufgeräumt ist.

BEWERTUNG:

- Das **Arbeiten im Team** bei Planung, Auswahl, Durchführung und Präsentation.
- Die **Einzelleistungen jedes Prüflings**, die sich aus der Aufgabenstellung des Leittextes ergeben, wie die praktische Prüfung, das Erstellen der eigenen digitalen Mappe und das Präsentieren als Gruppenmitglied der Ergebnisse am letzten Tag der Projektwoche.

Welche praktischen und theoretischen Fertigkeiten sind notwendig?

- Arbeiten im Team (Gruppen werden gelöst)
- Planung eines Buffets passend zum Thema
- Einkaufsplanung aller benötigten Zutaten
- Selbständiger Einkauf der Lebensmittel
- Hygienisches und planvolles Arbeiten
- Zubereitung von 2 – 3 Speisen (Schwierigkeitsgrad der Prüfung entsprechend)
- Fachliche Kenntnisse über Küchentechniken, Umgang mit Küchengeräten, Garverfahren und Teigarten
- Schönes Anrichten und Garnieren der Speisen
- Gestaltung Buffet passend zum Thema
- Erstellen von Speisekarten
- EDV-Kenntnisse zum Erstellen der digitalen Projektmappe und der Präsentation: WORD und Power Point, eigene Fotos der Speisen/Buffet einfügen können

Beispiel möglicher Inhalte der digitalen Projektmappe:

- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis mit Seitenzahlen
- WiB-Aufgaben recherchieren und anschaulich darstellen
- Rezepte in tabellarischer Form: Menge, Zutaten, Zubereitung und mit eigenen Fotos von den erstellten Speisen
- Einkaufszettel für deine Speisen
- Organisationsplan über die Planung der Zubereitung der Speisen
- Foto vom Buffet der Gruppe
- Speisekarten für deine Speisen (am PC erstellt oder selbst gebastelt/geschrieben)
- ES-Aufgabe recherchieren und anschaulich darstellen
- Reflexion über die ganze Projektwoche
- Quellenangaben