

# DIE PROJEKTPRÜFUNG IN AWT UND SOZIALES

## SO LÄUFT DIE PROJEKTPRÜFUNG AB:

### **1) Gruppenbildung**

- 3-4 Schüler pro Gruppe
- Die Mappe, Durchführung und Präsentation wird jedoch einzeln bewertet.

### **2) Leittextausgabe**

- Die Aufgabe (Leittext) wird ausgeteilt und besprochen

### **3) Planungsphase (erstellen der Mappe und der Präsentation)**

- Eigenständiges Planen und Bearbeiten der Aufgaben.
- Vorbereitung der Durchführung (z. B. Rezepte auswählen) und der Präsentation.
- Erstellen der Projektmappe.

### **4) Schalterstunde (= Beratung)**

- Wichtig: Notiere vorher alle Fragen, die du der Soziales-Lehrkraft stellen möchtest.
- Überlege dir vor der Schalterstunde, was du zubereiten möchtest.
- In der Schalterstunde hast du 15 Minuten Zeit um alle Fragen zu Soziales zu stellen.

### **5) Einkauf**

- Bedenke den Grundvorrat.
- Nimm am Einkaufstag ca. 10,- Euro mit!
- Kauft am Tag vor der Durchführung oder morgens vor der Durchführung gemeinsam ein und bringt die Lebensmittel sofort zur Schulküche!

### **6) Durchführung in Soziales**

- Zubereitet wird in einer Gruppe, bewertet wird jeder Schüler einzeln
- Es darf nicht gesprochen werden
- Arbeitszeit: 160 Minuten (in der Zeit muss auch der Arbeitsablaufplan geschrieben werden!)
- Mindestens 15 Minuten vor der Durchführung kommen um alle Vorbereitungen zu erledigen

### **Bewertungskriterien der Durchführung im Fach Soziales:**

- Arbeitsplanung (Arbeitsablaufplan, Menükarte, Rezeptkarten,...)
- Arbeitsweise und Arbeitstechniken
- Arbeitsplatzgestaltung
- Sauberkeit (Hygiene)
- Ergebnis (Aussehen, Anrichten, Geschmack)
- Überlegtes und selbstständiges Arbeiten
- Einhaltung der Regeln zur Unfallverhütung und Hygiene
- Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz (Spülen und Aufräumen während der Arbeitszeit)
- Salate erst kurz vor dem Servieren mariniert

- Speisen in passendem Geschirr mit dem richtigen Vorlegebesteck angerichtet
- Alle Speisen müssen garniert werden (z. B. mit Petersilie, Minze, Sahnetupfer...)

### **Das musst du am Durchführungstag mitbringen:**

- Projektmappe mit Rezepten, Füller, bunte Stifte, saubere Kochschürze, Haarband geschlossene Schuhe, Menükarte, evtl. Büfettkärtchen, Tischskizze ...
- Lebensmittel (der Einkauf muss am Vortag/vor der Durchführung erledigt worden sein!)

### **Ende der Durchführung:**

Nach der Prüfungszeit beginnt das Prüfungessen. Prüfer und Schüler essen gemeinsam.

**Die Durchführung ist erst zu Ende, wenn die Küche wieder völlig sauber und aufgeräumt ist!**

**→ Sage deinen Eltern, dass es länger als geplant dauern kann!**

## **7) Präsentation**

- Dauer: 10 Minuten
- PowerPoint Präsentation oder Plakat
- Präsentiert werden die Themen von AWT und kurze Vorstellung der Durchführung Soziales (Welches Menü hatte meine Gruppe? Was habe ich gekocht? Was habe ich bei der Zubereitung beachtet?)
- 15 Minuten vor der Präsentationszeit am Raum anwesend sein

## **8) Abgabe der Projektmappe**

- Die Projektmappe pünktlich und vollständig abgeben
- Achte auf die richtige Rechtschreibung
- Achte auf eine saubere Schrift
- Achte auf die richtige Reihenfolge und die Vollständigkeit
- Denke daran, den Reflexionsbogen auszufüllen!

