

Projektprüfung

Ernährung und Soziales



Ablauf der Durchführung:

- Prüfungszeit 150 min.
- Menüabsprache findet im Vorfeld mit deinem Team statt. Die Produktion führt jedes Teammitglied selbstständig durch. Jedes Teammitglied produziert einen Gang.

Themenbereiche:

- Grundlegende Garverfahren
- Teigverarbeitung (Rührteig, Hefeteig, Mürbteig, Strudelteig, Brandteig, Biskuitteig, Quark-Öl Teig) → Fertigteige dürfen nicht verwendet werden
- Gelatineverarbeitung
- Hygienisch einwandfreier Umgang mit Lebensmitteln
- Zubereitung von verschiedenen Sättigungsbeilagen
- Fachlich richtiger Umgang mit Lebensmitteln (z.B. Hackfleischverarbeitung, Orange filetieren, Fischverarbeitung)
- Ansprechendes Anrichten und Garnieren
- Verwendung regionaler und saisonaler Produkte

Das bringen Sie zur Prüfung mit:

- Schürze
- Haargummis
- Selbst gekaufte Lebensmittel
- Tischdekoration mit Tischdecke und Servietten (in Absprache mit ihrem Team)
- Rezepte und Organisationsplan

Für die Mappe müssen Sie folgende Dokumente erstellen:

- Inhaltsverzeichnis
- Rezepte
- Einkaufsliste
- Organisationsplan
- Tätigkeitsbericht (wer macht was wann?)
- Abrechnung
- Menükarte
- Reflexion
- WiB Teil mit ausgedruckter Präsentation und Handout

Literaturtipp:

Auer Ernährung und Soziales 9. Ausgabe Bayern: Lern- und Übungsheft Klasse 9 (Auer Ernährung und Soziales. Ausgabe Bayern Mittelschule ab 2019) ISBN: 978-3120071815