

Die Projektprüfung im BoZ-Fach **Soziales** in Verbindung mit **AWT**

1. **Welche äußeren Voraussetzungen, Kenntnisse und Fähigkeiten werden für die Prüfung erwartet?**
 - Hygiene (sauberes Erscheinungsbild, keine lackierten Fingernägel, Schmuck abnehmen, saubere und gebügelte Schürze, Haarspange oder Kopfbedeckung - wenn nötig)
 - Kenntnisse der sorgfältigen Mülltrennung und deren Anwendung
 - Sachgerechte Arbeitsplatzgestaltung und fachgerechte Arbeitstechniken (schälen, schneiden, würfeln, ...), sachgerechter und sinnvoller Einsatz von Arbeitsgeräten

2. **Welche fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten werden erwartet?**
 - Kenntnisse der Lebensmittelverarbeitung
 - Grundrezepte (Teige, Soßen, Panieren,...)
 - Gelatineverarbeitung
 - Garmachungsarten
 - Speisen anrichten und garnieren

3. **Welche weiteren fachlichen Kenntnisse und Fähigkeiten erwartet?**
 - Arbeiten mit dem Computer
 - Menüzusammenstellung (gedanklich und schriftlich)
 - Rezepterstellung nach eigenen Vorstellungen mit Bildern am Computer
 - Erstellen eines Einkaufszettels (schriftlich)
 - Erstellen eines Arbeits-/Organisationsplans (schriftlich)
 - Festliche Tischgestaltung (Teller, Besteck, Gläser, Vorlegebesteck, ...)
 - Aufstellen eines Buffets
 - Präsentationsmethoden (Vortrag, Tafel, Plakat, PowerPoint, Tageslichtprojektor)

4. **Die Aufgabenstellung in einem Leittext**

Der Leittext besteht aus 3 Teilen:

 - Szenario: stellt in knapper Form eine Situation aus dem Erfahrungsbereich der Schüler dar, die einen Handlungsanlass gibt. Das Szenario enthält Schlüsselwörter, die dringend beachtet werden müssen.
 - Aufgaben: zeigen den Projektablauf und die Reihenfolge auf, geben konkrete Handlungsanleitungen
 - Inhalt der Projektmappe

5. Ablauf der Projektprüfung

- Die Prüfung ist fachlich gebunden an AWT und den berufsorientierenden Zweig Soziales.
- Die Bearbeitung erfolgt in Einzelarbeit
- Die Dauer erstreckt sich über mehrere Prüfungstage.
- Gearbeitet wird nach einem vorgegebenen Leittext zu einem bestimmten Thema.
- Für externe Prüflinge erfolgt die Bearbeitung ausschließlich zu Hause.

6. Präsenzzeiten in der Schule (nach festgelegten Zeiten—siehe Aushang)

- Abholung des Szenarios
- Abgabe der fertigen Projektmappe
- Präsentation der Ergebnisse

Übersicht:

- Arbeiten mit dem Leittext (zu Hause)
 - Rezepte auswählen und schreiben
 - Organisationsplan erarbeiten
 - Aufgabenverteilung vornehmen
 - Einkaufszettel schreiben, überprüfen vorhandener Vorräte
 - Planen der Tischgestaltung und des Buffets
 - Erstellen einer Menükarte
 - Bearbeiten weiterer individueller fachlicher Themen aus Soziales
 - Bearbeiten der Themen aus AWT
 - Vorbereitung einer angemessenen Präsentation
 - Reflexion zum Projekt
- Praxis (zu Hause)
 - Praktische Prüfung (150 Minuten): Zubereitung der Gerichte, Anrichten und Garnieren, Aufbau des Buffets, Decken des Tisches, Aufräumarbeiten
 - Vollständiges Aufräumen der Küchen, Spülen, Kontrollieren und Müllentsorgung
 - Das Kochen, Anrichten und Präsentieren muss mit Fotos dokumentiert werden. Dies ist in ausführlicher und übersichtlicher Form zu gestalten und in der Projektmappe abzuheften.
- Mappenabgabe (Schule)
- Präsentation (Schule)
 - 20 Minuten zur Präsentation aller Bereiche der Projektprüfung: AWT und Soziales
 - Unterstützende Medien wie PowerPoint-Präsentation, Plakate oder Fotos müssen in den Tagen der Vorbereitung erstellt worden sein
 - Darstellung des Verlaufes der Prüfung
 - Kritische Reflexion über alle Arbeitsbereiche