## INHALTE DER PROJEKTPRÜFUNG SOZIALES

Mit den folgenden Themen solltest du dich gut auskennen.

Dein **Wissen** darüber **wendest du** bei der **Projektprüfung** an!

### SAUBERKEIT/ HYGIENE

- Persönliche Hygiene
- Hygiene am Arbeitsplatz
- Lebensmittelhygiene (z. B. Hackfleischverarbeitung, Salmonellenvermeidung)
- Fachgerechtes Spülen des Geschirrs

### ZUBEREITUNGSTECHNIKEN/ LM-INFORMATIONEN

- Arbeitsablaufpläne (Organisationspläne) erstellen
- Teige verarbeiten (Rührteig, Biskuitteig, Mürbteig, Hefeteig, Brandteig...)
- Verwendung von Gelatine und Agar-Agar
- Bindemöglichkeiten von Soßen und Suppen
- Bedienung von Herd, Backofen, des elektrischen Handrührgerätes und des Pürierstabes
- Anwendung des Spritzbeutels
- Ansprechendes Garnieren von Speisen

### TISCH DECKEN/BUFETT

- Tisch ansprechend und festlich decken (Grundgedeck, Tischdekoration,...)
- Auswahl von Anrichtebesteck und -geschirr
- Fachgerechtes Servieren von Speisen
- Aufbau und Dekoration eines Büfettts

### ELEKTRONISCHE DATENVERARBEITUNG (EDV)

- Rezepte, Informationsblätter usw. schreiben und mit Tabellen/Bildern gestalten

# REZEPTÜBERSICHT (DU MUSST 4 + ZUBEREITEN)

## Aufwand

- Vorspeisen / Suppen/Salate**
- + • Cremesuppe (verschiedene Gemüse)
  - ++ • Cremesuppe (verschiedene Gemüse) mit Croutons, Crostini, Fleurons oder ähnliches
  - ++ • Pikant gefüllte Blätterteigtaschen
  - + • Caprese (Tomaten und Mozzarella)
  - + • Bruschetta
  - +++ • Pikant gefüllte Windbeutel
  - + • Gemischter Salat mit 1 Marinade
  - + • Griechischer Salat
  - ++ • Bunte Salatplatte oder-schüssel mit 2-3 verschiedenen Marinaden
  - + • Rohkostsalate (z. B. Apfel-Karotten-Rohkost)
  - + • Feldsalat mit Cocktailtomaten und Pinienkernen
  - ++ • Salziges Mürbteiggebäck

- Hauptgerichte**
- ++ • Fischfilet oder Schnitzel paniert
  - ++ • Geschnitzeltes (Kalb, Hühnchen)
  - +++ • Lasagne
  - ++ • Chili con carne
  - +++ • Quiche (Gemüse-, Schinken-, Pilz-,...)
  - +++ • Käsespätzle mit Röstzwiebeln
  - ++ • Überbackene Spinatspätzle
  - ++ • Bunte Spieße
  - + • Saltimbocca
  - ++ • Hackfleischvariationen
  - ++ • Hackbällchen toskanische Art
  - ++ • Flammkuchen
  - ++ • Putenfleisch süß-sauer, indisches Putencurry

- Beilagen**
- + • Reis (gedünsteter Reis, Tomatenreis)
  - + • Kartoffeln (Petersilienk., Kartoffelbrei, Fächerk., Kartoffelrösti, Kartoffelgratin)
  - + • Gedünstetes Gemüse, glasiertes Gemüse, Brokkoli mit Mandelblättchen
  - + • Remoulade (selbstgemachte Mayonnaise)
  - + • Feldsalat mit Cocktailtomaten und Pinienkernen
  - ++ • Risotto
  - + • Spätzle

- Nachspeisen/Gebäck**
- ++ • Joghurtfruchtsahnecreme/Joghurtfruchtdessert
  - ++ • Stracciatellamousse
  - ++ • Schokoladenmousse mit Bananensalat
  - ++ • Kokospudding
  - ++ • Panna Cotta auf Fruchtspiegel gestürzt
  - + • Nougatpudding
  - +++ • Mangocreme mit Kokosbiskuit
  - + • Zitronenbuttermilchmousse
  - + • Tiramisu ohne Ei
  - ++ • Cupcakes mit Frischkäsetopping/Schoko-Cupcakes
  - +++ • Süße Windbeutel
  - +++ • Biskuitrolle mit Sahnefüllung
  - ++ • Nussecken/Linzer Torte mit Mürbteig
  - ++ • Zimtschnecken
  - + • Amerikaner

- Tischgestaltung**
- + • Serviettenfaltung/ Tischgedeck/Tischdekoration/Wasserkrug

+ = geringer Aufwand  
 ++ = mäßiger Aufwand  
 +++ = erhöhter Aufwand

## BEWERTUNG DER DURCHFÜHRUNG SOZIALES

### 1. Auswahl und Arbeitsplatzgestaltung

Auswahl passend zum Thema:

Vorbereitung:

Arbeitsplatzgestaltung:

### 2. Arbeitsweise

Arbeitstechniken:

Gartechniken:

Geräteeinsatz:

Arbeitstempo/Zeitmanagement:

### 3. Ergebnis

Aussehen

Anrichten

Garnieren

Geschmack

Beschaffenheit

### 4. Sauberkeit

Persönliche Hygiene

Lebensmittelhygiene

Sparsamer Umgang mit LM

### 5. Arbeitsablaufplan/ Organisationsplan

Sinnvolle Reihenfolge/Wartezeiten genutzt

Vor-, Haupt-, Nacharbeiten eingeplant

Backtemperatur, Kühlzeiten angegeben

Fachbegriffe,  
verschiedene Farben verwendet

### 6. Tischdecken (nur wenn du diese Aufgabe hast)

Tisch fachlich richtig gedeckt

Gestaltung/Dekoration passend zum Thema

Menükarte

Büfettkärtchen

Reihenfolge des Büfetts richtig angeordnet

Vorlegebesteck liegt am Büfett

## TIPPS FÜR SOZIALES:

### - Unfallverhütung in der Küche

Überlege, wie du Unfälle (z. B. mit Handrührgerät, Dampfdrucktopf, Herd, Messern,...) vermeiden kannst.

### - Erprobe Rezepte, die dir nicht geläufig sind

Besonders schwierige Rezepte bedürfen der Übung. Mehrfache Übung gibt dir Sicherheit für die Prüfungssituation.

### - Tischdecken und Serviettenfaltung

Decke zu Hause den Tisch festlich oder gestalte eine Tischskizze mit Grundgedeck. Erprobe verschiedene Serviettenfaltungen.

### - Erstelle dir Skizzen zu deinen Arbeitsplätzen

→ Dies gibt dir Sicherheit bei der Durchführung. Du musst dann nur noch auf deine Zeichnung schauen und siehst auf einen Blick was du benötigst

### - Notiere dir möglichst viele Tipps und Hinweise auf deinem Rezept

→ Du vergisst somit keine wichtigen Arbeitsschritte z. B. das Vorheizen des Backofens

### - Benutze die Servierwägen in der Küche als zusätzliche Ablagemöglichkeit

z. B. für Kuchenbleche, Muffinformen usw.

→ Ihr habt somit mehr Platz auf eurer Arbeitsfläche. Das verhindert Chaos.

### - Kühle alle leicht verderblichen LM und Speisen (z. B. Fleisch, Sahne usw.) bis kurz vor der Verarbeitung bzw. kurz vor dem Verzehr

### - Überlege dir deine Garnierung schon vor der Durchführung

### - Achte auf ein gleichmäßiges Anrichten und Garnieren der Speisen.

### - Sehr flüssige Nachspeisen gießt du mit einem Messbecher in die Gläser

### - Feste/dickflüssige Nachspeisen spritzt du mit dem Spritzbeutel in die Gläser